



УНИКАЛЬНЫЕ ТОРТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

ОТ КОНДИТЕРСКОЙ СТУДИИ ОТЕЛЯ «АРЕАЛ»

СТОИМОСТЬ И СРОКИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ



СТОИМОСТЬ ТОРТА С ЛЮБОЙ НАЧИНКОЙ – 3400 рублей за кг.

Срок изготовления от 3-х рабочих дней, в зависимости от сложности заказа. Декор торта входит в стоимость

Заказать торт ручной работы можно по телефону +7 (925) 809 78 70
Или на стойке приема и размещения Отеля Арéal.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?

Если Вы не успели сделать заказ заранее, Вы можете приобрести готовый торт от нашей кондитерской студии в любое время.

Сделать заказ можно на стойке приема и размещения Отеля или по телефону:
+7 (925) 809 78 70.



Да Милио / Cake Da Milio 1,250 г / **2 900 р**

Нежное сливочное суфле с белым шоколадом, покрытое шоколадной глазурью на хрустящем корже с пралине из фундука и вафельной крошкой.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Йогуртовый / Yoghurt Cake 1,275 г / **1 250 р**
Суфле из натурального йогурта со свежими фруктами.



Медовый / Honey Cake 1,000 г / **1 600 р**
Настоящий медовик со сметанным кремом
и свежей клубникой.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Лимончело / Limoncello Cake 1,140 г / **2 000 р**
Сливочный крем из белого шоколада и сока лимона, с бисквитом покрытым шоколадной глазурью.



Морковный / Carrot Cake 2,160 г / **2 700 р**
Классический Американский морковный пирог с заварным кремом.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Три шоколада / Three Chocolate Cake 1,740 г / **3 100 р**
Торт с муссами из белого, молочного и темного шоколада на шоколадном бисквите.



Тирамиссу / Tiramisu 1,740 г / **4 000 р**
Классический итальянский десерт с нежным сливочно-сырным кремом.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Чизкейк с малиной / Cheesecake with raspberries 1,800 г / **2 500 р**
Классический чизкейк из сливочного сыра, творога и малины.



Чизкейк / Cheesecake 1,800 г / **2 900 р**
Классический запеченый чизкейк из сливочного сыра на песочном тесте.

КРАСИВО И ВКУСНО!



Сегодня ни один праздник не обходится без десерта. Мы рады предложить Вам изготовление эксклюзивных тортов, капкейков и других кондитерских изделий любой сложности. Сделав заказ в кондитерской студии Отеля «Ареал» Вы можете быть уверены – торт станет настоящей изюминкой Вашего торжества.

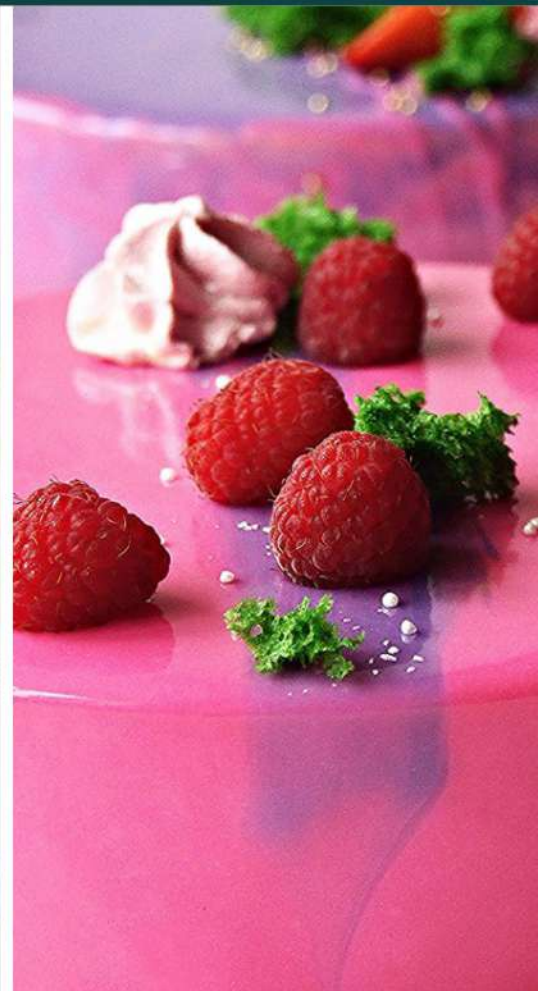
КАКИМ БУДЕТ ВАШ ТОРТ



NAKED CAKE – модный тренд в мире сладостей. Это «открытый торт», способный покориť каждого своей натуральностью. Основная идея угощения – слои не замаскированы кремом, видно составляющие ярусы десерта, бисквитные коржи. Торт может быть украшен ягодами, живыми цветами или любыми другими декоративными элементами по Вашему желанию.



САХАРНАЯ МАСТИКА прочно занимает сердца сладкоежек, да и кондитеры любят ее не меньше. Мاستика легка в работе, красится в любой цвет и хорошо держит форму, что позволяет реализовать любые идеи заказчика. Дополнительное преимущество такого свадебного десерта в том, что под мастичный декор можно спрятать начинку на любой вкус.



ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ покорила ценителей красивых десертов. Готовится на основе шоколада, какао или сливок с добавлением желатина или пектина. Правильно приготовленная глазурь похожа на цветное зеркало, откуда и родилось ее название. Такую глазурь используют для покрытия муссовых тортов, поскольку для достижения нужного эффекта необходима гладкая поверхность.

КАКИМ БУДЕТ УКРАШЕНИЕ



ЦВЕТЫ И РАСТЕНИЯ

Пушистые пионы и романтические розы различных оттенков оживят ваш торт и добавят нотки роскоши и элегантности. Ваши цветы сохраняют свежесть до самого вечера, ведь в качестве держателя используется небольшая капсула с водой. Также последним трендом в украшении кондитерских изделий является зелень. Папоротник, розмарин, ветки оливы – прекрасно расставят акценты и придадут торту изящества.



ЯГОДЫ, ФРУКТЫ, ОРЕХИ

Благодаря разнообразной фактуре и цвету фруктов и ягод можно создать потрясающий декор, преимуществом которого является не только потрясающий вид, но и вкус. Фрукты и ягоды подойдут к любой начинке, будут хорошо смотреться как и на мастике или глянцевой глазури, так и на торте, выполненном в стиле «naked». Орехи тоже могут стать прекрасным элементом декора для Вашего торта, а также добавить новые нотки к его вкусу.



МАСТИКА

Сахарная мастика – это уникальный материал. Благодаря его эластичности талантливый кондитер может создать украшение любой сложности: фигурки, цветы или узоры на поверхности торта. Такой вариант декора подходит для любых поводов, будь то свадьба или детский День рождения. Преимуществом сахарной мастики является возможность сделать съедобное украшение любого вида.

КАКИМ БУДЕТ УКРАШЕНИЕ



СЛАДОСТИ, ПЕЧЕНЬЯ, КОНФЕТЫ

Вам кажется, что торт украшенный сладостями – это слишком? Совсем наоборот! Такой торт будет выглядеть очень модно и оригинально. А еще все украшения можно будет с удовольствием съесть! Такой декор – прекрасная идея для детского торта.



МУССЫ И КРЕМЫ

Такое оформление праздничного торта придаст ему легкости и воздушности. Крем может быть низкокалорийным, что часто важно для представительниц прекрасного пола. Нежный сливочный мусс станет прекрасным дополнением к шоколадно-бисквитному тарту. А шоколадный крем, в свою очередь, прекрасно сочетается с фруктовыми и ягодными начинками.



ЛЮБОЙ ДЕКОР ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ!

Здесь Ваша фантазия может быть безгранична! Если Вы хотите что-то особенное и необычное, мы готовы подобрать декор в индивидуальном порядке. Вы можете сочетать любые элементы оформления между собой, например ягоды могут прекрасно смотреться с любым другим декором – шоколадом, сладостями, растительными элементами.

КАКАЯ БУДЕТ НАЧИНКА



МЕДОВЫЙ

Тонкие медовые коржи со сметанным кремом и миндальными лепестками

ФРУКТОВЫЙ

Классический ванильный бисквит, пропитанный сахарным сиропом с коньяком, с нежным заварным кремом, сливками и свежими фруктами

ТРИ ШОКОЛАДА

Торт с муссами из белого, молочного и темного шоколада на шоколадном бисквите

ЙОГУРТОВЫЙ

Легкий ванильный бисквит, пропитанный ягодным сиропом, с нежным суфле из обезжиренного йогурта, сочными персиками, фруктовой глазурью, взбитыми сливками и свежими фруктами

ШОКОЛАДНОЕ ПРАЛИНЕ

Ароматный шоколадный бисквит, пропитанный сахарным сиропом с арманьяком, в сочетании с муссом пралине из миндальных орехов и французского шоколада

ШОКОЛАДНЫЙ

Шоколадный бисквит, прослоенный сливочным кремом с добавлением ликера Куантро и темного шоколада

CANDY BAR



Ни одна модная вечеринка не может обойтись без стильного Candy Bar, оформленного в соответствии с тематикой Вашего праздника. Candy Bar – это фуршетный столик с разнообразными видами конфет, леденцов, пирожных, печенья и прочих сладостей ручной работы. Закажите эксклюзивный Candy Bar на свадьбу, день рождения или любую другую вечеринку. Такой «сладкий фуршет» станет стильным элементом оформления Вашего праздника.

СТОИМОСТЬ: 750 руб /чел. Минимальный заказ от 10 человек.

КАК ПРАВИЛЬНО РАССЧИТАТЬ ВЕС ТОРТА?



Рассчитывая вес торта для Вашего торжества, ориентируйтесь на 150 – 200 грамм для каждого Гостя. Но помните, что всегда стоит иметь небольшой запас, на случай, если среди Ваших Гостей окажутся настоящие сладкоежки. Также стоит учесть тот факт, что торты, обтянутые мастикой намного тяжелее тортов, оформленных взбитыми сливками или белковым кремом. Объем торта также напрямую зависит от плотности и консистенции вкусовой начинки.

КАК СДЕЛАТЬ ЗАКАЗ

- **шаг 1.**
Выберите внешний вид торта.
- **шаг 2.**
Решите, каким будет украшение торта и начинка. Если Вам сложно определиться, наши кондитеры с удовольствием помогут Вам.
- **шаг 3.**
Рассчитайте вес торта в соответствии с количеством Ваших Гостей.
- **шаг 4.**
Сделайте Ваш заказ по телефону или на стойке приема и размещения!