



# PRODUKTY



Napiště nám a my vám zašleme kompletní portfolio produktů včetně variant příchutí.

# PERSONALIZOVANÉ DORTY

Ráda vám vytvořím dort na míru. Představivosti a tématům se meze nekladou. Příchutě můžete vybírat z kategorie classic, nebo exclusive.

Obmazový krém u těchto dortů bývá swiss meringue buttercream - jemná chuť a stabilita.

Cena personalizovaných dortů se pohybuje od 150 Kč za porci. Přesná cena bude určena dle vámi zvoleného zdobení a dekorací, příchutě, zápichů, květin, sezónnosti surovin atd.

## PRO SVOU POPTÁVKU SI PROSÍM PŘIPRAVTE NÁSLEDUJÍCÍ INFORMACE:

- 1) termín vyzvednutí
- 2) představa o vzhledu / téma
- 3) příchut'
- 4) počet porcí
- 5) extra zdobení (jméno, číslo, makronky, nápis)

## PLÁNUJETE SVATBU, OSLAVU NEBO JINOU UDÁLOST?

Rádi se postaráme o kompletní sladký catering, napište nám a my vám vytvoříme nezávaznou cenovou nabídku a doladíme s vámi vše do posledního detailu!

## INFORMACE

- Zdobení dortu se může lišit dle sezónnosti ovoce.
- Trvanlivost: Dorty konzumujte do 12 hodin od vyzvednutí.  
Delší prodlevou se snižuje/mění vzhled i chuť.



# PŘÍCHUTĚ DORTŮ

## A - CLASSIC

|                    |               |                    |
|--------------------|---------------|--------------------|
| Harlekýn           | Mechový dort  | Oreo dort          |
| Cheesecake         | Míša dort     | Mascarpone a ovoce |
| Kávový s ořechy    | Mrkvový dort  |                    |
| Skořicový s jablky | Oreo dort     |                    |
| Kubánský dort      | Pařížský dort |                    |
| Lotus dort         | Špička        |                    |

## B - VELKÉ MALÉ VERZE

MAXI Brambora  
MAXI Pavlova  
Maxi Tiramisu  
Maxi Větrník  
Maxi Mousse cake - cca 7 porcí

## C - EXCLUSIVE

- 1) jahody, marakuja, bílá čokoláda, vanilkový korpus
- 2) Nutella, maliny, mascarpone, kakaový korpus
- 3) praliné, čokoláda, karamel, kakaový korpus
- 4) višně, lemon curd, makový korpus
- 5) mrkvový dort, lemon curd, bílá čokoláda
- 6) čokoláda, jahody, tvarohový krém, kakaový korpus
- 7) pistácie, maliny, bílá čokoláda, pistáciový korpus
- 8) borůvky, lemon curd, vanilkový korpus
- 9) čokoláda Gold, exotické ovoce
- 10) mango, kokosový krém, světlý korpus s kousky kokosu

# ZÁKUSKY & SLADKÉ PEČIVO

Kompletní portfolio našich zákusků vám ráda zašlu na email.

A co tam najdete? —→ brambora, cake pops, cookies (různé druhy), cupcakes, dortové nanuky, makronky, mousse zákusky, odpalované (věnečky, větrníky, éclair, paris-brest), panna cotta, pavlova, perníčky, tartaletky, tiramisu... a další ♥

## *Cake pops / nanuky*

Skvělý produkt nejen na tematické oslavy. Děti je zbožňují a dospěláci také! Různé barvy, jedlý tisk, posypky i pentličky na ozdobu.

Příchutě: Oreo, Lotus, Míša, pistácie (+ lyofilizované maliny), Nutella, kokos, Bounty

## *Cupcakes*

Cupcakes jsou skvělým dezertem pro jakoukoliv událost.

Lze je přizpůsobit do jakýchkoliv barev, tématu i chutí.



### **BARVIČKY**

Sladíme do jakéhokoliv tématu, barev, přidáme posypky nebo čokoládové dekorace. Vrchní krém bude máslový.



### **S JEDLÝM TISKEM**

Vytvoříme jedlý tisk vám na míru. Fantazii se meze nekladou. Pod jedlý tisk lze umístit jakýkoliv krém, avšak ten krásně barevný bude opět máslový.



### **ŠLEHAČKOVÉ KRÉMY**

Mají vždy svou přirozenou barvu po daných ingrediencích v krému. Posypky nejsou vhodné. Čokoládové dekorace, jedlý tisk, ovoce a ořechy ano!

## Mousse cakes

Moderní jemný zákusek z nadýchané čokoládové, nebo ovocné pěny. Dezert se připravuje mražením jednotlivých textur a k dosažení dokonalého tvaru jsou využívány silikonové formy.

Mousse cake se doslova rozplyne na jazyku. Je neuvěřitelně lehký, osvěžující a přitom plný intenzivní chuti poctivé čokolády nebo čerstvého ovoce.



## Odpalované

Lehké, nadýchané těsto s křupavou kůrkou, které se po upečení plní lahodnými krémy, různými náplněmi nebo ovocným konfitem.

## Perníčky

Perníčky nejsou jen vánoční záležitostí. Oživí jakoukoliv událost - dětské oslavy, svatby, narozeniny a firemní akce - zde je možnost umístit logo vaší firmy přímo na perníček. Různé barvy, tvary, jedlý tisk i popisky.



## Tartaletky

Tradiční francouzský dezert. Základem je křehké máslové těsto, které krásně křupe, a uvnitř je lahodná náplň.



# JAK VYTVOŘIT OBJEDNÁVKU

Objednávku nebo poptávku můžete zaslat:

- přes Instagram: upeceno\_podebrady
- na Facebooku: Upečeno
- telefonicky: 603 821 258
- e-mailem: upeceno.pdy@seznam.cz

## PRO SVOU POPTÁVKU SI PROSÍM PŘIPRAVTE NÁSLEDUJÍCÍ INFORMACE:

### 1) Termín

Uved'te prosím přesné datum, kdy sladké potřebujete. Ideálně i preferovaný čas vyzvednutí.

### 2) Událost

Zda se jedná např. o svatbu, narozeniny, firemní akci atd. Pomůže mi to lépe navrhnout styl i množství.

### 3) Co si přejete objednat - např. dort, zákusky, sweet bar, kombinace více věcí

### 4) Počet porcí / osob

### 5) Představa o vzhledu a chuti

### 6) Potravinové omezení (pozor - nepeču pro potravinové intolerance)

### 7) Rozpočet

Pokud máte představu o vašem budgetu, napište mi ho. Pomůže mi to nabídku přizpůsobit vašim možnostem a preferencím.

## VÝROBNA A VYZVEDÁVÁNÍ

Veškeré produkty pro vás vyrábíme v prostorách restaurace Meetnice.

Zde si své objednávky i vyzvedáváte ve smluvený den a čas.

Adresa je Pražská 62/3, Poděbrady.

## CENA A PLATBA

Cena je stanovena individuálně podle rozsahu, náročnosti a použitých surovin. Při potvrzení objednávky je vyžadována záloha ve výši 50% z celkové částky. Zbývající část je splatná při převzetí zboží.

Platba je možná v restauraci Meetnice hotově i kartou. Zálohové faktury jsou vystaveny a zaslány elektronicky.

## JAK PRACUJI A CO NEDĚLÁM

### 1 - PŘESNÁ KOPIE VÁMI ZASLANÉHO PRODUKTU

Oceňuji, když mi zašlete předlohu, abych se co nejvíce přiblížila vaší představě. Avšak každý dort je ruční práce a vždy se do finální podoby výrobku odrazí i osobní vkus.

Mohou se mírně lišit i barvy na fotografiích v porovnání s realitou. Jiná značka barviv, jiné suroviny a jejich poměry, jiné světlo na fotografiích (filtry). Výsledek tedy nikdy nemůže být na 100% totožný jako na vámi zaslané fotografii.

Každá cukrářka má svůj styl a já věřím, že právě proto si ke mně chodíte pro dortíky. Pokud se vám má tvorba líbí, budu ráda, když mi dáte důvěru vytvořit dort v mém rukopisu.

### 2 - BEZLEPKOVÉ, BEZLAKTÓZOVÉ, VEGAN

Upečeno se nezaměřuje na výrobky uzpůsobené různým alergiím. Při pečení běžně pracuji s pšeničnou moukou, mléčnými výrobky, vejci a dalšími surovinami, které mohou způsobovat alergické reakce.

I kdybych použila alternativní suroviny, nemohu zaručit, že nedojde ke křížové kontaminaci. Vše připravuji ve stejném prostředí, používám stejné vybavení, proto by nebylo bezpečné takové výrobky nabízet lidem s alergiemi či intolerancemi.

Pokud máte alergie, doporučuji se obrátit na cukrárny/výrobce, které se na tyto výrobky přímo specializují a mají pro jejich přípravu způsobené prostředí.

### 3 - DORTY POTAHOVANÉ FONDÁNEM

Fondánové dorty nejsou stylem, kterým se v mojí cukrářské tvorbě ubírám. Ve své práci dávám přednost krémovým dortům s přirozeným vzhledem, kde vynikne chuť, struktura i samotné suroviny.

Každá cukrářka má svůj styl a rukopis. A právě tímto směrem se ubírá i moje práce. Ráda pro vás tvořím dorty v podobě, která je mi nejbližší.

Tematické dorty se dají vykouzlit i pomocí jedlého tisku na fondánové listy. Bude to působit jemně, decentně a v mém stylu práce.

Lze použít i nejedlý zápich nebo jiný doplněk, který dort hezky dotvoří. Vždy se snažím najít variantu, která bude hezká, vkusná a zároveň zachová charakter mých dortů.

## TĚŠÍME SE NA VAŠE SLADKÉ OBJEDNÁVKY



# Z NAŠÍ TVORBY PERSONALIZOVANÝCH DORTŮ

