

# ОПИСАНИЕ ТОРТОВ



## КРАСНЫЙ БАРХАТ

1400.

1150г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 392 / 1639 / Б 5 / Ж 21,9 / У 43,8



## ЧЁРНЫЙ ЛЕС

1850.

1200г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 300 / 1381 / Б 3,9 / Ж 16,5 / У 41,5



## БЕЛЫЙ КРОЛИК

1400.

1100г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 456 / 1899 / Б 5,6 / Ж 30,7 / У 39,4



## КРОЛИК ИЗ ПРОВАНСА

1750.

1000г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 350 / 1457 / Б 5,3 / Ж 22,9 / У 30,7



## БРУСНИЧНЫЙ

1500.  
1100г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 319 / 1339 / Б 3,4 / Ж 13,6 / У 45,9



## 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.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 377 / 1577 / Б 5,2 / Ж 21,3 / У 41,2



## 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.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 426 / 1774 / Б 5,1 / Ж 28,1 / У 38,2



## 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.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 377 / 1581 / Б 5,9 / Ж 16,7 / У 50,7



## 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.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 242 / 1016 / Б 3,1 / Ж 8,6 / У 38,2



## РИФ

по предварительному заказу за 3 дня

2000.

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.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 396 / 1657 / Б 5,5 / Ж 21,2 / У 45,8



## БРАУНИ ШОКОЛАДНЫЙ

2500.

1000г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 491 / 2045 / Б 5,6 / Ж 31,7 / У 45,7



## 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.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 330 / 1378 / Б 5,5 / Ж 20,4 / У 31,1





## ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

2000.  
1000г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 410 / 1708 / Б 6,5 / Ж 27,6 / У 34



## КРИМ ЧИЗКЕЙК

1500.  
850г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 342 / 1424 / Б 5,3 / Ж 24,8 / У 24,6



## ПТИЧЬЕ МОЛОКО

950.  
600г

Классический бисквит и воздушное суфле. Торт покрыт молочным шоколадом.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 424 / 1774 / Б 2,7 / Ж 21,6 / У 54,7



## БЕЛЫЙ АНГЕЛ

1500.  
1100г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 427 / 1783 / Б 4,8 / Ж 24,5 / У 46,9





## 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.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 368 / 1537 / Б 5,1 / Ж 22 / У 37,4



## МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ

**2500.**  
1600г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 329 / 1373 / Б 5,1 / Ж 18,8 / У 34,7

**1450.**  
800г



## 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.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 346 / 1449 / Б 5,6 / Ж 20,8 / У 34,1



## РОМЕО И ДЖУЛЬЕТТА

**2000.**  
1200г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 303 / 1265 / Б 5,3 / Ж 17,4 / У 31,6



## НАПОЛЕОН

**1400.**  
1100г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 330 / 1379 / Б 4,7 / Ж 18,2 / У 36,7



## ТОРТ ОБЛЕПИХОВЫЙ

**1500.**  
1000г

по предварительному заказу за 3 дня

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 267 / 1122 / Б 6 / Ж 9,9 / У 38,7



## КЛУБНИЧНЫЙ

**1800.**  
1250г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 315 / 1318 / Б 4,6 / Ж 15,1 / У 40



## МИКАДО (авторский)

**1900.**  
1000г

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

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 351 / 1474 / Б 6,6 / Ж 21,8 / У 32,3



## МАЛИНОВОЕ ЛУКОШКО

1150.  
950г

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

Энергетическая ценность в 100 г  
кКал / кДж: 255 / 1070 / Б 3,1 / Ж 9,9 / У 38,3



## ЛАЙМОВЫЙ ТАРТ

1000.  
890г

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

Энергетическая ценность в 100 г  
кКал / кДж: 366 / 1540 / Б 5,9 / Ж 12,8 / У 56,7



## ТАРТ СЫРНЫЙ ПАЙ

950.  
700г

Песочная корзинка наполнена муссом из взбитых сливок и сливочного сыра.

Энергетическая ценность в 100 г  
кКал / кДж: 402 / 1678 / Б 6,4 / Ж 25,5 / У 36,7



## ВИШНЁВЫЙ ТАРТ

по предварительному заказу за 3 дня

1400.  
1000г

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

Энергетическая ценность в 100 г  
кКал / кДж: 304 / 1275 / Б 4,1 / Ж 15,2 / У 38





## БЕЛЫЙ КРОЛИК ИЗ БУДАПЕШТА

900.  
600г

Меренговый рулет с лепестками арахиса, сливочным кремом и персиками.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 346 / 1451 / Б 3,8 / Ж 16,7 / У 45,2



## ФИСТАШКА-МАЛИНА

1400.  
400г

Меренговый рулет с фисташками, сливочным кремом и свежей малиной.

Энергетическая ценность в 100 г

кКал / кДж: 388 / 1625 / Б 2,8 / Ж 20,1 / У 49,2