



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 кондитерской студии Отеля «Ареал» Вы можете быть уверены – торт станет настоящей изюминкой Вашего торжества.

КАКИМ БУДЕТ УКРАШЕНИЕ



ЦВЕТЫ И РАСТЕНИЯ (ОТ ЗАКАЗЧИКА)

Живые цветы добавляют нотки роскоши и элегантности, а папоротник, розмарин и ветки оливы – прекрасно расставят акценты и придадут тарту изящества. Ваши цветы сохраняют свежесть до самого вечера, ведь в качестве держателя используется небольшая капсула с водой.



ЯГОДЫ, ФРУКТЫ, ОРЕХИ

Благодаря разнообразной фактуре, а также цвету фруктов и ягод можно создать потрясающий декор, преимуществом которого является не только вид, но и вкус. Фрукты и ягоды подойдут к любой начинке, а орехи могут стать прекрасным элементом декора, и добавить новые нотки к его вкусу.



СЛАДОСТИ, ПЕЧЕНЬЯ, КОНФЕТЫ

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

КАКИМ БУДЕТ ВАШ ТОРТ



NAKED CAKE - это «открытый торт» способный покорить каждого своей натуральностью. Основная идея угощения – слои не замаскированы кремом, видно составляющие ярусы десерты, 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 реализовывать 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 и сливок с добавлением желатина или пектина. Правильно приготовленная глазурь похожа на цветное зеркало. Такую глазурь используют для покрытия муссовых тортов, поскольку для достижения нужного эффекта необходима гладкая поверхность.

КАКИМ БУДЕТ УКРАШЕНИЕ



ФОТОПЕЧАТЬ НА САХАРНОЙ БУМАГЕ

Торты с фотопечатью – один из самых популярных способов украсить десерт, ведь до сих пор распечатка съедобного изображения оставляет неподдельные эмоции. Для приготовления используют натуральные ингредиенты, что гарантирует превосходный вкус.



МУССЫ И КРЕМЫ

Такое оформление торта придаст воздушности и легкости. Крем может быть низкалорийным. 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! Вы можете сочетать любые элементы оформления между собой. А если Вы хотите что-то особенное и необычное, мы готовы подобрать декор в индивидуальном порядке.

КАКАЯ БУДЕТ НАЧИНКА



ТОРТ МЕДОВЫЙ

Классические медовые коржи с выразительным ароматом и крем на основе сметаны. Вкус, в котором сохраняется подлинная традиция.



ТОРТ ФРУКТОВЫЙ

Ванильный бисквит с лёгкой коньячной пропиткой и кремом на сливочной заварной основе. В каждом слое — сочность ананаса, персика и киви.



ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА

Три текстуры шоколада — белый, молочный и тёмный — соединены в сливочном креме на шоколадном бисквите. Богатый, гармоничный вкус.

КАКАЯ БУДЕТ НАЧИНКА



ТОРТ ЙОГУРТОВЫЙ

Бисквит с йогуртовым суфле и фруктами. Свежий, сбалансированный десерт с мягкой кислинкой.



ТОРТ КРАСНЫЙ БАРХАТ

Плотный бархатный бисквит насыщенного красного цвета с оттенком какао, сливочно-сырный крем и малиновое конфи. Вкус с выразительным характером.



ЧИЗКЕЙК ХОЛОДНЫЙ

Сливочно-сырный крем на мягком бисквите, приготовленный без выпечки. Чистый, насыщенный вкус с лёгким сливочным акцентом.

КАКАЯ БУДЕТ НАЧИНКА



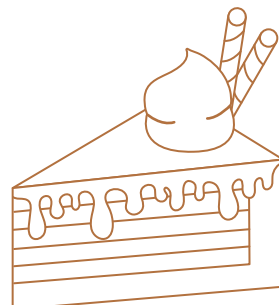
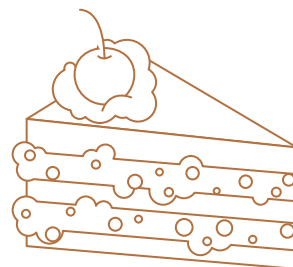
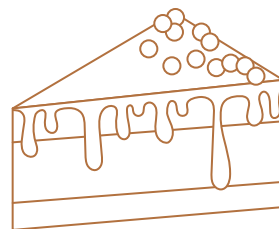
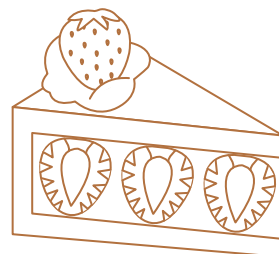
ТОРТ КЛУБНИЧНЫЙ МУСС

Ванильный бисквит с муссом из клубники и слоем клубничного конфи. Элегантный десерт с естественной ягодной сладостью.



ТОРТ МАНГО-МАРАКУЙЯ

Тропический мусс из манго и сливочного сыра с прослойкой маракуйи на шоколадном бисквите. Яркий и освежающий вкус с выразительной кислинкой.



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 ₽/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 – 3 900 Р 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 Ареал.

ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ?



1 КГ - 3 900 Р

- Мастика обтяжка
- Фотопечать на сахарной бумаге
- Зеркальная глазурь
- Крем-чиз
- Сливки
- Велюр шоколадный
- Шоколад декор
- Ягоды свежие (на 1 кг торта - 125 г ягод)

(при заказе многоярусного торта на нижний ярус не рекомендуются следующие начинки: медовый и йогуртовый)

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?

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

Сделать заказ можно на стойке приема и размещения Отеля Ареал или по телефону:
+7 (495) 660-24-24



Торт Да-милио / Cake Da Milio 1,250 г / 3 500₽

Суфле из белого шоколада и взбитых сливок на молочной основе, покрытое шоколадной глазурью. Хрустящий корж с фундучно-миндальной пастой, натуральный горький шоколад и вафельная крошка придают десерту изысканную текстуру.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Йогуртовый / Yoghurt Cake 1,275 г / 1 250₽

Ванильный бисквит, пропитанный сиропом, и суфле с йогуртом и фруктами. Лёгкий вкус с естественной свежестью.



Медовый / Honey Cake 1,000 г / 1 600₽

Тонкие коржи с натуральным мёдом и сметанным кремом. Десерт, проверенный временем.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Лимончело / Limoncello Cake 1,140 г / 2 500₽

Крем на основе белого шоколада, лимонного сока и сливок, покрытый зеркальной глазурью.

Сдержанная цитрусовая свежесть на мягком бисквите.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Три шоколада / Three Chocolate Cake 1,740 г / 3 900₽
Белый, молочный и тёмный шоколад
в сливочно-творожном креме на шоколадном бисквите.
Умеренно сладкий, сбалансированный вкус.



Тирамиссу / Tiramisu 1,740 г / 4 000₽
Маскарпоне, Амаретто и кофе,
пропитавшие бисквиты Савоярди.
Классика итальянского десерта в
сдержанной подаче.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



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

Творожно-сырный крем на песочной основе, завершённый прозрачным малиновым желе. Ягодная кислинка подчёркивает сливочную основу.



Чизкейк / Cheesecake 1,800 г / 2 900₽

Запечённый чизкейк из сливочного сыра на песочной основе. Чистый вкус, сбалансированный по сладости.

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 г / 1 250₽

Муссовый десерт из трёх видов шоколада на шоколадном бисквите. Модный формат, насыщенный вкус.



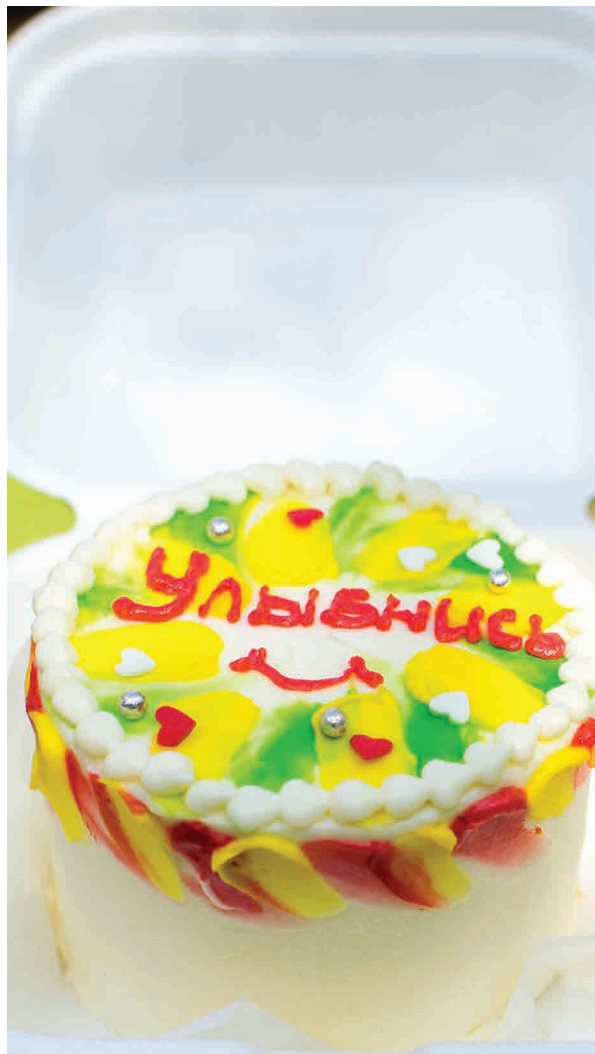
Бенто торт «Йогуртовый» 450 г / 950₽

Бисквит с йогуртовым суфле и фруктами: киви, ананас и персик. Умеренно сладкий, с естественной кислинкой.

СРОЧНО НУЖЕН ТОРТ?



Бенто торт «Шоколадный» 450 г / 1 150₽
Шоколадный крем с ликёром Куантро на бисквите, пропитанном сиропом с нотами сливочного ликёра. Глубокий, насыщенный вкус.



Бенто торт «Манговый мусс» 450 г / 1 150₽
Мусс из манго и сливочного сыра с прослойкой маракуйи на шоколадном основании. Освежающий тропический вкус.