



КОНДИТЕРСКАЯ
·ЦМТ·

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ



+7 495 258 13 97 | restaurants@wtcmoscow.ru
cakes.wtcmoscow.ru



ЦЕНТР МЕЖДУНАРОДНОЙ ТОРГОВЛИ
МОСКВА



Москва, Краснопресненская наб., 12

cakes.wtcmoscow.ru

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

АВСТРИЙСКИЙ ЗАХЕР

Классический австрийский шоколадный торт

Шоколадный бисквит, пропитанный абрикосовым джемом и темным ромом. Покрыт слоем ганаша из горького шоколада.

1540 г 1900 руб

770 г 1070 руб

ШОКОЛАДНО- БАНАНОВЫЙ

Шоколадный бисквит, пропитанный коньяком, с прослойкой из шоколадного мусса и свежих бананов.

1100 г 1780 руб

АБРИКОС

Белый бисквит с добавлением апельсинового сока, с пропиткой из абрикосового джема и ликера куантро, с прослойкой из нежного курда из абрикосового пюре и творожного крема, декорируется курагой в шоколаде и фисташками.

1650 г 2000 руб

ТВОРОЖНЫЙ С ЯГОДАМИ

Мусс из легкого обезжиренного творога со сливками на белом бисквите. Декорируется ягодами в натуральном желе и миндальной стружкой.

1740 г 1550 руб

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

РАФАЭЛЛО

Белый бисквит, приготовленный на сгущенном молоке с добавлением кокоса, с пропиткой из цельного и сгущенного молока, прослоенный нежным кремом из сыра маскарпоне и сгущенки, с добавлением обжаренного миндального ореха.

1555 г 1950 руб



КОФЕ-ШОКОЛАД

Миндальный бисквит, пропитанный кофейным сиропом с коньяком, с прослойкой из кофейного крема и шоколадного ганаша, с покрытием из шоколадной глазури.

1455 г 1800 руб



ФИСТАШКА-МАЛИНА

Бисквит с добавлением иранской фисташковой пасты, с начинкой крем-чиз и конфи из малинового пюре.

1650 г 2300 руб



ПРЯНЫЙ С КРЕМ-ЧИЗ

Морковный бисквит с грецкими орехами, изюмом, медом, ананасами и ароматными специями, с кремом из нежного творожно-сливочного сыра.

1740 г 1520 руб



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

СНИКЕРС

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

2030 г 2300 руб



МЯТНО-ШОКОЛАДНЫЙ

Торт создан для ценителей классического сочетания шоколада и мяты. Состоит из бисквита, приготовленного с добавлением темного шоколада и мятного крема. Покрит темным бельгийским шоколадом.

1100 г 1850 руб



ТРИ ШОКОЛАДА

Шоколадный бисквит и трио шоколадных муссов: темного, молочного и белого. Декорирован фруктовым гелем и темным шоколадом.

1400 г 1850 руб



БАНАНА-КРИМ

Ореховый бисквит с ликером куантро, с бананами и кусочками белого бельгийского шоколада, с начинкой из нежного творожного крема на основе сливочного сыра. Покрит шоколадным ганашем и миндальными лепестками, украшен ягодами свежей клубники и шоколадной стружкой.

1346 г 1680 руб



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

ЧЕРНЫЙ ЛЕС

Темный и белый бисквиты, пропитанные вишневым ликером, в сочетании с шоколадным кремом и вишней.

1200 г 1780 руб



ЧЕРНИЧНЫЙ

Белый бисквит, пропитанный ликером куантро, с начинкой из творога и сметаны в сочетании с пюре из лесной черники.

1250 г 1650 руб



ЧУАО

Шоколадный бисквит приготовлен без муки, пропитан черносмородиновым ликером, начинка из крема из горького шоколада с пюре черной смородины. Покрыт тонким слоем шоколада и украшен французским печеньем макарун.

1250 г 1800 руб



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

ТИРАМИСУ

Нежный бисквит, пропитанный ликером амаретто с добавлением ароматного эспрессо; начинка из сыра маскарпоне; декорирован какао и свежей клубникой

1600 г 1800 руб



МОРКОВНЫЙ

Воздушные морковные коржи с добавлением грецкого ореха и корицы, с начинкой из творожно-сметанного мусса; декорирован орехом пекан и вафельной крошкой

1600 г 1800 руб



БЕЛЫЙ ШОКОЛАД С ВИШНЕЙ

Белый бисквит на оливковом масле с лимонной цедрой, пропитан ликером куантро; вишневое конфи с ванилью и мусс из белого бельгийского шоколада с вафельной крошкой; декорирован кондитерским гелем и ягодами

1540 г 1800 руб



БЕЗЕ

ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

Воздушное безе со сливочно-ванильным кремом с черносливом в коньяке и грецкими орехами.

1000 г 1200 руб

ТВОРОЖНЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Безе с арахисом, с начинкой из творожного мусса с добавлением чернослива, маринованного в ликере куантро.

1230 г 1360 руб

ЭСТЕРХАЗИ

Воздушные коржи фундучного безе в сочетании со сливочным кремом. Декорируется белым и черным шоколадом.

1625 г 1750 руб

812 г 1100 руб

МОСКВА

Ореховое безе с прослойкой из сливочного крема с вареной сгущёнкой, с добавлением дробленого фундука и коньяка. Покрыт шоколадной глазурью.

1150 г 1700 руб

МУССЫ, СУФЛЕ

ЧИЗКЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ

Песочная основа
с нежным кремом,
приготовленным
из сливочного сыра
с добавлением натуральной
бурбонской ванили.

1190 г 1550 руб

PLAZA GARDEN

Авторское сочетание трио
муссов: шоколадного,
карамельного и мусса с ликером
бейлис на шоколадном бисквите
с карамелизированными
в темном роме бананами.
Торт покрыт сахарным
марципаном.
Украшен фирменной
надписью.

1440 г 1750 руб

РОЯЛ ПРАЛИНЕ

Мусс с пралине
из отборного фундучного ореха
и белого шоколада в сочетании
с муссом из молочного шоколада
с ликером куантро
на нежном темном бисквите.

1590 г 2550 руб

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА С БЕЛЫМ ШОКОЛАДНЫМ МУССОМ

Суфле из черной смородины
с муссом из белого бельгийского
шоколада на белом бисквите
с пропиткой
черносмородиновым
ликером.

1535 г 1720 руб

МУССЫ, СУФЛЕ

ПИНА КОЛАДА

Нежное тропическое крем-суфле из сока ананаса с кокосовым молоком и апельсиновым ликером куантро. Прослойка из шоколадного крема на кокосовом бисквите дакуаз. Оформлен тончайшим слоем тропического желе, шоколадным рисунком и кокосовой стружкой.

1454 г 1600 руб



КАССИС

Суфле из черной смородины с запеченными в карамели яблоками на белом ванильном бисквите с добавлением миндаля.

1570 г 1780 руб

ПЕСОЧНЫЕ



МЕДОВЫЙ ПО-ЧЕШСКИ

Рецепт привезен из Праги. Пять медовых коржей, пропитанных кремом из густой деревенской сметаны.

1000 г 1150 руб



ЛИМОННЫЙ ТАРТ

Итальянский тарт на песочной основе с лимонным кремом и воздушной меренгой.

915 г 1550 руб



ТАРТ САНТЬЯГО

Испанский тарт на основе из тонкого песочного теста без добавления сахара, с начинкой из большого количества миндаля и корицы. Декорирован сахарной пудрой.

1235 г 1300 руб

ПИРОЖНЫЕ

СЕТ ФИРМЕННЫХ ПИРОЖНЫХ

Сет из 6 фирменных пирожных*
от шеф-кондитера ЦМТ:

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

846 г 1500 руб

**Оформление сета может отличаться от варианта,
представленного на фотографии.*



НАДПИСЬ НА ТОРТ

выполняется белым
или темным шоколадом

100 р