

# ТОРТЫ ОТ КОНДИТЕРОВ ФЕРМЫ БЕНУА



# ТОРТ МЕДОВИК



---

## СОСТАВ

- нежные медовые коржи
- сметанный крем с добавлением дроблёного грецкого ореха

---

## СТОИМОСТЬ БЕЗ ДЕКОРА

3000 руб / кг

---



без глютена

# ТОРТ МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА С МАЛИНОЙ



## состав

- тонкие бисквитные коржи с добавлением сгущённого молока
- крем на основе крем-чиза
- прослойка из домашнего малинового конфитюра

## стоимость без декора

4000 руб / кг



можно  
покрыть мастикой



можно  
сделать двухъярусным

# ТОРТ ЙОГУРТОВЫЙ



---

## СОСТАВ

- воздушный бисквит
- крем на основе йогурта
- клубничная прослойка
- малиновый мармелад

---

## стоимость без декора

4000 руб / кг

---





# ТОРТ ВЕГАН

без яиц  
и молочных продуктов



**состав**

- лимонный бисквит
- мармелад из голубики
- клубничный крем  
на основе кокосового молока
- покрытие из растительных сливок

**стоимость без декора**

4000 руб / кг



без глютена



можно  
покрыть мастикой



можно  
сделать двухъярусным

# ТОРТ ТРОПИЧЕСКИЙ



## СОСТАВ

- воздушный кокосовый бисквит
- крем на основе кокосового молока и пюре из манго
- мармелад из манго и маракуйи
- ванильный мусс
- покрытие из крем-чиза

## стоимость без декора

4000 руб / кг



без глютена

# ТОРТ ФИСТАШКОВЫЙ



## СОСТАВ

- фисташковый бисквит
- малиновый мусс
- прослойка из вишнево-малинового мармелада и ягод вишни
- покрытие из крем-чиза с добавлением фисташковой пасты

стоимость без декора

4500 руб / кг



без глютена



можно сделать двухъярусным



# ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ



## состав

- шоколадный бисквит с добавлением бельгийского шоколада
- прослойка из шоколадной карамели
- прослойка из воздушного риса, фундучного пралине и молочного шоколада
- покрытие из шоколадного воздушного крема

## стоимость без декора

4500 руб / кг



без глютена



можно сделать двухъярусным