

«ПРЯНЫЙ КРАСАВЧИК»



Состав: морковный бисквит со сладкой апельсиновой цедрой, томленной грушей и грецким орехом, пряности корица и мускатный орех.

Апельсиновая пропитка и нежный сливочный крем на основе творожного сыра и сливок 34%

*Можно сделать без орехов

Стоимость: 2500р/1 кг.
Доступен от 1,5 кг. Стоимость декора оплачивается отдельно.

СТОИТ ОДИН РАЗ ПОПРОБОВАТЬ И ВЛЮБИТЬСЯ НАВСЕГДА.
ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ ВЛАЖНОГО МНОГОГРАННОГО БИСКВИТА И СЛИВОЧНОГО КРЕМА С АПЕЛЬСИНОВОЙ НОТКОЙ.

«ТОТ САМЫЙ МЕДОВИК»



Состав: тонкие медовые коржи, карамельно-сметанный крем.

Внешнее оформление:

- Традиционная обсыпка медовой крошкой
- Кремовое покрытие

Стоимость: 2500р/1 кг.
Доступен от 1 кг. Стоимость декора оплачивается отдельно.

ЕГО ОБОЖАЮТ И ВЗРОСЛЫЕ И ДЕТИ ЗА ТОНКИЙ МЕДОВЫЙ АРОМАТ, ЗА НЕЖНУЮ ТЕКСТУРУ И ВКУС.

«МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА»



Состав: коржи на сгущенном молоке, нежный крем на сыре маскарпоне и фермерской сметане, ягодная начинка на выбор.

Внешнее оформление:

- В стиле «Рустик» с минимальным кремовым покрытием внешне
- Классическое кремовое покрытие

Стоимость: 2500р/1 кг.
Доступен к заказу от 1 кг. Стоимость декора оплачивается отдельно.

САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ ДЕТСКИЙ ТОРТ! СЛИВОЧНО-ВАНИЛЬНЫЕ ТОНКИЕ БИСКВИТНЫЕ КОРЖИ В СОЧЕТАНИИ С НЕЖНЫМ СМЕТАННО-СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ – ИДЕАЛЬНЫ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ СЛАДКОЕЖЕК.

«СЛИВОЧНАЯ КЛУБНИКА»



Состав: сливочно-ванильный бисквит на белом шоколаде, нежный крем с сыром маскарпоне, повкусу как мороженое пломбир и ароматная клубника в начинке.

ЭТОТ ТОРТ ОЧЕНЬ ПОХОЖ НА МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР СО СПЕЛОЙ КЛУБНИКОЙ. ЕЩЕ ОДИН ФАВОРИТ СРЕДИ НАШИХ ЗАКАЗЧИКОВ, КАК НА ДЕТСКИЕ ДНИ РОЖДЕНИЯ, ТАК И НА СВАДЕБНЫЕ ТОРЖЕСТВА.

Стоимость: 2500р/1 кг.
Доступен к заказу от 2 кг. Стоимость декора оплачивается отдельно.

«ВАНИЛЬНАЯ ЛЕГКОСТЬ»



Состав: воздушный ванильный бисквит на горячем молоке, легкий крем-чиз на сливках (или крем «Пломбир» со сметаной)

Ягодная начинка на выбор:

- Лесные ягоды
- Малина
- Брусника
- Вишня

Стоимость: 2500р/1 кг.
Доступен к заказу от 1 кг. Стоимость декора оплачивается отдельно.

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ ЛЕГКИЕ ВАНИЛЬНЫЕ ТОРТЫ, ПОДОЙДЕТ ЭТОТ ТОРТИК. КАЖДЫЙ РАЗ МЕНЯЯ КРЕМ ИЛИ НАЧИНКУ БУДЕТ ПОЛУЧАТЬСЯ НОВЫЙ ВКУС, И КАЖДЫЙ РАЗ ОН БУДЕТ НРАВИТЬСЯ.

«ФУНДУК В КАРАМЕЛИ»



Состав: насыщенный шоколадный бисквит с дробленным фундуком, шоколадный крем-чиз, соленая карамель и ореховое пралине, ореховый крем с натуральной фундучной пастой.

Стоимость: 2500р/1 кг.
Доступен к заказу от 1,5 кг. Стоимость декора оплачивается отдельно.

НАШ ОТВЕТ ПОПУЛЯРНОМУ ТОРТУ «СНИКЕРС»,
ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЕ ТОРТЫ.

«КРАСНЫЙ БАРХАТ»



Состав: бисквит «красный бархат» с нежным какао и ванильной ноткой, сливочный крем на творожном сыре, ягодная начинка малиновое конфи или вишневое компоте.

Стоимость: 2500р/1 кг.
Доступен к заказу от 2 кг. Стоимость декора оплачивается отдельно.

ТОРТ, КОТОРЫЙ УДИВЛЯЕТ СНАЧАЛА ЦВЕТОМ, А ПОТОМ И ВКУСОМ. СТОИТ ВЫБИРАТЬ, КОГДА ХОЧЕТСЯ И ВАНИЛЬНЫЙ, И ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ОДНОВРЕМЕННО. ОЧЕНЬ СОЧНЫЙ ТОРТ!

«ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»



Состав: мегашоколадный влажный бисквит, шоколадный крем-чиз на темном шоколаде 60% и ароматная вишня.

Стоимость: 2500р/1 кг.
Доступен к заказу от 1 кг. Стоимость декора оплачивается отдельно.

КОГДА ХОЧЕТСЯ «ШОКОЛАДНОГО ШОКОЛАДА», ТО ВЫБОР ОЧЕВИДЕН – ЭТОТ ТОРТ!

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ЗАКАЗА:

- * Заказы на бисквитные торты принимаем минимум за 2 дня до нужной даты. Если определились с датой, то лучше бронировать заранее.
- * Срочные торты «На завтра» возможны в 2х начинках: «Медовик» и «Молочная девочка»



УКАЖИТЕ:

- * На какую дату нужен торт
- * Какое событие: День рождения, юбилей, свадьба, подарок
- * Выбранную начинку или предпочтения по вкусу
- * Планируемое количество гостей
- * Самовывоз или доставка
- * Пожелания по декору, если есть.

МЫ С УДОВОЛЬСТВИЕМ УТОЧНИМ И СОГЛАСУЕМ ВСЕ ДЕТАЛИ И К НАЗНАЧЕННОМУ ВРЕМЕНИ ТОРТ БУДЕТ ГОТОВ!

ПРО ДЕКОР:

БАЗОВЫЙ ДЕКОР:

Завитки из крема, посыпки, маленькие бже, подтеки и несколько шоколадных элементов, надпись из крема входит в стоимость за 1 кг торта.



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ДЕКОР:

Сахарная печать, пряники, шоколадный декор, леденцы, безе на палочках, свежие ягоды, цветочный декор - оплачиваются отдельно. Обсуждается при заказе торта.

Пряничный декор
от 150 р. за 1 шт.



Сладости 400-600 руб.



Сахарная печать и шоколадный декор
от 750 руб.



Шоколадный декор
от 800 руб.

