



Кондитерская
мастерская
Максим

НАЧИНКИ

для заказных тортов



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 наш специальный дегустационный набор, куда вошли 10 самых популярных начинок для торта. Набор упаковывается в фирменную коробку, каждая начинка красиво подписана.

В состав набора входят следующие начинки:



«Трюфель», «Прованс», «Банан и шоколад», «Ева», «МаксиМ», «Шанель»,
«Американская мечта», «Тюмень», «Красный бархат» и «Морковный».

Стоимость набора – 600 рублей. Заказ за сутки.

Заказы на дегустационный набор начинок принимаются по телефону:
(3452) 33-65-65



«Триасель»

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,
пропитан сиропом с ромом «Бакарди»,
залит сырным муссом с натуральным шоколадом и малиной.





«Банан и шоколад»

Белый бисквит пропитан крепленным шоколадным сиропом,
прослоен взбитыми сливками с вареным сгущенным молоком
и банановой начинкой.





«Eva»

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





«Максим»

Бисквит с добавлением грецкого ореха и шоколадной крошки, прослоенный начинкой из белого и темного шоколада, тонкий слой из свежих ягод черники и смородины.





«Манель»

Бисквит сдобный шоколадный и бисквит на карамелизированном сахаре и меде, пропитанный сметанным кремом, прослоен взбитыми сливками и грецким орехом.





«Американская мечта»

Шоколадные коржи классического бисквитного американского торта пропитаны какао с молоком, начинка из сырного крема с ореховым пралине и фундуком.





«Молень»

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.





«Маркавний»

Бисквит сметанный с морковью и грецким орехом.
Крем с сыром «Маскарпоне», слой классического чизкейка
и соленой карамели.





«Красный бархат»

Сдобный бисквит, пропитанный сахарным крепленным сиропом,
прослоен сырным кремом на сливочном масле,
с добавлением начинок: малиновым конфи и шоколадно-молочной.



«Соба»

Слои бисквита с какао, прослоенные вареным сгущенным молоком с добавлением фундука и грецких орехов.



«Райский остров»

Нежный кокосовый мусс на ванильном бисквите,
прослоенный банановым кремом и желе из маракуйи.



«Шокофрина»

Слои шоколадного бисквита, пропитанные крепленным сиропом,
с начинкой из нежных взбитых сливок с добавлением
вареного сгущенного молока.



«Медовый»

Нежные слои медового бисквита, пропитанные сметанным кремом.



«Флорида»

Нежные коржи миндального бисквита в классическом рецепте американского торта пропитаны персиковым сиропом, начинка из сырного сливочного крема с каплями бельгийского шоколада.



«Лесная поляна»

Тонкий слой бисквита залит слоем ягодного мусса.
Для мусса используются ягоды малины,
черники, клубники, смородины и вишни.



«Клубничный»

Тонкий слой бисквита залит нежным клубничным муссом.





Кондитерская
мастерская
МаксиМ

Кондитерская мастерская «МаксиМ»
ул. Олимпийская, 9, +7 (3452) 33-65-65

Instagram icon followed by [maximscake](#)