



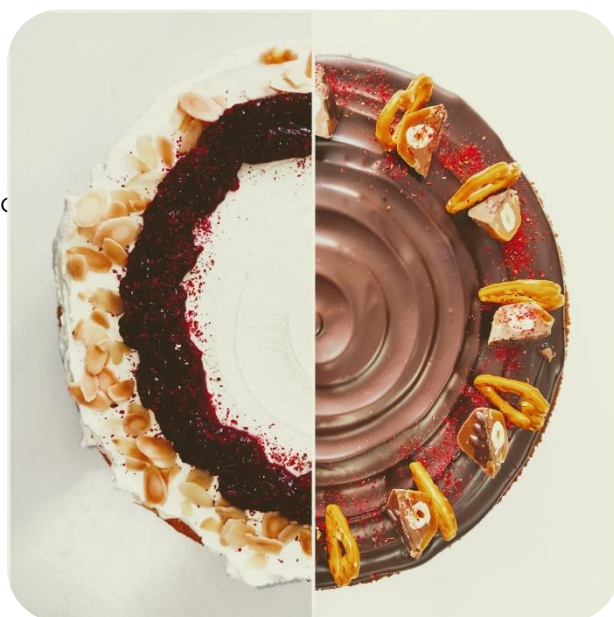
SŁODKOŚCI Z NAJWYŻSZEJ PÓŁKI

Serniki okrągłe / 26cm - 130 zł brutto/ szt./ średnica 26cm / 12 – 14 porcji / waga ok 2,5kg

Wykończone śmietanką z mascarpone i ozdobami

(kwiaty jadalne, owoce sezonowe, migdały, sezamki, owoce liofilizowane, zapiekana śmietana Crème Fraiche, żelka owocowa, polewa czekoladowa)

1. Sernik limonkowo-cytrynowy z mascarpone
2. Sernik londyński z zapiekaną śmietaną i granatem
3. Sernik z białą czekoladą, malinami lub owocami leśnymi i m
4. Sernik mango z mascarpone
5. Sernik Matcha z mascarpone
6. Sernik sezamowy Tahini z mascarpone
7. Sernik z likierem Amaretto, migdałami i mascarpone
8. Sernik czekoladowo-kawowy z polewą czekoladową
9. Sernik pralinowy z suszoną śliwką i polewą czekoladową
10. Sernik kokosowy
11. Sernik Oreo
12. Sernik z masłem orzechowym pokryty słonym karmelem
13. Sernik makowy z białą czekoladą i żurawiną oraz mascarpone
14. Sernik na zimno (mango, mango-marakuja, miętowy After-Eight, w sezonie również truskawkowy)



Sernik cytrynowo – limonkowy



Sernik z musem czekoladowym



Sernik londyński



Sernik Oreo



Sernik z masłem orzechowym

Torty Bezowe - 130 zł / brutto / szt. / 26 cm / 8 – 10 porcji / waga ok 1,8 kg

1. Tort Bezowy Mascarpone z frużelina owocową (wiśnia, czarna porzeczka, malina) i świeżymi owocami
2. Tort Bezowy Dakłas z orzechami włoskimi, daktylami i kremem karmelowym



Mascarpone



Dakłas

Torty „naked cake” / 26 cm / 130 zł brutto / 12 – 14 porcji / waga ok 2,5kg

Przygotowywane na prawdziwym, wysokim biszkopcie

1. Torcik Banoffee
2. Torcik Schwarzwaldzki
3. Torcik Tiramisu
4. Torcik Raffaello
5. Torcik Orzechowo-Kawowy z kremem kawowym lub karmelowym i powidłami lub frużeliną z czarnej porzeczki

Torcik z owocami leśnymi



Torcik orzechowo – kawowy

Torty wykonywane na specjalne zamówienie

Torty Tradycyjne wykończone ganachem na bazie czekolady.

Dekoracja: rosetki z kremu, owoce świeże i suszone, elementy słodczy z naszej pracowni, beziki, napis, makaroniki, drip, drobne elementy z masy cukrowej i świeżych kwiatów

16cm średnicy: 10- 12 porcji: 300 zł;

18cm średnicy- 13-18 porcji: 330 zł;

20cm średnicy- 20-22 porcji: 390 zł;

22cm średnicy- 23-26 porcji: 460 zł;

Tort piętrowy do 28-32 porcji: od 650 zł; (kolejne porcje 17zł).

Dostępne smaki:

1. Wanilia, krem mango, malina, chrupiąca pralina czekoladowa lub owocowa
2. Wanilia, domowa frużelina malinowa, chrupiąca pralina owocowa, maliny
3. Wanilia, mus mango, świeże mango, pralina czekoladowa
4. Wanilia-Czekolada, krem mango, pralina owocowa lub czekoladowa, borówki
5. Wanilia, warstwa żelki na bazie owoców (malina, owoce leśne) lub musowa warstwa owocowa, borówki, konfitura
6. Wanilia, musowa warstwa adwokatowa, czekolada, czarna porzeczka
7. Czekolada, pralina, wiśnie
8. Maślany krem ajerkoniakowo-kawowo-karmelowy z czarną porzeczką, orzechami, wiśnią i praliną czekoladową
9. Mus z owoców leśnych lub maliny, krem czekoladowy z nutą orzechów laskowych, pralina owocowa
10. Tort czekoladowy z prażonym słonecznikiem, chatwą i wiśnią lub czarną porzeczką do wyboru
11. Tort z kremem karmelowym, czarną porzeczką i słonym karmelem



Ekskluzywne Torty Artystyczne

Wszystkie musy wykonane są z najwyższej jakości czekolady belgijskiej **Valchrona** lub **Cacaobarry**.

Dekoracja: makaroniki oraz inne słodczyce wykonane od podstaw, świeże kwiaty, świeże owoce, suszki, dripy z czekolady, rozetki z kremu, napisy, złocenia, drobne ozdobne elementy z masy cukrowej oraz koronki i drobne dekoracje z papieru waflowego, ozdobne pierniki z lukrem królewskim, ozdobna, naturalna świeczka KALAMU.

16cm średnicy: 10- 12 porcji: 330zł;

18cm średnicy- 13-18 porcji: 400 zł;

20cm średnicy- 20-22 porcji: 470 zł;

22cm średnicy- 23-26 porcji: 540 zł;

Tort piętrowy do 28-32 porcji: 720 zł, kolejne porcje 19zł



Dostępne Smaki:

1. Mus Waniliowy na bazie białej czekolady, maliny w coulis malinowym, krem angielski malina-cytryna-truskawka, chrupiąca pralina
2. Mus Waniliowy na bazie białej czekolady, muślinowy krem mango, maliny w coulis malinowym, chrupiąca pralina
3. Mus Karmelowy na bazie czekolady karmelowej i creme fraiche, na migdałowym Brownie z orzechami makadamia i solą morską, z dodatkiem czarnej porzeczki lub z solonym karmelem
4. Mus Truskawkowy na bazie białej czekolady z Bayleys i różaną nutą, malinami i chrupiącą praliną
5. Mus na bazie czekolady mlecznej lub deserowej z wiśnią, kawą i chrupiącą praliną
6. Tort kawowo-czekoladowy na bazie intensywnej w smaku czekolady deserowej Single Origin Brazil z malinami w coulis malinowym i chrupiącą praliną

