Торт «Королевский бархат»

Три слоя сметанного бисквита с добавлением какао и красного колера, прослоены нежнейшим кремом на основе сливочного сыра и натуральных сливок, украшены шариками сливочного сыра, ягодами голубики и кондитерскими сердечками.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
3,7 г	25 г	24 г	340

Торт «Сметанный»

Нежный сметанный бисквит, сметанный крем с добавлением сгущенного молока.Украшен зеркальной глазурью и шоколадным декором сверху.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
4,3 г	19 г	32 г	310

Торт «Клубнично-йогуртовый»

Освежающий десерт с ягодным настроением. Мягкий бисквит пропитан клубничным сиропом, нежный йогуртовый крем с кусочками клубники. Украшается кремом, спелой клубникой.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
2,5 г	12 г	23 г	210

Торт «Вишнёво-шоколадный»

Воздушные шоколадные бисквиты, пропитанные сиропом с нотами амаретто, между слоями — лёгкий сливочный крем и щедрые вишнёвые прослойки из натуральных ягод. Торт украшен шоколадной стружкой, нежным кремом и ягодным желе, создавая гармонию насыщенного шоколада, свежей вишнёвой кислинки, сливочной мягкости и тонкого аромата ликёра.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
3,9 г	17 г	23 г	250

Воздушный рулет с малиной

Рулет из взбитого яичного белка с сахаром, с кремом на основе взбитых сливок с добавлением ягод малины с\м, украшен желейными ягодами малины, взбитыми сливками, сублимированной малиной, фисташками и тёртым шоколадом.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
3,8 г	14 г	35 г	270

Торт «Трюфельный»

Десерт из трех слоев шоколадного бисквита, пропитанного сиропом, и прослойки из сливочно-шоколадного крема с растительными сливками, оформлен вафельной крошкой, шоколадными трюфелями и ягодами голубики.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
4,3 г	22 г	35 г	360

Торт «Малиновый шифон»

Десерт на основе рубленого сметанного бисквита со сгущённым молоком, кремом на основе сыра Маскарпоне и растительных сливок. Торт прослоен малиновым конфи и оформлен ягодами малины в желе.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
3,4 г	11 г	30 г	220

Торт «Смородиновый»

Ягодный торт, состоящий из двух слоев белого бисквита, пропитанного сиропом и прослоенного кремом на основе йогурта с растительными сливками и ягодами смородины. Торт оформлен ягодами черной смородины в желе.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
3,6 г	7,6 г	31 г	220

Торт «Молочная девочка»

Нежные бисквитные коржи, пропитаны молочным сиропом. Прослоены фирменным сливочно-ванильным кремом с добавлением малинового конфи, что отлично дополняет мягкую структуру торта. Оформлен кремом и желейными ягодами малины и голубики.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
3,9 г	14 г	32 г	270

Торт «Шоколадный сметанник»

Воздушный шоколадный бисквит, пропитанный нежным сметанным кремом с добавлением какао. Вкус насыщенный, мягкий, покрыт шоколадной глазурью и украшен шоколадной стружкой.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
3,6 г	24 г	28 г	340

Торт «Мазурка»

Десерт из воздушного бисквита с грецким орехом и глазурью и бисквита с изюмом, пропитанный сиропом на коньяке, прослоенный кремом на основе вареного сгущенного молока и кремом-чиз, украшенный карамельной зеркальной глазурью, вафельной крошкой и орехами.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
4,5 г	22 г	40 г	380

Торт «Маковый с ягодой»

Маковый бисквит, пропитанный сиропом, прослоен заварным английским кремом с шоколадом и йогуртом, прослойкой из ягод: малины, клубники и черной смородины, оформлен сливочно-сырным кремом с маком, украшен ягодами желейной малины и веточками фисташки.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
5 г	11 г	26 г	220

Торт «Испанский медовик»

Десерт, состоящий из семи медовых коржей с добавлением темной шоколадной глазури. Начинка состоит из нежнейшего заварного крема с добавлением натуральных сливок. Оформлен медовой крошкой и обжаренными орешками фундука.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
4,4 г	20 г	40 г	360

Торт «Наполеон»

Популярный классический десерт из рассыпчатых коржей из слоеного теста и домашнего заварного крема.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
5 г	17 г	31 г	310

Торт «Рыжик»

Десерт из заварных медовых коржей, прослоенных сливочно-заварным кремом со сметаной.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
4 г	17 г	40 г	330

Торт «Чиз-кейк карамельный»

Десерт из сливочно-сырного крема с солёной карамелью на нежном песочном корже с добавлением тертого какао. Оформлен солёной карамелью, фундуком и лепестками миндаля.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
4,9 г	25 г	25 г	340

Торт «Чиз-кейк»

Десерт из сливочно-сырного крема с добавлением натуральных сливок на песочной основе.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
5,7 г	26 г	22 г	340

Пай манго

Корзиночка из миндально-песочного теста с начинкой манго–лимонного курда и пюре манго, оформлен белковым кремом и желейными ягодами голубики.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
2,9 г	17 г	36 г	300

Пай вишнёвый

Десерт на основе рассыпчатого песочного теста с начинкой из творога с вишневым желе с добавлением целых ягод. Оформлен жареными лепестками миндаля.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
8 г	11 г	37 г	250

Воздушный рулет манго-маракуйя

Рулет из взбитого яичного белка с сахаром, с кремом на основе взбитых сливок с добавлением нежного пюре манго и маракуйя с сахаром, украшен взбитыми сливками, тёртым шоколадом и веточкой фисташки.

Пищевая ценность (на 100гр. содержит):

Белок	Жиры	Углеводы	кКал
3,5 г	14 г	39 г	290