



УНИКАЛЬНЫЕ ТОРТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

ОТ КОНДИТЕРСКОЙ СТУДИИ ОТЕЛЯ «АРЕАЛ»

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 покорить 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 (ОТ ЗАКАЗЧИКА)

Пушистые пионы и романтичные розы различных оттенков оживят ваш торт и добавят нотки роскоши и элегантности. Ваши цветы сохранят 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.



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.

КАКИМ БУДЕТ УКРАШЕНИЕ



ФОТОПЕЧАТЬ НА САХАРНОЙ БУМАГЕ

Торты с фотопечатью на заказ – это один из самых популярных способов украсить десерт, ведь до сих пор распечатка съедобного изображения оставляет неподдельные эмоции. Это актуально для дня рождения, нового года, свадьбы и других праздничных событий. Для приготовления десерта используются натуральные ингредиенты, что гарантирует превосходный вкус.

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.

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: 900 руб/чел. Минимальный заказ от 20 человек.

КАК ПРАВИЛЬНО РАССЧИТАТЬ ВЕС ТОРТА?



Рассчитывая вес торта для Вашего торжества, ориентируйтесь на 120-150 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!

СТОИМОСТЬ И СРОКИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ



СТОИМОСТЬ ТОРТА С ЛЮБОЙ НАЧИНКОЙ – 3 500 РУБЛЕЙ ЗА КГ.

Срок изготовления от 3-х рабочих дней, в зависимости от сложности заказа.

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

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 / **3 500р**

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 250р**
Суфле из натурального йогурта со свежими фруктами.



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

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Лимончело / Limoncello Cake 1,140 г / **2 500р**

Сливочный крем из белого шоколада и сока лимона, с бисквитом покрытым шоколадной глазурью.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Три шоколада / Three Chocolate Cake 1,740 г / **3 900р**
Торт с муссами из белого, молочного и темного шоколада на шоколадном бисквите.



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

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Чизкейк с малиной / Cheesecake with raspberries 1,800 г / **2 900 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.

БЕНТО ТОРТЫ



Бенто - это небольшой торт на одного или двух человек весом 350-450 гр в одноразовом биоразлагаемом ланч-боксе с деревянной вилочкой и свечкой

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Бенто торт "Мусс Три шоколада" 450 гр/ **1 250 р**

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



Бенто торт "Йогуртовый" 450 гр/ **950 р**

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

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Бенто торт "Шоколадный" 450 гр/ **1 150 р**

Шоколадный бисквит, пропитанный ликером Куантро с кремом из сливок и темного шоколада с добавлением ликера Бейлис



Бенто торт "Манговый мусс" 450 гр/ **1 150 р**

Нежный ванильный бисквит, воздушный ароматный мусс манго-маракуйя

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

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

КАКАЯ БУДЕТ НАЧИНКА



ЙОГУРТОВЫЙ

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

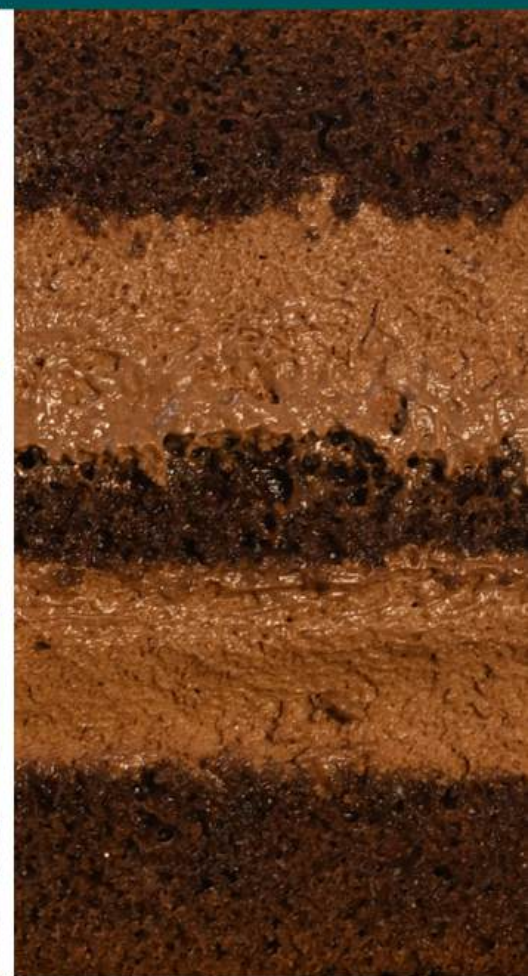
КРАСНЫЙ БАРХАТ

Мягкий бисквит красного цвета с легким шоколадным вкусом в сочетании со сливочно-сырным кремом чиз

ЧИЗКЕЙК ХОЛОДНЫЙ

Ароматный чизкейк без выпечки, мягкий бисквит с воздушным сливочно-сырным кремом

КАКАЯ БУДЕТ НАЧИНКА



МУСС КЛУБНИЧНЫЙ

Мягкий и воздушный ванильный бисквит, начинка из нежного клубничного мусса с прослойкой клубничного конфи

МАНГО-МАРКУЯ

Нежный ванильный бисквит, воздушный ароматный мусс манго-маракуйя

ШОКОЛАДНЫЙ

Шоколадный бисквит, пропитанный ликером Куантро с кремом из сливок и темного шоколада с добавлением ликера Бейлис