

# НОВО

# Tradition

28.03.2012

Кратко представяне на няколко торти от новата серия.



## ТОРТА ШАРЛОТ

Много пухкав сиропиран пандишпан по средата, Крем баваруаз ШАРЛОТ и черни черешки. Пухкав млечен крем за декорация отгоре с пресни плодове. „Оградата“ около тортата ШАРЛОТ е от оригинален „пухкав пандишпан ДУЕКАПСЕЛМИКС.“ Много лека торта за всички сезони.

## ТОРТА КАРПАТИ

Много вкусни еклери, оригинално приготвени, етажи „крем дипломат“ от пълномаслен сладкарски крем. Отгоре, еклерова „шапка“ като планината КАРПАТИ.



## ТОРТА НУАЗЕТА

Класическа лешникошоколадова торта с хрупкава лешникокакаова основа. За първи път в тази торта се представя новата технология за производство на пълнежи КРЕМЕ.



## ТОРТА БИШКОТИ

Мек шоколадов пандишпан с яйца, за пълнеж сладкарски крем бишкоти, а по средата хрупкава бисквитена-шоколадова основа.





### ТОРТА СНИКЕР.

Мек ванилов пандишпан, приготвен с яйца.  
Крем пълнеж карамелизирано мляко със  
сладкарски крем , глазура от карамел.  
По средата и в декорацията преобладават  
фъстъци.

Пухкав маслен крем с вкус на бисквити.  
Хрупкави бисквитени етажи.  
Хрупкаво шоколадово-бисквитено покритие.  
Торта с трайност над 40 дена.

### ТОРТА РИЛА



### ПРОФИТЕРОЛ

Еклери пълни със сладкарски крем фантазия.  
Етаж от млечна сметана –специална разработка-  
Гъст шоколадов сос, салца.



### ТАРТА ЛИМОН

Хрупкава тарта пълна със лимонов мус.  
Декорация от италианска маренга.



### ТАРТА ПАСТЕЛЕРО

Хрупкава тарта пълна с пухкав крем от карамел.  
Декорация от флорента и стройзел.

