



**КАТАЛОГ ВКУСОВ ДЛЯ
ЗАКАЗНЫХ ТОРТОВ**

BAKER STREET

КОНДИТЕРСКАЯ С 2014Г



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мы используем исключительно качественные ингредиенты- натуральное сливочное масло, сливки животного происхождения, бельгийский шоколад, творожный сыр, пюре натуральных ягод и фруктов, орехи, натуральную ваниль, бобы тонка. Мы не используем консерванты, усилители вкуса.

ВЕС И СТОИМОСТЬ ТОРТА

Рассчитать необходимый вес торта очень просто- в среднем это 150 грамм на одного человека. Посчитайте количество гостей, умножьте на 0,150 и получится примерный вес торта на ваше мероприятие. Мы делаем торты от 1,5 кг, погрешность может быть +/-200 г в любую из сторон.

Средняя стоимость тортов 1300р/кг.

ДЕКОР

Муссовые торты покрываются зеркальной глазурью, велюром. Бисквитные- кремом на основе крем-чиз, велюром.

Торт может быть практически любого цвета или оттенка, но имейте ввиду, что 100% попадание в нужный вам тон не всегда возможно.

В стоимость оформления входит лаконичный декор- это могут быть сезонные ягоды, пара макаронс, безе, простой шоколадный декор, шоколадные потёки, надпись на торте белым или темным шоколадом.

Отдельно оплачивается дополнительный декор - живые цветы, обильная "шапочка" из ягод, несезонные ягоды или фрукты, пищевое фото (300р), имбирные пряники (100-250р/шт).

КАК ЗАКАЗАТЬ?

Заказ можно сделать ежедневно с 10:00 до 19:00 по телефону 34-56-34 (89100345634). Заказы принимаются за 2-3 дня минимум. В более короткий срок мы всегда можем предложить вам какой-либо из свободных тортов, в кофейне по адресу Бежицкая 1/4.

САМОВЫВОЗ ИЛИ ДОСТАВКА

По предварительной договоренности готовый торт можно забрать в кофейне по адресу Бежицкая 1/4 (район Кургана). Доставка возможна, но нужно оговорить ее заранее, в момент заказа торта. Стоимость от 100р, в зависимости от района.

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

КРАСНЫЙ БАРХАТ



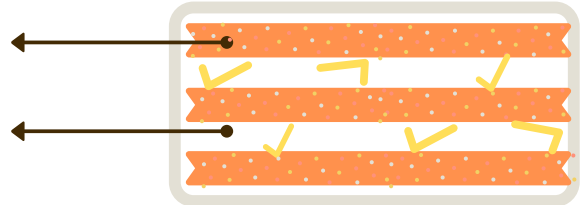
Бисквит Красный бархат

Крем чиз

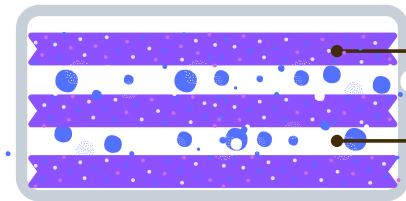
МОРКОВНЫЙ

Морковный бисквит со специями и грецким орехом

Крем чиз и ананасы



ПРОВАНС



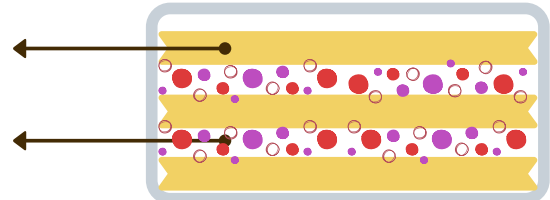
Лавандовый бисквит

Крем чиз + черника

ЛЕТО

Бисквит на теплом молоке

Крем чиз и ягоды



АПЕЛЬСИН



Шоколадный бисквит

Апельсиновое конфи

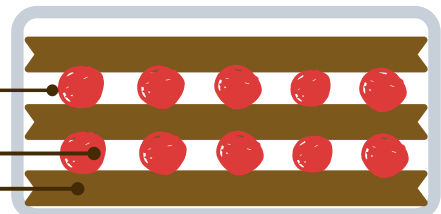
Карамельный крем

ВИШНЯ-ПЛОМБИР

Крем Пломбир

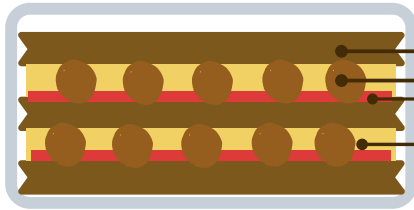
Вишня

Шоколадный бисквит



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

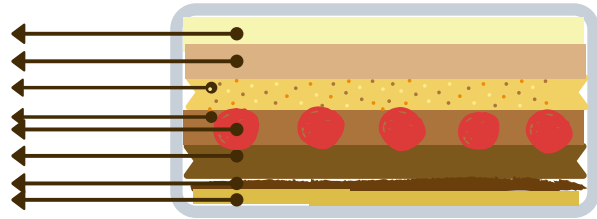
ПРОФИТРОЛЬ



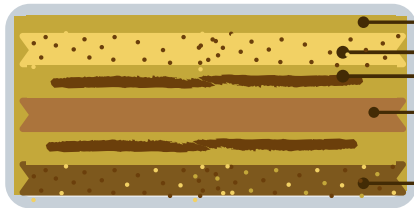
- Шоколадный бисквит
- Профитроли с шоколадным муссом
- Вишня конфи
- Легкий карамельный крем

ШВАРЦВАЛЬДСКИЙ

- Крем Шантили
- Мусс с киршем
- Миндальный бисквит
- Шоколадный крем
- Вишня
- Шоколадный бисквит
- Ганаш
- Pate Sable



ПРАЛИНЕ

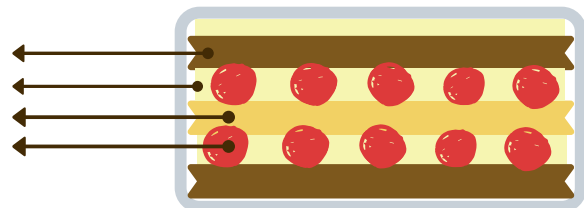


- Крем Пралине
- Ванильно-ореховый бисквит
- Пралине
- Бисквит Дакуаз

Шоколадно-ореховый бисквит

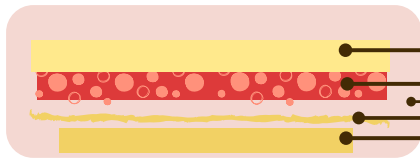
ШОКОЛАДНО-СЛИВОЧНЫЙ С ВИШНЕЙ

- Шоколадный бисквит
- Вишня
- Ванильный бисквит
- Сырно сливочный крем



МУССОВЫЕ ТОРТЫ

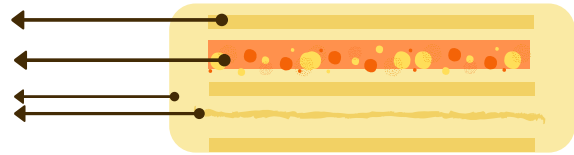
КЛУБНИЧНЫЕ ОБЛАКА



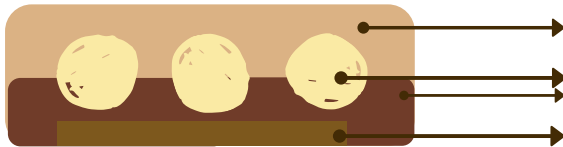
Ванильное кремю
Клубничное компоте
Клубничный мусс
Хрустящий слой с воздушным рисом
Бисквит Мадлен

ТАБУ

PATE SUCRE
Крем бруле Манго-Маракуйя
Легкий карамельный мусс
Хрустящий слой с воздушным рисом



ТРИ ШОКОЛАДА



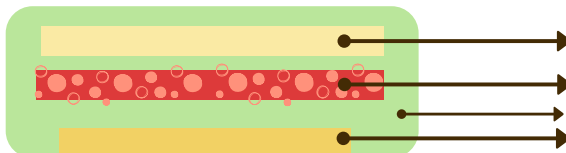
Мусс Молочный шоколад
Мусс Белый шоколад
Мусс Темный шоколад
Брауни

ШОКОЛАТЬЕ

Мусс с темным шоколадом
Карамельное кремю
Хрустящий слой с воздушным рисом
Шоколадный бисквит



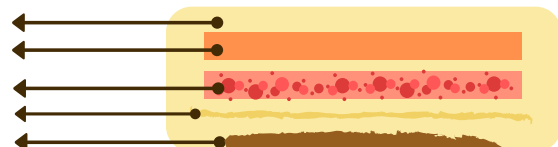
ЛЮБОВНИК



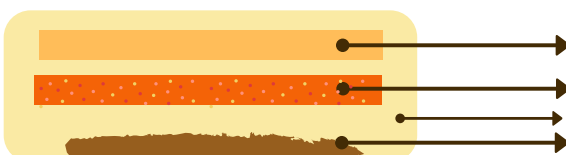
Финансье
Конфи Вишня
Фисташковый мусс
PATE SABLE

МАЛИНА ТОНКА

Мусс с бобами тонка
Миндальный бисквит
Конфи Малина
Хрустящий слой с воздушным рисом
Штройзель



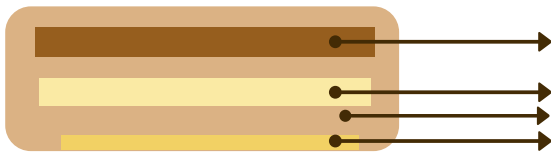
МАРТИНИ АПЕЛЬСИН



Бисквит Эммануэль
Апельсиновое компоте
Мусс Мартини
Штройзель

МУССОВЫЕ ТОРТЫ

БЕЙЛИЗ



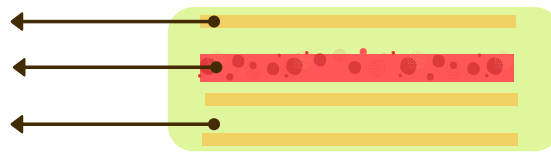
Кофейный бисквит

Сливочное кремю Бейлиз
Мусс Карамель-Кофе
Pate Sable

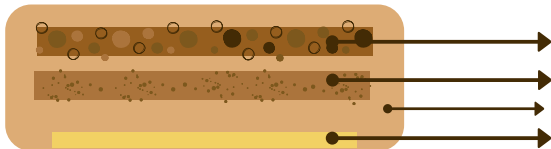
СОЧНАЯ ВИШНЯ

Песочное тесто PATE SUCRE
Вишневое компоте

Мусс Ваниль- Лайм



ЛЕСНОЙ ОРЕХ



Бисквит Дакуаз Фундук

Ореховое кремю
Мусс Карамель-Фундук
Песочное Бретонское тесто

БРАУНИ

Ванильный мусс с куантро
Шоколадный бисквит с фундуком

Медовый ганаш
Брауни с фундуком

