

Начинки для свадебного торта

ДЕГУСТАЦИЯ
любой начинки 100 г
100 руб.

по предварительному
заказу минимум
за 1 день

1. МАЛИНОВЫЙ ШИФОН

нежнейший шифоновый бисквит с влажной текстурой, с прослойкой из свежей малины и мусса из ванильного заварного крема с натуральным малиновым пюре.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- только для верхнего или среднего яруса

2. ТРОПИЧЕСКИЙ С ИМБИРЕМ

белый бисквит с добавлением миндальной муки, прослойка из мусса манго и маракуйи, с легкими пряными нотками имбиря.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- может быть нижним ярусом при общем весе торта не более 8-10 кг

3. ШАНТИЛЬИ

белый масляный бисквит с прослойкой из легкого французского ванильного крема Шантильи с коньячными нотками ликера Гран Марнье.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- может быть нижним ярусом при общем весе торта не более 10-12 кг

4. ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ

бисквит из темного бельгийского шоколада с пропиткой темным ромом, с добавлением карамелизованных в роме бананов и шоколадного мусса из натурального какао.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- может быть нижним ярусом торта любого веса

5. МЕДОВЫЙ

несколько слоев ароматных медовых бисквитов, приготовленных из алтайского меда, с прослойками из густого крема на деревенской сметане.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- может быть нижним ярусом торта любого веса

6. ЙОГУРТОВЫЙ

бисквит-шифон с прослойкой из легкого обезжиренного йогурта с клубничным ликером и освежающим желе из свежей клубники, базилика и мяты.

Возможные варианты кондитерского покрытия:

- кондитерская мастика
- сливки

Использование в ярусах:

- только для верхнего или среднего яруса

*Свадебные
торты*

