

Torty- Smaki

Torty na bazie ubitej śmietany.

Trzy warstwy stałe (biszkopt, beza) oraz dwa przełożenia śmietanowe. Wysokość ok 8,5 cm. Możliwość obłożenia marcepanem. W tych smakach można zrobić tort w kształcie książki.

1	Orzechowy	Jedno przełożenie: Bita śmietana czekoladowa z wiśniami Drugie przełożenie : kawowa
2	Orzechowy	Jedno przełożenie: Bita śmietana czekoladowa z wiśniami Drugie przełożenie : Bita śmietana z kokosem, migdałami i advocatem.
3	Czekoladowy	Jedno przełożenie: Bita śmietana czekoladowa z wiśniami Drugie przełożenie : Bita śmietana jasna .
4	Czekoladowy	Jedno przełożenie: Bita śmietana czekoladowa z wiśniami Drugie przełożenie : Bita śmietana z kokosem, migdałami i advocatem
5	Czekoladowy	Bitą śmietaną o smaku tiramisu
6	Biszkoptowy jasny	Bitą śmietaną o smaku truskawkowym
7	Biszkoptowy jasny	Jedno przełożenie: Bita śmietana o smaku malinowym Drugie przełożenie: Bitą śmietaną z brzoskwiniami
8	Bezowy	Bitą śmietaną z owocami (brzoskwinia lub ananas lub maliny lub wiśnie)
9	Bezowy	Na spodzie biszkopt, na nim mus marakujowy. Wyżej dwa blaty bezowe przełożone bitą śmietaną z owocami
10	Dakładz	Blat bezowy. Jedno przełożenie: Bitą śmietaną z kajmakiem, daktylami, żurawiną, orzechami. Drugie przełożenie : Bitą śmietaną z serkiem mascarpone, kawą, daktylami, żurawiną, orzechami.

Torty na bazie musów śmietanowo- czekoladowych.

Dwie warstwy stałe oraz dwa, trzy musy. Wysokość ok. 6,5 cm

Nie ma możliwości obłożenia marcepanem. Tort może być wykończony na biało- boki są obsypywane wiórkami z białej czekolady, góra – jasny mus.

W tych smakach nie można zrobić tortu w kształcie książki.

Skarb Azteków	Jedno przełożenie: Mus śmietanowy na bazie czekolady deserowej Drugie przełożenie: Mus śmietanowy na bazie białej czekolady
Royal	Beza migdałowa, pralina orzechowo czekoladowa, musy śmietanowe na bazie czekolady białej i deserowej przełożone blatem orzechowym
Saint Tropez	Biszkopt jasny i ciemny. Mus malinowy, czekoladowy i marakujowy
Słońce Południa	Biszkopt jasny i ciemny. Mus czekoladowy, mus cytrynowy, żelka pomarańczowo-marakujowa, chrupka karmelowa
Karmazynowy Przyływ	Dwa biszkopty jasne. Mus śmietanowy na bazie białej czekolady z czerwoną porzeczką, mus śmietanowy na bazie białej czekolady z wanilią, żelka z czerwonej porzeczki
Łza Syreny	Dwa biszkopty – jasny i ciemny. Mus orzechowy, gruszkowy i z czarnej porzeczki.
Niebo	Beza migdałowa, pralina migdałowo czekoladowa z owocami egzotycznymi. Musy śmietanowe z serkiem mascarpone: mango, kajmakowy. Plus sorbet truskawkowy
Mojito	Dwa jasne biszkopty. Mus śmietanowy z limonką, mus śmietanowy z miętą

WIELKOŚĆ, KSZTAŁT:

➤ OKRĄGŁY:

NR	Średnica tortu (cm)	Orientacyjna waga (kg) <i>Dotyczy tortów 1- 10</i>	Orientacyjna waga (kg) <i>Dotyczy tortów na bazie musów</i>	Orientacyjna ilość kawałków
1	18	1-1,4	1	10-12
2	22	1,5-1,9	1,5	15-18
3	26	2,4-3	2	24-30
4	31	3,5-4,5	2,8-3,2	30-40