

# 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!

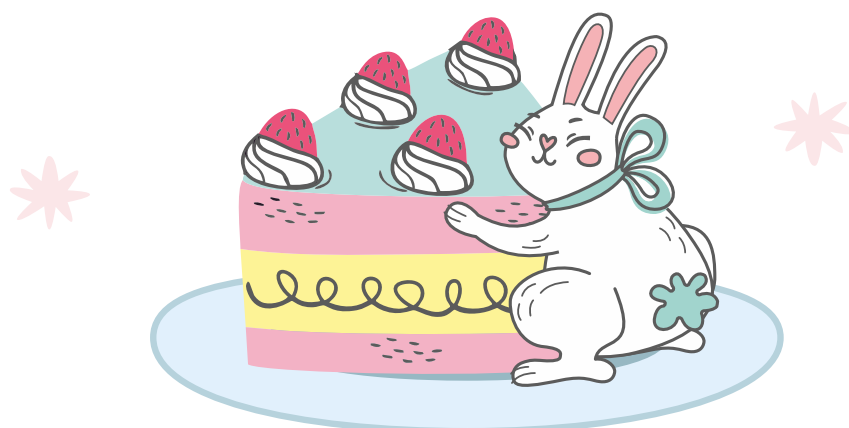
До момента подачи торта, храните его в холодильнике.

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 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

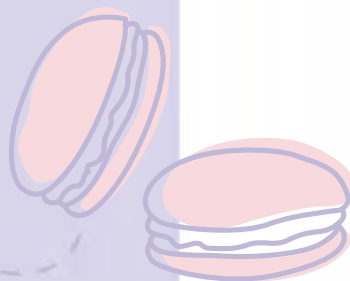
Бисквит пропитан вишневым сиропом и прослоен сырно-сливочным кремом.



### МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ

Миндально-шоколадные коржи с добавлением сырно-сливочного крема.

Гравити  
Фоллз



Гарри  
Поттер



Винни-Пух  
и пчелы



Миньон





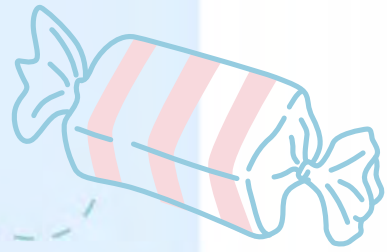


Тропики



Фламинго

Пеппи



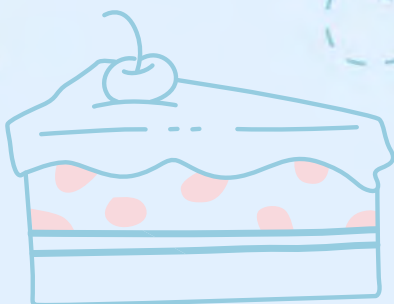
Ёжик

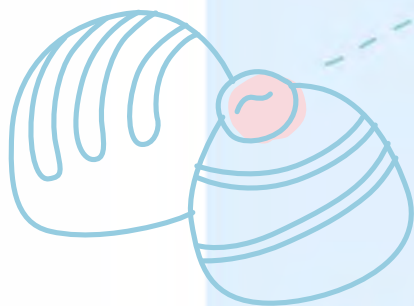


Мишка



Мишутка





Единорожка



Радужный



Клювдия



Егорка



Малыш



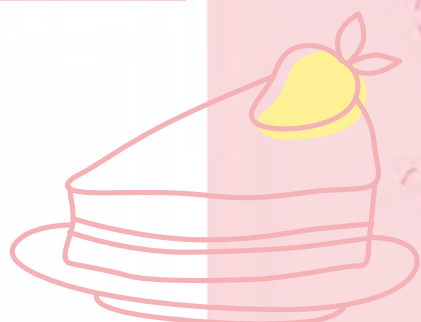
Галактика



Космос



Монстры



Brawl Stars





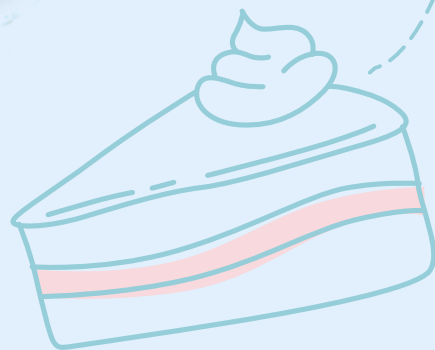
Пират



Сундук



Губка  
Боб



Корабль





Юрский период



Танки



Футбол



Скорпион





**Бэтмен**



**Халк**



Свадебный



Магия



Любимой



Медвежонок





Русалочка



Снежная королева

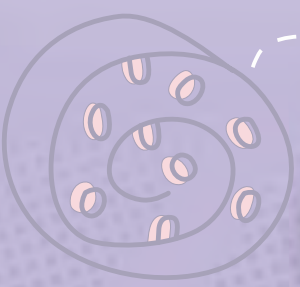


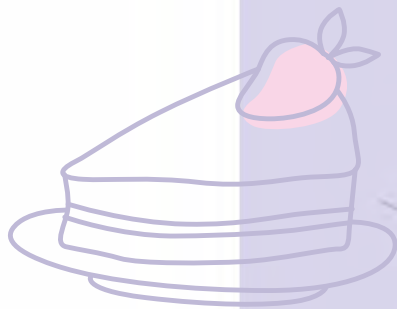


Мстители

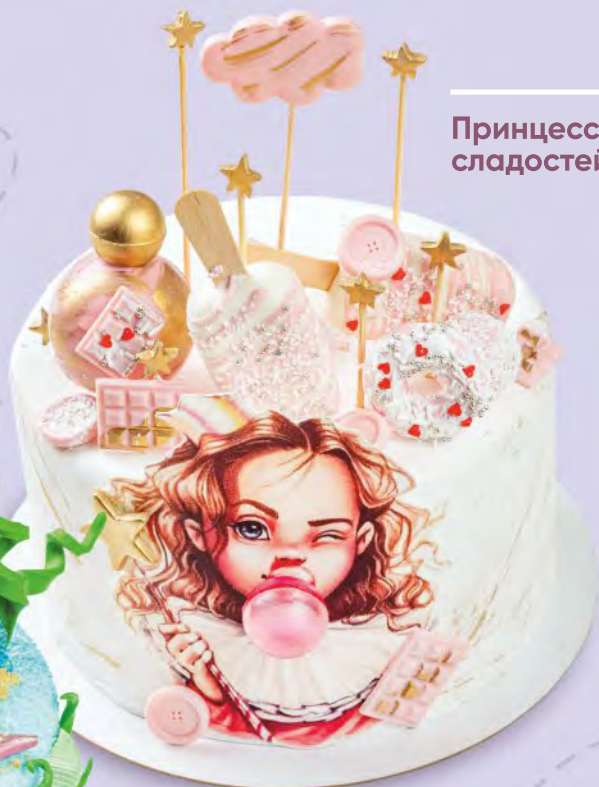


Юрский период





Принцесса  
сладостей



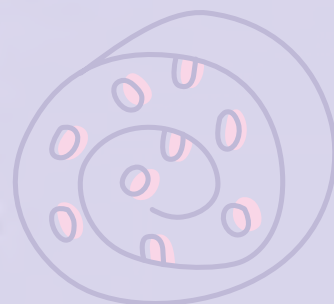
Малыши  
акулята



Серый  
слоник



Весенняя  
мелодия





Без конфет -  
жизни нет



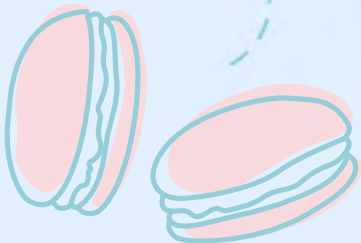
Цыпленок  
на полянке



Зайка на  
морковной  
лужайке



Слоненок  
в Африке



Для  
крутого перца



А деду  
сегодня 60



Праздничный  
с цветами

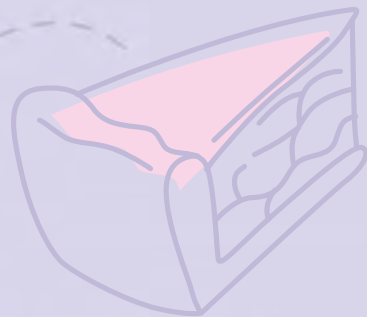


Кит и  
корабль





Мышка



Сова



Джунгли



# КЕНДИ Бар







# СЛАДОСТИ для Кенди Бара





минимальный заказ: 6 шт

## Леденцы

на палочке

**60.**  
10г

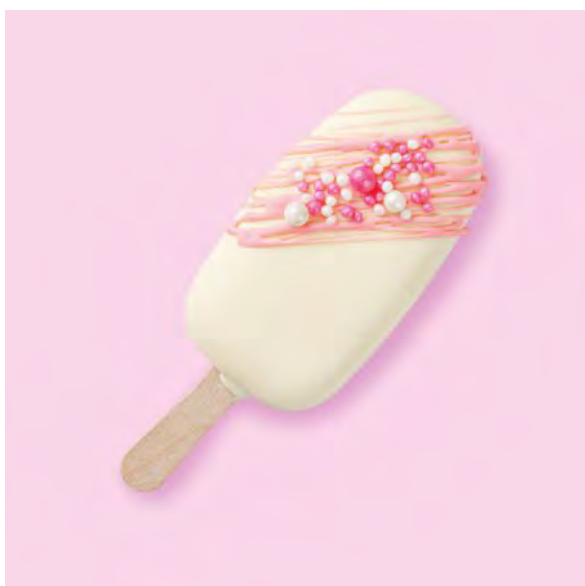


минимальный заказ: 6 шт

## Безе

на палочке

**40.**  
15г

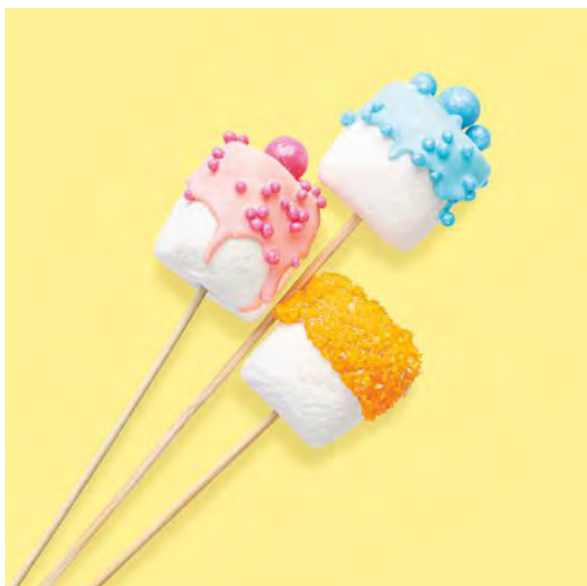


минимальный заказ: 6 шт

## Пирожное Эскимо

пирожное «Картошка» в глазури

**240.**  
300г



минимальный заказ: 6 шт

## Маршмеллоу

на палочке

**50.**  
10-15г

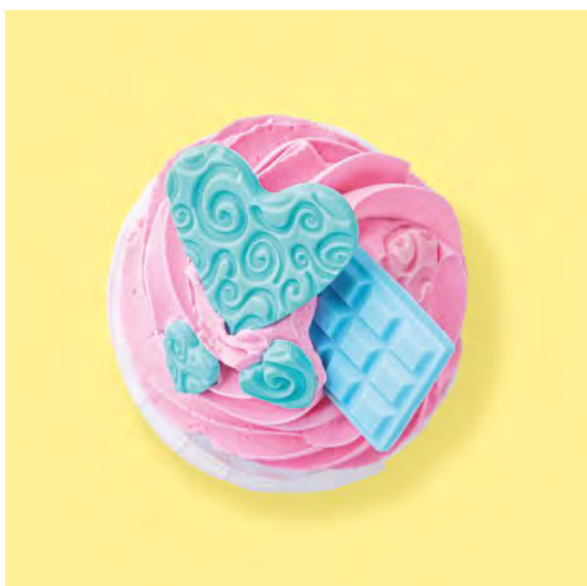


минимальный заказ: 6 шт

## 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

**220.**

95г



минимальный заказ: 6 шт

## Мини Медовик 65.

медовые коржи с добавлением гречишного мёда, крем на основе сметаны и варёного сгущённого молока 50г

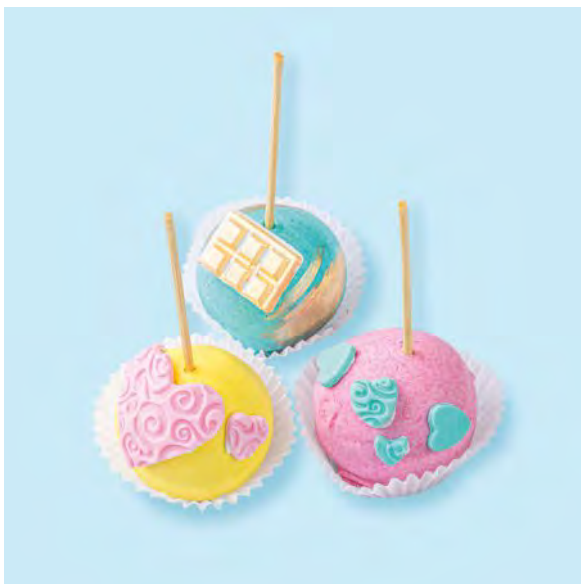


минимальный заказ: 6 шт

## 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

стандартное оформление

95.

шт

Кейк попс

тематическое оформление

120.

шт

Капкейк

стандартное оформление  
(«Бабл Гам», «Красный Бархат», «Чёрный лес»)

160./160./220.

шт

Капкейк

тематическое оформление  
(«Бабл Гам», «Красный Бархат», «Чёрный лес»)

200./200./260.

шт

Макарони

450.

100г

Леденец

60.

шт

Безе

баночка

160.

Безе

на палочке

40.

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

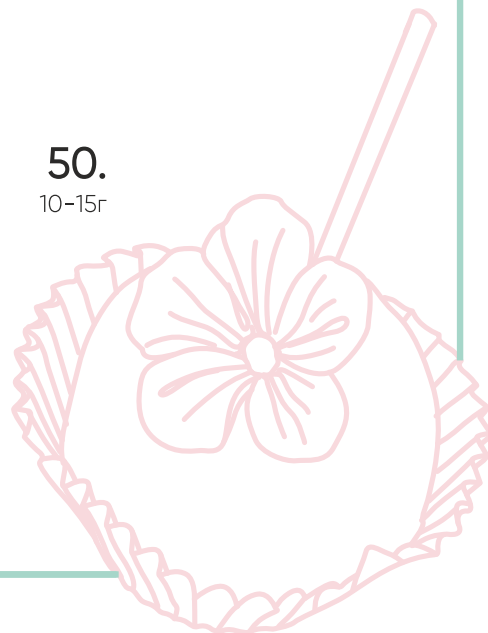
на палочке

50.

10-15г

Надпись шоколадом на торте – 95.

Надпись на ленте из мастики – 190.



# ТОРТЫ



**Красный бархат** 1300.  
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** 1650.  
1200г

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



**Брусничный** 1450.  
1100г

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



### Бельгийский

1700.  
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

1800.  
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

1600.  
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

2200/1100.  
1000/500г

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



### Шоколадно-банановый

1750.  
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

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** 1800.  
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** 1450.  
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 в виде кофейных зёрен.



**Птичье молоко** 750.  
600г

Классический бисквит и воздушное суфле. Торт покрыт молочным шоколадом.



**Миндально-шоколадный** 1450/2300.  
800/1600г

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



### Карамельная девочка

1550.  
1100г

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



### Торт Облепиховый

1400.  
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

1800.  
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.



### Клубничный

1600.  
1250г

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



### Наполеон

1300.  
1100г

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



### Микадо (авторский)

1600.  
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

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.