

# 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.

## *Три шоколада*

Легкий муссовый торт (по текстуре похож на «Птичье молоко»). 3 слоя на основе разного шоколада: белого, молочного, темного.

Стоимость любого торта - 1200 руб./кг

Минимальный вес - 2 кг.

Декор обсуждается индивидуально:

- Украшение бусинками, 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 – 600 р.



# Порционные десерты

## *Оскито “Муравейник”*

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

## *Трайфл “Морковный”*

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

## *Трайфл “Красный бархат”*

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

## *Трайфл “Сникерс”*

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

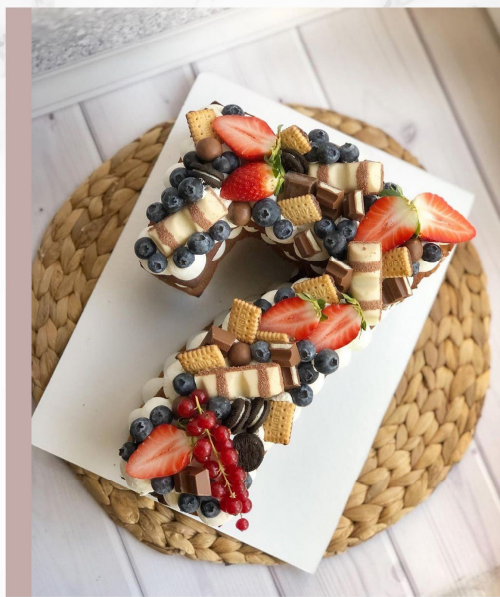
## *Эклер*

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

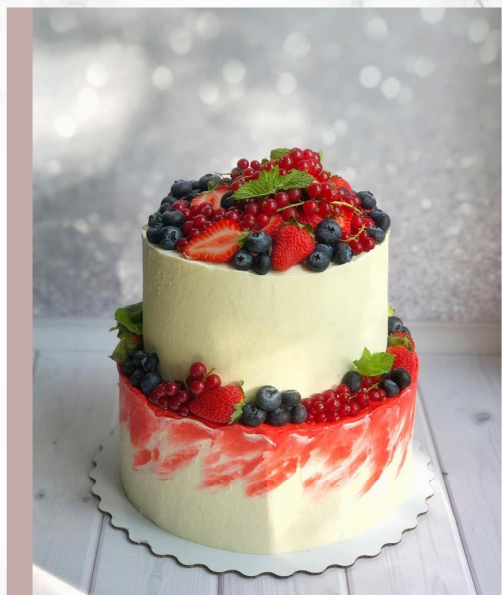
Стоимость - 170 руб./шт.

Минимальный заказ - 6 шт. Изготовление 6 / 9 / 12 шт. Декор включен в стоимость. Возможно добавление обсыпки, орешков по желанию (без дополнительной оплаты).

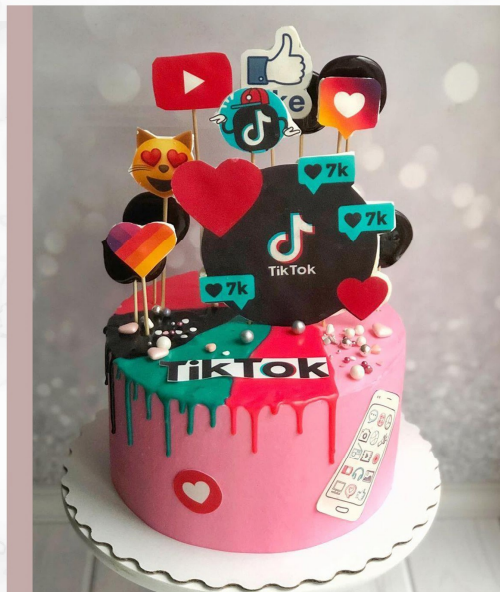
# ТОРТЫ-ЦИФРЫ



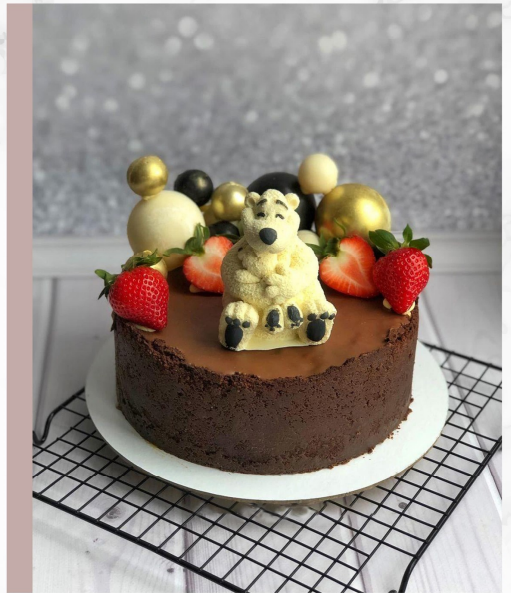
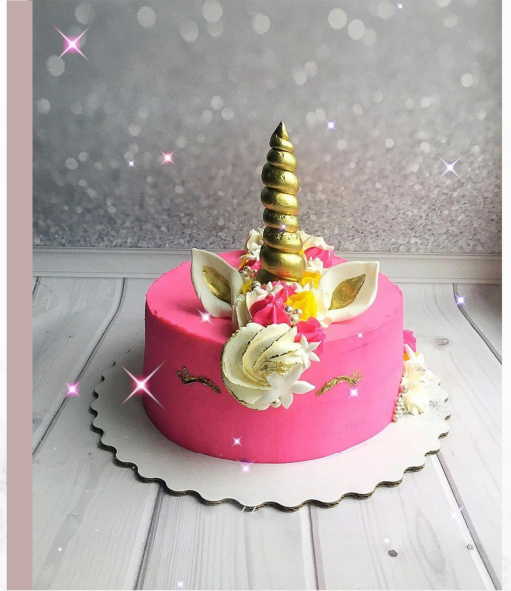
# УКРАШЕНИЕ ЯГОДАМИ



# 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.



# Ляствер



58 57 57



kinokafe113



kinokafe113