

*Свадебные
торты*



Начинки для свадебного торта

ДЕГУСТАЦИЯ
любой начинки 100 г
100 руб.

по предварительному
заказу минимум
за 1 день

1. РАФАЭЛЛО

белый бисквит, приготовленный на сгущенном молоке с добавлением кокоса, с пропиткой из натурального и сгущенного молока, прослойка — крем из сыра Маскарпоне с добавлением обжаренного миндаля.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- может быть нижним ярусом торта любого веса

2. СНИКЕРС

шоколадный бисквит с добавлением какао, пропитанный темным ромом, прослойка из легкого мусса крем-чиз и суфле из молочного бельгийского шоколада с добавлением соленой карамели и хрустящего арахиса.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- может быть нижним ярусом при общем весе торта не более 8-10 кг

3. БЕЙЛИС-КАРАМЕЛЬ

белый воздушный бисквит с добавлением Бурбонской ванили, пропитанный ликером Бейлис, с прослойкой из двух муссов: карамельного с вафельной крошкой и мусса Бейлис с персиками.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- только для верхнего или среднего яруса

4. ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ

бисквит из темного бельгийского шоколада с пропиткой темным ромом, с добавлением карамелизованных в роме бананов и шоколадного мусса из натурального какао.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- может быть нижним ярусом торта любого веса

5. ТРОПИЧЕСКИЙ С ИМБИРЕМ

белый бисквит с добавлением миндальной муки, прослойка из мусса манго и маракуйи, с легкими пряными нотками имбиря.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- может быть нижним ярусом при общем весе торта не более 8-10 кг

6. МАЛИНОВЫЙ ШИФОН

нежнейший шифоновый бисквит с влажной текстурой, прослойка из свежей малины и мусса из ванильного заварного крема с натуральным малиновым пюре.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- только для верхнего или среднего яруса