

Torty z mono porcji od 26 zł. sztuka

minimalna ilość zamówienia
tortu z mono porcji 70 szt.



Alergeny

Pistacja-czerwona porzeczka smakuje dzieciom	1,3,6,7,8	18 cm 170 zł 8-10 osób
Pistacjowy financier, purée z czerwonych porzeczek, ganasz karmelowy, kruszonka z dodatkiem 100% pasty pistacjowej, mus pistacjowy z białą czekoladą.		22 cm 270 zł 12-14 osób
		26 cm 370 zł 16-18 osób
Czekolada-pomarańczowa bezglutenowy	3,6,7,8	18 cm 170 zł 8-10 osób
Delikatny biszkopt na bazie ciasta parzonego, własna konfitura z całych pomarańczy, chrupiąca pralina z orzecha laskowego, crèmeux pomarańczowe, mus z deserowej czekolady 64% Manjari.		22 cm 270 zł 12-14 osób
		26 cm 370 zł 16-18 osób
Orzech palony orzechowy z chrupnięciem (dostępny jesień- zima)	1,3,6,7,8	18 cm 170 zł 8-10 osób
Czekoladowo-migdałowy biszkopt, karmel z mango i marakui, chrupiące palone orzechy włoskie, purée z żurawiny, mus pralinowy z orzecha laskowego.		22 cm 270 zł 12-14 osób
		26 cm 370 zł 16-18 osób
Truskawka-wanilia smakuje dzieciom	1,3,6,7	18 cm 170 zł 8-10 osób
Migdałowy financier, crèmeux truskawkowe, własna konfitura z truskawek, truskawkowy chrupiący spód z mąki migdałowej, mus z białej czekolady z wanilią Bourbon z Madagaskaru.		22 cm 270 zł 12-14 osób
		26 cm 370 zł 16-18 osób
Cassis smakuje dzieciom	1,3,6,7	18 cm 140 zł 8-10 osób
Migdałowy biszkopt genueński z jagodami, purée z czarnej porzeczki, mus z białej czekolady z czarną porzeczką		22 cm 220 zł 12-14 osób
		26 cm 320 zł 16-18 osób
Beza Pavlova bezglutenowy/ smakuje dzieciom	3,7	20 cm 140 zł 8-10 osób
Świeże owoce, krem curd z marakui i mango, delikatny krem z wanilią Bourbon z Madagaskaru i limonką na bazie śmietany i mascarpone.		25 cm 200 zł 12-14 osób
		28 cm 270 zł 16-18 osób
Dacquoise bezglutenowy	3,6,7,8	26 cm 200 zł 15-18 osób
Beza z orzechami włoskimi i daktylami, krem kawowo-śmietankowy z mascarpone.		