



NR

NATALY RAZYMENKO
кондитер

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ КЛИЕНТА

АССОРТИМЕНТ ДЕСЕРТОВ

ТОРТЫ БИСКВИТНЫЕ:

1. Торт «Медовик» (медовые коржи, сметанный крем с орехами, сметанный крем, медовые кейк-попсы).

Цена: 3500 руб. + декор (2050 руб./кг.)

Вес ~ 1,7 кг.

2. Торт «Кофейный» (шоколадный бисквит, сливочная пропитка, крем «кофейный», заварной бисквит).

Цена: 3400 руб. (2150 руб./кг.)

Вес ~ 1,6 кг.

3. Торт «Вишня в сметане» (бисквит с корицей, пропитка сливочная, вишневая начинка, сметанный мусс, сливочный крем).

Цена: 4300 руб. (1750 руб./кг.)

Вес ~ 2,5 кг.

4. Торт «Французский поцелуй» (песочные коржи, шоколадный ганаш, сливочный крем, карамельные фрукты).

Цена: 5100 руб. + декор (2250 руб./кг.)

Вес ~ 2,3 кг.

МУССОВЫЙ ТОРТ:

1. Торт «Шоколад» (шоколадно-кофейный бисквит, шоколадный мусс).

Цена: 2700 руб. + декор (3000 руб./кг.)

Вес ~ 0,9 кг.

ВЕС НА ВСЕХ ТОРТАХ УКАЗАН ПРИ ДИАМЕТРЕ 16 CM!

РУЛЕТ:

1. Рулет «Шоколадный» (шоколадно-заварной бисквит, желе «вишня», сливочная пропитка, сливочный крем).

Цена: 2100 руб. + декор

Вес ~ 1 кг.

ОТВЕТЫ НА САМЫЕ ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ

Здравствуйте! Прочитайте, пожалуйста, информацию, здесь ответы на наиболее частые вопросы.

- Составы тортов

1. Медовик: яйца куриные, мука пшеничная высшего сорта, сливочное масло 82,5%, сметана 30%, желатин, сахар, сахарная пудра, сода пищевая, мед, уксус 9%, орехи грецкие.

2. Кофейный: яйца куриные, мука пшеничная высшего сорта, кукурузный крахмал, какао-порошок, кофе растворимый, молоко 3,2%, сметана 20%, сливки 33%, сливочное масло 82,5%, масло растительное, желатин, сахар, соль, сода пищевая, вода.

3. Вишня в сметане: яйца куриные, мука пшеничная высшего сорта, сахар, кукурузный крахмал, сливочное масло 82,5%, сливки 33%, желатин, молоко 3,2%, сметана 30%, вишня замороженная, корица молотая, апельсин, сахарная пудра, соль, сыр mascarpone, шоколад белый.

4. Французский поцелуй: яйца куриные, мука пшеничная высшего сорта, сливки 33%, сливочное масло 82,5%, шоколад молочный, шоколад темный, сыр mascarpone, желатин, сахар, сахарная пудра, разрыхлитель, соль, вода, груши, яблоки.

5. Шоколад: яйца куриные, желатин, шоколад молочный, шоколад темный, сливочное масло 82,5%, сахар, какао-порошок, кофе растворимый, молоко 3,2%, сливки 33%.

6. Рулет «Шоколадный»: яйца куриные, мука пшеничная высшего сорта, молоко 3,2%, сливки 33%, сметана 30%, сливочное масло 82,5%, какао-порошок, желатин, сахар, сахарная пудра, вишня замороженная, вода.

- Минимальный размер для заказа

В ассортименте вес на всех тортах указан при диаметре 16 см – это минимальный размер для заказа. Рулет изготавливается только в одном размере – 1кг.

- Стоимость торта

Для каждой позиции цена отдельная, Вы можете ознакомиться с ней в ассортименте выше.

- Дополнительный декор

Для некоторых позиций цена декора рассчитывается отдельно, что указано в ассортименте.

Это могут быть:

- ягоды / фрукты;

- цветы.

Также Вы можете предложить свою идею.

Цена декора рассчитывается по цене магазина.

- Топперы

При желании можно украсить торт пластиковым топпером.

Цена также рассчитывается по цене магазина.

Заказы принимаются в любой день при наличии свободного места.

Старайтесь оформить заказ заранее (за 5-7 дней до нужной даты), чтобы не волноваться о наличии свободных мест.

Свои заказы Вы получаете по ул. Висаитова, д. 2/10 (точный адрес будет указан при оформлении заказа).

Также Вы можете оформить доставку за свой счет, принимая полную ответственность за качество перевозки.

Работаем по предоплате 50%. Нам важно знать, что Вы цените наш труд и подтверждаете свой заказ. После внесения предоплаты просим прислать чек об оплате.

Номер карты:

2202 2036 2376 6559

Наталья Викторовна Р.

Спасибо за внимание!