

## «Чёрный Лес»

У Шварцвальдского классического торта – «Черный лес» шоколадный бисквит, пропитанный сахарным сиропом с вишневым соком и коньяком.

На нижнем корже трюфельный крем из черного шоколада на верхнем натуральные взбитые сливки с маринованной вишней в коньяке. Торт украшен шоколадной стружкой, розами из сливок и коктейльной вишней.



3 200 P

#### «Саше»

Состоит из насыщенного шоколадного бисквита, прослоен шоколадным ганашом на основе настоящего бельгийского темного шоколада.

Сверху покрыт мягкой шоколадной глазурью.

Украшен кофейным макарунсом и карамельными трюфелями.



## Чизкейк классический «New York»

Приготовлен по классическому рецепту из сливочного сыра.

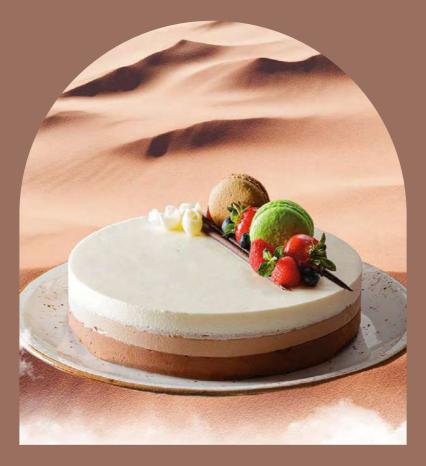
На подложке из песочного теста выложен слой плотной сырной массы с нотками лимонной цедры.

Украшен свежими ягодами и кунжутным бисквитным печеньем «Бренди снап».



3 200 P 1600 r

## «Трио»



Торт из трёх слоев нежнейших шоколадных муссов: темного, молочного и белого шоколада. С декорациями из белого шоколада и свежих ягод и макарунсами

## «Куб Профитролями»

Классический шоколадный бисквит пропитан сахарным сиропом, в прослойке воздушный крем шантильи, посыпанный жаренными лепестками миндаля.

Сверху выложены шоколадные профитроли и покрыт торт мягкой шоколадной глазурью.



2200₽ <sub>1500 г</sub>

# «Бело-шоколадный с муссом из чёрной смородины»



Торт с нежным муссом из белого шоколада в сочетании с муссом из черной смородины, под зеркальной глазурью. Украшен шоколадным декором, макарунсами и ягодами.

5000 ₽



### «Мокко»

порт с нежным муссом из молочного шоколада, с белым бисквитом, пропитанным кофейным сиропом, покрытый шоколадным гляссажем

3 200 ₽

1500 г

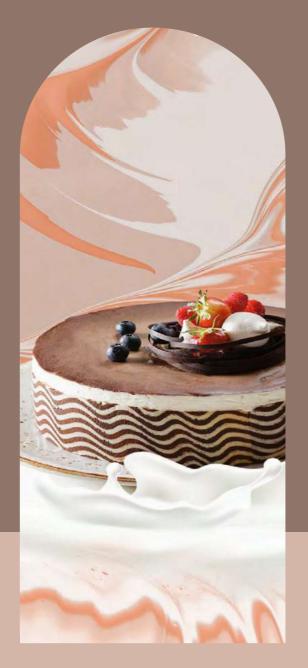
## «Шоколад-маракуйя»



Миндальный бисквит Джаконда, заполненный нежным муссом из маракуйи и трюфельного крема, покрытый зеркальной глазурью.
Торт украшается свежими ягодами и фруктами

3200P

1300 r



## Птичье Молоко

Торт собирается из тонких бисквитов прослоенных нежным ванильным суфле, покрыт шоколадной глазурью и украшен свежими ягодами.

2500₽ 1400г

#### «Наполеон»

Коржи слоеного теста прослоенные нежнейшим кремом шантильи.

Бока торта декорированы миндальными лепестками, а сверху торт украшен разнообразными свежими ягодами.



3000₽ 1500r

### «Медовый»



Классика кондитерского искусства, представляют собой медовые коржи заварным кремом усрашен свежими ягодами и кунжутным бисквитным печеньем «Бренди снап».

2 200 ₽



На песочной подложке выложили фруктовый джем и бисквиты пропитанные сиропом и прослоенные заварным кремом.

Сверху торт украшен киви и ягодами под зеркальной глазурью. Бока торта обсыпаны миндальными лепестками.

торт

«Фруктовый»

2 500 ₽

1500 г

#### «Киевский»

Классический торт с воздушно-ореховым бисквитом и французской меренгой в основе, прослоен шоколадно-масляным кремом и осыпан жаренным фундуком.

В оформлении безе.

~~~~~~~~~~~~



# Дополнительный сервис, пожелания заказчика

| Ягоды свежие в ассортименте                            | 100 г | 4 008 |
|--------------------------------------------------------|-------|-------|
| Шоколадный декор                                       | 100 г | 200₽  |
| Пряники глазированные                                  | 100 г | 120 ₽ |
| <b>Изделия из сахарной пасты</b> детские фигурки и т.д | 100 г | 250 ₽ |

#### 8 862 241 77 77

доб. 3807, 3804

#### bogatyr-castle.ru

скидка

10% при заказе более двух тортов

