

# Fanaberia

PERFECT CAKES MENU

1

## Tort Pistacja-Porzeczka-Karmel

Kruszonka migdałowo-pistacjowa, mleczny karmel, purée z czerwonej porzeczki, mus na bazie 100% pistacji i czekolady Valrhona Ivoire 35%, polewa pistacjowa. Występuje w naturalnym pistacjowym kolorze.

Ø18CM | 170ZŁ  
Ø22CM | 270ZŁ  
Ø26CM | 370ZŁ

ALERGENY: 1,3,6,7,8

2

## Tort Czekolada-Pomarańczowa

Czekoladowy biszkopt, konfitura z całych pomarańczy, chrupiąca pralina z orzecha laskowego i gianduii, crèmeux pomarańczowe, mus z deserowej czekolady Valrhona Manjari 64%. Występuje w kolorze czekoladowym.

Ø18CM | 170ZŁ  
Ø22CM | 270ZŁ  
Ø26CM | 370ZŁ

ALERGENY: 3,6,7,8

3

## Tort Orzech Palony

Mus pralinowy, żurawina, czekoladowo-migdałowy biszkopt, chrupiące opalone orzechy włoskie, słony karmel z mango i bergamotka. Występuje w kolorze orzechowym.

Ø18CM | 170ZŁ  
Ø22CM | 270ZŁ  
Ø26CM | 370ZŁ

ALERGENY: 1,3,6,7,8

4

## Tort Truskawka-Wanilia

Financier migdałowy z blanszowanych migdałów, truskawkowe crèmeux Valrhona Inspiration Fraise, konfitura truskawkowa, chrupiący spód na bazie mąki migdałowej, całość wypełnia mus z białej czekolady Valrhona Ivoire 35% i wanilii z Madagaskaru. Występuje w kolorze czerwonym lub białym.

Ø18CM | 170ZŁ  
Ø22CM | 270ZŁ  
Ø26CM | 370ZŁ

ALERGENY: 1,3,6,7

5

## Tort Cassis

Biszkopt genueński z jagodami z grubo siekanej mąki migdałowej, purée z czarnej porzeczki i jagód, mus na bazie białej czekolady Valrhona Ivoire 35%. Występuje w kolorze fioletowym lub białym.

Ø18CM | 140ZŁ  
Ø22CM | 220ZŁ  
Ø26CM | 320ZŁ

ALERGENY: 1,3,6,7

6

## Tort Beza Pavlova

Z owocami, kremem curd z marakui i mango oraz kremem mascarpone i limonką.

Ø20CM | 140ZŁ  
Ø25CM | 200ZŁ  
Ø28CM | 270ZŁ

ALERGENY: 3,7

7

## Tort Dacquoise

Beza daktylowo-orzechowa z kremem kawowym z mascarpone.

Ø26CM | 200ZŁ

ALERGENY: 3,6,7,8

BEZ GLUTENU   SMAKUJE DZIECIOM