

um  
am  
patisserie

GORZKA CZEKOLADA – MALINA



\*produkt bezglutenowy

SZARLOTKA



MANGO – MARAKUJA



BIAŁA CZEKOLADA - MALINA



SACHER



\*produkt bezglutenowy

CZARNY LAS



ROKITNIK



ORZECH LASKOWY – MLECZNA CZEKOLADA



MATCHA – PORZECZKA



\*produkt bezglutenowy

TIRAMISU



## TIRAMISU

Tort składa się z dwóch warstw biszkoptu nasączonych espresso. W środku znajdziemy czekoladowy mus oraz kawową galaretkę. Całość wypełnia krem z serka mascarpone i słodkiego wina Marsala.

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



## MATCHA – PORZECZKA

Na spodzie tortu znajdziemy kakaowy dacquoise, czyli bezową rotadę z mielonymi migdałami. W środku umieszczony jest pieczony crème brûlée, połączony z mieloną, zieloną herbatą (matcha). Całość wypełnia mus z czarnej porzeczki, z dodatkiem gorzkiej czekolady Guayaquil Cacao Barry.

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

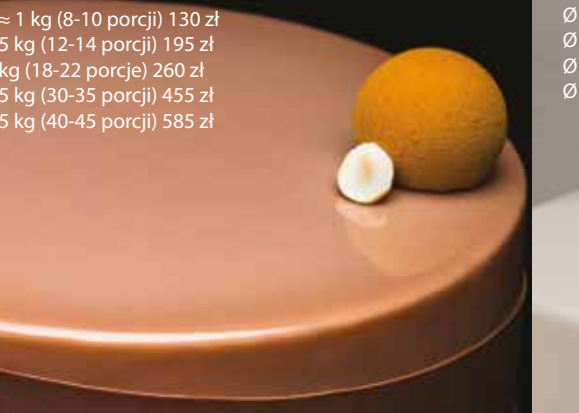


\*produkt bezglutenowy

## ORZECH LASKOWY – MLECZNA CZEKOLADA

Spód tortu tworzy migdałowa kruszonka, prażynka (pokruszone wafelki) i naturalna pasta z orzecha laskowego. A wszystko to połączone jest mleczną czekoladą. W środku odkryjemy żelkę z owoców leśnych. Całość wypełnia niezwykle delikatny orzechowy mus z mlecznej czekolady i pasty z orzecha laskowego.

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



## 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



## CZARNY LAS

Na spodzie znajdziemy bezglutenowy biszkopt. W środku tortu ukryty jest półpłynny ganache – mieszanka wytrawnej czekolady Inaya marki Cacao Barry oraz wiśni. Kolejną warstwę tworzy wiśniowy krem maślany. Całość ukryta jest w wytrawnym, czekoladowym musie. W profiterolach znajdziemy creme chantilly, czyli bitą śmietaną z naturalną wanilią.

Ø 18 cm ≈ 1 kg (8-10 porcji) 150 zł  
Ø 22 ≈ 1,5 kg (12-14 porcji) 225 zł  
Ø 26 ≈ 2 kg (18-22 porcje) 300 zł  
Ø 30 ≈ 3,5 kg (30-35 porcji) 525 zł  
Ø 34 ≈ 4,5 kg (40-45 porcji) 675 zł



## SACHER

Na spodzie znajduje się bezglutenowy, czekoladowy suflet przesmarowany domową, morelową konfiturą. Całość wypełnia mus z mlecznej czekolady. Dekorowany brązowymi makaronikami z kremem z dodatkiem rumu Stroh.

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



\*produkt bezglutenowy

## BIAŁA CZEKOLADA - MALINA

Na spodzie znajduje się 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



## MANGO – MARAKUJA

Chrupiący spód to połączenie białej czekolady, dmuchanego ryżu i maślanego herbatnika. 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 marakuji.

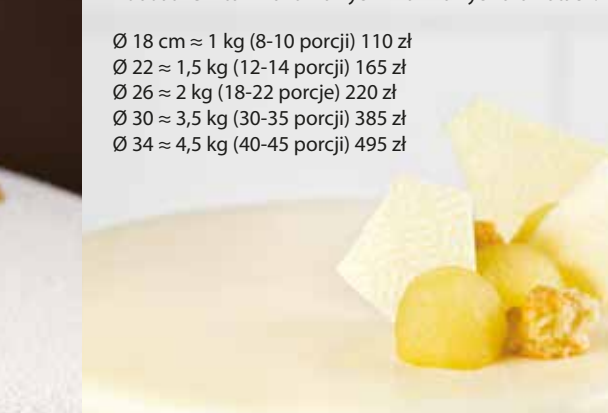
Ø 18 cm ≈ 1 kg (8-10 porcji) 110 zł  
Ø 22 ≈ 1,5 kg (12-14 porcji) 165 zł  
Ø 26 ≈ 2 kg (18-22 porcje) 220 zł  
Ø 30 ≈ 3,5 kg (30-35 porcji) 385 zł  
Ø 34 ≈ 4,5 kg (40-45 porcji) 495 zł



## SZARLOTKA

Spód tortu to migdałowy herbatnik pokryty cienką warstwą białej czekolady. W środku znajdują się jabłka z gatunku Champion, prażone na maśle z dodatkiem cynamonu i całymi laskami 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



## GORZKA CZEKOLADA – MALINA

Podstawą tortu jest mocno czekoladowe ciasto – bezglutenowe brownie. W środku tortu położona jest warstwa cremeux malinowego z całymi malinami. Całość ukryta jest w musie czekoladowym z gorzkiej i mlecznej czekolady.

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



\*produkt bezglutenowy



**um am**  
patisserie

[www.umam.pl](http://www.umam.pl)

**kontakt i zamówienia:**  
**+48 570 001 493**  
[zamowienia@umam.pl](mailto:zamowienia@umam.pl)

Uprzejmie informujemy, że nasze biuro pracuje od poniedziałku do piątku w godzinach 9:00 - 16:00. Na wszystkie maile odpowiadamy w godzinach pracy.

W soboty, niedziele i święta zamówienia składać można wyłącznie osobiście.

Zamówienia przyjmowane są z 72-godzinnym wyprzedzeniem (72 godz. od momentu wpłacenia zaliczki).

\*Waga Tortu może się wahać +/- 10%