

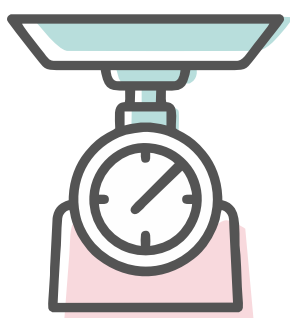
КАТАЛОГ ТОРТОВ

Давай дружить, праздничать
и задувать свечи на вкуснейшем
торте от Белого Кролика!



• СОБЕРИ СВОЙ • ИДЕАЛЬНЫЙ ТОРТ

Определись
с весом торта



Выбери
начинку



Выбери
декор



Получи свой
идеальный
торт



• ПОЧЕМУ СТОИТ • ЗАКАЗАТЬ ТОРТ У НАС?



Гарантируем пищевую безопасность!

Ваш торт приготовлен именно для Вас.
У нас нет замороженных заготовок!

И, конечно же, ваш торт будет самым вкусным и красивым!
Многочисленные отзывы наших клиентов подтверждают это!

Мы с радостью изготовим для Вас торты для свадьбы, юбилея,
детского праздника или корпоративного мероприятия.
Лакомства для сладкого стола (кенди-бар): капкейки, кейк-попсы,
макарони, имбирные пряники и другие сладости
в любом тематическом оформлении.

Торт может незначительно отличаться от предоставленного на фото
или в каталоге. Отличия могут касаться интенсивности и оттенка крема,
очередности выкладки ягодного декора и сладостей,
формы меренги, мелкого декора и посыпок. Так как это ручная работа,
и каждый торт мы готовим индивидуально для Вас,
и он уникален и неповторим.

Заказ торта и кенди бара оформляется за 3-5 дней .

Минимальный вес оформленного торта 1.5 – 2 кг, в зависимости
от количества желаемого декора.

Вес торта напрямую зависит от выбранной вами
начинки и оформления.

Минимальный вес торта :
с шоколадной фигуркой или фотопечатью – от 1,5 кг,
с лепкой – от 2 кг,
3D торт – от 3 кг.

Вес торта рассчитывается, исходя из количества гостей, и того, какого размера кусочки вы хотите им предложить (100–150 г на одну персону).

Не забывайте, что в общий вес торта входит декор! Чем детальней фигурки, тем они крупнее, соответственно тяжелее, а сам торт больше по весу. Мы стараемся придерживаться заказанного веса, однако в связи с ручным трудом вес готового торта может отклоняться от заявленного +/- 300 г
Все включено ! Мы не берем доплату за фигурки.

Весь наш декор съедобен (разумеется, кроме шпажек, на которых держаться некоторые элементы).

Чтобы сладкий сюрприз удался, позаботьтесь о нем заранее!
До момента подачи торта, храните его в холодильнике.
Пожалуйста, помните! Торт, приготовленный из натуральных ингредиентов, хранится не более 72 часов.
Кроме того, в жаркую погоду, при ненадлежащем хранении, торт может деформироваться (поплыть декор).

В изделия могут использоваться несъедобные элементы (проволока, шпажки) для крепления фигурок, объемного декора, создания 3D каркасов и соединения ярусов между друг другом.
Наши менеджеры всегда подскажут их расположение!



• НАЧИНКИ •





БЕЛЫЙ АНГЕЛ

Миндальный бисквит с добавлением белого шоколада покрыт нежным сырно-сливочным кремом.



БРУСНИЧНЫЙ

Медовые коржи в сочетании с брусничным джемом собственного приготовления и сметанным кремом.



КЛУБНИЧНЫЙ

Нежный, воздушный бисквит пропитан банановым сиропом, покрыт кремом на основе сливок, сливочного сыра и клубники.



БЕЛЫЙ КРОЛИК

Морковно-ореховый бисквит с воздушным сливочно-сырным кремом.



КОРОЛЕВСКИЙ

Медовый бисквит с нежным сметанным кремом и душистым грецким орехом, в облаке из натуральных сливок.





ЧЁРНЫЙ ЛЕС

Шоколадные коржи пропитанные вишневым сиропом, прослоены нежным сырno-сливочным кремом и ягодами вишни.



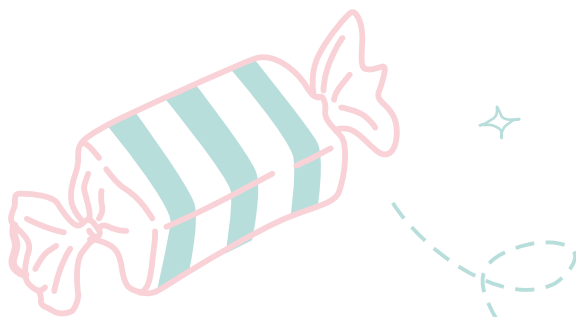
ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ

Шоколадные коржи, пропитанные банановым сиропом, прослоены шоколадным ганашем на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада, слайсами свежих бананов.



ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

Нежные шоколадные коржи пропитаны сиропом Гренадин, покрыты сырno-сливочным кремом с добавлением конфи из черной смородины и сиропа Гренадин.



КРАСНЫЙ БАРХАТ

Бисквит пропитан вишневым сиропом и прослоен сырno-сливочным кремом.



МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ

Миндально-шоколадные коржи с добавлением сырno-сливочного крема.

Гравити
Фоллз



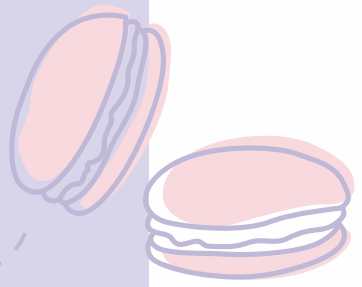
Гарри
Поттер



Винни-Пух
и пчелы



Миньон



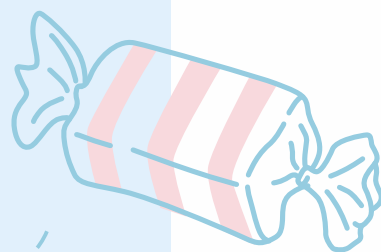


Тропики



Фламинго

Пеппи



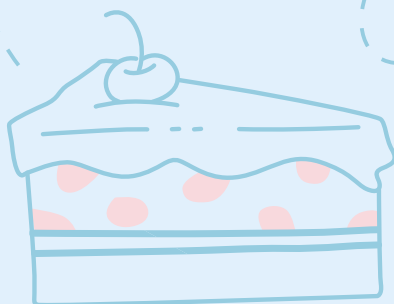
Ёжик



Мишка



Мишутка



Радужный



Единорожка



Клювдия



Егорка



Малыш



Галактика



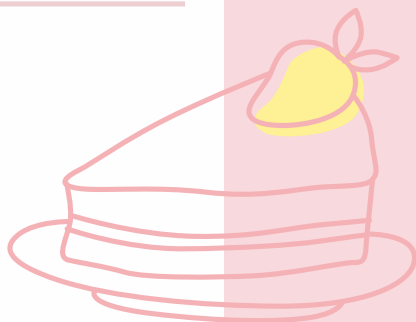
Космос



Brawl Stars



Монстры





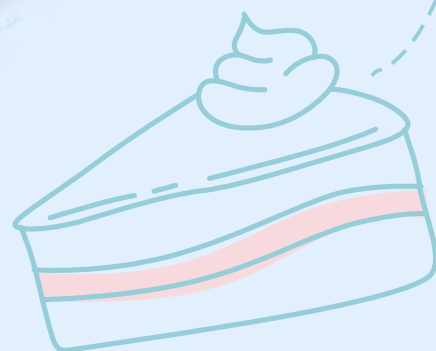
Пират



Сундук



Губка
Боб



Корабль





Юрский период



Танки



Скорпион

Футбол



Бэтмен



Халк



Свадебный



Магия



Любимой



Медвежонок





Русалочка



Снежная королева

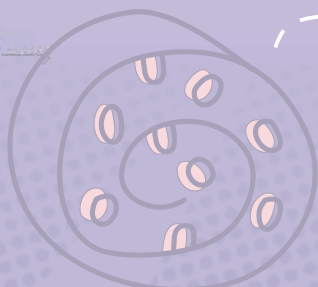


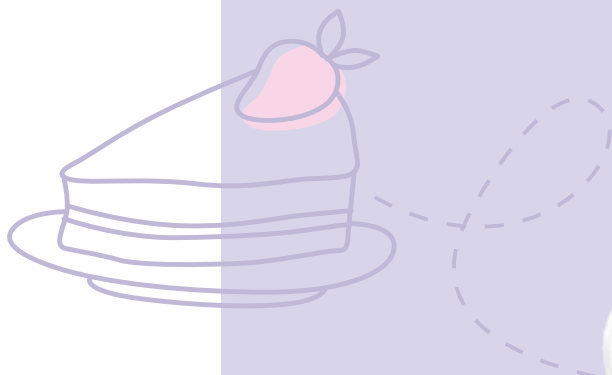


Мстители

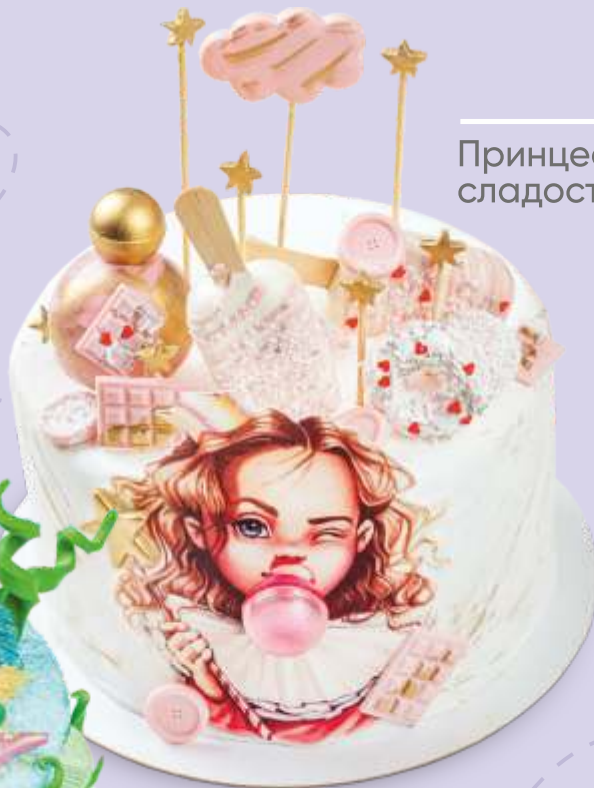


Юрский период





Принцесса
сладостей



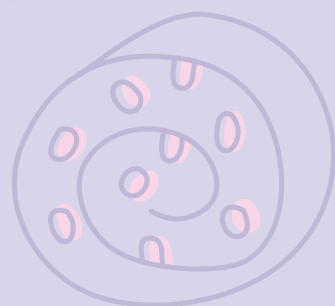
Малыши
акулята



Серый
слоник



Весенняя
мелодия





Без конфет -
жизни нет



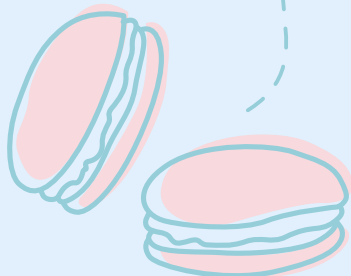
Цыпленок
на полянке



Зайка на
морковной
лужайке



Слоненок
в Африке



Для
крутого перца



А деду
сегодня 60



Праздничный
с цветами



Кит и
корабль





Мышка



Сова



Джунгли



• КЕНДИ БАР •





• СЛАДОСТИ ДЛЯ КЕНДИ БАРА •





минимальный заказ: 6 шт

Леденцы

на палочке

60.
10г



минимальный заказ: 6 шт

Безе

на палочке

40.
15г



минимальный заказ: 6 шт

Пирожное Эскимо

пирожное «Картошка» в глазури

210.
300г



минимальный заказ: 6 шт

Маршмеллоу

на палочке

50.
10-15г



минимальный заказ: 6 шт

Мини Чизкейк

нежный сырно-сливочный чизкейк
на тонкой подложке из песочного теста

115.
70г



минимальный заказ: 6 шт

Капкейк

200.
95г

- «Бабл Гам» – капкейк с нежным сладким сырно-сливочным кремом
- «Красный Бархат» – нежный капкейк лёгким шоколадным привкусом, начинкой из малинового джема, декорирован сладким сырно-сливочным кремом
- «Чёрный лес» – шоколадный капкейк с вишнёвым джемом и сырно-сливочным кремом

230.

95г



минимальный заказ: 6 шт

Мини Медовик

65.

медовые коржи с добавлением гречишного мёда, крем на основе сметаны и варёного гущённого молока

50г



минимальный заказ: 6 шт

Печенье/пряник

имбирное печенье (фотопечать, мастика)

90./130./200.

30г/60г/110г



минимальный заказ: 6 шт

Кейк попс

120.

пирожное в виде шарика на палочке из нежного шоколадного бисквита в сочетании со сливочным кремом в цветной шоколадной глазури

50г

• СТОИМОСТЬ •

Торт с фотопечатью 1700.
1000г

Торт с лепкой 2000.
1000г

Кейк попс 95.
стандартное оформление ШТ

Кейк попс 120.
тематическое оформление ШТ

Капкейк 160./160./220.
стандартное оформление ШТ
(«Бабл Гам», «Красный Бархат», «Чёрный лес»)

Капкейк 200./200./260.
тематическое оформление ШТ
(«Бабл Гам», «Красный Бархат», «Чёрный лес»)

Макарони 420.
100г

Леденец 60.
ШТ

Безе 160.
баночка

Безе 40.
на палочке 15г



• СТОИМОСТЬ •

Печенье на палочке

в индивидуальном оформлении

90.

шт

Печенье/пряник

(фотопечать, мастика)

90./130./200.

30г/60г/110г

Пирожное Эскимо

пирожное Картошка в глазури

210.

300г

Мини Медовик

в тематическом оформлении

медовые коржи с добавлением гречишного мёда, крем на основе сметаны и варёного сгущённого молока

65.

50г

Мини Чизкейк

в тематическом оформлении

нежный сырно-сливочный чизкейк на тонкой подложке из песочного теста

115.

70г

Маршмеллоу

на палочке

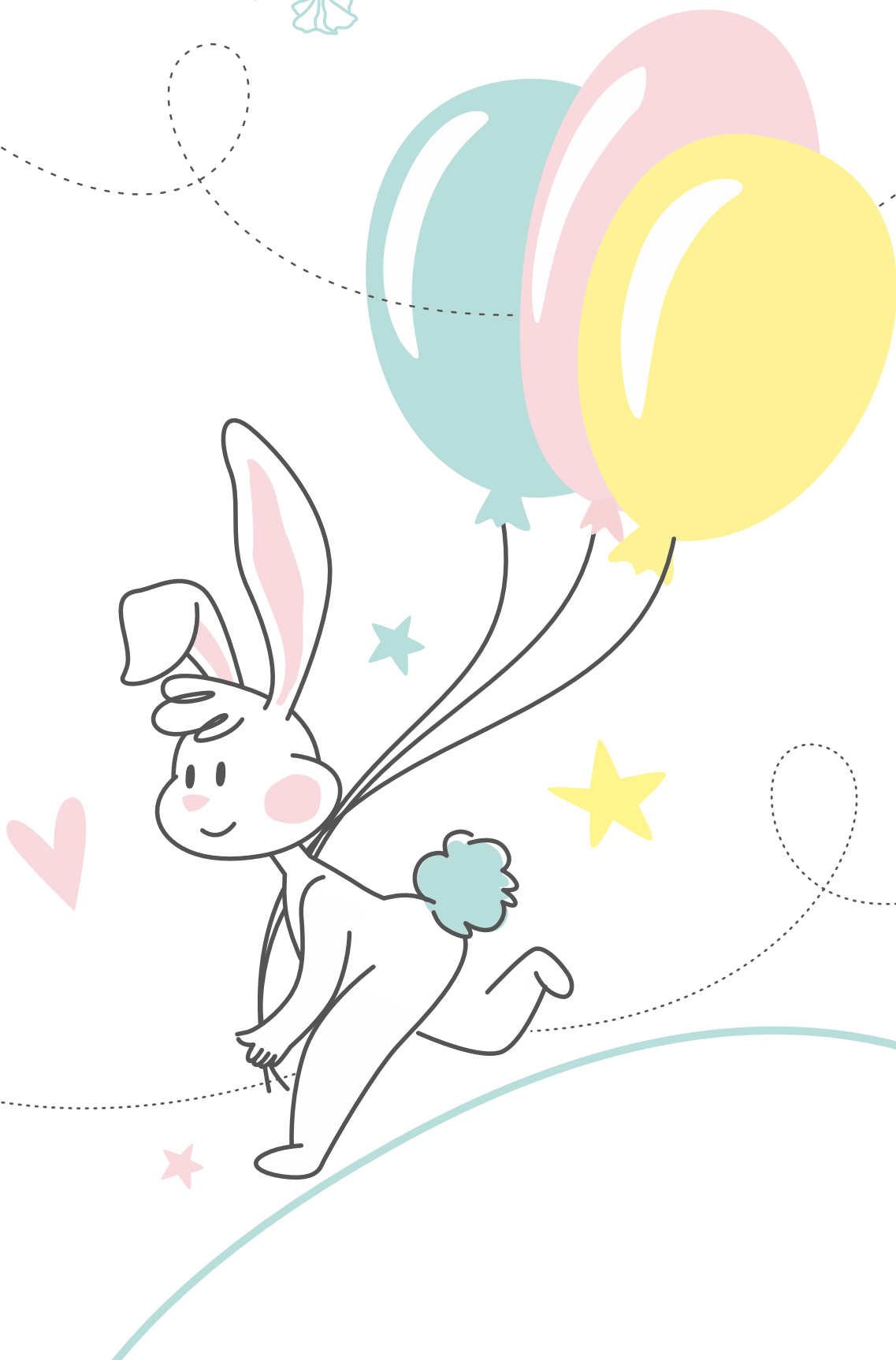
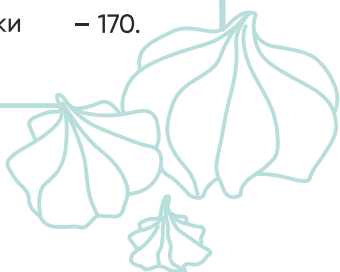
50.

10-15г



Надпись шоколадом на торте – 85.

Надпись на ленте из мастики – 170.



• ТОРТЫ •



Красный бархат 1300.
1150г

Бисквит пропитан вишневым сиропом и прослоен сырно-сливочным кремом. Торт обсыпан бисквитной крошкой и украшен цветком из шоколада.



Кролик из Прованса 1750.
1150г

Блинный торт с кремом из сметаны и сливок. Украшен свежей ягодой и миндальной травой.



Чёрный лес 1550.
1200г

Шоколадные коржи пропитанные вишневым сиропом, прослоены нежным сырно-сливочным кремом и ягодами вишни. Торт покрыт зеркальным глянсажем и бельгийским какао.



Брусничный 1450.
1100г

Ароматные медовые коржи в сочетании с брусничным джемом собственного приготовления и сметанным кремом. Торт украшен красной смородиной и безе.



Белый кролик 1350.
1100г

Четыре слоя морковно-орехового бисквита соединены воздушным сливочно-сырным кремом. Торт покрыт шоколадной стружкой и украшен фигурным шоколадом.



Королевский 1400.
1000г

Ароматный медовый бисквит с нежным сметанным кремом и душистым грецким орехом, в облаке из натуральных сливок и хрустящих вафельных хлопьев. Торт покрыт карамельным топпингом, украшен вафельным рожком и попкорном.



Чизкейк шоколадный 1600.
1000г

Шоколадная подложка на основе печенья Орео, сливочного масла и сливок. Сливочно-шоколадный мусс, на основе сырного крема, сливок, бельгийского шоколада. Покрит бельгийским какао.



Белый ангел 1400.
1100г

Миндальный бисквит с добавлением белого шоколада покрыт нежным сырно-сливочным кремом. Торт украшен воздушной меренгой и ягодкой физалиса.



Крим чизкейк 1300.
850г

Нежный сырно-сливочный чизкейк на тонкой подложке из песочного теста. Торт украшен ягодами голубики и веточками розмарина.



Тирамису 750.
400г

Знаменитый итальянский десерт. Бисквитное печенье савоярди, пропитано кофейным сиропом и прослоено кремом на основе сливок и нежного сыра маскарпоне с добавлением чёрного рома. Покрит какао и шоколадным декором в виде кофейных зёрен.



Птичье молоко 750.
600г

Классический бисквит и воздушное суфле. Торт покрыт молочным шоколадом.



Миндально-шоколадный 1450/2200.
800/1600г

Нежный миндально-шоколадный торт, прослоенный сливочным кремом и украшен свежей ягодой.



Бельгийский

1550.

1150г

Три слоя воздушного мусса из черного, молочного и белого бельгийского шоколада в сочетании с бисквитом брауни. Торт покрыт шоколадной бриллиантовой глазурью. Изысканный вкус с насыщенными нотками шоколада и сливок.



Риф

1700.

950г

Лёгкий сливочный мусс с тропическими нотками манго и маракуйи, с прослойкой апельсинового крема на кокосовом бисквите. Торт украшен глазурью из белого шоколада, фисташками и ягодами голубики.



Чёрная смородина

1500.

1200г

Нежные шоколадные коржи пропитаны сиропом Гренадин, покрыты сырно-сливочным кремом с добавлением конфи из черной смородины и сиропа Гренадин. Торт покрыт зеркальным глассажем.



Брауни шоколадный

1600/800.

1000/500г

Брауни прослоен нугой из соленой карамели, грецкого ореха и сливок, покрыт нежнейшим ганашем из сливок и черного бельгийского шоколада.



Шоколадно-банановый

1600.

1300г

Шоколадные коржи, пропитанные банановым сиропом, прослоены шоколадным ганашем на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада, слайсами свежих бананов. Торт покрыт шоколадным кремом и украшен печеньем Орreo.



Пина Колада

1500.

1200г

Нежный бисквит пропитан сиропом пина колада, прослоен сырно-сливочным кремом, кусочками ананаса. Торт покрыт кремом на основе сгущенного молока и сливок, кокосовой стружкой, лепестками фундука и украшен кокосовыми конфетами с миндалем.



Наполеон

1300.
1100г

Классический рецепт любимого торта. Слоёные воздушные коржи с мягким и нежным сгущённо-заварным кремом.



Торт Облепиховый

1300.
1000г

Нежный бисквит, пропитанный облепиховым сиропом, прослоен облепиховым конфи, муссом на основе сливок с добавлением облепихи, покрыт кремом. Украшен апельсиновыми чипсами, сублимированным манго, безе.



Фисташковое птичье молоко

550.
350г

Классический бисквит, мусс на основе сливок, фисташковой пасты и сгущенного молока. Торт покрыт молочным шоколадом с добавлением дробленого фундука.



Клубничный

1500.
1250г

Нежный, воздушный бисквит пропитан банановым сиропом, покрыт кремом на основе сливок, сливочного сыра и клубники. Украшен макарони, маршмеллоу и безе.



Ромео и Джульетта

1750.
1400г

Влажный шифоновый бисквит, пропитан цитрусовым соком, сливочный крем на основе маскарпоне, сладко-кремовое конфи из манго. Торт покрыт глянсажем, украшен кремовыми пиками, кусочками манго и веточками розмарина.



Вишнёвый тарт

1200.
1000г

Шоколадная корзинка из песочного теста с сочной начинкой из спелой вишни и чёрного бельгийского шоколада, заварным кремом с добавлением сыра «Маскарпоне» и сливок.



Лаймовый тарт 1000.
890г

Тарт из песочного теста с восхитительным сливочным кремом с лаймовым фрешем и меренгой.



Тарт Сырный пай 950.
700г

Песочная корзинка наполнена муссом из взбитых сливок и сливочного сыра.



Малиновое лукошко 1150.
950г

Шоколадная корзинка из песочного теста наполнена нежным малиновым муссом и ягодами малины.



Фисташка-малина 1300/650.
400/200г

Меренговый рулет с фисташками, сливочным кремом и свежей малиной.



Белый кролик из Будапешта 900/300.
600/200г

Меренговый рулет с лепестками арахиса, сливочным кремом и персиками.

