

Бисквитные торты 1000 руб за 1 кг.

Заказ от 2 кг

Начинк

- **Молочная девочка** – это тонкие коржи на основе сгущенного молока, пропитанные сливочным кремом, в прослойке «Клубника - Банан» или «Малина» - очень нежное сочетание для истинных сладкоежек .
- **Красный Бархат** – классический сочный бисквит, с какао оттенком, сливочный крем на основе взбитых сливок и нежного творожного сыра, и клубничный ганаш.
- **Малина –Кокос** – Кокосовый бисквит, Сливочный крем с кокосовой стружкой, малиновый курд.
- **Клубника – Лайм-Базилек** – Ванильный бисквит с цедрой лайма, сливочно-сырный крем и клубничная прослойка с соком лайма и базиликом. (Базилек и лайм по вашему желанию можно исключить, будет тоже очень вкусно).



Бисквитные торты 1000 руб за 1 кг.

Заказ от 2 кг

Начинк

- **Медовик** – это такие медовые коржи, пропитанные кремом дипломат, в прослойке «Клубника» или «Малина» - очень нежное сочетание.
- **Открытый медовик** – к нему относятся тортики в виде цифр, букв, и даже можно сделать корону или самолет). Нежные медовые коржи, с кремом из белого шоколада, сливок и творожного сыра и малиновым конфи.
- **Шпинатный** – Бисквит с добавлением шпината (очень нежный и ароматный), сливочный крем и прослойка из малины.
- **Вишня в шоколаде** - шоколадный бисквит, сливочный крем, и невероятная вишневая прослойка.



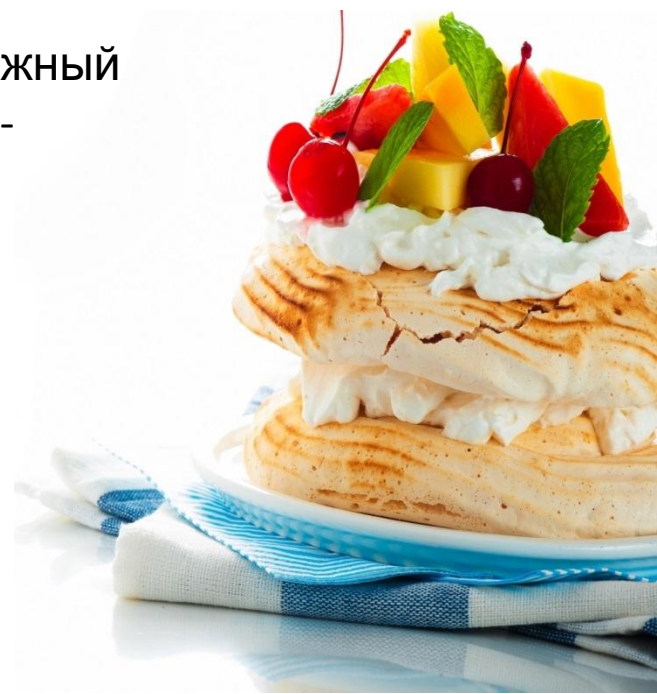
**Бисквитные торты 1100 руб за
1 кг.**

Заказ от 2 кг

Начинк

И

- **Морковный торт**– сочные морковные коржи, нотка корцы, имбиря, мускатного ореха, с добавлением грецкого ореха, и сливочно-сырного крема и апельсинового курда .
- **Шоколадные Тропики** – шоколадный бисквит, нежный крем, мусс «Манго-Маракуйя» и прослойка «Манго-Маракуйя»



Что входит в цену?

В цену торта входит:

- Торт покрытый кремом, любого цвета
- Декор кремом (завитки), цветные или шоколадные подтеки, посыпки, бусинки, сладости (безе, меренга, леденцы), надписи, несложные мастичные элементы (облачка, звездочки, кружочки).
- Упаковка торта – коробка, перевязанная лентой.

Отдельно оплачивается:

- Сахарная печать картинок, фото (от 100 руб.)
- Живые цветы (по чеку)
- Шоколадный декор (шары, паруса – цена зависит от количества и сложности изготовления – от 100 руб)
- Покрытие торта Велюром - 100 руб - одноярусный торт , 200 руб – 2хярусный торт и т.д.
- Ягоды (вне сезона оплачиваются по чеку)
- Шоколадные фигурки (олененок , медвежонок) – 150 руб.
- В цену на капкейки и трайфлы входит украшение посыпками и сладостями. Сахарная печать, обильный декор ягодами – оплачивается отдельно. Десерты вы получаете в коробочке.



Муссовые торты

Начинк

И

- **Три шоколада** – Торт на основе белого, молочного и темного шоколада, по вкусу напоминает мороженое .
- **Сникерс**– шоколадный бисквит, мусс на белом шоколаде с творожным сыром, мусс на молочном шоколаде, арахис в карамели.
- Форма «Облако» - 1400 руб. Вес около 1 кг.
- Форма «Сердце» - 1200 руб. Вес около 850 г.

Живые цветы, ягоды, декор из шоколада в стоимость не входит.



Десерты

- **Меренговый рулет** с кремом на основе взбитых сливок, сгущенного молока, и нежного сыра, в прослойке клубничное / малиновое конфи (октябрь - май) или свежие ягоды (по сезону) – 1000 руб / кг
- **Трайфлы Красный Бархат /Морковный /Шпинатный / Шоколадный** – состав аналогичен составу торта – 170 руб/шт.
- **Трайфлы Три Шоколада** – 200 руб/шт.
- **Капкейки Ванильные с лимонным курдом, Шоколадные с карамелью, Красный Бархат с клубникой** - 130 руб/шт.

Заказы на

Меренговые рулеты принимаются от 2 шт. (вес одного около 500 г),

Трайфлы / Капкейки 4,6,9,12 шт.



Шоколад

- Шоколад с рисунком – 300 руб
- Шоколад без рисунка - 250руб

Шоколад может быть белый, молочный или темный.
Наполнение плиток орехами и ягодами

Орехи:

- Фундук;
- Миндаль;
- Кешью;
- Пекан;
- Тыквенные семечки.

Ягоды:

- Вишня;
- Клюква;
- Манго.

Наполнение ягодами и орехами по вашим пожеланиям.

Вес плитки ~ 100 г.

