



Дегустационный набор начинок



Чтобы все ожидания были оправданы, во время предсвадебной подготовки жених и невеста часто думают про начинки для свадебных тортов – какая лучше, вкуснее, что больше понравится гостям. Но делать выбор по картинке достаточно сложно, а покупать на пробу целый торт нецелесообразно. Поэтому мы представляем нашу новинку – специальный дегустационный набор, куда вошли 8 самых популярных начинок для торта. Набор упаковывается в фирменную коробку, каждая начинка красиво подписана.

«Трюфель»

- шоколадный бисквит, пропитанный абрикосовым сиропом с ликером «амаретто», заварным кремом с вареным сгущенным молоком и какао, дробленным фундуком.

«Прованс»

- белый бисквит с добавлением кусочков белого шоколада, пропитанный сиропом с ромом «бакарди», с сырным муссом с натуральным шоколадом и малиной.

«Банан и шоколад»

- белый бисквит, пропитанный крепленным шоколадным сиропом, прослоенный взбитыми сливками с вареным сгущенным молоком и банановой начинкой.

«Ева»

- ванильный бисквит на сметане, прослоенный карамелью и сливочным сыром со взбитыми сливками с кусочками клубники.

Стоимость набора – 500 рублей.
Заказ за 1 день.
Заказ на дегустационный набор начинок принимаются по телефону: (3452) 33-65-65.

В состав набора входят следующие начинки:

«Максим»

- бисквит с добавлением грецкого ореха и шоколадной крошки, прослоенный начинкой из белого и темного шоколада, с тонким слоем свежих ягод черники и смородины.

«Американская мечта»

- классические американские шоколадные бисквиты пропитаны какао с молоком с начинкой из крема «пралине» с дроблеными ядрами фундука и сырным сливочным кремом.

«Шанель»

- бисквит сдобный шоколадный и на карамелизованном сахаре и меде, пропитанный сметанным кремом, прослоенный взбитыми сливками и грецким орехом.

«Тюмень»

- бисквит с натуральным шоколадом, прослоенный заварным кремом с вареным сгущенным молоком и сливочным сыром со взбитыми сливками, а также натуральным мармеладом из клюквы и брусники