



Творим с 2005 года

Авторские десерты

Евгения Сафронова



☎ 33-65-65

📷 maximscake

Пирожное «Дюшес»

Мусс с белым шоколадом
и сыром «Маскарпоне».

Начинка из белого шоколада и миндального бисквита,
в центре грушевый конфи.

Пирожное покрыто велюром.



80 г
160.-

Пирожное «Фрамбуаз»

Пирожное из карамельно-шоколадного мусса.
Начинка из малинового пюре с кусочками консервированного ананаса в шоколадно-хрустящей панировке, прослоенная шоколадным бисквитом.
Пирожное покрыто шоколадным велюром малинового цвета.



Тырожное «Манго»

Мусс из манго-маракуйи
с начинкой из мангового компоте
с кусочками сочного манго
и кранфилом из манго на миндальном бисквите.

Покрит глянсажем.



105 г
200.-

Тыроженое «Клубника»

Клубничный мусс с начинкой
из ванильного крема с йогуртом
и клубничного конфитюра
на миндальный бисквите.

Покрит глянсажем
и задекорирован листиком из петтиниса.



Тыроженое «Маракуйя»

Муссовое пирожное со вкусом манго.
Начинка из мякоти маракуйи
с добавлением фундучно-шоколадной прослойки
и шоколадного бисквита.
Пирожное покрыто глянсажем.



87 г

175.-

Тирожное «Шоколадное с мятой»

Шоколадный мусс из темного и молочного бельгийского шоколада. Начинка из молочного шоколада с ароматом свежей мяты с добавлением шоколадно-фундучной начинки и шоколадного бисквита.

Пирожное покрыто шоколадным глянсажем и украшено воздушной крошкой.



Кокосовый эклер

Эклер с заварным кокосовым кремом
и компоте из манго.

Покрит шоколадной глазурью,
с кокосовой стружкой



90 г

150.-

Эклер «Соленая карамель»

Эклер с заварным ванильным кремом и начинкой из соленой карамели.

Покрыт хрустящей корочкой.



73 г

150.-

Эклер «Шоколадный»

Эклер с заварным шоколадным кремом.
Покрит шоколадной зеркальной глазурью
и посыпан шоколадной хрустящей крошкой.



75 г
150.-

Эклер «Медовый»

Эклер с заварным медовым кремом
и вареной сгущенкой.

Покрит соленой карамелью, кешью
и тонким слоем молочного шоколада.



86 г

150.-