

СЛАДКОЕ

- Десерт**
Грегори Дуайена,
Креативного
шефа-кондитера
Кофемании
Россия
- Тёмная ночь** 410
Шоколадная песочная тарталетка с маковым кремом, ягодами чёрной смородины, черники и клюквы, сливочный крем маскарпоне.
- Рейк** 490
Домашний торт на медовом и карамельном бисквитах с шоколадным кремом дульче, кремом «сгущёнка» и хрустяшкой.
- Оникс** 450
Мусс белый шоколад с горчинкой алоэ в «мраморной» глазури.
- Любит-не-любит** 510
Колдовской вкус земляничного мусса со свежей малиной.
- Сметанник** 510
Тонкие медовые коржи со сметанным кремом.
- Дос Потатос** 410
Пирожное «картошка» в аранжировке Кофемании.
- Кракатук** 410
Белый ганаш и мягкий грильяж из цельного миндаля с черносливом.
- Творожная запеканка** с изюмом 490
- Тарталетка «Тыква & Манго»** 410
На кедровой муке с тёмным шоколадом.
-  Австралия **Равióва** 410
Фантазия на тему классического десерта Pavlova с малиной и ванильным кремом.
- Германия **Яблочный штрудель** 490
Лёгкий рулет из слоеного теста с яблоком в карамели, корицей и фундуком.
- Италия **Панна Котта** 550
Традиционный итальянский сливочный десерт с земляникой.
- США **Пляжный чизкейк** 410
Чизкейк из домашнего крем-сыра с манго и маракуйей.
- Франция **Фисташковая тарталетка** 450
С фисташковым кремом, фисташковым пралине и свежей клубникой.
- Клубничный фрамбуаз** 450
Французская классика на новый лад – миндальный рулет, сладкая свежая клубника и сливочный крем с горчинкой апельсина.
- Шато** 490
Шоколадный бисквит со сливочно-сырным шоколадным кремом и малиной.
- Эклер ванильный** 330
Оригинальный рецепт с бурбонской ванилью.
- Французский торт** 450
Печёные яблоки в миндальном бисквите.
- мороженое **Ваниль** 180
- лёгкий сорбет **Манго** 180
- Малина** 180

Свадебный торт от кондитерского ателье Кофемании Sake Vugo получил «золото» в номинации «Лучший свадебный кондитер» от Wedding Awards 2018. Заказывайте торты на нашем сайте cakeburo.ru!