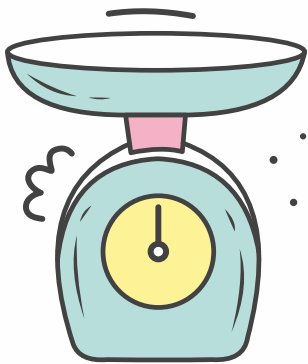


КАТАЛОГ тортов

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



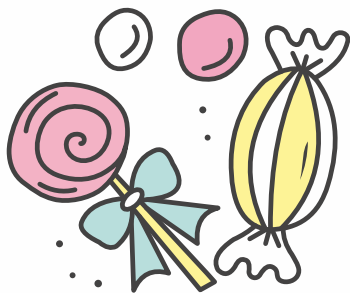
СОБЕРИ СВОЙ идеальный торт



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 держатся некоторые элементы).

Чтобы сладкий сюрприз удался, позаботьтесь о нем заранее!

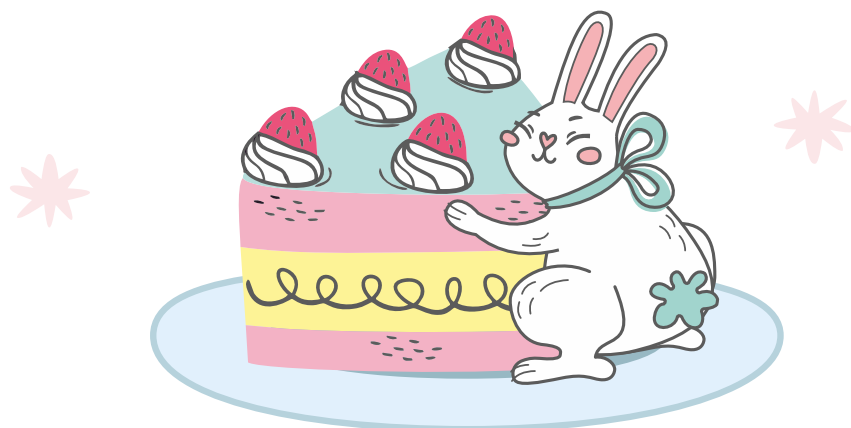
До момента подачи торта, храните его в холодильнике.

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 изделии 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 сырно-сливочным кремом и ягодами вишни.



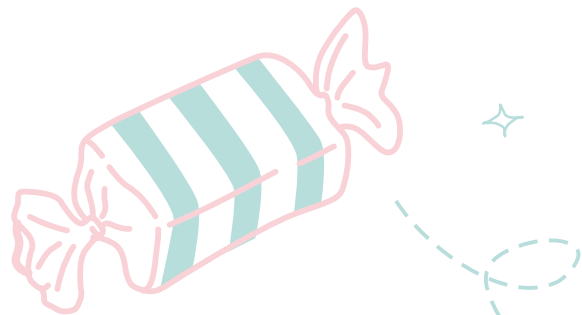
ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ

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 сырно-сливочным кремом с добавлением конфи из черной смородины и сиропа Гренадин.



КРАСНЫЙ БАРХАТ

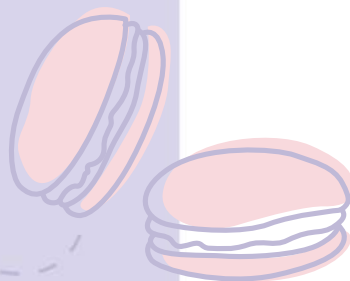
Бисквит пропитан вишневым сиропом и прослоен сырно-сливочным кремом.



МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ

Миндально-шоколадные коржи с добавлением сырно-сливочного крема.

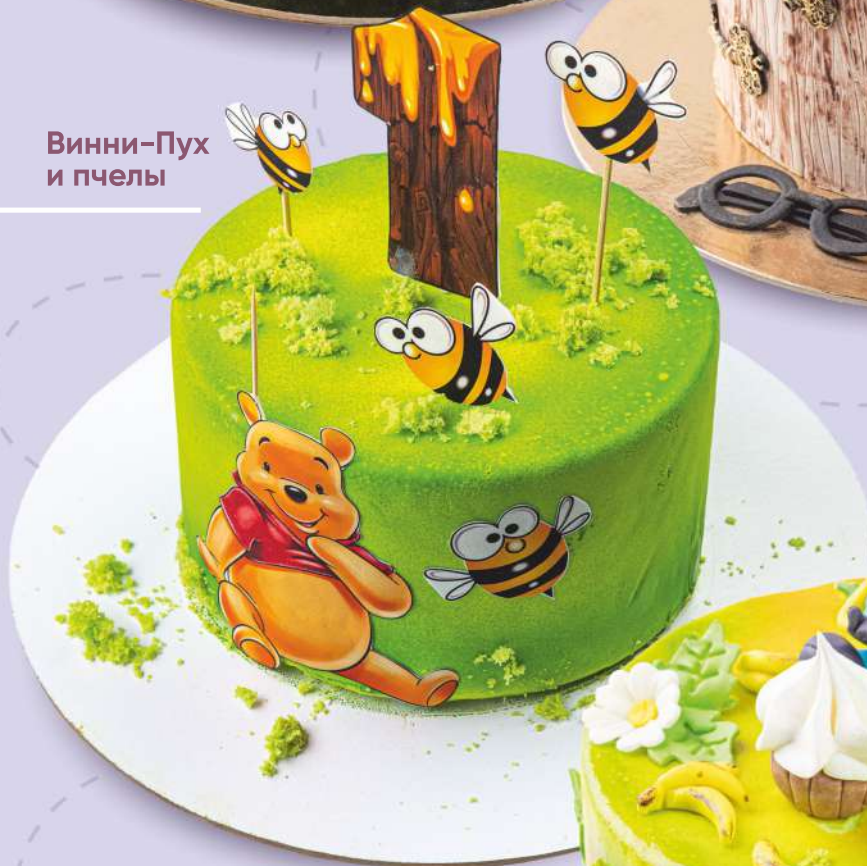
Гравити
Фоллз



Гарри
Поттер



Винни-Пух
и пчелы



Миньон



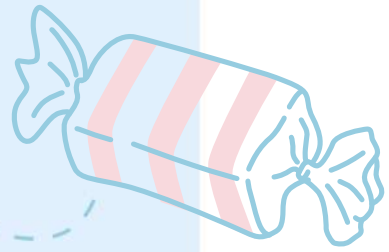


Тропики



Фламинго

Пеппи



Ёжик

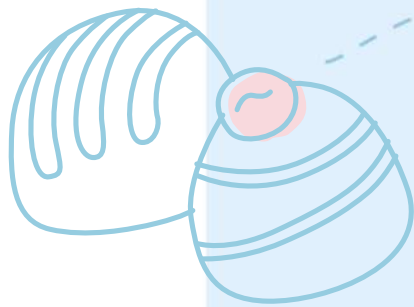


Мишка



Мишутка





Единорожка



Радужный



Клювдия

Егорка



Малыш



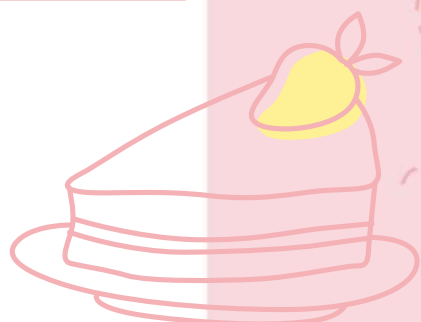
Галактика



Космос



Монстры



Brawl Stars





Пират

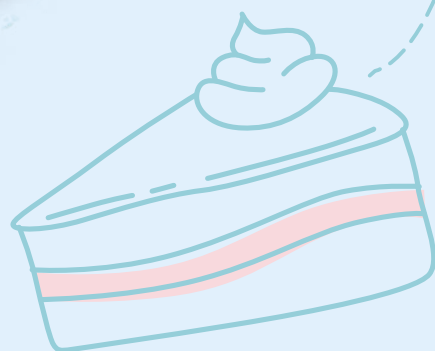


Сундук





Губка
Боб



Корабль



Юрский период



Танки



Футбол



Скорпион



Бэтмен



Халк



Свадебный



Магия



Любимой



Медвежонок



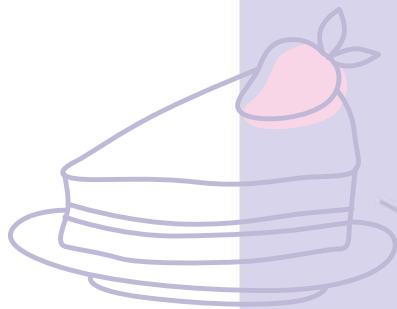


Русалочка



Снежная королева





Принцесса
сладостей



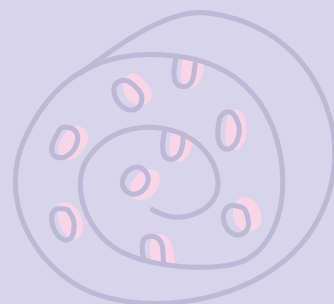
Малыши
акулята



Серый
слоник



Весенняя
мелодия





Без конфет -
жизни нет



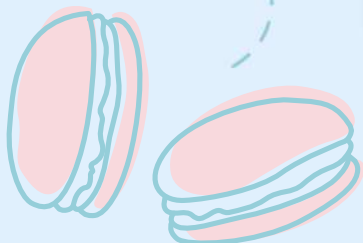
Цыпленок
на полянке



Зайка на
морковной
лужайке



Слоненок
в Африке



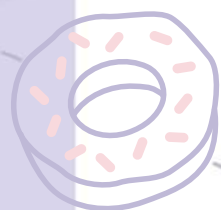
Для
крутого перца



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

240.
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

140.
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

260.

95г



минимальный заказ: 6 шт

Мини Медовик 65.

медовые коржи с добавлением гречишного мёда, крем на основе сметаны и варёного сгущённого 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 450.
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

240.

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

140.

70г

Маршмеллоу

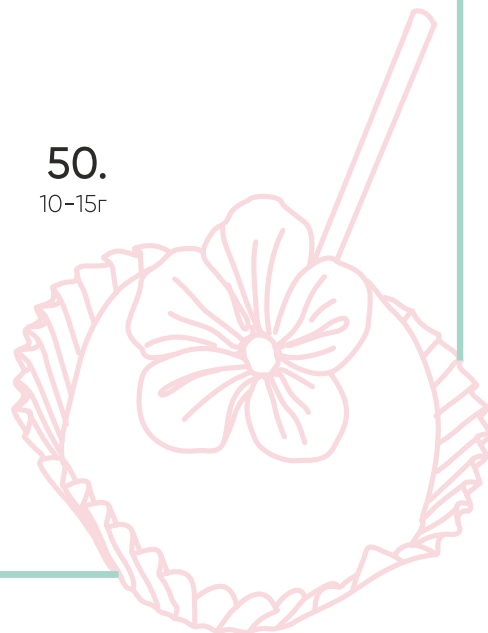
на палочке

50.

10-15г

Надпись шоколадом на торте – 95.

Надпись на ленте из мастики – 190.



ТОРТЫ



Красный бархат 1400.
1150г

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



Кролик из Прованса 1750.
1000г

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



Чёрный лес 1850.
1200г

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



Брусничный 1500.
1100г

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



Белый кролик 1400.
1100г

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



Королевский 1500.
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.



Бельгийский

2000.
1100г

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

2000.
950г

по предварительному заказу за 3 дня

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

1850.
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 2500/1300.

1000/500г

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



Шоколадно-банановый

1950.
1100г

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



Пина Колада

1600.
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.



Чизкейк шоколадный 2000.
1000г

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



Белый ангел 1500.
1100г

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



Крим чизкейк 1500.
850г

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



Тирамису 860.
400г

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



Птичье молоко 950.
600г

Классический бисквит и воздушное суфле. Торт покрыт молочным шоколадом.



Миндально-шоколадный 1450/2500.
800/1600г

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



Карамельная девочка

1750.
1100г

Воздушный бисквит с добавлением вареного сгущенного молока, прослоен кремом на основе сыра маскарпоне, сливок и соленой карамели, с нежной малиновой прослойкой.



Торт Облепиховый

1500.

по предварительному заказу за 3 дня

1000г

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



Ромео и Джульетта

2000.
1200г

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.



Клубничный

1800.
1250г

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



Наполеон

1400.
1100г

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



Микадо (авторский)

1900.
1000г

Песочные коржи, покрытые нежным кремом с добавлением вареной сгущенки и какао, покрыт тертым шоколадом.



Малиновое лукошко 1150.
950г

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



Тарт Сырный пай 950.
700г

Песочная корзинка наполнена муссом из взбитых сливок и сливочного сыра.



Лаймовый тарт 1000.
890г

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



Вишнёвый тарт 1400.
1000г

по предварительному заказу за 3 дня

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



Белый кролик из Будапешта 900.
600г

Меренговый рулет с лепестками арахиса, сливочным кремом и персиками.



Фисташка-малина 1400.
400г

Меренговый рулет с фисташками, сливочным кремом и свежей малиной.