



+7 495 258-15-00
wedding@wtcmoscow.ru
wtc-wedding.ru

Начинки свадебных тортов



ВОЗМОЖНЫЕ
ВАРИАНТЫ
КОНДИТЕРСКОГО
ПОКРЫТИЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
В ЯРУСАХ



1. Малиновый шифон

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



- Сливки
- Кондитерская мастика



Верхний / Средний / Нижний
2-х ярусный – при общем
весе торта не более 3-5 кг



2. Шпинат – малина

воздушный бисквит, приготовленный из свежего шпината с прослойкой из сливочного сыра и малинового желе, приготовленного из свежей малины



- Сливки
- Кондитерская мастика



Верхний / Средний / Нижний
2-х ярусный – при общем
весе торта не более 5-7 кг



3. Красный бархат

классический американский бисквит «Красный бархат», с прослойкой крем-чиз и клубничным кремом-ганаш, приготовленным на пюре из свежей клубники



- Сливки
- Кондитерская мастика



Верхний / Средний / Нижний
3-х ярусный – при общем
весе торта не более 8-10 кг



+7 495 258-15-00
wedding@wtcmoscow.ru
wtc-wedding.ru

Начинки свадебных тортов



ВОЗМОЖНЫЕ
ВАРИАНТЫ
КОНДИТЕРСКОГО
ПОКРЫТИЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
В ЯРУСАХ



4. Сникерс

шоколадный бисквит с добавлением горького какао, пропитанный темным ромом, прослойка из легкого мусса крем-чиз и суфле из молочного бельгийского шоколада с добавлением соленой карамели и хрустящего арахиса



- Сливки
- Кондитерская мастика



Верхний / Средний / Нижний
При любом весе торта



5. Бейлис – карамель

белый воздушный бисквит с добавлением бурбонской ванили, пропитанный ликером бейлис, с прослойкой из двух муссов - карамельного с вафельной крошкой и мусса бейлис с персиками



- Сливки
- Кондитерская мастика



Верхний / Средний / Нижний
2-х ярусный – при общем
весе торта не более 5 кг



6. Рафаэлло

белый бисквит, приготовленный на сгущенном молоке с добавлением кокоса, с пропиткой из натурального и сгущенного молока, прослоенный кремом из сыра маскарпоне и сгущенки с добавлением обжаренного миндаля



- Сливки
- Кондитерская мастика



При любом весе торта



Дегустационный сет

Чтобы выбрать основу для свадебного торта, Вы можете попробовать все наши начинки, заказав дегустационный сет:

- 1 Малиновый шифон
- 2 Шпинат — малина
- 3 Красный бархат
- 4 Сникерс
- 5 Бейлис — карамель
- 6 Рафаэлло

Стоимость сета
из 6 начинок — 1500 Р

Стоимость каждого пирожного
по отдельности — 300 Р

Заказы на дегустационный сет
принимаются за три дня.



+7 495 258-15-00
wedding@wtcmoscow.ru
wtc-wedding.ru

 wtc_wedding