



um
am
patisserie

Torty weselne

Mango Marakuja

Chrupiący spód to połączenie białej czekolady, dmuchanego ryżu i maślanego herbatnika. W środku znajdziemy żelkę z mango i pomarańczy oraz maślane krem, którego bazą jest puree z mango i marakuji. To w tym właśnie puree i musie z białej czekolady ukryta jest całość pysznego tortu.



Arabica

Spód tortu to herbatnik maślany z mielonymi orzechami laskowymi i migdałami. W środku tortu znajdziemy żelkę z espresso, o bardzo intensywnym kawowym smaku. Żelkę przykrywa czekoladowo kawowy mus. Całość wypełnia delikatny krem z serka mascarpone.

Czarna porzeczką biała czekolada

Na spodzie znajduje się financier migdałowy zapieczony z całymi porzeczkami, czyli francuski klasyk na karmelizowanym maśle i tartych migdałach. Wewnątrz odnajdziemy dwie warstwy maślanego kremu porzeczkowego, zamknięte w waniliowym kremie chantilly z kawałkami łamanej białej czekolady.

Malina Biała Czekolada

Spód tortu to maślany biszkopt zapiekany z malinami. W środku znajdziemy żelkę z przecieranych ręcznie malin oraz maślany krem malinowy. Całość zanurzona jest w musie z białej czekolady oraz kremu chantilly, czyli 24 godzinnej infuzji wanilii z Madagaskaru w 36% śmietance.

Szarlotka

Spód tortu to migdałowy herbatnik połączony z białą czekoladą. W środku znajdują się prażone jabłka z gatunku Champion, prażone na maśle z dodatkiem cynamonu i całymi laskami wanilii Bourbon z Madagaskaru, słodzone kaszubskim miodem. Całość ukryta jest w musie z białej czekolady, z dodatkiem tonki o rumowych i waniliowych aromatach.

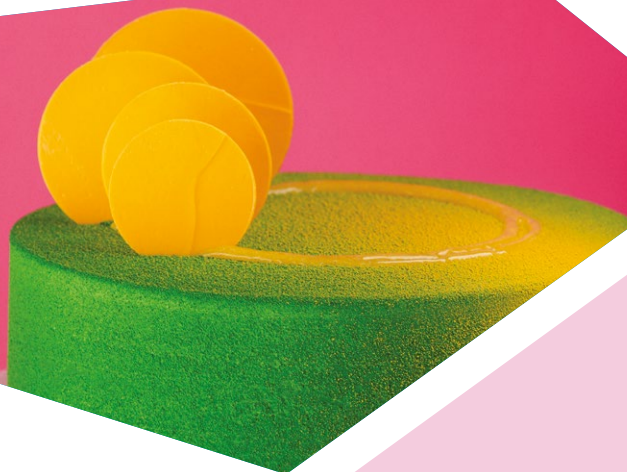


Limonka Karmel

Spód to maślany biszkopt, z dodatkiem mąki migdałowej i skóry z limonki. W środku znajdziemy żelkę z czerwonych pomarańczy, które – poprzez redukcję z kardamonem – nabierają specyficznego aromatu. Żelkę przykrywa warstwa delikatnego musu karmelowego. Całość ukryta jest w musie limonkowym.

Rokitnik

Spód tortu to biszkopt o dużej zawartości świeżego jogurtu. W środku znajdziemy creme chiboust z rokitnika, czyli klasycznie przygotowany krem budyniowy z przetartym rokitnikiem zamiast mleka, do którego po wystudzeniu dodajemy świeżą, ubitą na gorąco bezę. Całość wypełnia śmietanowo jogurtowy mus.



Kontakt

www.umam.pl
Zadzwoń i zamów!
+48 791 191 440
zamowienia@umam.pl

TORT ZŁOŻONY Z MONOPORCJI

TORTY PIĘTROWE

Torty piętrowe wycenianie są za kilogram.
Mogą składać się z maksymalnie 7 pięter (max 13kg).

100 zł/kg – Arabica / Czarna porzeczką białą czekolada
110 zł/kg – Mango marakuja / Limonka / Szarlotka /
Malina biała czekolada
130 zł/kg – Rokitnik

Torty piętrowe mogą być dekorowane błyszczącą glazurą bądź matowym zamsem.
Cena za kg zawiera dekorację w postaci płatków kwiatów (róż, floksów, bratków – w zależności od dostępności i wskazań klienta).

Zmiana dekoracji oraz kombinacji smakowych może powodować zmianę ceny.

Tort taki wyceniany jest za sztukę jednego ciastka plus tort kilogramowy na szczytcie stelaża do symbolicznego pokrojenia.

10 zł/szt – Arabica / Czarna porzeczką białą czekolada
12 zł/szt – Mango marakuja / Limonka / Szarlotka /
Malina biała czekolada
14 zł/szt – Rokitnik

100 zł/kg – Arabica / Czarna porzeczką białą czekolada
110 zł/kg – Mango marakuja / Limonka / Szarlotka /
Malina biała czekolada
130 zł/kg – Rokitnik

Torty złożone z monoporcji mogą być dekorowane błyszczącą glazurą bądź matowym zamsem.
Cena za kg oraz szt zawiera dekorację w postaci płatków kwiatów (róż, floksów, bratków – w zależności od dostępności i wskazań klienta).

Zmiana dekoracji oraz kombinacji smakowych może powodować zmianę ceny.



ZAMÓWIENIA INDYWIDUALNE

Realizujemy również indywidualne koncepcje smakowe wskazane przez klienta. Doradzamy w sposobach dekoracji oraz parowaniu smaku tortu z menu dostępnym na weselu. Wykonujemy również torty w stylu naked cake, diplomatico, ombre.

Kontakt - Justyna Ilnicka
tel. 791101646
justyna.ilnicka@umam.pl

Słodkości UMAM powstają według tradycyjnych receptur, ale serwowane są w nowoczesnym, twórczym wydaniu. Do każdego produktu podchodzimy z szacunkiem i dbałością o szczegóły, a w przygotowanie słodkich wypieków wkładamy serce, wiedzę i doświadczenie. Chcemy, by nasi Klienci mogli delektować się wyrobami o wyjątkowym smaku i jak najlepszej jakości. Nasz zawód to nie tylko ciężka praca, ale przede wszystkim styl życia.

