



УСТЮГХАЕВ



ТОРТЫ

НА ЗАКАЗ

Заказывайте торты
от наших
мастеров-кондитеров
к любому событию

НАЧИНКИ И БИСКВИТ



Шоколадный бисквит (с какао)

Это изделие удовлетворит даже самые высокие требования Ваших друзей и любимых. Особенно малышей, которые ну очень любят сладкое! Влажный шоколадный бисквит идеальный вариант бисквита для торта.



Светлый бисквит

Это классика вкуса, он легкий и универсальный, идеально подходящий к любому виду начинки. Выбирая данный вид бисквита, ошибиться невозможно.



Песочный бисквит

Уникальный и в то же время органичный вкус песочного бисквита не может оставить равнодушным тех, кто ценит чувственную простоту и природный шарм. Это смесь нежности и трогательности, бархата и шелка, сдержанности и элегантности.

НАЧИНКИ

Сметанный крем – вкусный союз противоположностей: кисловатой сметаны с пряно-сахарной воздушной массой. Этот контраст одновременно домашний и царственный, нежный и настойчиво пикантный, тающий и тягучий. Хотите чтобы Ваш тортик был как домашний? Тогда именно сметанный крем даст эти ноты вкуса.

Масляный крем – нежный, потрясающе вкусный крем, приготовленный на основе сливочного масла, очень легко наносится на торт и отлично держит форму.

Растительные сливки – это невероятно вкусная начинка для десертов. Нежный и изысканно легкий вкус. Идеально подходят для любого вида бисквита и является основным видом наполнения, популярен.

Фруктово-ягодная начинка – нежная структура и превосходный вкус (малина, клубника, абрикос, вишня, черника)

В любую начинку можно добавить дополнительные ингредиенты (грецкий орех, консервированный ананас, чернослив, вишня красная (цукатная), арахис), сахарный сироп.

ДЕКОР

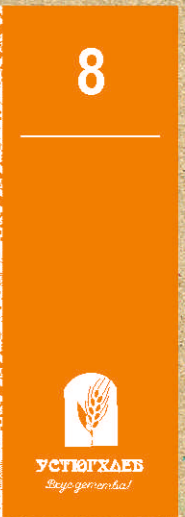
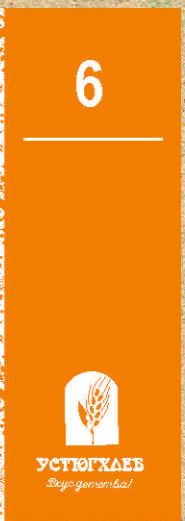
- Мاستичная лепка
- Фотопечать

Форма торта может быть различной и на любой вкус: круглая, квадратная, прямоугольная, овальная. Если хотите добавить дополнительные ингредиенты, просим сообщить об этом заранее или вписать в бланк заказа. (Шоколадные батончики, печенье, орехи, фрукты, ягоды и др.)



ТОРТ В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

Вы можете выбрать любой торт из предложенных нами или создать свой собственный. Для этого достаточно обратиться к продавцу-консультанту павильона или зайти в группу вк «Устюгхлеб»





9



10



11



12



13



14



15



16



17



18

На юбилей!



19

На юбилей!



20

На юбилей!



21

На юбилей!



22

На юбилей!



23



24

25

На юбилей!



26



27



28



29



30



31

На юбилей!



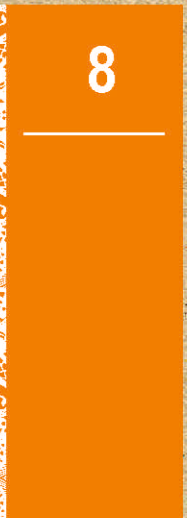
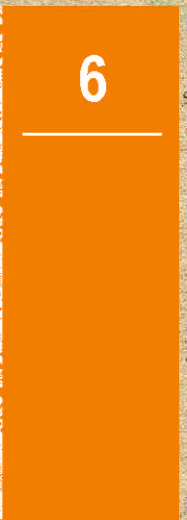
32





ТОРТ НА СВАДЬБУ

Вы можете выбрать любой торт из предложенных нами или создать свой собственный. Для этого достаточно обратиться к продавцу-консультанту павильона или зайти в группу вк «Устюгхлеб»





ТОРТ МАЛЫШУ НА ГОДИК

Вы можете выбрать любой торт из предложенных нами или создать свой собственный. Для этого достаточно обратиться к продавцу-консультанту павильона или зайти в группу вк «Устюгхлеб»



5



6



7



8



ТОРТ НА ВЫПУСКНОЙ

Вы можете выбрать любой торт из предложенных нами или создать свой собственный. Для этого достаточно обратиться к продавцу-консультанту павильона или зайти в группу вк «Устюгхлеб»





ТОРТ ТЕМАТИЧЕСКИЙ

Вы можете выбрать любой торт из предложенных нами или создать свой собственный. Для этого достаточно обратиться к продавцу-консультанту павильона или зайти в группу вк «УстюгХлеб»

