

# ТОРТЫ

## GAVI

*Divertiti!*



## *Условия оформления заказа:*

- заказ на любой торт принимаем **минимум за 48 часов**
- заказ на торт с индивидуальным оформлением принимаем **за 3 дня**
- при заказе торта мы попросим у вас **предоплату 30%**

# Чизкейк с вишнёвой начинкой

---

классический  
чизкейк с ванилью  
на основе  
из измельчённого  
крекера

ПОКРЫТИЕ и ДЕКОР:  
покрыт вишнёвым  
компоте и украшен  
сусальным золотом

Ø = 18 см

---

1 кг | 2200р.





# Чизкейк со свежими ягодами

---

классический  
чизкейк с ванилью  
на основе  
из измельчённого  
крекера

ПОКРЫТИЕ и ДЕКОР:  
украшен клубникой  
и голубикой

Ø = 18 см

---

1 кг | **2200р.**

# Сметанник медовый

---

медовые коржи,  
пропитанные  
сметанным кремом

ПОКРЫТИЕ и ДЕКОР:  
покрыт белым кремом  
и украшен голубикой

Ø = 18 см

---

1 кг | **2320р.**



# Тирамису

---

бисквиты савоярди,  
пропитанные сиропом  
на основе кофе и амаретто,  
прослоенные кремом  
на основе заваренных  
желтков и маскарпоне

ПОКРЫТИЕ и ДЕКОР:  
сверху украшен  
клубникой, голубикой  
и дробленой фисташкой

Ø = 18 см

---

1 кг | **2800р.**



# Торт шоколадный с ягодами

---

шоколадные коржи,  
пропитанные  
ягодным сиропом,  
с начинкой из клюквы,  
клубники и малины  
с шоколадным муссом

ПОКРЫТИЕ и ДЕКОР:  
может быть выровнен  
белым крем-чизом  
или покрыт шоколадным  
муссом, украшен  
сублимированной малиной  
и пищевым золотом

Ø=16 см

---

1 кг | **3000р.**



# Торт морковный

---

бисквит с добавлением моркови и специй (молотый имбирь и мускатный орех), прослоенный кремом на основе белого шоколада и маскарпоне

ПОКРЫТИЕ и ДЕКОР:  
бока обсыпаны бисквитной крошкой, сверху выровнен кремом и украшен конфетами «Рыжик» ручной работы (из морковных цукатов и грецкого ореха в шоколадной глазури)

∅=16 см

---

1 кг | **2200р.**





# Торт муссовый «Манго- клюква»

---

манговый мусс  
с начинкой из клюквы  
на ванильном бисквите

ПОКРЫТИЕ и ДЕКОР:  
покрыт глянсажем  
с сусальным золотом,  
украшен васильком

Ø = 18 см

---

1 кг | 3000р.





# Торт муссовый «Шоколад- маракуйя»

---

шоколадный мусс  
с начинкой из маракуйи  
на дакуазе с дроблённым  
фундуком и какао

ПОКРЫТИЕ и ДЕКОР:  
покрыт шоколадной  
глазурью, декорирован  
дроблённым фундуком  
и шоколадом

Ø = 18 см

---

1 кг | **3000р.**

*дополнительный декор:*

ДЕКОР ЛЮБОГО ТОРТА  
СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

(клубника / голубика) .....100 гр | **250р.**

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДЕКОР

ЛЮБОГО ТОРТА ШОКОЛАДОМ: .....50 гр | **250р.**

