



Torty komunijne



Dekoracja A

TORT WANILIA / CZARNA PORZECZKA

Na spodzie financier migdałowy, zapieczony z całymi porzeczkami. Wewnątrz znajdują się dwie warstwy kremu porzeczkowego, zamknięte w waniliowym kremie chantilii z kawałkami łamanej białej czekolady.

Ø18cm - 90zł
Ø22cm - 135zł
Ø26cm - 180zł
Ø30cm - 250zł

TORT MANGO / MARAKUJA

Spód tworzy dmuchany ryż, migdałowa kruszonka i biała czekolada. Wnętrze to żelka z pomarańczy i mango, krem maślany z puree mango i marakuji.

Warstwa zewnętrzna jest musem z białej czekolady połączonej z puree mango i marakuji.

Ø18cm - 110zł
Ø22cm - 165zł
Ø26cm - 220zł
Ø30cm - 300zł

Smaki tortów nie są przypisane do dekoracji.

TORT

TRUSKAWKA / MAŚLANKA

Na spodzie znajduje się francuskie kruche ciastko zanurzone w białej czekoladzie. Tort wypełniony jest musem z maślanek i białej czekolady, w którym zawieszono są: warstwa pieczonego kremu migdałowego oraz siekana truskawka zanurzona w waniliowym kremie diplomat.

Ø18cm - 130zł

Ø22cm - 195zł

Ø26cm - 260zł

Ø30cm - 350zł



Dekoracja C



Dekoracja B

TORT MALINA / CZEKOLADA

Na spodzie znajduje się maślany biszkopt migdałowy z kawałkami malin.

Wnętrze tworzy warstwa kremu z malin, żelka z puree malinowego.

Warstwa zewnętrzna to połączenie musu z białej czekolady i kremu chantilly.

Ø18cm - 110zł

Ø22cm - 165zł

Ø26cm - 220zł

Ø30cm - 300zł



um
am
pâtisserie

www.umam.pl

kontakt i zamówienia:

+ 48 791 191 440

zamowienia@umam.pl