



OFERTA TORTÓW

Cukiernia Monia Łukasz Hanarz

Tel. 790 588 521 Pracownia/sklep Cianowice

Tel. 578 280 683 Sklep Kraków ul. Piotra Stachiewicza 52

Tel. 534 172 428 Sklep Skała Rynek 17

e-mail: 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.

Słodki asortyment, wysoka jakość, przystępne ceny



Fantazja czekoladowo-gruszkowa	Biszkopt ciemny, tort składający się z trzech warstw, dwóch różnych czekoladowych i jednej gruszkowej, główne składniki kremu to: 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, prażynka karmelowa, dwa rodzaje kremów, produkowane na bazie gorzkiej czekolady, bitej śmietany i serka mascarpone z dodatkiem pomarańczy.
Cookies	Biszkopt czekoladowy z prażynką karmelową, delikatny krem z bitej śmietany i serka mascarpone, z dodatkiem chrupiących ciasteczek.
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

Słodki asortyment, wysoka jakość, przystępne ceny

	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.
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 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).

Słodki asortyment, wysoka jakość, przystępne ceny