Кондитерская ЦМТ

Центр международной торговли
Краснопресненская наб., 12
+7 495 258-16-99 | restaurants@wtcmoscow.ru
wtcmoscow.ru

@wtcmoscow_life

WORLD TRADE CENTER MOSCOW

КОНДИТЕРСКАЯ ЦМТ

Торты на заказ

Чайный стол
Столовая ЦМТ

Заказ: +7 (495) 258-16-99 | restaurants@wtcmoscow.ru

WORLD TRADE CENTER MOSCOW

Шеф-кондитер ЦМТ
Денис Щербак

«Свою карьеру я начинал будучи поваром в отеле Baltschug Kempinski. Но однажды, попав на работу к знаменитому шеф-повару Роланду Хольтзеру и его помощнице шеф-кондитеру Татьяне Слепцовой, я понял — это мое призвание. Проработав какое-то время под руководством Нино Грациано — итальянского шеф-повара ресторана Семифредо, я нашел себя и свой стиль. В своем творчестве я предпочитаю легкость и простоту в приготовлении десертов, также люблю работать с шоколадом».

Все торты и десерты нашей кондитерской создаются под чутким руководством шеф-кондитера ЦМТ.
Для приготовления мы используем только натуральные ингредиенты.

Вы можете выбрать любое из наших готовых предложений в каталоге или заказать авторский торт с индивидуальным оформлением.

- ***Классические торты от 370 рублей***

  Ассортимент представлен на следующих страницах каталога.

- ***Авторские и свадебные торты 3000 рублей за 1 кг***

  По индивидуальному заказу.
  Обсуждается с шеф-кондитером.

Для заказа необходимо обратиться к нам:

+7 (495) 258-16-99
restaurants@wtcmoscow.ru

Заказы принимаются не менее, чем за 48 часов.

Получение готового заказа:
Чайный стол, Столовая ЦМТ,
Краснопресненская наб., 12, подъезд №1.

Шоколадно-банановый

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

1100 г **1350 ₽**

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

Захер

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

1540 г **1350 ₽**

Три шоколада

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

1400 г **1300 ₽**

Йогуртово-фруктовое наслаждение

Торт на основе обезжиренного йогурта с кусочками персика и банана на пышном белом бисквите.

1800 г **990 ₽**

Чизкейк с клубникой

Крем из сливочного сыра с кусочками свежей клубники на белом бисквите, пропитанном ликером Куантро. Украшен миндальной стружкой, белоснежными сливками и ягодами ароматной свежей клубники.

1000 г **1300 ₽**

Творожный с ягодами

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

1740 г **1250 ₽**

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

Черный лес

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

1200 г **1200 ₽**

Прага

Классический торт из шоколадных бисквитных коржей в сочетании со сливочным кремом с какао. Глазированый шоколадной помадкой.

860 г **570 ₽**

Чуао

Создан для истинных ценителей необычных сочетаний вкусов: шоколадный бисквит приготовлен без муки, пропитан черносмородиновым ликером, прослойка выполнена из крема из горького шоколада с пюре черной смородины. Покрыт тонким слоем шоколада и украшен французским печеньем макарун.

1025 г **1300 ₽**

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

Банана-Крим

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

1346 г **1100 ₽**

Шоколадный блюз

Воздушный шоколадно-ореховый биквит с прослойкой дуэта из двух муссов: сливочно-шоколадного и медово-сливочного с добавлением грильяжа из грецких орехов. Покрыт ганашем из натурального бельгийского шоколада и украшен золотым сахаром.

1215 г **1050 ₽**

Черничный

Воздушный белый бисквит, пропитанный ликером Куантро, с начинкой из творога и сметаны в сочетании с пюре из лесной черники.

1250 г **1050 ₽**

Мраморный

Шоколадный бисквит с нежным кремом из обезжиренного творога и йогурта, а также домашнего джема из вишни Амарена. Декорирован натуральным швейцарским шоколадом.

985 г **720 ₽**

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

Мятно-шоколадный

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

1100 г **1150 ₽**

NEW

Пряный с крем-чиз

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

1600 г **1350 ₽**

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

NEW

Royal praline

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 **1 600 ₽**

NEW

Фруктово-ягодный

Воздушный белый бисквит с заварным кремом и фруктами на основе из песочного теста.

1172 г **1250 ₽**

МУССЫ, СУФЛЕ

Ванильный чизкейк

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

1190 г **1260 ₽**

Лаймовый чизкейк

Торт приготовлен без выпечки. Подложка из песочного печенья, крем на основе творога и сока лайма. Покрыт освежающим желе из лайма.

1170 г **750 ₽**

МУССЫ, СУФЛЕ

Птичье молоко

Вечная классика. Нежное молочное суфле на тонком песочном тесте под тонкой хрустящей шоколадной глазурью.

600 г **430 ₽**

Crowne Plaza

Уникальное сочетание трех муссов: шоколадного, карамельного и мусса с ликером бейлис с шоколадным бисквитом и карамелизированными в темном роме бананами. Торт покрыт сахарным марципаном. Украшен фирменной надписью и шоколадной стружкой.

1440 г **1300 ₽**

Пина Колада

Нежное тропическое крем-суфле из сока ананаса с кокосовым молоком и апельсиновым ликером Куантро. Внутри прослойка из шоколданого крема на кокосовом бисквите Дакуаз. Оформлен тончашим слоем тропического желе, шоколадным рисунком и кокосовой стружкой.

1454 г **1100 ₽**

Черная смородина с белым шоколадным муссом

NEW

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

1535 г **1350 ₽**

Наполеон

Классический торт из бесчисленного
множества слоеных коржей, пропитанных
сливочным кремом.

700 г **460 ₽**

Эстерхази

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

1625 г **1250 ₽**

Марципановый

Воздушное безе в сочетании со сливочным кремом и прослойкой из сочных персиков. Покрыт белоснежным сахарным марципаном, декорирован цветами из сахарной мастики и шоколадными узорами.

930 г **630 ₽**

БЕЗЕ

Москва

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

1150 г **1280 ₽**

Киевский

Приготовлен по классической рецептуре. Ореховое безе с прослойкой шоколадного крема и свежей вишни. Украшен цветами из сливочного крема.

800 г **420 ₽**

Медовый по-чешски

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

1000 г **710 ₽**

Тарт Сантьяго

Классический тарт родом из Испании. Сделан из тонкого песочного теста, без добавления сахара, с начинкой из большого количества миндаля и корицы. Декорирован сахарной пудрой.

1235 г **820 ₽**

Торфяной

Пирог из песочного теста с творожной начинкой. Декорирован оригинальной посыпкой Шоколадный штрезель.

820 г **460 ₽**

ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

Ленинградский

Классическое сочетание рассыпчатых песочных коржей, сливочно-шоколадного крема и натурального яблочного повидла. Покрыт шоколадной помадкой, декорирован узором из шоколадного крема.

1000 г **515 ₽**

ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

Грушевый пай

NEW

Песочная основа с добавлением миндаля, свежая грушаи творожно-сливочная заливка.

938 г **1050 ₽**