



ARCOBALENO
— ART LOFT & DANCE —

Торты и сладости



Варианты начинок

Стоимость 2 000р./кг.

*Стоимость декора считается дополнительно.

1. Шоколадный с чизкейком и карамелью:

Шоколадный бисквит, чизкейк, солёная карамель, кремчиз.



2. Сникерс с соленым арахисом:

Шоколадный бисквит, молочный шоколад, жареный арахис, карамель, шоколадный крем

3. Фисташка-малина:

Фисташковый бисквит, малиновое конфи, кремчиз

4. Пряный морковный с грушей в карамелью:

Морковный бисквит с мускатным орехом, груша в карамели, кремчиз

5. Красный бархат: Кремчиз, ягодное конфи, красный бисквит



6. Пряная вишня:

Пряный бисквит, пряный соус вишневый,
кремчиз

7. Апельсиновый с карамельным муссом:

Апельсиновый бисквит, карамельный мусс,
кремчиз

8. Клубника-банан с шоколадным соусом:

Ванильный бисквит, кремчиз, свежая
клубника и банан, шоколад бельгийский

9. Шоколадный банан 🍌 в карамели:

Шоколадный бисквит, кремчиз, банан,
солёная карамель

10. Шпинат с малиной:

Шпинатный бисквит, малиновое конфи,
кремчиз



ARCOBALENO
— ART LOFT & DANCE —

Муссовое сердце 900 гр.

Стоимость 2 000 р.

Торт медовый фигурный/цифра:

Медовые раскатные коржи, кремчиз, декор
свежие ягоды



Муссовый медовик:

Медовые коржи, медовый мусс, малиновое
конфи, смешанный крем



Сладости на CANDY стол

Капкейки от 6 шт: стоимость 200 р./шт.

Трайфлы от 6 шт: стоимость 250 р./шт.

Медовое пирожное от 6 шт: 320 р./шт.

Безе на палочке от 10 шт: 120 р./шт.

Кейк-Попс от 10 шт: 120р./шт.

Макарунсы от 25 шт: 120р./шт.

Леденцы на палочке от 10 шт: 120р/шт

*Оформление CANDY стола, декор, посуда - оплачивается дополнительно.

ТОРТЫ

без глютена, молока (лактозы), яиц

✦ в **размере S** (диаметр 16 см, высота 7–8 см) примерный вес 1,300 кг. (± 200гр. т.к. все начинки разные) рассчитан на 6–8 человек, стоимость **3200 Р.** в БАЗОВОМ декоре;

✦ в **размере M** (диаметр 20 см, высота 7–8 см) примерный вес 1,900 кг. (± 200гр. т.к. все начинки разные) рассчитан на 10–12 человек, стоимость **4000 Р.** в БАЗОВОМ декоре;

✦ в **размере L** (диаметр 24 см, высота 7–8 см) примерный вес 3,000 кг. (± 200гр. т.к. все начинки разные) рассчитан на 16–20 человек, стоимость **5600 Р.** в БАЗОВОМ декоре;

✦ в **размере XL** (диаметр 26 см, высота 7–8 см) примерный вес 3,600 кг. (± 200гр. т.к. все начинки разные) рассчитан на 25–30 человек, стоимость **6500 Р.** в БАЗОВОМ декоре

*Доставка оплачивается дополнительно.

Базовый декор: (надпись, шоколадные потеки, украшение кремом, посыпка сублимированными ягодами/цветами, орешками, кокосовой стружкой, кокосовые чипсы, фруктовые чипсы, маршмеллоу, шарики пирожного картошка и т.п.)

Оплачивается отдельно: дополнительный крем, использование красителей, рисунки, свежие ягоды и фрукты, живые цветы, сахарная печать, фигурки-картинки (топперы) и т.п.

Варианты начинок тортов без глютена, молока (лактозы), яиц:

1. Медовик/Сметанник

ОПИСАНИЕ: тончайшие песочно-пряничные медовые коржи, пропитанные заварным кремом с кислинкой типа сметанного

СОСТАВ: универсальная смесь б/г «Гарнец», сахар, мед или сироп топинамбура (по договоренности), растительный протеин (аквафаба – отвар нута), кукурузный крахмал б/г «Гарнец», кокосовое молоко Aroy-D, кокосовое масло Roi Thai, лимон, сода

2. «Клубника – шоколад»

ОПИСАНИЕ: влажные, мягкие шоколадные бисквиты с начинкой клубничное компоте с кусочками ягод, пропитанные воздушным кремом на кокосовых сливках «молочный шоколад»

СОСТАВ: яблочное пюре, универсальная смесь б/г «Гарнец», сахар, мука кукурузная б/г «Гарнец», мука пшеничная б/г «Гарнец», кокосовое молоко Aroy-D, вода, кокосовые сливки Aroy-D, растительные сливки б/г, б/л Mona Lisa, с/м клубника, кокосовое масло Roi Thai, какао-порошок б/г, б/л Ariba, яблочный уксус, сода, пектин.

3. Морковный

ОПИСАНИЕ: мягкие, сочные бисквитные коржи, которые буквально тают во рту, промазанные кремом из взбитых кокосовых сливок.

СОСТАВ: универсальная смесь б/г «Гарнец», морковь, сахар, подсолнечное масло, кокосовые сливки Aroy-D, растительные сливки б/г, б/л Mona Lisa, мука псиллиума б/г «Гарнец», вода, яблочный уксус, сода, соль

4. Карамельный

ОПИСАНИЕ: мягкий, пористый карамельный бисквит с начинкой «карамельный козинак» (карамель и орехи на выбор), пропитанный взбитыми кокосовыми сливками с карамелью. В данном торте используется тягучая веганская карамель собственного приготовления похожая на карамель в шоколаде TWIX в мороженом Макфлури из Макдональдса. Сладкая и тягучая карамель объединяет жареные орешки, создавая потрясающую начинку. Кроме того карамель содержится в самом бисквите и в креме!!!

СОСТАВ: яблочное пюре, универсальная мука б/г «Гарнец», кукурузная мука б/г «Гарнец», мука пшеница б/г «Гарнец», сахар, кокосовый сахар, сироп топинамбура, кокосовое молоко Aroy-D , вода, кокосовые сливки Aroy-D , растительные сливки б/г, б/л Mona Lisa, кокосовое масло Roi Thai, орехи миндаль/грецкие/арахис/фундук на выбор или можно вообще без орехов, яблочный уксус, сода.

5. Малиновый

ОПИСАНИЕ: мягкие, сочные бисквиты, промазанные нежным кремом из взбитых кокосовых сливок, с начинкой из малинового конфи. Невероятно нежно и вкусно!

СОСТАВ: пюре яблочное, сахар, универсальная смесь «Гарнец» Б/Г, мука кукурузная «Гарнец» б/г, мука пшеница «Гарнец» б/г, сливки кокосовые Aroy-D , растительные сливки б/г, б/л Mona Lisa , малина с/м, молоко кокосовое Aroy-D, вода, масло кокосовое Roi Thai , уксус яблочный, пектин, сода.

6. Банан — шоколад

ОПИСАНИЕ: мягкие шоколадные бисквиты и сливочные бананы, объединенные нежнейшим кремом из кокосовых сливок и кокосового сахара. Крем по вкусу напоминает мороженое крем-брюле

СОСТАВ: яблочное пюре, универсальная смесь б/г «Гарнец», сахар, мука кукурузная б/г «Гарнец», мука пшеничная б/г Гарнец, кокосовое молоко Aroy-D , вода, банан, кокосовый сахар, кокосовые сливки Aroy-D , растительные сливки б/г, б/л Mona Lisa , кокосовое масло Roi Thai, какао-порошок б/г, б/л Ariba, яблочный уксус, сода.

7. Черный лес

ОПИСАНИЕ: мягкие шоколадные бисквиты, терпкая вишня, объединенные нежнейшим кремом на основе кокосовых сливок.

СОСТАВ: яблочное пюре, универсальная смесь б/г «Гарнец», сахар, мука кукурузная б/г «Гарнец», мука пшеничная б/г «Гарнец», кокосовое молоко Aroy-D , вода, вишня с/м, кокосовые сливки Aroy-D , растительные сливки б/г, б/л Mona Lisa , кокосовое масло Roi Thai, какао-порошок б/г, б/л Ariba, яблочный уксус, сода, пектин.