










№	Фото	Название	Описание	Состав с расшифровкой компонентов	Retail		HoReCa			
					Вес (гр)	Цена за единицу	Вес (гр)	Кол-во кусочков, шт	Цена за 1 кусочек, руб	Цена за единицу
1		Торт «Клубника со сливками»	Сливочный мусс с прослойкой из клубничного крема на бисквите.	Яйцо, сахар, мука пшеничная, молоко, желатин, белый шоколад, сливки 33 %, сахарная пудра, клубника, сахар, пектин, глюкозный сироп.	880	475,00 Р	1 770	16	59,69 Р	955,00 Р
2		Торт «Три шоколада»	Торт на основе 3 муссов:Сливочный мусс, мусс из темного шоколада, мусс из молочного шоколада на подложке из шоколадного бисквита.	Яйцо, сахар, нанао-порошок, мука пшеничная, молоко, сливки 33 %, желатин, темный шоколад 53 %, молочный шоколад 33 %, сахарная пудра, белый шоколад, мируар.	900	504,00 Р	1 550	16	54,25 Р	868,00 Р
3		Торт «Абрикос»	Шоколадный торт с желе из абрикосов на шоколадном бисквите.	Яйцо, сахар, нанао-порошок, мука пшеничная, абрикос, желатин, масло 82,5 %, сливки 33 %, желатин, сахарная пудра, молочный шоколад 33 %, темный шоколад 53 %, белый шоколад, глюкозный сироп, подсолнечное масло.	1000	460,00 Р	1 915	16	55,00 Р	880,00 Р
4		Торт «Меренга»	Бисквит, сливочно-ванильным муссом, цедра лимонная, классической воздушной меренгой.	Белки, яйцо, мука пшеничная, сахарный песок, сливки 33 %, ваниль, лимон, желатин, мируар.	670	382,00 Р	1 340	16	47,69 Р	763,00 Р
5		Торт «Птичье молоко»	Сливочное нежное суфле. Торт покрыт тёмным бельгийским шоколадом.	Белый шоколад, шоколад темный 53 %, масло сливочное 82,5 %, сливки животные м д ж 33 %, сахарный песок, агар-агар, яйцо куриное, сгущенное молоко цельное с сахаром.	700	230,00 Р	1 720	16	35,44 Р	567,00 Р
6		Торт «Манго-маракуйя»	Сочетание шоколадного мусса с пюре манго и маракуйи на тонкой мягкой бисквитной основе. Торт покрыт мягкой карамелью и украшен темным бельгийским шоколадом.	Темный шоколад 53%, белый шоколад, нанао-масло, животные сливки м д ж 33%, пюре манго, пюре маракуйи, сахарный песок, сливочное масло 82,5 %, желатин, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, фундук, миндальная мука, соль, глюкоза, мируар, желатин, натуральный ароматизатор ваниль.	1000	670,00 Р	2 115	16	88,56 Р	1 417,00 Р
7		Чизкейк Манго-Маракуйя	Выпечная сливочно-творожная начинка с мякотью манго и маракуйи на тонкой песочной подложке.	Сливочный сыр крем чиз, сливки животные м д ж 33%, сахарный песок, молоко 2,5 %, желатин, пюре манго, пюре маракуйя, масло сливочное 82,5 %, мука пшеничная, сахарная пудра, пенарский порошок.	780	380,00 Р	1 845	16	56,25 Р	900,00 Р
8		Торт «Медовик»	Коржи из песочного теста с добавлением гречишного меда с прослойкой из сливочного заварного крема.	Яйцо, сахар, мед, масло сливочное 82,5%, мука, сода, сливки животные м д ж 33%, молоко, желток яичный, мука, сгущенное молоко (цельное коровье молоко, сахар-песок)	800	462,00 Р	1850	16	66,88 Р	1 070,00 Р
9		Десерт «Медовик»	Коржи из песочного теста с добавлением гречишного меда с прослойкой из сливочного заварного крема.	Яйцо, сахар, мед, масло сливочное 82,5%, мука, сода, сливки животные м д ж 33%, молоко, желток яичный, мука, сгущенное молоко (цельное коровье молоко, сахар-песок)	140	99,00 Р	140	1	99,00 Р	99,00 Р

10		Пирожное «Мышка»	Бисвит из темного шоколада, сливок, масла и миндального печенья Mascaroons.	Темный шоколад (сахар , какао тертое , масло какао , эмульгатор лецитин , ароматизатор - ваниль), миндальные лепестки, мука пшеничная в/с, сахар, сливки, яйцо куриное.	75	50,00 Р	75	1	50,00 Р	50,00 Р
11		Тарталетка с Малиной	Тарталетка из песочно-шоколадного теста, наполненная креммом из ягод смородины и малины и сливочным муссом. Декорировано свежей малиной.	Белок яичный сухой , желток пастеризованный , сахар, мука пшеничная, молоко, сливки 33%, желатин, темный шоколад 53% , мариуар (сахар, вода, глюкозный сироп, пентин, лимонная кислота, антиокислитель, натуральный ароматизатор «Ваниль»).	120	64,00 Р	120	1	64,00 Р	64,00 Р
12		Тарталетка с Мандарином и Апельсином	Тарталетка из песочно тест , наполненная слоем шоколадного мусса и мандаринового желе.	Белый шоколад, темный шоколад, подложка для пирожного 8см, мандарины, ароматизатор "ванильный", вода, желатин, кондитерский мешок, молоко, сахар, сахарная пудра, сливки, яйцо (желток), апельсин, масло сливочное, мука пшеничная в/с, соль, яйцо, пектин яблочный.	120	64,00 Р	120	1	64,00 Р	64,00 Р
13		Пирожное «Профитроли»	Заварное тесто со сливочным заварным кремом. Пирожное покрыто и оформлено тёмным шоколадом.	Темный шоколад 53 %, масло сливочное 82,5 %, пломбир сливочный, сливки животные м д ж 33%, молоко 2,5 %, мука пшеничная в/с, сахарный песок, соль, яйцо куриное, картофельный крахмал, желатин, натуральный ароматизатор ваниль.	50	25,00 Р	50	1	25,00 Р	25,00 Р