

A113

ТОРТЫ

на заказ



Вкусный и красивый торт - незаменимый атрибут любого праздника. Мы печем торты любой сложности, на любую тематику и только из натуральных ингредиентов.

*Наши торты и десерты станут настоящим украшением
Вашего праздничного стола!*

Каталог десертов

Моложная девочка

Нежный и легкий торт, не приторный. Коржи изготовлены на основе сгущенного молока, сметанный крем, консервированные персики.

Морковный торт

Очень нежный и вкусный торт. Благодаря своей сочности, морковь придает ему легкую влажность и невероятный вкус (морковь в его составе не чувствуется). Коржи выпекаются с добавлением грецких орешков и цедры цитрусовых. Крем сливочно-сырный.

Медовик

Классический рецепт: медовые коржи и крем на основе сгущенного молока.

Красный бархат

Традиционный американский десерт. Торт получается чуть влажным внутри и очень красивым снаружи, с темно-красными коржами. Коржи изготовлены на основе кефира (с добавлением красителя), сливочно-сырный крем, ягодный джем.

Наполеон

Классический рецепт: легкое слоеное тесто и сливочный крем.



Колibri

Нежный, не приторный торт. Бисквит выпекается с кусочками ананаса, банана, грецких орешков. Крем сливочно – сырный.

Шоколадный

По вкусу напоминает торт «Прага». Коржи – шоколадный бисквит, пропитанный сиропом, шоколадный крем.

Торт-цифра

Медовые коржи, пропитанные сиропом, с легким ванильным кремом. Начинка из ягодного джема.

Мизкейк

Нежный десерт, в котором сливочно-творожный слой выкладывается на основу из толченого печенья. На выбор: шоколадный, клубничный, маковый, карамельно-ореховый, орео.

Стоимость любого торта - 1600 руб./кг

Минимальный вес - 2 кг.

Декор обсуждается индивидуально:

- Простые элементы декора (бусины, обсыпка, леденцы, безе, шоколадная надпись до 10 букв, печать на сахарной бумаге) – бесплатно.
- Украшение ягодами, фигурки из мастики/шоколада, пряники и пр. – от 500 р.
- Украшение торта-цифры – от 600 р.



Порционные десерты

Дескто “Муравейник”

В составе крошка медового бисквита и вареная сгущенка, покрыто шоколадом. По текстуре напоминает пирожное “картошка”.

Шрайфл “Морковный”

Морковный бисквит с добавлением орешков, нежный сливочно – сырный крем.

Шрайфл “Красный бархат”

Бисквит на основе кефира (с добавлением красителя), сливочно-сырный крем, ягодный джем.

Шрайфл “Сникерс”

Шоколадный бисквит, пропитанный сиропом, соленая карамель, арахис, крем на основе вареной сгущенки.

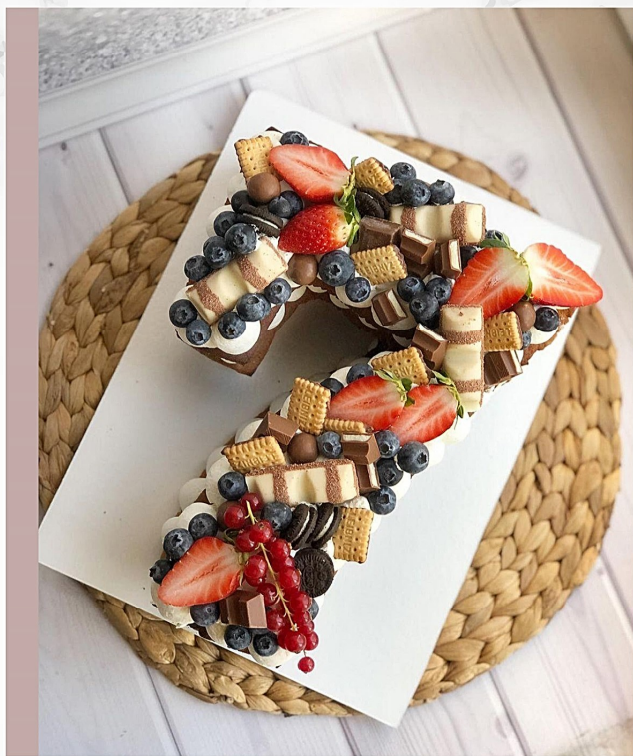
Эклер

Заварное тесто, крем на выбор: ванильный, шоколадный, крем-брюле; покрыт шоколадом.

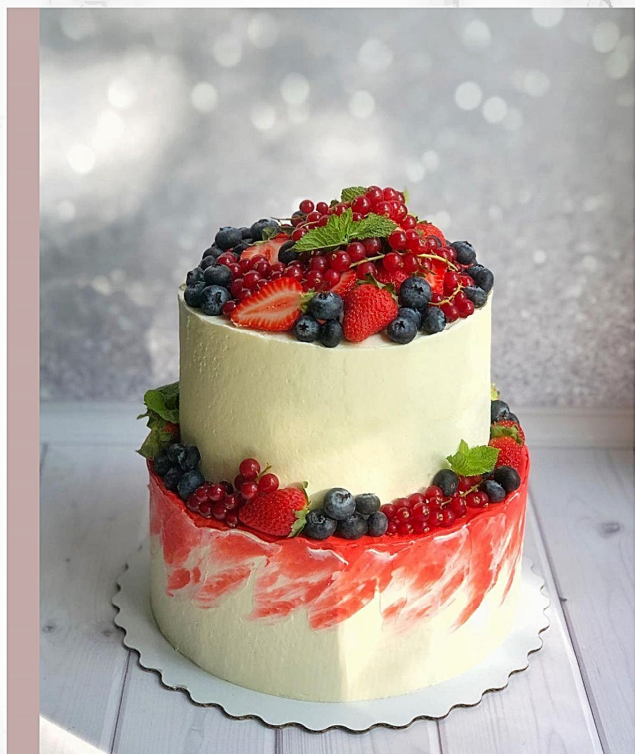
Стоимость - 250 руб./шт.

Минимальный заказ - 6 шт. При заказе с собой десерты упаковываются по 6 / 9 / 12 шт. Декор включен в стоимость (сезонные ягоды, печенье, обсыпка, орешки и т.д.)

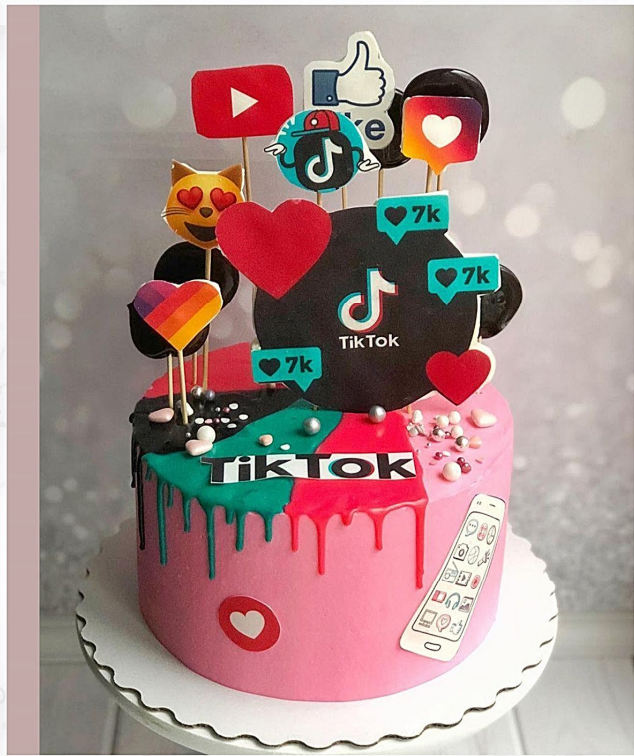
ТОРТЫ-ЦИФРЫ



УКРАШЕНИЕ ЯГОДАМИ



ПЕЧАТЬ НА САХАРНОЙ БУМАГЕ



ФИГУРКИ ИЗ МАСТИКИ И ШОКОЛАДА



ПОРЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ



ПОРЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ





Условия заказа

Минимальный вес торта - 2 кг.

Заказ порционных десертов от 6 штук.
Изготовление 6/9/12 штук.

При заказе необходимо внести предоплату не менее 50%. В случае отмены заказа за неделю и более, предоплата возвращается в полном объеме. В случае отмены заказа менее, чем за неделю, предоплата возврату не подлежит.

Минимальный срок изготовления: 2-3 рабочих дня,
для тортов с фотопечатью – 5 дней.



Леттер



58 57 57



kinokafe113



kinokafe113