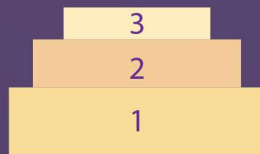


Начинки для тортов

*Если вы выбираете торт в несколько ярусов, то можете для каждого яруса подобрать разную начинку. Нижние ярусы должны быть бисквитные, верхний ярус может быть как бисквитный, так и муссовый. Ярусы считаются снизу вверх. Например, 1 и 2 ярусы - бисквит, 3 - мусс.



- бисквит



- мусс



Красный бархат



Впервые созданная в Америке, праздничная начинка «Красный Бархат» - это удивительное сочетание сочных и бархатистых коржей с белоснежными прослойками нежного крема на основе сливочного сыра. Вкусный, сытный и очень эффектный торт с начинкой ярко-бордового цвета



Три шоколада

Начинка, состоящая из трех слоев шоколадного мусса: темного, молочного и белого, которые лежат на нежном пористом шоколадном бисквите, пропитанным сахарным сиропом и несколькими капельками ароматного коньяка



Графский



Торт, приготовленный на бисквитной шоколадно-ванильной основе с нежнейшим французским сметанным кремом, дольками ананаса, персика и грецкими орехами. Невероятно нежная и тающая во рту начинка для торта, приготовленная из натуральных ингредиентов



Изумруд

Необычная начинка для любителей удивлять и удивляться. Восхитительный влажный бисквит на основе листьев шпината, с добавлением свежего лимонного сока и цедры лайма, украшенный сливочно-сырным кремом. Неповторимый вкус и восхитительный изумрудный цвет





Триумф Вкуса

Фантастически нежная, тающая на языке муссовая начинка на основе белого шоколада, с желе из натуральной малины на ванильном бисквите, по вкусу напоминающая сливочное мороженое



Малина-манго-маракуйя

Муссовый торт с шелковистой текстурой, умеренно-сладким вкусом и яркой кислинкой в послевкусии. Слой малинового смузи оттеняется шоколадным бисквитом и сливочным вкусом крема из маскарпоне и крем-чиза. Торт венчает слой из сочного пюре манго. Разные слои обладают разной текстурой, подчеркивая и дополняя друг друга



Сникерс

Популярный батончик «Snickers» давно завоевал сердца любителей сладкого по всему миру, поэтому эта начинка для торта станет потрясающим подарком для всех, кто обожает яркое сочетание сладкой нуги, карамели, арахиса и неповторимого молочного шоколада



Ларри

Потрясающе мягкий и пористый шоколадный бисквит с томлёной вишней, кофеино-коньячным послевкусием и кремом на основе молочного бельгийского шоколада. Лучшее сочетание сочного шоколадного торта и воздушного мусса для истинных ценителей



Медовый

Ароматная бисквитная начинка с мягким вкусом мёда, изготовленная по классическому рецепту. Гармоничное сочетание воздушных слоёв, пропитанных сливочным кремом со сгущённым молоком и гладким бархатистым кремом на основе молочных сливок



Наполеон

Классический торт в современном прочтении. Тончайшие слои хрустящего теста пропитаны нежным заварным кремом. Слоев теста так много, что торт становится необыкновенно воздушным



Тюмбирный мусс

Восхитительная муссовая начинка, тающая во рту. Слои мусса из белого шоколада, перемешанного с шоколадной крошкой, проложены воздушным шоколадным бисквитом. Обратите внимание, что из-за своей нежности эта начинка подходит только для верхних ярусов многоярусных тортов



Радуга

Торт с такой начинкой обладает богатым внутренним миром - ведь внутри он еще красивее, чем снаружи! Радужные слои нежного бисквита окрашены натуральными пищевыми красителями и проложены сливочно-сырым кремом. Такая начинка подойдет для любого яруса



Молочная девочка

Молочная девочка - широко известный классический десерт на основе сгущенного молока. Тонкие коржи из ванильного бисквита пропитаны кремом со сгущенкой и сливочным сыром. Яркое сочетание банана и клубники придадут начинке восхитительно фруктовый вкус и аромат



Баунти

Тончайший шоколадный бисквит в нижнем слое и два вида шелковистого мусса - из темного и белого шоколада. Кокосовая стружка добавляет муссам приятной текстуры. Выберите эту начинку, если вы хотите насладиться по-настоящему райским вкусом!



Шоколадный фундук



Начинка для поклонников шоколадно-ореховых вкусов. Слои бисквита с насыщенным шоколадным вкусом чередуются со слоями шоколадного крема с добавлением хрустящего обжаренного фундука. Паста из фундука в составе крема усиливает пряный ореховый вкус и аромат начинки



Love is...

Сливочный мусс из белого шоколада с натуральным бананом и сочной клубничной прослойкой - это любовь с первого кусочка! Слойм мусса придают текстуру воздушные коржи ванильного бисквита. Попробуйте эту начинку и вы узнаете, что такое любовь!

