ДЕТСКИЕ
ТОРТЫ НА ЗАКАЗ









ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Д-2501

от 2 кг



Д-2502

от 2 кг



Д-2503

от 2 кг



Д-2504

от 2 кг



Д-2505

от 2 кг



Д-2506

от 2 кг

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Д-2507

от 2 кг



Д-2508

от 2 кг



Д-2509

от 2 кг



Д-2510

от 2 кг



Д-2511

от 2 кг



Д-2512

от 2 кг

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Д-2513

от 2 кг



Д-2514

от 3 кг



Д-2515

от 2 кг



Д-2516

от 2 кг



Д-2517

от 2 кг



Д-2518

от 2 кг

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Д-2525

от 2 кг



Д-2526

от 2 кг



Д-2527

от 2 кг



Д-2528

от 2 кг



Д-2529

от 2 кг



Д-2530

от 2 кг

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Д-2561

от 2 кг



Д-2562

от 2 кг



Д-2563

от 2 кг



Д-2564

от 2 кг



Д-2565

от 2 кг

Д-2566



от 2 кг

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Д-2519

от 2 кг



Д-2520

от 2 кг



Д-2521

от 2 кг



Д-2522

от 2 кг



Д-2523

от 2 кг



Д-2524

от 2 кг

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Д-2543

от 2 кг



Д-2544

от 2 кг



Д-2545

от 2 кг



Д-2546

от 2 кг



Д-2547

от 2 кг



Д-2548

от 2 кг

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Д-2531

от 2 кг



Д-2532

от 2 кг



Д-2533

от 2 кг



Д-2534

от 2 кг



Д-2535

от 2 кг



Д-2536

от 2 кг

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Д-2549

от 2 кг



Д-2550

от 2 кг



Д-2551

от 3 кг



Д-2552

от 3 кг



Д-2553

от 2 кг



Д-2554

от 2 кг

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ



Д-2555

от 2 кг



Д-2556

от 2 кг



Д-2557

от 2 кг



Д-2558

от 2 кг



Д-2559

от 2 кг



Д-2560

от 2 кг

ДЕСЕРТЫ
Для вашего праздника

При заказе десертов вы можете выбрать цветовую гамму,
указать тематику торжества и пожелания по дизайну.
Возможно добавить съедобные картинки.



БЕЗЕ НА ПАЛОЧКЕ

Вес 15 г

КАПКЕЙКИ



Начинки: ванильно-ягодные, шоколадные.
Упаковка кратно: 1шт., 6шт., 9шт., 12шт.
Вес 100 г



ДЕСЕРТ В КРЕМАНКЕ

Начинки: сливочная панакота с ягодным конфи
и все начинки представленные в каталоге.
Вес 160 г

КЕЙКПОПСЫ



Начинки: Пирожное картошка в
шоколадной глазури.
Вес 50 г



КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ

Вес 40 г

ПРЯНИКИ С ФОТОПЕЧАТЬЮ



Вес 25-30 г



ЭСКИМО НА ПАЛОЧКЕ

Начинки: Пирожное картошка
в шоколадной глазури.
Вес 60 г либо Вес 140 г

ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА



Вес 80 г

НАЧИНКИ



СНИКЕРС

Шоколадный бисквит пропитанный ароматным сиропом.
Крем на основе натуральных сливок, сыра маскарпоне, бельгийского шоколада, сгущенного молока. С прослойкой из соленого арахиса в карамельном соусе.
яйцо, молоко, растительное масло, мука, какао,

Состав: яйцо, молоко, растительное масло, мука, какао, сахар, разрыхлитель, вода, коньяк, сливки 33%, сыр маскарпоне, молочный шоколад, солёный арахис, сгущенное молоко, сливочное масло, соль

392,2 Ккал



БАНАН В КАРАМЕЛИ

Сливочный бисквит, пропитанный ванильным сиропом.
С прослойками из карамели, сваренной по особой рецептуре исключительно на натуральных ингредиентах.
Сырно-творожный крем с добавлением кусочков ароматного банана.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, сыр творожный, сливки, яичные желтки, желатин, банан, вода, карамельный соус (сахар, сливки натуральные, вода, желатин)

318,71 Ккал



ЛЕСНАЯ ЯГОДА

Чередование сливочного и шоколадного бисквита, пропитанного ягодным сиропом, с прослойками нежнейшего воздушного крем на основе йогурта, нежирного творожного сыра, с добавлением измельченных кусочков ягод черники, малины, клубники, смородины.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, какао-порошок, сливки, сыр творожный, черника, малина, клубника, смородина, вода.

241,43 Ккал



МЕДОВИК

Воздушные медовые коржи изготовленные на основе натурального цветочного меда с чередованием сметанного крема и крема с добавлением варёного сгущенного молока.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, масло сливочное, сода, уксус 9%, сметана, сливки, сахарная пудра, сгущенное молоко вареное, вода

370,48 Ккал

НАЧИНКИ



МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА С КЛУБНИКОЙ

Сочные воздушные коржи на основе сгущенного молока, легкий крем из натуральных сливок с добавлением сгущенного молока и кусочками клубники.
По желанию, эту начинку можно изготовить без добавления ягод.

Состав: молоко цельное сгущенное с сахаром, яйцо, мука пшеничная в/с, разрыхлитель, масло сливочное, сливки, клубника.

228 Ккал



МУСС ВКУС ЛЕТА

Натуральное пюре манго и маракуя, в сочетании с натуральными сливками, сахарной пудрой и кусочками сочных персиков. Основа сливочный бисквит с персиковой пропиткой. На усмотрение технолога в зависимости от сложности конструкции, наличия тяжелого декора, мы можем добавить бисквитные прослойки.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, сливки, пюре манго-маракуйя, желатин, консервированный персик, вода

230 Ккал



МУСС МАЛИНА-БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Легкое, освежающее ягодного пюре малины, в сочетании с натуральным белым шоколадом придает изюминку нежнейшему муссовому торту.
На основании сливочный бисквит с малиновой пропиткой. На усмотрение технолога в зависимости от сложности конструкции, наличия тяжелого декора, мы можем добавить бисквитные прослойки.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, сливки, сыр творожный, пюре малиновое, желатин, белый шоколад, вода

245 Ккал



МУСС ТРИ ШОКОЛАДА

Бисквитная основа с прослойками нежнейшего суфле, изготовленного из трех видов натурального бельгийского шоколада: горького, молочного, белого с добавлением сливочного сыра и натуральных сливок. На усмотрение технолога в зависимости от сложности конструкции, наличия тяжелого декора, мы можем добавить бисквитные прослойки.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, какао-порошок, сыр творожный, шоколад темный, молочный, белый, коньяк, желатин, вода

301 Ккал

НАЧИНКИ



МУСС ЧЕРНИКА-БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Муссовый торт на основе ягодного пюре черники, натуральных сливок, сыра крем-чиз с прослойкой мусса на основе натурального белого шоколада. Тонкий шоколадный бисквит, пропитанный черничным сиропом. На усмотрение технолога в зависимости от сложности конструкции, наличия тяжелого декора, мы можем добавить бисквитные прослойки.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, какао-порошок, сливки, сыр творожный, пюре черничное, желатин, белый шоколад, вода.

232 Ккал



ПРАГА

Сочный шоколадный бисквит, пропитанный ромовым сиропом, с прослойками абрикосового джема, масляного крема с добавлением сгущенного молока.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, масло растительное, какао-порошок, сода, вода, разрыхлитель, соль, масло сливочное, яично-молочный сироп, какао-порошок, джем абрикосовый, шоколадный ганаш, коньяк, вода



РАДУЖНАЯ

Цвета радуги из нежнейших бисквитов в сочетании с масляным заварным кремом, создадут радостную атмосферу вашему празднику.

Состав: яйцо, сливочное масло, сахар, мука пшеничная в/с, ванилин, разрыхлитель, молоко, пищевой краситель, сахарная пудра, сыр творожный, вода

338 Ккал



СЫРНО-КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ

Сочно пропитанная бисквитная основа в сочетании с сырно-творожным кремом взбитым на основе сыра cream cheese, натуральных сливок и добавлением кусочков клубники.

Состав: Сочно пропитанная бисквитная основа в сочетании с сырно-творожным кремом взбитым на основе сыра cream cheese, натуральных сливок и добавлением кусочков клубники.

279,65 Ккал

НАЧИНКИ



ТИРАМИСУ

Изготавливается по классической технологии с использованием крема на основе сливочного сыра Маскарпоне (молодого мягкого сыра с добавлением сметаны или сливок), бисквитных коржей и печенья savoiardi, пропитанных классическим Амаретто и натуральным кофе.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, какао, сливки, маскарпоне, печенье savoiardi, кофе, коньяк

287 Ккал



ШОКОЛАДНЫЙ С ВИШНЕЙ

Воздушный шоколадный бисквит с использованием лучшего какао, пропитанный вишневым сиропом. Крем на основе молочного бельгийского шоколада с кусочками вишни.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, какао-порошок, сыр творожный, шоколад темный, вишня, коньяк, вода

301,82 Ккал



ЭСТЕРХАЗИ

Знаменитый венгерский торт эстерхази не оставит равнодушным любителей сладких десертов. Торт состоит из тончайших ореховых бисквитов изготовленных на основе миндальной муки и грецкого ореха с прослойками натурального заварного крема.

Состав: миндальная мука, белок яичный, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное варенное, заварной крем, грецкий орех

390,49 Ккал



ФЛАМЕНКО

Сочный шоколадный бисквит, пропитанный сливочным сиропом с добавлением рома, с прослойкой из натуральной вареной сгущенки с добавлением измельченного грецкого ореха и чернослива.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, какао-порошок, сливки, сгущенное молоко вареное, чернослив, грецкий орех, коньяк, вода

350 Ккал

НАЧИНКИ



КЛУБНИЧНО-БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ

Сливочный бисквит, пропитанный ванильным сиропом, с прослойками взбитого творожного крема, с добавлением кусочков банана и клубники.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, сыр творожный, сливки, ванилин, вода , банан, клубника

220,08 Ккал



КРАСНЫЙ БАРХАТ

Сочные коржи выпеченные на кефире с добавлением какао. Крем на основе сливочного сыра cream cheese, натуральных сливок и сахарной пудры.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, кефир, сода, разрыхлитель, соль, пищевой краситель, сыр творожный, сливки натуральные, сахарная пудра

218,07 Ккал



КРЕМ ЧИЗ КАРАМЕЛЬ-МАЛИНА

Нежнейший ванильный бисквит пропитанный карамельным сиропом в сочетании с легким кремом на основе натуральных сливок и сыра cream cheese с добавлением кусочков малины.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, сыр творожный, сливки, яичные желтки, желатин, сливки, малина, карамельный соус (сахар, сливки натуральные, вода, желатин), вода

226,77 Ккал



КРЕМ-БРЮЛЕ

Чередование воздушных ванильных и шоколадных бисквитов, пропитанных варёным сгущенным молоком с прослойками ганаша на основе натурального бельгийского шоколада. Нежнейший крем на основе натуральных сливок и вареного сгущенного молока.

Состав: яйцо, сахар, мука пшеничная в/с, какао-порошок, сливки, сгущенное молоко вареное, ром, шоколадный ганаш, коньяк, вода

271,57 Ккал

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

с любовью для вас