

Описание начинок



В состав **Фруктового торта** входит: Несколько слоев тонкого бисквита, пропитанного фруктовым сиропом в сочетании со взбитыми сливками, с кусочками фруктов (ассорти: консервированные персик, ананас, клубника и свежий банан). По желанию можно сделать акцент на любой фрукт.



В состав **Карамельного торта** входит: Несколько слоев легкого бисквита, пропитанного сахарным сиропом, растительные взбитые сливки с добавлением сгущенного молока, грецкого ореха и шоколадной крошки. По желанию можно добавить чернослив или корицу.



В состав **Йогуртового торта** входит: несколько слоев классического бисквита, в сочетании с йогуртом перемешанным с конфитюром (вишня, клубника, малина, черника, персик)



В состав **торта Рафаэлло** входит: несколько слоев классического бисквита, йогурт, кокосовая стружка, белый шоколад и сгущенное молоко.



В состав **Шоколадного торта** входит: Несколько слоев шоколадного бисквита, пропитанного ликером Куантро либо сиропом, в сочетании с шоколадными сливками и вишневым конфитюром.



В состав **торта Птичьё молоко** входит: классический бисквит, прослойка клубничного (вишневого, малинового либо иного по выбору) конфитюра, воздушный крем-суфле.



В состав **торта Эсмеральда** входит: несколько слоев классического бисквита в сочетании с заварным кремом, чередующегося с шоколадным бисквитом, в сочетании с заварным кофейным кремом.



В состав **торта Творожно-суфлейный** входит: один слой тонкого рулетного бисквита, тонкая прослойка из персика и пышный слой нежной творожной массы.



В состав **торта Чиз кейк** входит: один слой бисквита и слой суфлейной массы, изготавливаемой на основе сыра Филадельфия. Начинка выполняется по классической рецептуре.



Торт Тирамису это: бисквитный слой торта покрыт изысканным кремом, представляющим собой невероятное сочетание вкусов сыра Маскарпоне, кофе и ликера и печенье Савоярди.



Торт Сметанник включает в себя: несколько слоев нежного медового бисквита, пропитанного ликером либо сиропом, с прослойками сметанного крема.



Яблочно-медовый торт это: нежнейшие медовые коржи с добавлением корицы, прослойками легких растительных сливок и кусочками яблок.



В состав **Клубничного мусса** входит: один слой тонкого рулетного бисквита и пышный нежный слой клубничной суфлейной массы. Также возможно изготовление мусса со вкусом малины и манго.



Торт Киевский это: основа, из безе, тающего во рту, в сочетании с необыкновенными орешками и прослойкой изумительного сливочного крема с неповторимым молочным и шоколадным вкусом.



Торт **Три шоколада** представляет собой оригинальное сочетание трёх нежнейших муссов на основе белого, молочного и горького шоколада с тонкой прослойкой шоколадного бисквита внизу.