

Projekt
Ciacho
by Natalie



JAKOŚĆ & SMAK

KŁADZIEMY NACISK NA DOSKONAŁOŚĆ, WYBIERAJĄC STARANNIE NAJLEPSZE SKŁADNIKI. PRAWDZIWA ŚMIETANA, ŚWIEŻE MASŁO, SEZONOWE OWOCE I WYKWINTNA BELGIJSKA CZEKOLADA. TO TE SKŁADNIKI STOJĄ ZA WYJĄTKOWYM SMAKIEM I JAKOŚCIĄ NASZYCH TORTÓW. POZNAJ NASZE TRADYCYJNE I NOWOCZESNE KOMPOZYCJE, TWORZĄCE NIETUZINKOWE POŁĄCZENIA O WYRAZISTYCH TEKSTURACH.

"Confit - warstwa zatopionego w kremie intensywnie owocowego nadzienia

Cremeux - delikatne, aksamitne nadzienie zatopione w kremie

"Chrupiąca pralina - warstwa o chrupiącej teksturze, na bazie francuskich prażynek i belgijskiej czekolady"

MENU SMAKÓW TORTÓW



NASZE WYJĄTKOWE SMAKI

1 MALINA - BIAŁA CZEKOLADA - MASCARPONE

krem z białej, belgijskiej czekolady i serka mascarpone / confit z malin / chrupiąca pralina z białej czekolady i malin liofilizowanych / jasny biszkopt

2 SNICKERS CHEESECAKE

krem z serka Philadelphia i wanilii Bourbon / karmel z kwiatem soli morskiej i prażonymi fistaszkami / kremowy ganache z mlecznej i deserowej belgijskiej czekolady / ciemny biszkopt

3 MLECZNA CZEKOLADA - PORZECZKA - BEZ

mus z mlecznej, belgijskiej czekolady / confit z czarnych porzeczek i czarnego bzu / cremeux z czarnych porzeczek / chrupiąca pralina z orzechami laskowymi i mleczną czekoladą

4 WIŚNIA W CZEKOLADZIE

mus z deserowej 55% belgijskiej czekolady / confit z wiśni / chrupiąca pralina z deserowej belgijskiej czekolady i prażonych ziaren kakaowca / ciemny biszkopt

5 MANGO - MARAKUJA - BIAŁA CZEKOLADA

mus z mango i białej belgijskiej czekolady z kawałkami malin / żelka marakuja z kawałkami mango / chrupiąca pralina z karmelizowanej białej czekolady / jasny biszkopt

6 MIGDAŁOWE LOVE

krem waniliowy z serkiem mascarpone i prawdziwą wanilią
 / mus migdałowy/ confit z wiśni i Amaretto / chrupiąca
 pralina z czerwonych owoców / jasny biszkopt

7 MOCCA - WIŚNIE - MASCARPONE

ubijany ganache infuzowany ziarnami kawy, na bazie
 mlecznej belgijskiej czekolady/ krem mascarpone z
 wiśniami/ confit z wiśni/ żelka wiśniowa/ ciemny biszkopt

8 MALINA - MARAKUJA

krem z curdem marakuja / żelka mango - limonka / krem
 mascarpone z malinami / chrupiąca pralina z
 czerwonych owoców / jasny biszkopt

9 JAGODA - CYTRYNA - JOGURT

mus jagodowy na bazie białej belgijskiej czekolady / mus
 cytrynowy na bazie białej belgijskiej czekolady / żelka
 jagodowa / cremeux jagoda - jogurt / chrupiąca
 pralina jogurtowa z porzeczkami i bezą / jasny biszkopt

10 SMAK SZYTY NA MIARĘ

Marzycie o smaku skomponowanym wyłącznie dla Was?

Zapraszamy do konsultacji!

Z przyjemnością przygotujemy spersonalizowaną opcję,
 perfekcyjnie dopasowaną do Waszych preferencji i
 motywu przewodniego Waszego przyjęcia!



NASZE UNIKALNE SMAKI

(DOŁĄTA 2ZŁ/PORCJA)

1 LAWENDA - TRUSKAWKA - MALINA

krem lawendowy na bazie mascarpone / confit z truskawek / delikatna malinowa pianka / chrupiąca pralina z białej czekolady / jasny biszkopt

2 KOKOS - CZARNA PORZECZKA - CZARNY BEZ

krem kokosowy na bazie białej belgijskiej czekolady / krem z serka Philadelphia i wanilii Bourbon / confit czarna porzeczka - czarny bez / kremowy ganache kokosowy z białej czekolady / chrupiąca pralina z białej czekolady z kokosem i czarną porzeczką / jasny biszkopt

3 PISTACJA - MALINA - WANILIA

mus z białej belgijskiej czekolady i pasty pistacjowej / ubijany mus waniliowy / żelka malinowa z kawałkami malin i czerwonych porzeczek / prażynka pistacjowa z malinami i porzeczkami / biszkopt migdałowy

4 KINDER BUENO PORZECZKOWE

mus z mlecznej i białej belgijskiej czekolady z pastą z orzechów laskowych / confit z czerwonych porzeczek / kremowe nadzienie porzeczkowe / chrupiąca pralina z orzechami laskowymi i liofilizowaną czerwoną porzeczką / ciemny biszkopt

5 TRUSKAWKA - KWIAT POMARAŃCZY - WANILIA

mus z truskawek / confit z przetartych truskawek z dodatkiem wody z kwiatu pomarańczy / ubijany mus mascarpone z wanilią / chrupiąca pralina z czerwonych owoców / jasny biszkopt

6 PHILADELPHIA - LIMONKA - TRUSKAWKA

mus na bazie serka Philadelphia z wanilią Bourbon / ubijany mus limonkowy / confit z truskawek i soku z limonki / żelka truskawkowa z kawałkami truskawek i miętą / chrupiąca pralina z czerwonych owoców / jasny biszkopt

7 SMAK SZYTY NA MIARĘ

Marzycie o smaku skomponowanym wyłącznie dla Was? Zapraszamy do konsultacji

Z przyjemnością przygotujemy spersonalizowaną opcję, perfekcyjnie dopasowaną do Waszych preferencji i motywu przewodniego Waszego przyjęcia



TORTY SEMI NAKED

Cena: od 18 zł / porcja
dekoracje wyceniane indywidualnie
porcja tortu: ok. 140g



TORTY W KREMIE MAŚLANYM

Cena: od 18 zł / porcja
dekoracje wyceniane indywidualnie
porcja tortu: ok. 140g



TORTY W MASIE CUKROWEJ

Cena: od 20 zł / porcja
dekoracje wyceniane indywidualnie
porcja tortu: ok. 140g



TORTY W POLEWIE MIRROR GLAZE

Cena: od 20 zł / porcja
dekoracje wyceniane indywidualnie
porcja tortu: ok. 140g



TORTY W ZAMSZU CZEKOLADOWYM

Cena: od 20 zł / porcja
dekoracje wyceniane indywidualnie
porcja tortu: ok. 140g



TORTY W FORMIE MONOPORCJI

od 20 zł / szt - monoporcja musowa w
polewie lub zamszu czekoladowym
od 17 zł / szt - cupcake w ozdobnej
papiłotce
od 18 zł / szt - Mini Beza Pavlova
(w cenie wynajem ekspozytora)



dekoracje wyceniane indywidualnie /
porcja: ok. 100g