



+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
- Ганаш
- Велюр
- Крем-чиз



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 желе из свежей малины



- Сливки
- Кондитерская мастика
- Ганаш
- Велюр
- Крем-чиз



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 крем-ганаш, приготовленным на пюре из свежей клубники



- Сливки
- Кондитерская мастика
- Ганаш
- Велюр
- Крем-чиз



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. Ваниль

белый бисквит с бурбонской ванилью, пропитанный молочным сиропом с крем-чиз и ванильной пастой



- Сливки
- Кондитерская мастика
- Ганаш
- Велюр
- Крем-чиз



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



5. Морковный

бисквит на основе свежей моркови с добавлением грецкого ореха, с прослойкой из сливочного крем-чиз и соленой карамели



- Сливки
- Кондитерская мастика
- Ганаш
- Велюр
- Крем-чиз



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



6. Вишня в шоколаде

бисквит из горького бельгийского шоколада, пропитанный сахарным сиропом, с прослойкой крем-чиз с молочным шоколадом, вишневым конфи и ликером амаретто



- Сливки
- Кондитерская мастика
- Ганаш
- Велюр
- Крем-чиз



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



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 Ваниль
- 5 Морковный
- 6 Вишня в шоколаде

Стоимость сета
из 6 начинок — 1800 Р

Стоимость каждого пирожного
по отдельности — 300 Р

Заказы на дегустационный сет
принимаются за два рабочих дня.



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

 wtc_wedding