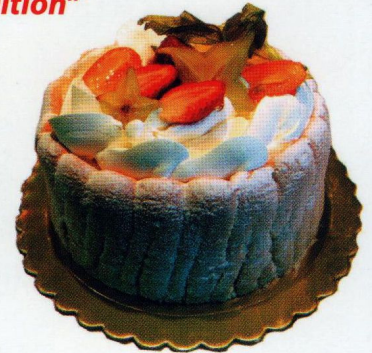


Представяме ви няколко торти от новата серия "Tradition"

ТОРТА „ШАРЛОТ“

- Много пухкав сиропиран пандишпан за основа
- Крем „Баваруаз ШАРЛОТ“ и черни череши
- Пухкав млечен крем за декорация отгоре и пресни плодове
- Пухкав оригинален пандишпан „ДЕУКАП СЕЛМИКС“ за бордюр на тортата „ШАРЛОТ“
- Много лека торта за всичките сезони



ТОРТА „КАРПАТИ“

- Оригинално приготвени много вкусни еклери
- Етажи от крем дипломат от вкусен сладкарски крем
- За декорация „еклерова шапка“ като планината КАРПАТИ

ТОРТА „НУАЗЕТА“

- Класическа лешниково-шоколадова торта
- Хрупкава лешниково-какаова основа
- За първи път в тази торта се използва новата технология за производство на пълнежи „КРЕМЕ“



ТОРТА „БИШКОТИ“

- Мек шоколадов пандишпан с яйца
- Пълнеж - сладкарски крем бишкоти
- Хрупкава бисквитено-шоколадова основа

ТОРТА „СНИКЕРС“

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



ТОРТА „РИЛА“

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

„ПРОФИТЕРОЛ“

- Пълнени еклери със сладкарски крем „Фантазия“
- Етаж от млечна сметана - специална разработка
- Гъст шоколадов сос (салца)



ТАРТА „ЛИМОН“

- Хрупкава тарта с пълнеж от фин лимонов мус
- Декорация от италиански белтъчен сняг, обработен с горелка



ТАРТА „ПАСТЕЛЕРО“

- Хрупкава тарта с пълнеж от пухкав крем от карамел
- Декорация от флорента и стройзел

