



um
am
pâtisserie

kontakt i zamówienia:
+ 48 570 001 493
zamowienia@umam.pl

www.umam.pl

 [umampatisserie](https://www.facebook.com/umampatisserie)

 [umam_patisserie](https://www.instagram.com/umam_patisserie)

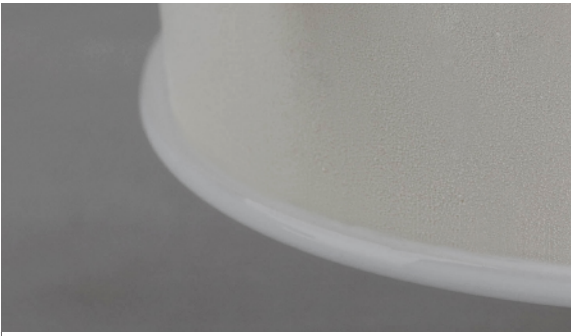
um
am
pâtisserie



Dekoracja A (kółka/hostie) - w cenie tortu



Dekoracja B (kwiaty/makaroniki) + 30 zł



Dekoracja C (kielich) + 15 zł



ROKITNIK

Spód to jogurtowy biszkopt genueński. Nad nim znajduje się chrupiąca warstwa z białej czekolady i prażynki. Środek wypełnia rokitnikowy krem na bazie budyniu i świeżo ubitej bezy. Całość jest zanurzona w jogurtowym musie.

- Ø 18 cm ≈ 1 kg (8-10 porcji) 130 zł
- Ø 22 ≈ 1,5 kg (12-14 porcji) 195 zł
- Ø 26 ≈ 2 kg (18-22 porcje) 260 zł
- Ø 30 ≈ 3,5 kg (30-35 porcji) 455 zł
- Ø 34 ≈ 4,5 kg (40-45 porcji) 585 zł

SZARLOTKA

Spód to migdałowy biszkopt. W środku znajdują się jabłka z gatunku Champion, prażone na maśle z dodatkiem cynamonu i całymi łaskami wanilii Bourbon z Madagaskaru, słodzone naturalnym miodem. Całość ukryta jest w musie z białej czekolady, z dodatkiem tonki o rumowych i waniliowych aromatach.

- Ø 18 cm ≈ 1 kg (8-10 porcji) 110 zł
- Ø 22 ≈ 1,5 kg (12-14 porcji) 165 zł
- Ø 26 ≈ 2 kg (18-22 porcje) 220 zł
- Ø 30 ≈ 3,5 kg (30-35 porcji) 385 zł
- Ø 34 ≈ 4,5 kg (40-45 porcji) 495 zł

BIAŁA CZEKOLADA - TRUSKAWKA

Spód to maślany biszkopt z kawałkami truskawek. W środku znajdują się karmelizowane truskawki i maślany krem truskawkowy, przykryte warstwą biszkoptu. Całość ukryta jest w musie z białej czekolady i kremu Chantilly, czyli infuzji wanilii w śmietance.

- Ø 18 cm ≈ 1 kg (8-10 porcji) 110 zł
- Ø 22 ≈ 1,5 kg (12-14 porcji) 165 zł
- Ø 26 ≈ 2 kg (18-22 porcje) 220 zł
- Ø 30 ≈ 3,5 kg (30-35 porcji) 385 zł
- Ø 34 ≈ 4,5 kg (40-45 porcji) 495 zł

MANGO - MARAKUJA

Spód to marakujowy biszkopt. W środku znajdziemy żelkę z mango i pomarańczy oraz maślany krem mango. Warstwa zewnętrzna tortu składa się z białej czekolady oraz puree z mango i marakui.

- Ø 18 cm ≈ 1 kg (8-10 porcji) 110 zł
- Ø 22 ≈ 1,5 kg (12-14 porcji) 165 zł
- Ø 26 ≈ 2 kg (18-22 porcje) 220 zł
- Ø 30 ≈ 3,5 kg (30-35 porcji) 385 zł
- Ø 34 ≈ 4,5 kg (40-45 porcji) 495 zł

BIAŁA CZEKOLADA - MALINA

Spód to maślany biszkopt z kawałkami malin. Środek wypełniają dwie warstwy kremu malinowego. Całość zanurzona jest w musie z białej czekolady oraz kremu Chantilly, czyli 24 godzinnej infuzji wanilii z Madagaskaru w 36% śmietance.

- Ø 18 cm ≈ 1 kg (8-10 porcji) 110 zł
- Ø 22 ≈ 1,5 kg (12-14 porcji) 165 zł
- Ø 26 ≈ 2 kg (18-22 porcje) 220 zł
- Ø 30 ≈ 3,5 kg (30-35 porcji) 385 zł
- Ø 34 ≈ 4,5 kg (40-45 porcji) 495 zł

Zamówienia składamy 72 godziny przed odbiorem.

Dekoracja nie jest przypisana do smaku.