



Труфальдино

караоке-бар

ДЕСЕРТНАЯ КАРТА



РЕСТОРАНЫ ИВАНА ПЕЧЕРСКОГО

АВТОРСКАЯ ДЕСЕРТНАЯ КАРТА

Добрый день, дорогой гость!

Эта десертная карта – ваш персональный гид, который поможет в выборе торта для значимых моментов вашей жизни.

АННА АЛЕКСЕЕНКО

Шеф-кондитер ресторанов Ивана Печерского.

Более 10 лет она посвятила кондитерскому искусству, стала лауреатом конкурса «World Chocolate Masters» и выступила экспертом на чемпионате «Молодые профессионалы» «World Skills Russia». За эти годы Анна создала свыше тысячи тортов и десертов, каждый из которых способен растопить сердце и вызвать восторг у самого большого любителя сладкого.



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ДИЗАЙН ИЛИ ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ?

Хотите заказать торт в уникальном оформлении?

Тогда ваш путь начинается с раздела «Бисквитные торты» (стр. 3)

Ищете уже готовый торт или десерт?

Переходите к разделу «Готовые решения» (стр.10)



БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

В этом разделе вы сможете выбрать начинку и оформление для вашего будущего торта.

Перейдём к выбору!



ШАГ 1

ВЫБЕРИТЕ НАЧИНКУ

У нас представлено 11 восхитительных начинок.
5 из них идеально подходят для небольших бенто-тортов.



МАНГО-МАРАКУЙЯ-КОКОС

Нежный ванильный бисквит, кокосовая пропитка, кокосовый крем с маскарпоне, конфи манго-маракуйя. Оформляется шоколадным ганашом со сливочным сыром.

3800.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг



ВИШНЯ-ШОКОЛАД

Шоколадный бисквит, пропитанный сиропом с вишневым ликером, компоте из вишни, шоколадный крем. Оформляется шоколадным ганашом со сливочным сыром.

3700.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг



КАРАМЕЛЬНАЯ ГРУША

Карамельный бисквит, пропитанный сиропом, пряное грушевое компоте, карамельный крем с маскарпоне. Оформляется шоколадным ганашом со сливочным сыром.

3950.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг



ФИСТАШКА-МАЛИНА

Сочный фисташковый бисквит, пропитанный сиропом, взбитый фисташковый ганаш с сыром маскарпоне, малиновое конфи. Оформляется шоколадным ганашом со сливочным сыром.

3900.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг



РАФАЭЛЛО

Нежный ванильный бисквит, кокосовая пропитка, кокосовый крем с маскарпоне, кокосово-вафельная хрустящая прослойка. Оформляется шоколадным ганашом со сливочным сыром.

3900.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг



БАНОФФИ

Шоколадный бисквит, пропитанный сахарным сиропом, карамелизированные бананы, кофейный крем с карамельным шоколадом, ванильная карамель с морской солью, взбитый крем с бананом и лаймом. Оформляется шоколадным ганашом со сливочным сыром.

3900.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг



ШОКОЛАД-КАРАМЕЛЬ-ПРАЛИНЕ

Шоколадный бисквит "захер", пропитанный сиропом, шоколадный крем, карамель с пралине, орех пекан. Оформляется шоколадным ганашом со сливочным сыром.

3600.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг

БЕНТО 2300.-/0,5кг



МОЛОЧНЫЙ ЛОМТИК

Шоколадный бисквит "захер", пропитанный сиропом, шоколадный крем, молочная начинка, шантильи с белым шоколадом и маскарпоне. Оформляется шоколадным ганашом со сливочным сыром.

3800.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг

БЕНТО 2500.-/0,5кг



ЯГОДНЫЙ ПЛОМБИР

Нежный ванильный бисквит, пропитанный сахарным сиропом, ванильный крем на основе белого шоколада и сыра маскарпоне, ягодный крем, ягодное конфи (клубника, малина, вишня). Оформляется шоколадным ганашом со сливочным сыром.

3600.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг

БЕНТО 2300.-/0,5кг



МОРКОВНЫЙ

Морковный бисквит с грецким орехом, пропитанный сиропом, сливочно-сырный крем, соленая карамель, компоте из вишни. Оформляется шоколадным ганашом со сливочным сыром.

3500.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг

БЕНТО 1900.-/0,5кг



НАПОЛЕОН

Слоеные коржи, заварной крем с вареным сгущенным молоком. Оформляется шантильи с белым шоколадом и свежей ягодой.

3100.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг

БЕНТО 1900.-/0,5кг

ШАГ 2

ВЫБЕРИТЕ ДИЗАЙН

У вас есть два варианта

① ГОТОВЫЙ ДИЗАЙН

Выберите понравившийся вариант из наших примеров
и укажите номер при заказе.





4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.

② ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ДИЗАЙН

Покажите или расскажите свою идею, и мы её реализуем!

*Стоимость индивидуального декора смотрите на странице 10

ДЕКОРИРОВАНИЕ ТОРТОВ



В нашей десертной карте вы найдёте не только проверенные временем готовые начинки для тортов и варианты оформления, мы также будем рады создать уникальный кондитерский шедевр в соответствии с вашими идеями и пожеланиями.

Комплекты декора:

1 Вафельный декор с живыми цветами	1лист/1шт	от сезона
2 Вафельный декор бабочки	1лист	190.-
3 Сахарные цветы	50г	350.-
4, 5 Воланы	8 листов/6 листов	1300/890.-
6 Барельеф двойной	от 300г	1400.-
7 Барельеф из сахарной пасты	от 100г	650.-
8 Ламбет	150г	950.-
9, 10 Шоколадные цветы и фигурка	50г/1шт (90г)	1450.-
11 Воздушные шары, облака и фигурка	80/90/15г	1800.-

Декор:		цена
Барельеф	от 100г	490.-
Вафельный	1лист	190.-
Живые цветы	от 1шт	от сезона*
Свежие ягоды	от 100г	от сезона
Клубника, малина, голубика, красная смородина		
Ламбет	от 100г	750.-
Сахарная бумага с печатью	от 1шт	350.-
Шоколадная фигурка	от 1шт	1200.-
Шоколадный	90г	1300.-
Облака, цветочки, бантики		

*зависит от сезона и выбранных цветов для декора

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

ЯГОДНЫЙ МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

Запеченная французская меренга, крем из сливочного сыра и взбитых сливок, свежая клубника и черная смородина.
Оформляется взбитым шантильи и свежей ягодой.

2700.- /650г

минимальный вес заказа от 650г



ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

КЛАССИЧЕСКИЕ ДОМАШНИЕ ТОРТЫ



МЕДОВЫЙ



НАПОЛЕОН



НАПОЛЕОН

Слоенные коржи чередуются с кремом нежнейшей текстуры на основе сливок и сгущенного молока.
Ягодный декор смотрится эффектно и свежо, а также является абсолютно натуральным.
Сочетание витаминов, вкусов и ярких красок подойдут для любого случая жизни.

3100.-/1кг



МЕДОВЫЙ

Тонкие карамельные коржи с ярким ароматом меда, который наполняет каждый кусочек и дарит невероятное наслаждение.
Нежнейший крем с карамельным шоколадом и йогуртом создает сочетание сладости, легкости и добавляет освежающую нотку.

3200.-/1кг

МУССОВЫЕ ТОРТЫ



АРАХИСОВОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ



ШОКОЛАД-КАРАМЕЛЬ-БАНАН



ФИСТАШКА-КЛУБНИКА



АРАХИСОВОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

Шоколадный бисквит, хрустящий слой с арахисом, мягкая соленая карамель, шоколадный ганаш с арахисом, ванильный мусс с белым шоколадом. Оформляется зеркальной глазурью и шоколадным ганашом.

4000.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,2кг



ШОКОЛАД-КАРАМЕЛЬ-БАНАН

Шоколадный бисквит, хрустящий слой из тонкой вафли, фундучного пралине и молочного шоколада, конфи банан-маракуйя, мягкая соленая карамель, мусс на основе молочного шоколада. Оформляется зеркальной глазурью и шоколадным декором.

4100.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,2кг



ФИСТАШКА-КЛУБНИКА

Фисташковый бисквит, клубничное компоте, сливочно-сырный крем, мусс с фисташкой и сливочным сыром. Оформляется зеркальной глазурью и шоколадным декором.

3900.-/1кг

минимальный вес заказа от 1,2кг

ЧИЗКЕЙКИ



КЛАССИЧЕСКИЙ



КАРАМЕЛЬ-ФУНДУК



ФИСТАШКА-ВИШНЯ



ЯГОДНЫЙ



КЛАССИЧЕСКИЙ

Миндальный крамбл с классическим сырным слоем.
Оформляется взбитым шантильи и свежей ягодой.

2900.- /1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг



КАРАМЕЛЬ-ФУНДУК

Шоколадный крамбл, сырный слой
с добавлением фундука, слой с карамелью.
Оформляется шоколадным кремом
и сливочной карамелью.

3100.- /1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг



ФИСТАШКА-ВИШНЯ

Миндальный крамбл с вишней
и фисташково-сырным слоем.
Оформляется взбитым фисташковым ганашом.

3400.- /1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг



ЯГОДНЫЙ

Миндальный крамбл, сырный слой
с добавлением ягод
(клубника, малина, вишня, смородина),
классический сырный слой и ягодный конфитюр.
Оформляется шантильи и сублимированной малиной.

3400.- /1кг

минимальный вес заказа от 1,5кг

ФУРШЕТНЫЕ ДЕСЕРТЫ



ДЕСЕРТЫ

Бриошь «Куглоф» Бриошь с миндалем и изюмом, пропитанная сиропом и маслом нуазет.	50	90	10	900
Десерт «Павлова» с сырным кремом и ягодным топингом Французская меренга, начиненная клубничным конфи, с кремом из сыра маскарпоне и сливок. Украшается голубикой, клубникой и мятой.	40	140	10	1400
Домашний сырник с клубничным вареньем Сырник из творога и сыра креметте, варенье домашнее клубничное.	50/15	95	6	570
Домашний сырник с медом Сырник из творога и сыра креметте, мед цветочный.	50/15	95	6	570
Домашний сырник со сметаной Сырник из творога и сыра креметте, сметана фермерская.	50/15	95	6	570
Мини-круассан с шоколадом Круассан из слоеного теста с шоколадным ганашом.	40	160	6	960
Мини-круассан с ягодной начинкой Круассан из слоеного теста с вишневым конфи.	40	95	6	570
Финик с кремом дорблю Финик, крем дорблю на основе сливок, сыра креметте и дорблю, смородиновое варенье.	30	150	10	1500
Пирожное медовое Медовый бисквит, сливочно-медовый соус, шантильи с белым шоколадом.	40	140	10	1400

ШУ

Пирожное "Шу" ванильное Заварное тесто, покрытое хрустящим крамблом, ванильный заварной крем. Оформлено взбитым ганашом на белом шоколаде.	40	140	10	1400
Пирожное "Шу" карамельное Заварное тесто, покрытое хрустящим крамблом, карамельный крем на основе сыра маскарпоне и сливок. Оформлено взбитым карамельным ганашом, украшается жареным фундуком и сусальным золотом.	40	165	10	1650
Пирожное "Шу" клубничное Заварное тесто, покрытое хрустящим крамблом, сливочно-клубничный крем. Оформлено взбитым ганашом на белом шоколаде и украшено клубникой.	40	150	10	1500

КОРЗИНКИ

Песочная корзинка с карамелью и орехом пекан Песочная корзинка, сливочно-арахисовое карамельное пралине, орех пекан.	45	140	10	1400
Песочная корзинка с клубничным конфи и сливочным кремом Песочная корзинка, клубничное конфи, шантильи с белым шоколадом, бобами тонка и цедрой лайма.	45	190	10	1900

ДЕСЕРТЫ НАРЕЗНЫЕ

Маковый тортик с карамельным соусом

Маковый бисквит с грецким орехом, сливочно-карамельный соус. Украшается свежей клубникой и мятой.

Пирожное «Малина-йогурт»

Пряный тыквенный бисквит, малиновое конфи, йогуртовый мусс на основе белого шоколада. Оформлено взбитым ганашом на белом шоколаде и сублимированной малиной.

Пирожное «Смородина-кокос»

Миндальный бисквит, пропитанный черносмородиновым сиропом, кокосовый ганаш и конфи черная смородина. Оформлен взбитым ганашом на белом шоколаде.

Шоколадный брауни с орехом

Шоколадный брауни, ганаш с медом на темном и молочном шоколаде, шоколадный бисквит с орехом и ванильный мусс.

выход 1шт/г	цена 1шт/руб	мин. заказ/шт	стоимость за сет/руб
50	150	10	1500
60	210	10	2100
60	260	10	2600
60	230	10	2300

ДЕСЕРТЫ В СТАКАНЧИКЕ

Десерт 3 молока

Бисквит, пропитанный тремя видами молока. Украшается кремом из сыра маскарпоне и кокосовой стружкой.

Йогурт с гранолой

Йогурт натуральный, гранола фруктовая, клубника.

Красный бархат

Бисквит на основе кефира и какао-порошка, пропитанный сахарным сиропом, крем на основе сыра креметте.

Крем-брюле с карамельной корочкой

Десерт из запеченного заварного крема с карамельной корочкой.

Мини-тирамису

Печенье савоярди пропитано кофе с ликером Бейлис, покрыто сливочным кремом на основе сыра маскарпоне, присыпано какао-порошком.

Панна котта с ягодным вареньем

Сливочный крем панна котта, клубничное пюре. Украшается свежей клубникой.

Чиа-пудинг на кокосовом молоке с манговым соусом

Семена чиа в кокосовом молоке с манговым пюре. Оформляется голубикой.

выход 1шт/г	цена 1шт/руб	мин. заказ/шт	стоимость за сет/руб
90	175	10	1750
50	140	10	1400
80	195	10	1950
80	160	10	1600
50	180	6	1080
40	130	6	780
50	140	6	840

ПЕЧЕНЬЕ

Мадлен фундучный с шоколадом

Фундучное бисквитное тесто с ганашом из молочного шоколада, покрытого молочным шоколадом.

Мадлен малиновый

Ванильное бисквитное печенье с начинкой из малинового конфи, покрытое белым шоколадом.

выход 1шт/г	цена 1шт/руб	мин. заказ/шт	стоимость за сет/руб
35	195	10	1950
35	155	10	1550

ЧИЗКЕЙК

Чизкейк классический с манговым соусом

Чизкейк из сыра креметте на песочной основе.
Оформляется шантильи с белым шоколадом и пюре манго.

ВЫХОД цена мин. стоимость
1шт/г 1шт/руб заказ/шт за сет/руб

35 130 10 1300

Чизкейк малиновый

Чизкейк из сыра креметте и малинового пюре на песочной основе.
Оформляется шантильи с белым шоколадом и сублимированной малиной.

35 145 10 1450

Чизкейк фисташковый

Чизкейк из сыра креметте и фисташковой пасты на песочной основе.
Оформляется шантильи с белым шоколадом и дробленой фисташкой.

35 195 10 1950

Чизкейк шоколадный со сливками

Чизкейк из сыра креметте и какао на песочной основе.
Оформляется шантильи с молочным шоколадом и голубикой.

35 180 10 1950

ТАРТАЛЕТКИ

Тарталетка с сырным кремом и ягодой

Крем на основе сливок, белого шоколада, сыра креметте и маскарпоне,
с добавлением цедры лимона. Украшается клубникой, голубикой и мятой.

ВЫХОД цена мин. стоимость
1шт/г 1шт/руб заказ/шт за сет/руб

25 140 10 1400

Тарталетка с черносливом и кремом из сыра и кураги

Крем на основе сыра креметте и кураги, грецкий орех, чернослив.

25 110 10 1100

МАКАРОН

- карамельный

Макарон с карамельным ганашом.

25 130 10 1300

- молочный шоколад

Макарон с ганашом из молочного шоколада
и карамелью из фундучного пралине.

25 150 10 1500

- пломбир с клубникой

Макарон с клубничном конфи и ганашом
из белого шоколада и ванилью.

25 120 10 1200

- рафаэло

Макарон с кокосовым ганашом.

25 100 10 1000

- фисташка с малиной

Макарон с малиновым конфи и фисташковым ганашом.

25 130 10 1300

ТРЮФЕЛИ

Трюфель дорблю

Ганаш на белом шоколаде с сыром дорблю и темным ромом,
покрыт белым шоколадом.

20 190 10 1900

Трюфель карамельный

Ганаш на карамельном шоколаде с добавлением морской соли,
покрыт карамельным шоколадом.

20 190 10 1900

Трюфель ореховый

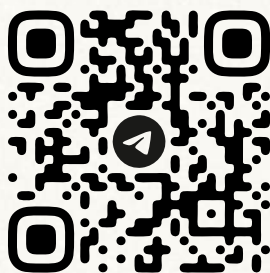
Ганаш на темном и молочном шоколаде с добавлением
фундучного пралине, покрыт молочным шоколадом.

20 190 10 1900



СРОК ИСПОЛНЕНИЯ

Подготовка заказа может занять от 2 до 5 дней.
Рекомендуем обращаться заранее.



ЭЛЕКТРОННОЕ МЕНЮ

+7 (983) 253 05 33