



ТОРТЫ



ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

*Возможно нанесение рисунка
на поверхность
методом ФОТОПЕЧАТЬ*

Десерт "Лимонный"

Слой: - полуфабрикат лимонный с маком

- полуфабрикат лимонный с клюквой

- полуфабрикат лимонный с маком

поочередно соединены кремом заварным ванильным с молоком стуженным с сахаром.

Поверхность и боковые поверхности отделаны этим же кремом. Поверхность художественно декорирована смесью для крема "Шокобелла" белый шоколад (часть предварительно окрашена желтым красителем на основе какао-масла) в виде кружочка лимона.

Выход: 2 кг

Срок годности: 72 час

Условия хранения: от +2 до +6

Стоимость, 2 кг:

49 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Чизкейк "Фисташковый"

На выпеченный пласт полуфабрикат овсяно-шоколадный отсажен полуфабрикат "Кремчиз с белым шоколадом и фисташками".
Поверхность декорирована измельченными фисташками.

Выход: 0,8 кг
Срок годности: 24 час
Условия хранения: от +2 до +6

**Стоимость, 0,8 кг:
30 руб**

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Эстерхази»

Слои полуфабриката «Воздушный с фундуком» соединены кремом заварным ванильным с вареной сгущенкой особым.
Поверхность и боковые поверхности отделаны этим же кремом.
Боковые поверхности покрыты обжаренными слайсами миндаля.
Поверхность художественно отделана глазурью ванильной со сливками и кувертюрой шоколадной «Фехмарн».

Выход: 1,3 кг
Срок годности: 72 час
Условия хранения: от +2 до +6

Стоимость, 1,3 кг:
38 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Красный вельвет»

Восхитительные воздушные красные бисквитные коржи соединены кремом заварным ванильным с сыром маскарпоне особым. Поверхность и боковые поверхности отделаны этим же кремом и крошкой полуфабриката выпеченного "Красный".

Выход: 1,4 кг
Срок годности: 36 час
Условия хранения: от +2 до +6

**Стоимость, 1,4 кг:
28 руб**

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Фундук в шоколаде»

Слои полуфабриката "Брауни" и полуфабриката выпеченный "Мелла" с какаокремом, предварительно пропитанные сиропом, поочередно соединены начинкой шоколадной с сыром маскарпоне и фундуком. Поверхность декорирована обжаренным фундуком и залита ганашем особым.

Выход: 1,5 кг
Срок годности: 36 час
Условия хранения: от +2 до +6

**Стоимость, 1,5 кг:
47 руб**

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Букет роз»

Слои полуфабриката "Воздушно-ореховый" соединены кремом "Лакомка" с фундуком. Поверхность и боковые поверхности художественно отделаны кремом масляным шоколадным с молоком сгущенным с сахаром и кремом масляным с молоком сгущенным с сахаром.

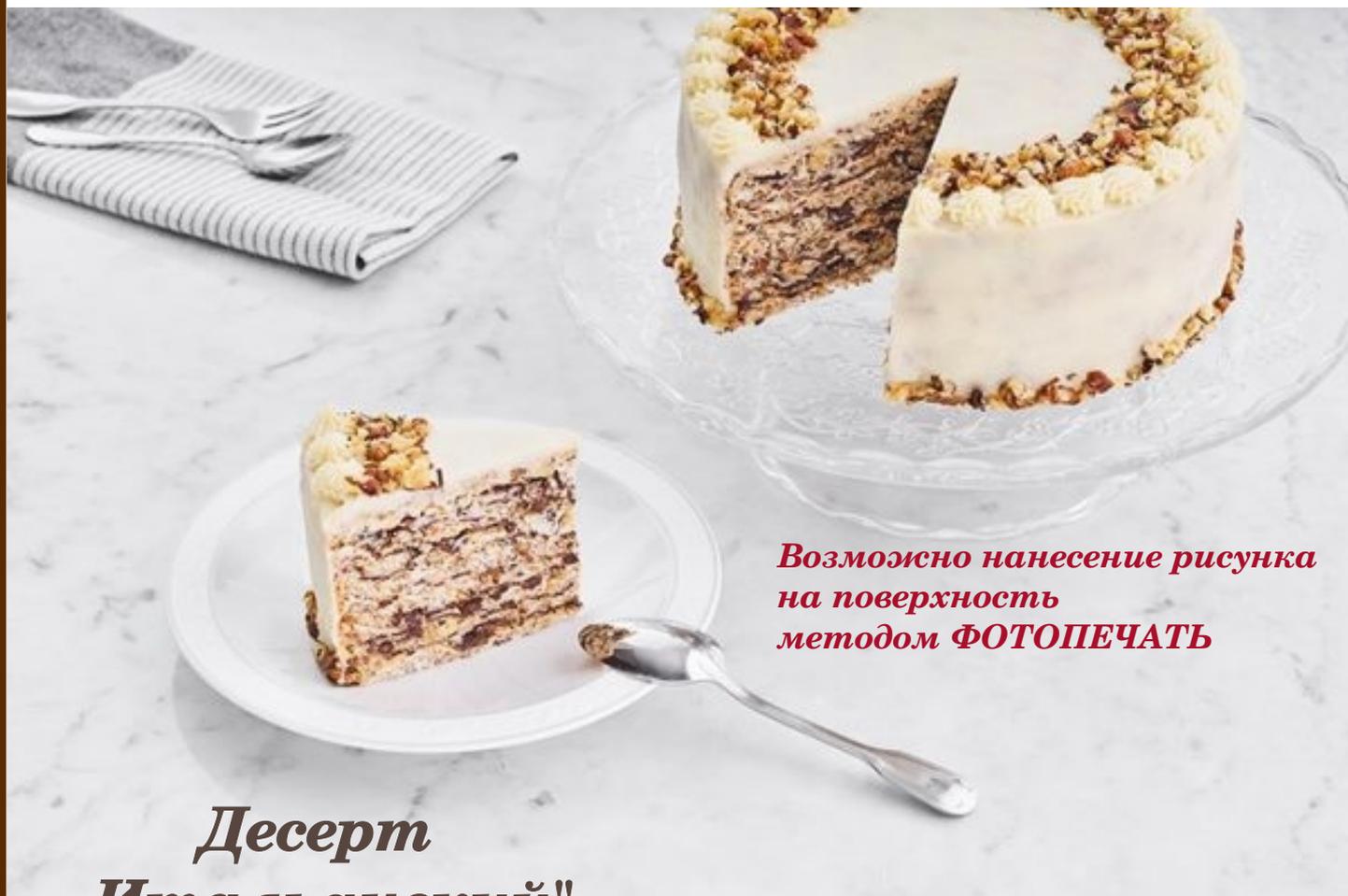
Выход: 1,6 кг
Срок годности: 36 час
Условия хранения: от +2 до +6

**Стоимость, 1,6 кг:
46 руб**

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



*Возможно нанесение рисунка
на поверхность
методом ФОТОПЕЧАТЬ*

Десерт «Итальянский»

Слои полуфабриката «Воздушный с грецким орехом» покрыты кувертюрой шоколадной «Фехмарн», затем соединены кремом заварным с сыром маскарпоне и тертым шоколадом. Поверхность и боковые поверхности отделаны кремом заварным ванильным с сыром маскарпоне. Поверхность художественно отделана кремом заварным ванильным с сыром маскарпоне и дробленным грецким орехом.

Выход: 1,6 кг

Срок годности: 36 час

Условия хранения: от +2 до +6

Стоимость, 1,6 кг:

46 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Шоколадное искушение»

Слой полуфабриката «Брауни» отделан начинкой шоколадной со сливками. Верхняя поверхность заглазирована желе-глазурью «Кристаллин шоколад» и художественно оформлена ванильной глазурью МГ «Ваниль».

Выход: 1,5 кг
Срок годности: 5 суток
Условия хранения: от +2 до +6

**Стоимость, 1,5 кг:
47 руб**

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Морковный с грецким орехом»

Ароматный слой свежеспеченного морковного бисквита с грецкими орешками деликатно покрыт нежной прослойкой заварного ванильного крема.

Поверхность покрыта этим же кремом и декорирована «морковками» из сливок растительных.

Выход: 1,4 кг

Срок годности: 72 час

Условия хранения: от +2 до +6

ВОЗМОЖНЫЙ ВЕС ТОРТА: 2,0 - 2,5 кг

Стоимость, 1,4 кг:

35 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Грильяжный»

Слои полуфабриката с грецким орехом «Мелла» и «Мелла-мак» прослаивают кремом из масла сливочного, молока сгущенного вареного и ореха грецкого дробленого.

Верхняя и боковые поверхности покрыты этим же кремом и оформлены грильяжем из миндальных слайсов, сливок растительных.

Выход: 1,5 кг

Срок годности: 36 час

Условия хранения: от +2 до +6

ВОЗМОЖНЫЙ ВЕС ТОРТА: 2,0 кг

Стоимость, 1,5 кг:

50 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Императрица»

Слои полуфабриката "Шоколадно-медовый" и полуфабриката "Воздушный с миндалем" поочередно соединены кремом заварным ванильным с молоком сгущенным с сахаром.

Поверхность и боковые поверхности отделаны этим же кремом.

Поверхность покрыта молоком сгущенным (уваренным), посыпана разрезанными вдоль половинками миндаля и залита шоколадно-ореховой глазурью. Боковые поверхности покрыты слайсами миндаля.

Выход: 1,5 кг

Срок годности: 72 час

Условия хранения: от +2 до +6

Стоимость, 1,5 кг:

35 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Торт **«Чернично-творожный»**

Блины бисквитные поочередно прослоены кремом «Творожный» на сливках.

Поверхность покрыта этим же кремом и декорирована делифрутом «Черника» (для блеска добавлена желе-глазурь "Кристаллин").

Нежный, легкий по текстуре творожный крем на основе ароматных растительных сливок и блинчики создают неповторимый торт.

Выход: 1,5 кг

Срок годности: 72 час

Условия хранения: от +2 до +6

Стоимость, 1,5 кг:

42 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Сметанный с черносливом»

Слои полуфабриката на сметане и полуфабриката на сметане с какао-порошком поочередно соединены сметанно-масляным кремом с черносливом.

Поверхность заглазирована «Шокануга» (содержит протертое ядро лесных орехов и шоколадную пасту).

Выход: 2,5 кг

Срок годности: 24 час

Условия хранения: от +2 до +6

Стоимость, 2,5 кг:

59 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт *«Медовик с черносливом»*

Медовые коржи прослоены кремом заварным со сметаной, дробленным грецким орехом и черносливом.

Верхняя поверхность отделана кремом масляным с вареной сгущенкой (на желатине) в виде «сот» и «марципановыми пчелками».

Выход: 1,7 кг

Срок годности: 24 час

Условия хранения: от +2 до +6

Стоимость, 1,7 кг:

42 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Киевский с фундуком»

Слои полуфабриката воздушно-орехового соединены кремом шоколадным. Боковая поверхность обсыпана крошкой полуфабриката воздушно-орехового с фундуком.

Верхняя поверхность покрыта шоколадной глазурью, художественно отделана кремом шоколадным и фундуком в кувертюре шоколадной «Фехмарн».

Выход: 1,5 кг

Срок годности: 36 час

Условия хранения: от +2 до +6

Стоимость, 1,5 кг:

51 руб

**возможный вес торта: 3,0 - 4,5 кг
под заказ**

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Сыромак с курагой»

Ароматный воздушный слой свежеспеченного песочного теста поочередно деликатно укрыт нежнейшей сладкой массой на основе творога с курагой и маком.

На пласт полуфабриката «Радуньский песочный» через кондитерский мешок поочередно отсажен полуфабрикат творожный «Традиционный» с курагой и начинка маковая «Сароса». Верхняя поверхность заглазирована желе-глазурью «Кристаллин».

Выход: 2,0 кг

Срок годности: 72 час

Условия хранения: от +2 до +6

Стоимость, 2,0 кг:

54 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Орео»

Слои полуфабриката "Захер" (с каокремом), предварительно пропитанные сиропом, соединены кремом маскарпоне со сливками и каби (в центральный слой крема добавлено печенье орео).

Поверхность и боковые поверхности покрыты этим же кремом. Верхняя поверхность заглазирована смесью для крема "Шокануга", художественно украшена кремом маскарпоне со сливками и половинками печенья орео.

Выход: 2,0 кг

Срок годности: 36 час

Условия хранения: от +2 до +6

Стоимость, 2,0 кг:

57 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88



ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ



Десерт «Птичье молоко»

Два слоя полуфабриката сдобно-сбивного поочередно соединены молочно-белковым кремом на агаре.

Верхняя и боковая поверхность заглазирована шоколадной глазурью. После застывания верхнюю поверхность художественно декорируют глазурью.

Выход: 2,0 кг

Срок годности: 72 час

Условия хранения: от +2 до +6

**ВОЗМОЖНЫЙ ВЕС ТОРТА: 4,0 кг
ПОД ЗАКАЗ**

Стоимость, 2,0 кг:

42 руб

ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА 3 ДНЯ
тел: +375 29 327-61-88