



## **OFERTA TORTÓW**

**Cukiernia Monia Łukasz Hanarz**

**Tel. 790 588 521 Pracownia/sklep Cianowice**

**Tel. 578 280 683 Sklep Kraków ul. Piotra Stachewicza 52**

**e-mail: [cukierniamonia@interia.pl](mailto:cukierniamonia@interia.pl)**

**Ul. Stawowa 28, 32-043 Cianowice**

**NIP 9441916715 REGON 122922191**

Każda figurka robiona pod indywidualne zamówienie **25,00 – 50,00 zł/szt.**

**Tort standard (bez masy cukrowej i figurek 3D) 100,00 zł/kg**

**Tort w stylu angielskim (z masą cukrową) 120,00 zł/kg**

**Tort 3D specjalny (np. w kształcie samochodu) 145,00 zł/kg**

| Kilka słów na ten temat... |                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frambolada                 | Biszkopt jasny i ciemny, krem gotowany na żółtkach z białą czekoladą i bitą śmietaną, od góry wylany delikatny mus malinowy.                                                                                        |
| Cytrynowy                  | Biszkopty jasne, przesmarowane musem cytrynowym. Krem cytrynowy przygotowany na bazie gotowanego na mleku i żółtkach kremie patisierre z białą czekoladą i bitą śmietaną z lekką nutką cytryny i odrobiny alkoholu. |
| Pinakolada                 | Tort na jasnych biszkoptach, krem bazowany na bitej śmietanie z dodatkiem białej czekolady i kremie patisierre, gotowanego kokosu oraz całego jak i miksowanego ananasa z dodatkiem likieru kokosowego.             |
| Fantazja czekoladowo-      | Biszkopt ciemny, tort składający się z trzech warstw, dwóch różnych czekoladowych i jednej gruszkowej, główne składniki kremu to:                                                                                   |

*Słodki asortyment, wysoka jakość, przystępne ceny*



|                           |                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| gruszkowa                 | czekolada i bita śmietana.                                                                                                                                      |
| Tiramisu                  | Biszkopty jasne, nasączone naparem z kawy, przełożone kremem z bitej śmietany i serka mascarpone z dodatkiem odrobiny likieru migdałowego.                      |
| Orzechowy z karmelem      | Biszkopt orzechowy, delikatnie przesmarowany karmelem, krem z bitej śmietany z delikatnym smakiem orzecha laskowego z dodatkiem kawałków orzeszków włoskich.    |
| Russel orzechowy na maśle | Torcik z orzechowymi biszkoptami, krem maślany z dodatkiem orzechów włoskich, whisky i śmietany 33%.                                                            |
| Czekoladowo-pomarańczowy  | Biszkopt ciemny i jasny, dwa rodzaje kremów, produkowane na bazie gorzkiej czekolady, bitej śmietany i serku mascarpone z dodatkiem pomarańczy.                 |
| Oreo                      | Ciemno-kakaowe ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, mleczny krem bazowany na maśle i bitej śmietanie z dodatkiem pokruszonych ciasteczek oreo.                        |
| Karmelowy                 | Biszkopty jasne, krem z bitej śmietany i czekolady karmelowej z delikatną nutką karmelu oraz prażynką karmelową.                                                |
| Rafaello                  | Biszkopt jasny przesmarowany polewą orzechowo-migdałową, krem gotowany na żółtkach z białą czekoladą, bitą śmietaną oraz kokosem z odrobiną likieru kokosowego. |
| Cherry                    | Biszkopty czekoladowe, tort mocno czekoladowy na bazie bitej śmietany, gorzkiej czekolady i słodkich wiśni (amarena) ze sporą ilością alkoholu.                 |
| Czarny las                | Biszkopty czekoladowe, krem z bitej śmietany, czekolady i kwaśnych wiśni z dodatkiem odrobiny alkoholu.                                                         |
| Jogurtowo-malinowy        | Biszkopty jasne, krem z bitej śmietany i jogurtu naturalnego, z dodatkiem zmiksowanych malin, dolny biszkopt przesmarowany konfiturą malinową.                  |
| Jogurtowo-jagodowy        | Biszkopty jasne, lub czekoladowe, krem z bitej śmietany i jogurtu, z dodatkiem całych oraz zmiksowanych jagód, dolny biszkopt przesmarowany konfiturą jagodową. |
| Malinowa chmurka          | Biszkopt jasny, maliny w galaretkie i delikatny krem waniliowy z bitej śmietany i serka mascarpone.                                                             |

*Stodki asortyment, wysoka jakość, przystępne ceny*



|                                       |                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Karmel-wiśnia                         | Biszkopty jasne, krem z bitej śmietany oraz czekolady karmelowej z dodatkiem prażynki i miksowanej wiśni amarena.                                                                                                          |
| Karmel-pomarańcz                      | Biszkopty jasne, krem z bitej śmietany i czekolady karmelowej z dodatkiem prażynki oraz serka mascarpone i pomarańczy.                                                                                                     |
| Miętowo-czekoladowy                   | Biszkopty czekoladowe z kremem czekoladowym bazowanym na gorzkiej czekoladzie i mięcie z kawałkami czekolady produkowane na bazie śmietanki 33%.                                                                           |
| Kawowo-bezowy z migdałami             | Beza czekoladowa, przełożona kremem czekoladowo-kawowym bazowanym na bitej śmietanie i serku mascarpone (ograniczony sposób dekoracji).                                                                                    |
| Beza Pavlova                          | Torcik bezowy na bazie serka mascarpone i śmietanie 33% z owocami sezonowymi z delikatną nutką wanilii (ograniczony sposób dekoracji).                                                                                     |
| Kokos truskawka z prażynką karmelową  | Delikatny torcik na jasnych biszkoptach z chrupiącą prażynką karmelową. Krem bazowany na bitej śmietanie o smaku kokosowym i truskawkowym.                                                                                 |
| Kokos czekolada z prażynką karmelową  | Delikatny torcik z czekoladowym i jasnym biszkoptem oraz kremie czekoladowym i kokosowym bazowanym na bitej śmietanie z chrupiącą prażynką karmelową na spodzie.                                                           |
| Czekoladowo-truskawkowy               | Torcik na czekoladowych biszkoptach z kremem czekoladowym, kawałkami czekolady oraz kremie truskawkowym bazowanym na bitej śmietanie z delikatną konfiturą truskawkową.                                                    |
| Śmietanowy z wiśniami                 | Biszkopt czekoladowy z bitą śmietaną i wiśniami w środku.                                                                                                                                                                  |
| Torcik owocowy<br>śmietankowo-owocowy | Torcik na bazie owocowego kremu z bitej śmietany- kompozycja własna do wyboru: mango, truskawka, malina, brzoskwinia, jagoda, pomarańcz, wiśnia amarena, marakuja, ananas (np. malina-brzoskwinia, śmietanka-brzoskwinia). |

*Ślodzi asortyment, wysoka jakość, przystępne ceny*

