













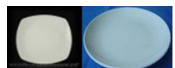


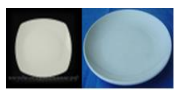




ДЕСЕРТЫ			ТТ - 15 мин (исключение - Горячий шоколадный кекс - 20 мин)	
№	Состав	Вкусное описание	Фото	Способ подачи
Не тормози				
1	Бисквит п/ф: мука, сахар, какао, сливки, яйцо	<i>Шоколадный торт с фундучно-миндальным пралине</i>		 Тарелка глубокая 27 или 30 см Салатник фарфоровый Приборы: вилка + нож
2	Крем п/ф: сливочный сыр, сливки, вареная сгущенка, сахарная пудра			
3	Ганаш п/ф: черный шоколад, сливки			
4	Фундучно-миндальное пралине			
5	Сахарный сироп			
6	Арахис жареный			
Украшение:				
7	Пralине фундучно-миндальное			
8	Арахис в карамели			
9	Клубничный соус			
10	Мята			
Чизкейк манго				
1	Печенье	<i>Нежнейший десерт с кремом из манго и крошкой печенья, дополненный тартаром из клубники с мятой</i>		 Приборы: чайная ложка
2	Крем манго п/ф: манго пюре, сливки, сливочный сыр, сахар, желатин			
3	Пюре манго			
4	Клубничный тарт п/ф: клубника, мята			
Украшение:				
5	Мята			
Воздушная меренга с вишней				
1	Безе	<i>Хрустящее безе со сливочно-вишневым кремом и вишневым вареньем</i>		 Шляпа большая Салатник фарфоровый Приборы: вилка + нож + чайная ложка
2	Крем п/ф: вишневое варенье, сливки			
3	Вишневое варенье п/ф: вишня, сахар			
Сливочный чизкейк				
1	Чизкейк п/ф: сливочный сыр, сливки, белый шоколад, ванильная паста, сахарная пудра, сок лимона, желатин	<i>Сливочный чизкейк с белым шоколадом и соусом на выбор</i>		 Квадратная 10 или подстановочная 22/23 см. Приборы: вилка + нож
2	Печенье			
Украшение:				
3	Мята			
4	Соус на выбор: черничный или клубничный			
Горячий шоколадный кекс				
1	Шоколадный кекс	<i>Горячий шоколадный кекс с жидким шоколадом внутри; подается с шариком мороженого на выбор</i>		 Тарелка для роллов средняя Шоколадный кекс Соус 50 мл. На тарелку для роллов кладут сложенный ручник, на него горячий кекс с мороженым. Приборы: чайная ложка и вилка
подается с:				
2	Шарик мороженого на выбор: ванильное, шоколадное, фисташковое, клубничное, банановое			
Украшение:				
3	Мята			
4	Сахарная пудра			
Фруктовый ролл				
1	Тесто для сприн роллов	<i>Сладкий ролл с фруктами и шоколадным соусом</i>		 Квадратная 10 или подстановочная 22/23 см. Приборы на выбор Гостя: вилка + нож / палочки
2	Сливочный сыр			
3	Сахарная пудра			
4	Персик консервированный			
5	Банан			
6	Киви			
Украшение:				
7	Кокосовая стружка			
8	Шоколадный топинг			
9	Мята			
Манила ролл				
1	Шоколадный блин	<i>Сладкий шоколадный ролл с фруктами и шоколадным соусом</i>		 Квадратная 10 или подстановочная 22/23 см. Приборы на выбор Гостя: вилка + нож / палочки
2	Сливочный сыр			
3	Сахарная пудра			
4	Ананас консервированный			
5	Банан			
6	Киви			
Украшение:				
7	Шоколадный топинг			
8	Мята			
9	Виноград			
Фруктовая тарелка				
1	Грейпфрут	<i>Ассорти спелых фруктов</i>		 Тарелка глубокая 27 или 30 см Приборы: вилка + нож
2	Апельсин			
3	Виноград			
4	Киви			
5	Яблоки			
6	Бананы			
7	Лимон			
8	Лайм			

Мороженое			
1 Шарик мороженого на выбор: ванильное шоколадное фисташковое клубничное банановое	Мороженое в ассортименте		 Бокал для кокт. 240 мл Приборы: чайная ложка
Шоколадный торт			
1 Шоколадный бисквит 2 Крем п/ф - сливки, темный шоколад 3 Глазурь п/ф - сливки, темный шоколад Украшение: 4 Сахарная пудра 5 Мята 6 Вишня замороженная	Нежный шоколадный бисквит с шоколадным кремом и шоколадной глазурью		 Тарелка глубокая 27 или 30 см  Салатник фарфоровый Приборы: вилка + нож
Морковный торт			
1 Морковные коржи п/ф - морковь, грецкие орехи, корица, мука, яйцо, масло 2 Крем чиз п/ф - сливочный сыр, ванильная паста, сахарная пудра, сливки Украшение: 3 Морковные чипсы 4 Сахарная пудра	Морковный торт с грецкими орехами и хрустящими морковными чипсами		 Тарелка глубокая 27 или 30 см  Салатник фарфоровый Приборы: вилка + нож
Торт-суфле с персиком и маракуйей			
1 Сабле п/ф - мука, масло, разрыхлитель 2 Горячий чизкейк п/ф - сливочный сыр, сметана, сливки, ванильная паста, яйцо, мука 3 Холодный чизкейк п/ф - сливочный сыр, сливки, сахарная пудра, ванильная паста, желатин 4 Крем чиз п/ф - сливочный сыр, ванильная паста, сахарная пудра, сливки 5 Персик консервированный 6 Персиковое желе 7 Пюре маракуйя 8 Арахис	Сливочный чизкейк с дольками персика и желе из маракуйи		 Тарелка глубокая 27 или 30 см  Салатник фарфоровый Приборы: вилка + нож
Маковый торт			
1 Маковые коржи 2 Сливочный крем 3 Шоколадная глазурь 4 Шоколадная стружка Украшение: 5 Мята 6 Брусника	Маковый торт со сливочным кремом		 Квадратная или подстановочная 22  Салатник фарфоровый Приборы: вилка + нож
Райское наслаждение			
1 Коржи ванильные 2 Крем кокосовый 3 Пропитка (сгущенка + молоко) 4 Кокосовая стружка 5 Арахис Украшение: 6 Шоколадный топинг 7 Мята	Ванильный торт с кокосовым кремом и арахисом		 Квадратная или подстановочная 22  Салатник фарфоровый Приборы: вилка + нож
Лесные ягоды			
1 Корж шоколадный 2 Мусс сливочный 3 Мусс черничный 4 Черничное желе Украшение: 5 Розмарин 6 Брусника 7 Воздушная меренга	Муссовый торт с шоколадным бисквитом и черничным желе		 Квадратная или подстановочная 22  Салатник фарфоровый Приборы: вилка + нож
Ореховый пломбир			
1 Тесто слоеное 2 Орех грецкий 3 Сливочный крем Украшение: 4 Вишневое варенье 5 Мята 6 Сахарная пудра	Десерт из слоеного теста, сливочного крема и грецких орехов. Подается с вишневым вареньем		 Салатник фарфоровый Приборы: вилка + нож