

# СОБЕРИТЕ СВОЙ ИДЕАЛЬНЫЙ ТОРТ

Изготовим торт по Вашему выбору на любое торжество!



## Виды тортов



Бисквитный



Песочный



Слоеный



Творожный



Йогуртовый



Муссовый



Заварной

## Формы



Круглый



Прямоугольный



Многоярусный












Фигурный

## Основы тортов

Брауни	Домашний	Эстерхази	Классический	Наполеон
Шоколадный бисквит с добавлением какао порошка и темного шоколада. Влажный, с ярким шоколадным вкусом.	Бисквит имеет легкую пористую структуру, нежный сливочный аромат.	Воздушно-белковый ореховый бисквит. Умеренно сладкий, тает во рту.	Классический бисквит на основе куриный яиц, сахара и муки. Бисквит легкий и воздушный.	Нежнейшие, хрустящие и тонкие коржи приготовленные на основе слоеного теста.
Красный бархат	Морковный	Шоколадный	Шифоновый	Маковый
Нежнейший бисквит насыщенного бордово-красного цвета. Изготавливается с добавлением пищевого красителя. По текстуре напоминает бархат.	Бисквит с добавлением моркови, которая совсем не ощущается на вкус, но придает ему нежную рыхлую текстуру.	Шоколадный бисквит, с добавлением какао-порошка. Очень нежный и пышный.	Бисквит из яиц, сахара и муки, с добавлением растительного масла. Обладает нежным сочным вкусом, лёгкой текстурой, при разрезании не крошится.	Бисквит с добавлением мака. Мак придает особую «изюминку» текстуре изделия, он интересно раскрывается во вкусе.

## Пропитки и начинка

 <b>Фисташковый крем</b>	Крем из сливочного масла с добавлением молочно-заварного сиропа, сиропа «Фисташка» и растительных сливок. Нежный ароматный крем со вкусом фисташки.
 <b>Творожный крем</b>	Изготовлен из взбитой до пышной массы творога со сливками. Имеет мягкую текстуру и нежный вкус с кислинкой.
 <b>Крем-чиз (сырный)</b>	Крем с добавлением Крем-чиза и масляного крема с сахарной пудрой. Это воздушный сливочно-сырный крем с умеренным содержанием сахара.
 <b>Масляный крем</b>	Воздушный крем на сливочном масле с добавлением сахарной пудры и ванилина.
 <b>Пражский крем</b>	Крем из сливочного масла с молочно-заварным сиропом. Имеет нежный вкус и сливочный аромат.
 <b>Пражский шоколадный крем</b>	Крем из сливочного масла с молочно-заварным сиропом и темным шоколадом. Имеет нежный вкус и сливочно-шоколадный аромат.
 <b>«Пломбир» крем</b>	Крем состоит из заварного сметанно-сливочного сиропа, сливочного масла и растительных сливок. Имеет легкую и упругую текстуру.
 <b>Крем из сливок</b>	Крем из взбитых сливок и сахарной пудры. Очень воздушный и легкий.
 <b>Крем шоколадно-сметанный</b>	Крем состоит из растительных сливок, темного шоколада, вареной сгущенки и сметаны. Воздушный, нежный, с шоколадным вкусом.



### Сироп

• Сметанный • Сахарный • Тирамису



### Мусс

• Соленая карамель • Тирамису • Шоколадный • Классический  
• Ягодный • Манговый • Облепиховый



### Прослойка

• Ягоды свежие • Конфитюр ягодный, фруктовый • Орехи • Конфи ягодное (желе), фруктовое

## Оформление



Фото (печать на пищевом принтере)



Зеркальная цветная глазурь



Фигуры из мастики



Леденцы на палочке



Детское оформление



Свадебное оформление



Шоколадные цветы



Оформление из шоколада



Фигурные пряники



День рождения и юбилей

## Как рассчитать вес торта?

Для праздника

С кремом



150 г



на 1 взрослого



100 г



на ребенка

С сахарной мастикой



200 г



на 1 взрослого



150 г



на ребенка

При точном расчете на гостей лучше заказать немного больше, чтобы точно всем хватило.

Заказывайте больше, если:

- Хотите раздать торт гостям после праздника
- Хотите оставить на второй день торжества
- Застолье будет легким и нужно побольше сладкого

Для свадьбы



Кол-во гостей

20

30

40

50

100



Вес торта

2-3 кг

4-5 кг

6-7 кг

8-9 кг

15 кг



Размер

1-2 яруса

1-2 яруса

1-3 яруса

1-4 яруса

3-5 ярусов

Для заказа свяжитесь с нами по телефонам:  
+7 (423) 264-64-12, +7 (423) 264-64-14



Адрес: г. Владивосток,  
ул. Киевская, д. 5/7