



DESSERT
FANTASY
Sweet Collection

Десерты,
за которыми возвращаются

2023 - 2024

Склады: Москва, Санкт-Петербург,
Казань, Петрозаводск

Прямая доставка: Архангельск, Великий Новгород,
Владимир, Вологда, Иваново, Кострома, Мурманск,
Нижний Новгород, Обнинск, Псков, Рыбинск,
Сузdal, Углич, Чебоксары, Череповец,
Ярославль, Иркутск,
Екатеринбург,
Красноярск.

Наши десерты и мороженое являются результатом интенсивной работы, основанной на изучении предпочтений наших клиентов из всех уголков России. Сегодня мы выпекаем десерты более, чем для 5000 ресторанов.

На предприятии с 2017 года разработана, внедрена и успешно функционирует международная система менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000-2011, включающая программы создания предварительных условий ISO/TS 22002-1. С целью подтверждения внедрённой системы в апреле 2022 года на нашем предприятии состоялся сертификационный аудит по схеме сертификации FSSC 22000, версия 5.1.



www.dessert-fantasy.ru

для клиентов Санкт-Петербурга:

e-mail: horeca@dessert-fantasy.ru

для клиентов Москвы и России:

e-mail: order_horeca@dessert-fantasy.ru

horeca-opt@dessert-fantasy.ru

тел.: 8 (812) 337-15-88

отдел продаж:

Санкт-Петербург: доб. 400, 700, 720

Москва: доб. 495, 491, 498

Сбалансированное десертное меню

- это меню, содержащее десерты различные по вкусу и текстуре.

Качественные десерты могут:

- УВЕЛИЧИТЬ ПРОДАЖИ ЧАЯ И КОФЕ
- УГОДИТЬ САМЫМ ИЗЫСКАННЫМ ПОСЕТИТЕЛЯМ
- УВЕЛИЧИТЬ СРЕДНИЙ ЧЕК
- УВЕЛИЧИТЬ ЛОЯЛЬНОСТЬ ПОСЕТИТЕЛЕЙ И ЗАСТАВИТЬ ВОЗВРАЩАТЬСЯ В КАФЕ. БОЛЕЕ 45% ПОСЕТИТЕЛЕЙ ВЫБИРАЮТ РЕСТОРАН, ПОТОМУ ЧТО ТАМ ЕСТЬ ДЕСЕРТ, КОТОРЫЙ ИМ НРАВИТСЯ.

Надеемся, Вам понравятся наши десерты!

Будем рады получить от Вас отзывы и предложения по адресу: otziv@dessert-fantasy.ru



Десерты и выпечка, за которыми возвращаются

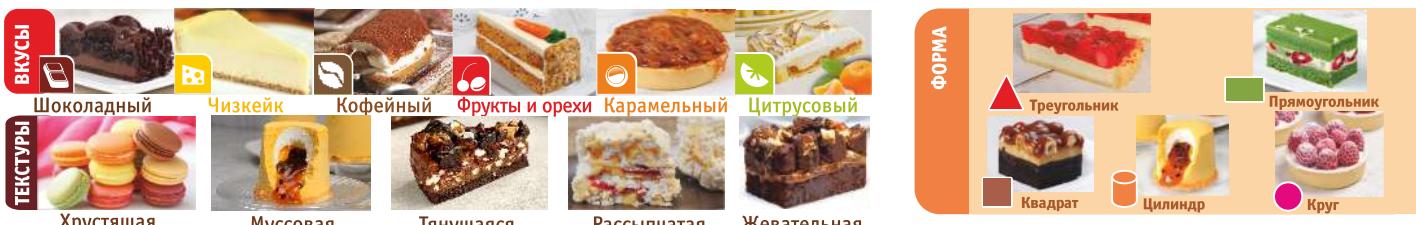
ПРЕИМУЩЕСТВА В РАБОТЕ С ДЕСЕРТАМИ ОТ «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ»:

1. СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО. Вся продукция изготавливается из свежего сырья на современном оборудовании, а далее подвергается шоковой заморозке. Для чего она нужна? При остывании кондитерских изделий теряется их качество из-за быстрого размножения бактерий при температуре от +65°C до +10°C. Шоковая заморозка до -40°C менее чем за 90 минут сокращает размножение бактерий и исключает потерю влаги. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и без каких-либо добавок и консервантов торт хранится до 18 месяцев в морозильной камере холодильника при -18°C. После разморозки сохраняется консистенция, цвет и вкусовые качества продукта. Таким образом используют холод как натуральный консервант, после разморозки у Вас всегда свежий продукт. Все торты порционно нарезаны. Вы можете разморозить как целый торт сразу, так и несколько порций, а остальное оставить храниться в морозильнике.

2. ОТСУТСТВИЕ СПИСАНИЙ И ВОЗВРАТОВ НЕПРОДАННЫХ ДЕСЕРТОВ И ВЫПЕЧКИ. Вы можете разморозить необходимое Вам количество порций.

3. ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ ПЕРСОНАЛА. Повара не тратят время на приготовление выпечки и десертов. Не нужно тратить время на закупку ингредиентов для их производства.

4. ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ дает возможность составить свое уникальное, сбалансированное десертное меню. Чтобы удовлетворить максимальному количеству посетителей, необходимо составить сбалансированное десертное меню, в котором десерты различаются по вкусу, текстуре и форме. Вкус десерта - один из основных факторов, влияющих на желание клиента вернуться в заведение. Понравившись один раз, десерт будет куплен вновь, вне зависимости от его цены. Выделяют 6 основных вкусов и 5 различных текстур и 5 форм:



СОДЕРЖАНИЕ

Торты и пирожные 3 стр.

Макарунсы и печенье 18 стр.

Маффины и вафли 19 стр.

Торты ритейл 20 стр.

Круассаны, выпечка и хлеб 21 стр.

Гуакамоле и тортилья 24 стр.

Мороженое 25 стр.

НОВИНКИ



125г
14п

**Торт «Рикотта-груша»
Ricotta Pear cake**

Два коржа из орехового теста с начинкой из нежного мусса из сыра рикотта с кусочками груши.



55г
5п

**Эклеры в ассортименте
Eclairs in the assortment**

С шоколадной начинкой, С ванильной начинкой, С карамельной начинкой, С начинкой лесные ягоды, С начинкой манго-маракуйя.



150г
14п

**Торт «Карамельно-ореховый»
Caramel-nut cake**

Брауни со сливочной карамелью, пралине и молочным шоколадом. Украшен карамелизированным арахисом и залит мягкой карамелью.



115г
14п

**Торт «Ягодный микс с маскарпоне»
Cake «Berry mix with mascarpone»**

Два бисквитно-ореховых коржа с нежным муссом из сыра маскарпоне и ягодным миксом.



155г
14п

**Торт «С чёрной смородиной»
Cake «With black currant»**

Воздушные бисквитные коржи, пропитанные черносмородиновым вареньем с легким сметанным кремом, украшен ягодами черной смородины.



140г
16п

**Рулет «Чёрный лес»
Black Forest Roll**

Легкий меренговый рулет с шоколадно-кофейным муссом и кусочками спелой вишни, залит ганашем из горького шоколада.



25г
45п

**Круассан классический (мини)
Classic croissant (mini)**



130г
10п

**Пирог «Вишневый»
Cherry Pie**

Рассыпчатое песочное тесто с вареньем из спелой вишни, украшен хрустящим крамблом.



160г
14п

**Торт «Кокосовый рафф»
Coconut Raff Cake**

Легкий кокосовый бисквит с воздушным кремом из сыра маскарпоне, украшен итальянской меренгой.



120г
12п

**Торт «Тирамису»
Tiramisu' cake**

Два слоя воздушного крема из сыра маскарпоне на коржах, пропитанных кофейным сиропом, украшен какао.



115г
16п

**Торт «Шоколадный с маршмеллоу»
Chocolate Marshmallow caker**

Сливочный шоколадный торт с маршмеллоу и карамелью, украшенный кусочками брауни.



160г
16п

**Чизкейк «С вишней»
Cheesecake With cherry**

Нежный чизкейк с тёмным шоколадным слоем, вишневым сиропом и кусочками вишни.



160г
16п

**Чизкейк «Малиновый взрыв»
Raspberry Explosion Cheesecake**

Чизкейк с прослойкой из малинового мусса и малинового пюре, украшен пиками из мусса и белым шоколадом.

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

чизкейки



100/125г
20/16п.



100/125г
20/16п.

Чизкейк «Нью-Йорк»
New York cheesecake

Тонкий сливочно-песочный корж и крем из сливочного сыра.



100г
20п.

Чизкейк «Ассорти»
Assorti cheesecake

«Нью-Йорк»
«Шоколадный»

«Малиновый»
«Карамельный»



100г
20п.

Чизкейк «Ассорти карамельно-шоколадное»
Chocolate-caramel Sampler Cheesecake

«Нью-Йорк»
«Шоколадный»

«С шоколадной крошкой»
«Карамельный»



100/125г
20/16п.

Чизкейк «Малиновый»
Raspberry cheesecake

Сырный крем, сливки и малиновый джем на сливочно-песочном корже.



100/125г
20/16п.

Чизкейк карамельный
Caramel cheesecake

Сладкий чизкейк со сливочным сыром и прослойками карамели.

чизкейки

130г
12п.

Чизкейк с клубникой
Cheesecake with Strawberry
 Нежнейший чизкейк из творожного сыра на сливочно-песочном корже, усыпанный ягодами свежей клубники.

160г
16п.

Чизкейк «Манго-маракуйя»
Mango Passion fruit cheesecake

Чизкейк с ярким вкусом манго и маракуйи. Внутри прослойка из пюре манго и маракуйи, сверху чизкейк украшен манговыми вихрями.

чизкейки «ПРЕМИУМ»

100/130г
20/16п.

Чизкейк с шоколадом, карамелью и орехами
Cheesecake with chocolate, caramel and nuts
 Чизкейк с шоколадной крошки, украшенный шоколадным ганашем, сливочной карамелью и орехами.

160г
16п.

Чизкейк «Малиновый взрыв»
Raspberry Explosion Cheesecake
 Чизкейк с прослойкой из малинового мусса и малинового пюре, украшен пиками из мусса и белым шоколадом.

130г
16п.

Чизкейк «Кокосовый»
Coconut Cheesecake
 Чизкейк с начинкой из мягкого кокосового кранча, залитый карамелью.

160г
16п.

Чизкейк «Яблочно-карамельный»
Apple-caramel cheesecake
 Чизкейк с начинкой из яблока с корицей, со слоем хрустящей крошки печенья, залит толстым слоем карамели.

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

чизкейки «ПРЕМИУМ»



135г
14п.

Чизкейк с кусочками печенья «Дрим экстрем»
Cheesecake with cookie Dream extreme
Чизкейк с кусочками печенья «Дрим экстрем»,
с белым и молочным шоколадом.



150г
16п.

Чизкейк «Брауни и карамель»
Brownie and Caramel Cheesecake
Нежный чизкейк с карамелью и кусочками брауни.
Сверху украшен карамелью и шоколадом.



160г
16п.

Чизкейк «С вишней»
Cherry Cheesecake
Нежный чизкейк с темным шоколадным слоем,
вишневым сиропом и кусочками вишни.



180г
16п.

Чизкейк «Три шоколада»
Triple Chocolate Cheesecake
Корж из темного шоколада, горько-сладкий шоколадный чизкейк,
и чизкейк из молочного шоколада. Украшен глазурью
из темного шоколада и полит молочным шоколадом.



160г
14п.

Чизкейк «Нью-Йорк Американский небоскреб»
Cheesecake «New York American Skyscraper»
Классический высокий чизкейк Нью-Йорк,
покрыт сверху карамелизованным сахаром и выглядит
так, будто бы Ваш шеф кондитер его только что приготовил.



170г
14п.

Чизкейк «Арахисовый кранч»
Peanut Crunch Cheesecake
Чизкейк с начинкой из шоколадного ганаша
и карамельного кранча. Сверху украшен карамельным
кранчом, арахисом и шоколадным муссом.

цитрусовые торты



130г
8п.

Мандариновый торт
Tangerine Cake

Песочный корж с вареньем из марокканских мандаринов и нежным кремом.



93г
14п.

Лимонный кремовый торт
Lemon Cream Cake

Основание из песочного теста с лимонно-сливочным кремом и слоем лимонного бисквита сверху.



93г
14п.

Торт лимонный с меренгой
Lemon cake with meringue

Легкий освежающий торт. На основе из песочного теста лимонный крем и воздушная меренга.

пиццеты



Пирожное
«Фисташковое» (+мини)
Pistachio Cake

Солоноватый вкус фисташки с нежным муссом и спелой малиной - невероятно сочный!
Сверху украшен стружкой белого шоколада.



Пирожное
«Ред Вельвет» (+мини)
«Red Velvet» Cake Bar

Трехслойное пирожное с шоколадными прослойками и нежнейшим сливочным кремом с белым шоколадом.



62/125г
42/21п.



Пирожное
«Карамельно-ореховое» (+мини)
Chocolate peanut butter stack

Сладко-соленые орешки, светлый и молочный шоколад, сливочная карамель между двумя слоями брауни.

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

пирожные



60/120г
42/21п.
RU

Пирожное «Сметанник» (+мини)
Russian sour cream Cake «Smetannik»

Настоящий народный торт, который
пекли наши мамы и бабушки на праздники.
Полюбившиеся всем сочные, пропитанные сметанным
кремом бисквитные коржи напомнят Вам тот самый вкус детства.



61/122г
42/21п.
RU

Пирожное «Морковное» (+мини)
Carrot cake bar

Коржи с добавлением моркови, ананаса,
грецкого ореха, изюма пропитаны сливочным
кремом и украшены кремом
из сливочного сыра.



120г
21п.
RU

Брауни Rockslide
Rockslide Brownie

Два слоя сочного шоколадного брауни, пропитанные густой карамелью,
сверху украшен засахаренными кусочками брауни и орехами пекан.



125г
21п.
RU

Пирожное «Медовик»
«Honey Cake» Cake Bar

Классическое многослойное пирожное,
изготовленное по оригинальному рецепту.



135г
21п.
RU

Брауни с карамелью и фундуком
Caramel Hazelnut Brownie

Самый шоколадный брауни, с тянишкой
из сливочной пасты, покрыт толстым слоем
мягкой сливочной карамели и лесным орехом.



140г
12 п.

Пирожное «Манго-маракуйя»
Mango-passion fruit souffle

На корже из кокосовой стружки - нежнейшее суфле из манго с сердцевиной из белого суфле и ароматной начинкой из маракуйи.



150г
12 шт.

Пирожное «Шоколадная бомба»
Chocolate Bomb Souffle

Два слоя белого и тёмного шоколада с хрустящей сердцевиной из фундучного пралине покрыты нежным молочным шоколадом.



125г
10 п.

Каноло Сичилиано
Canolo Siciliane

Хрустящая трубочка, покрытая изнутри шоколадом, с начинкой из легкого крема на основе сыра Рикотта. Края трубочки украшены апельсиновыми цукатами.

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

пирожные "ПРЕМИУМ"



Пирожное «Анна Павлова»

Anna Pavlova Cake

Воздушное беze со сливочным кремом, малиновым джемом и ягодами малины.



Рулет «Фисташковый»
Pistachio roll cake

Внутри фисташкового бисквита нежный крем на основе взбитых сливок и спелая малина. Невероятно сочный вкус! Рулет украсен посыпкой из сахарной пудры.



Пирожное «Полёт»
Flight Cake

Воздушное беze, сливочный крем и орехи.



Пирожное «Графские развалины»
Meringue Cake «Ruins of Count's Castle»

Сочетание нежного беze, легкого белкового и сливочного крема, сочного чернослива и лепестков миндаля. Торт просто тает во рту!



Пирожное «Миндальное»
Almond Cake

В кусочке нежнейшего торта скрывается восхитительный дуэт миндального беze и потрясающего крема с прослойкой из малинового джема.

пирожные



40/85г
6/5п.

Эклер ванильный
Eclair vanilla

Ванильный эклер из заварного теста с начинкой из заварного крема и взбитых сливок, украшенный шоколадной глазурью.



45г
5п.

Мини-эклер кофейный
Eclair coffee mini

Кофейный эклер с кремом из взбитых сливок и натурального кофе, украшенный кофейной помадкой.



45г
5п.

Мини-эклер шоколадный
Eclair choco mini

Шоколадный эклер с кремом из взбитых сливок с шоколадом, украшенный шоколадной помадкой.



55г
5п.

Эклеры в ассортименте
Eclairs in the assortment

С шоколадной начинкой, С ванильной начинкой, С карамельной начинкой, С начинкой лесные ягоды, С начинкой манго-маракуйя.

мини-пирожные для фуршетов и шведских столов



60г
42п.

Мини-пирожное «Ред Вельвет»
«Red Velvet» Cake Bar-mini
Трехслойное пирожное с шоколадными прослойками и нежнейшим сливочным кремом с белым шоколадом.



61г
42п.

Мини-пирожное «Морковное»
Carrot cake bar-mini
Коржи с добавлением моркови, ананаса, грецкого ореха, изюма пропитаны и украшены кремом из сливочного сыра.



60г
42п.

Мини-пирожное «Сметанник»
Cake «Smetannik»- mini
Сочные, пропитанные сметанным кремом бисквитные коржи.



62г
42п.

Мини-пирожное Карамельно-ореховое
Chocolate peanut butter stack-mini
Сладко-соленые орешки, молочный шоколад, сливочная карамель между двумя слоями брауни.



New

67г
42п.

Мини-пирожное Фисташковое
Pistachio cake-mini
Солоноватый вкус фисташки с нежным муссом и спелой малиной - невероятно сочное!



20г
60п.

Профитроли со сливками и солёной карамелью
Profiteroles with salted caramel
Профитроли со сливками и солёной карамелью, покрытые глазурью со вкусом солёного шоколада.



50г
24п.

Профитроли большие в шоколадном соусе
Profiteroles scuro vaschetta
Профитроли с кремом из взбитых сливок, в густом шоколадном соусе.



New

Профитроли большие в белом шоколаде
Profiteroles in white chocolate
Большие профитроли в густой глазури из белого шоколада.



18г
68п.

Профитроли со сливками шоколадом и фундуком
Cream Profiterole
Заварное тесто и нежный крем из свежих сливок.



13г
150п.

Профитроли Cream Profiterole
Заварное тесто и нежный крем из свежих сливок.



16г
12п.

Профитроли со сливками в шоколаде
Profiteroles in chocolate
Заварное тесто и нежный крем из свежих сливок.



16г
12п.

Мини-эклер ванильный
Eclair vanil mini
Эклер с кремом из взбитых сливок, украшенный шоколадной помадкой.

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

тирамису



90г
9п.

Тирамису Далия *Tiramisu Dalia*

Пропитанный кофе с ликером бисквит и нежный крем из свежего сыра маскарпоне.



100г
12п.

Десерт Тирамису в креманке *Tiramisu Dessert*

Пропитанный кофе с ликером бисквит и нежный крем из свежего сыра маскарпоне в креманке.



110г
9п.

Тирамису маскарпоне *Tiramisu al mascarpone*

Два слоя крема-сыра маскарпоне на печеные савоярди, пропитанном кофе. Украшено сверху какао.

тарталетки



120г
9п.

Малиновая тарталетка *Raspberry Tart*

Заварной крем из взбитых сливок и спелая малина в корзиночке из песочного теста.



120г
12п.

Торт «Тирамису» *Tiramisu' cake*

Легендарный вкус воплощен в нежном торте с сыром маскарпоне.



95г
9п.

Карамельно-ореховая тарталетка *Tart with Caramel, Walnut and Hazelnut*

Корзиночка, наполненная орехами, украшена карамелью.



115г
9п.

Тарталетка лимонная с меренгой *Lemon Tart*

Тарталетка с лимонной начинкой и воздушным белковым кремом.



120г
9п.

Тарталетка шоколадная с вишней *Chocolate tart with cherry*

Шоколадная корзиночка с шоколадным муссом и начинкой из вишнен.



120г
9п.

Тарталетка «Со смородиной» *Currant tart*

Ягодная тарталетка с начинкой из пюре чёрной смородины, взбитыми сливками и ягодами красной и чёрной смородины.



120г
9п.

Тарталетка «Ягодная» *Tart with Forest Berries*

Песочная корзиночка, наполненная нежным кремом и спелыми ягодами малины и голубики.



140г
9п.

Тарталетка с клубникой *Tart with Strawberry*

Отборная свежая клубника и крем на основе взбитых сливок в клубничной корзиночке из песочного теста.



115г
9п.

Тарталетка с голубикой *Blueberry tart*

Отборная свежая голубика и нежный крем в корзиночке из песочного теста.



105г
9п.

Тарталетка «Фисташковая» *Pistachio tart*

Фисташковый ганаш, малиновая прослойка в корзиночке из песочного теста. Сверху украшена малиной и фисташкой.

шоколадные




100г
12п.

Шоколадное суфле
Souffle' al cioccolato
Пирожное из тёмного шоколада с жидким шоколадом внутри, подается с шариком ванильного мороженого.




140г
16п.

Торт «Захер»
Sacher tart
Традиционный шоколадный торт с абрикосовым джемом и шоколадной глазурью.




150г
16п.

Торт «Мусс 3 шоколада»
Tri - Chocolate Mousse Cake
Насыщенный шоколадом брауни с воздушным муссом из молочного шоколада, шоколадным бисквитом, покрытый темным шоколадом.




125г
16п.

Торт «Пьемонт»
"Piedmont"cake
Нежный торт с сердцевиной из фундукового пралине, молочного шоколада, крема из взбитых сливок и хрустящей крошки на тонкой шоколадной подложке.




135г
12п.

Бананово-шоколадный торт
Banana&Chocolate cake
Сочетание молочного и тёмного шоколада, укрытое нежным сливочным кремом с кусочками спелых бананов и хрустящими хлопьями.




155г
14п.

Торт «Черный лес»
«Black Forest» Cake
Слои шоколадного бисквита, пропитанного вишневым сиропом, чередуются со слоями крема из свежих сливок и сочных вишень. Украшен взбитыми сливками и кусочками шоколада.

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

пироги и штрудели

штрудели



130г
14п.

Штрудель «Яблочный»
Apple Strudel

Классический штрудель из слоеного теста,
с отборными яблоками и изюмом.

пироги



130г
10п.

Бретонский яблочный пирог
Breton apple pie

Классический пирог с яблочной начинкой.



187г
12п.

Торт «Гурман яблочный»
Gourmet Apple Torte

Отборные яблоки, вымоченные в соусе из корицы, запеченные в засахаренном яблочном муссе на кусочке песочно-миндального теста.



Торт «Бабушкин торт»
Torta della Nonna

Торт с заварным кремом и орехом пинии



100г
10п.

Абрикосовый пирог
Apricot pie

Брюссельский абрикосовый пирог
с начинкой из свежих абрикосов.

фруктовые и ореховые торты



Торт «Лесные ягоды»
Torta frutti di bosco
Подложка из песочного теста
со слоем заварного крема, украшен
сверху смесью из лесных ягод.

Торт «Рикотта и груша»
Torta Ricotta te Pere
Это традиционный торт юга Италии, Амальфитанского
побережья. Два диска из орехового теста с молотым
фундуком. Начинка из нежного мусса из сыра
рикотта с кусочками груши.

Торт «Ванильно-карамельный»
Vanilla & Caramel Cake
Сладкий ванильный торт со слоем соленой
хрустящей карамели и сливочного крема
с молотыми стручками бурбонской ванили,
покрыт толстым слоем карамели.



ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

фруктовые и ореховые торты



Торт «Ореховый»
Walnut Cake

Ванильные бисквиты, ирисовый ганаш с нугой и сметанный крем с кусочками чернослива и кураги. Покрыт сливочным кремом и малиновым джемом.



Карамельно-яблочный торт
Caramel Apple Crumble Cake

Песочное тесто с яблочной начинкой с заварным ванильным кремом, сверху покрыт толстым карамельным слоем.



Торт «С лесными ягодами»
Cake with wild berries

Между двумя воздушными бисквитами нежный крем, ягодный конфитюр и муссовый слой с брусникой. Лёгкий торт с благородной ягодной кислинкой.



Торт «Пина Колада»
Pina Colada cake

Торт из кокосового бисквита на основе белого шоколада, взбитых сливок и ананасового конфитюра.



Торт «Ред Вельвейт»
Cake «Red Velvet»

Трехслойный торт с шоколадными прослойками и нежнейшим сливочным кремом с белым шоколадом.

фруктовые и ореховые торты



Торт «Эстерхази»
Esterhazy Cake

Торт из воздушного ванильно-орехового бисквита, с ванильно-сливочным кремом, посыпанный дробленным орехом. Украшен сахарной помадкой и классическим мраморным рисунком.



Торт «Медовик»
Cake «Honey Cake»

Классический многослойный торт с медовыми коржами и легким заварным кремом.



Торт «Морковный»
Carrot Cake

Торт с добавлением моркови, ананаса, грецкого ореха, изюма, пропитан и украшен кремом из сливочного сыра.



Торт «Сметанник»
Cake «Smetannik»

Полюбившиеся всем сочные, пропитанные сметанным кремом бисквитные коржи напомнят Вам тот самый вкус детства.



Фисташковый торт с малиной
Pistachio Cake raspberry

Солоноватый вкус фисташки с нежным муссом и спелой малиной - невероятно сочный.

МАКАРУНЫ И КУКИСЫ

макаруны большие

В 2 РАЗА

БОЛЬШЕ ОБЫЧНЫХ МАКАРУН



Макаруны
Миндальное печенье
с начинкой в ассортименте.



18г
30п.



шоколад

лимон

вишня

карамель

малина

фисташка

**АССОРТИ
ИЗ 5 ВКУСОВ**



 70г 40п. 	 Геркулес с изюмом Cookies with hercules raisins 	 70г 40п. 	 Кокос-апельсин Cookies with coconut-orange 	 70г 40п. 	 Мята-шоколад Cookies with mint-chocolate
 70г 40п. 	 Клюква-белый шоколад Cookies with ranberry-white chocolate 	 70г 4/40п. 	 4 шоколада Cookies with 4 chocolates 	 70г 4/40п. 	 Шоколадная крошка Cookies with chocolate chips
 30г 12п. 	 Геркулес с изюмом Cookies with hercules raisins 	 30г 12п. 	 Шоколадная крошка Cookies with chocolate chips 	 30г 12п. 	 Домино Domino Cookies

тесто для кукисов

New

маффины

привлекательная
золотая упаковка



жидкая
нагинка

кусочки ягод
и фруктов



105г
14п.

Маффин
черничный



115г
14п.

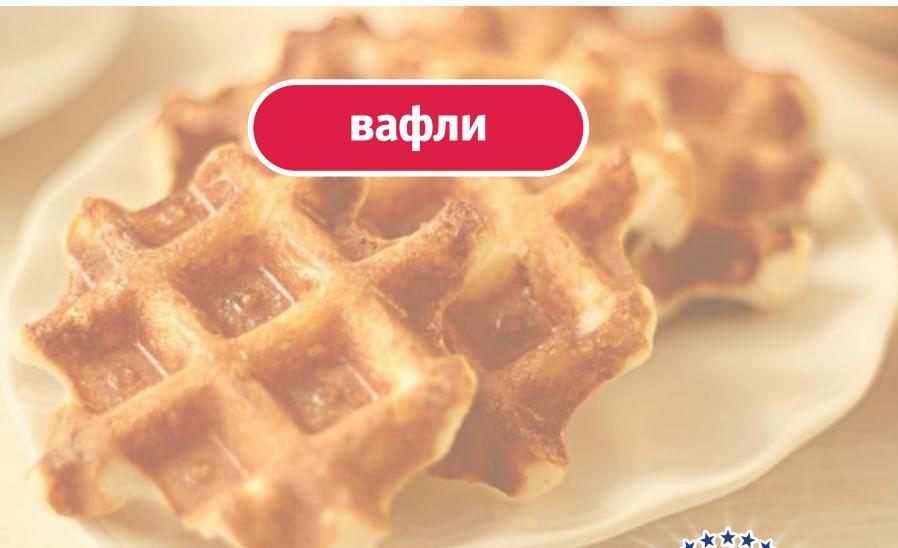
Маффин
шоколадный



105г
14п.

Маффин
апельсиновый

вафли



90г
36п.

Сахарные вафли
Sugar waffles



Новинки!

Торты и пирожные собственного производства от «Десерт Фентези»



600г
1шт.

Торт
«Медовик»



850г
1шт.

Чизкейк
«Нью-Йорк»



850г
1шт.

Чизкейк
«Малиновый»



520г
1шт.

Пирожное
«Графские развалины»



480г
1шт.

Тарталетка
«Малиновая»



800г
1шт.

Торт
«Брусничный»



330г
1шт.

Торт
«Миндальный»



850г
1шт.

Торт
«Мусс три шоколада»

ГОТОВАЯ ВЫПЕЧКА (не требующая выпекания)

Преимущества при работе:

- отсутствие списания и возвратов непроданной выпечки
- не нужно покупать дорогостоящее оборудование
- экономия времени персонала, не нужно отпекать и заказывать каждый день

! Доставляется до клиента в замороженном виде,
используя технологию **шоковой заморозки**
(быстрая заморозка после выпекания)

! Размораживать можно как при комнатной
температуре, так и в микроволновке
Срок годности при T=-18°C - 1 год



50г
6шт

Круассан
на сливочном масле



95г
7шт

Круассан с карамельно-
ореховой начинкой



90г
7шт

Круассан с шоколадно-
ореховой начинкой



85г
5шт

Круассан с ветчиной
и сыром



134г
7шт

Круассан с миндалем
и миндальным кремом

КРУАССАНЫ



СЛАДКАЯ

80г
7шт

Турнover с яблоком



110г
10шт

Улитка с карамелью,
корицей и пеканом



85г
9шт.

Баркетта с курицей
и грибами



90г
7шт

СЫТНАЯ

Турнover средиземноморский

КРУАССАНЫ, ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ

ВЫПЕЧКА ГОТОВАЯ К ВЫПЕКАНИЮ без предварительной расстойки



105г
30шт

Круассан
с ветчиной и сыром



95г
30шт

Круассан с шоколадно-
ореховой начинкой



60г
35шт

40г
64шт

Круассан классический
Круассан мини



90г
30шт

Круассан
с шоколадом



80г
30шт

Круассан
с заварным кремом



95г
30шт

Круассан с миндалем
и миндальным кремом



95г
30шт

Круассан
с малиновой начинкой



110г
30шт.

Слойка с курицей
и перцем



СЛАДКАЯ

100г
35шт

Турнover с яблоком



110г
30шт

Улитка с карамелью,
корицей и пеканом



105г
35шт.

Баркетта с курицей
и грибами



110г
35шт

Турнover средиземноморский

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ХЛЕБ



«Радзивиласки» ржаной с мёдом



«Маг» подовый



«Сучансны» ржаной бездрожжевой



«Силичи»



«Балтийский» темный



«Юбилиар» бездрожжевой с мёдом



«Нарочанский» ржаной с тмином



«Городской» сдобный



«Маг» подовый с семечками



«Бородинский» любительский с тмином



«Минский» заварной с семечками



«Корабельный» светлый



«Корабельный» темный



«Полезный» бездрожжевой



Хлебец «Гречневый» любительский



«Шчадрэц»

Режимы размораживания:

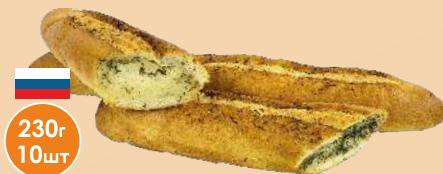
- в естественных условиях в течение 3-5 часов в зависимости от температуры окружающей среды (температура мякиша не ниже +6°C);
- в специальной камере при температуре от 35°C до 45°C и относительной влажности воздуха от 70% до 90% в течение 30-60 минут;
- в микроволновой печи в течение 10-30 минут в зависимости от выбранной мощности.

Режим окончательной выпечки производят в ротационных, конвекционных или подовых печах в течение 7-10 минут при температуре от 180°C до 220°C (в зависимости от конкретной модели печи) с небольшой подачей пара в начале выпечки.

ЧИАБАТТА И БАГЕТЫ



Багет



Багет с чесночной начинкой



Чиабатта



Хлебец Чиабатта

ХЛЕБ ДЛЯ СЕНДВИЧЕЙ



Булочка для бургера с кунжутом зеленая



Булочка для бургера с кунжутом черная



Булочка для бургера с кунжутом красная



Булочка для бургера с кунжутом белая

ГУАКАМОЛЕ. GUACAMOLE



Новинки

Гуакамоле – закуска из мякоти авокадо с добавлением томатов, сока лайма и других овощей и приправ. Блюдо мексиканской кухни.



*HAAS – самый вкусный сорт авокадо с черной кожей



New

1000г
1шт.



New

1000г
1шт.



New

1000г
1шт.

Гуакамоле
«ПИКО ДЕ ГАЛЛО»
Неострый

Мякоть авокадо HAAS* (94,18%), томаты, перец, лук репчатый, перец халапеньо, кориander, чеснок.

Гуакамоле
«3 ПЕРЦА»
Острый

Мякоть авокадо HAAS* (88,73%), перец халапеньо, красный перец, лук репчатый, зеленый перец, чеснок.

Гуакамоле
«КЛАССИЧЕСКОЕ»
Неострый

Мякоть авокадо HAAS* (98%), соль.

Гуакамоле готов к употреблению!
Не нужно готовить в ресторане.
Удобная расфасовка по 1 кг.

86-98%
мякоти
авокадо
HAAS

ТОРТИЛЬЯ



Тортилья сырная



Тортилья пшеничная



Тортилья со шпинатом

ПЛОМБИРЫ

Пломбир
шоколадный
Гастроёмкость 2500 гПломбир классический
12% и 15%
Гастроёмкость 2500 гПломбир
клубничный
Гастроёмкость 2500 гПломбир Кленовый
сироп и грецкий орех
Гастроёмкость 2500 гПломбир
фисташковый
Гастроёмкость 2500 гПломбир
Крем-брюле
Гастроёмкость 2500 гПломбир
«Лаванда-малина»
Гастроёмкость 1000 гПломбир
«Хрустящий шоколад»
Гастроёмкость 1000 гПломбир
«Кукис»
Гастроёмкость 1000 гПломбир
«Ванильное небо»
Гастроёмкость 1000 гПломбир
с топпингом «Манго»
Гастроёмкость 1000 гПломбир
«Клубника со сливками»
Гастроёмкость 1000 гПломбир
«Персиковый»
Гастроёмкость 2000 гПломбир
«Банановый»
Гастроёмкость 2000 гПломбир
«Бабл-гам»
Гастроёмкость 1000 гПломбир
с топпингом «Чоко»
Гастроёмкость 2000 г

СУПЕРПРЕМИАЛЬНОЕ

Европейское качество

Фисташковое
Pistachio
Фисташковое мороженое, сделанное из лучшего молока и тщательно отобранных фисташек. Этому вкусу Вы дадите высочайшую оценку!
Гастроёмкость 2400 мл/ 1210 гБельгийский шоколад
Belgian chocolate
Сливочное шоколадное мороженое с хрустящим тёмным бельгийским шоколадом.
Гастроёмкость 2400 мл/ 1200 гЗеленый чай
Green Tea
В основе сливочного мороженого «Зеленый чай» лежит натуральный концентрат из листьев китайского зеленого чая.
Гастроёмкость 2400 мл/ 1250 гБельгийское
карамельное печенье
Belgian Caramel Biscuit
Сливочное карамельное мороженое с кусочками традиционного бельгийского сахарного печенья с корицей.
Гастроёмкость 2400 мл/ 1230 гМята - Шоколад
Mint-Chocolate
Изысканный контраст мяты и шоколада – настоящее классическое сочетание. Освежающий вкус и французские традиции: это сливочное мятое мороженое с кусочками шоколада получило признание во всем мире.
Гастроёмкость 2400 мл/ 1215 гГрецкий орех
и карамель
Caramel Cocktail and
Caramelized Walnuts
Сливочное мороженое с карамельным коктейлем и карамелизованными грецкими орехами.
Гастроёмкость 2400 мл/ 1330 гБурбонская Ваниль
Vanilla Bourbon
Сливочное мороженое со стручками натуральной бурбонской ванили с Мадагаскара, придающими великолепный насыщенный вкус.
Гастроёмкость 5000 мл/ 2500 гКлубника
Strawberry
Сливочное клубничное мороженое с засахаренными кусочками отборной спелой клубники.
Гастроёмкость 5000 мл/ 2610 гКрем-карамель
Caramel Cream
Мороженое со сливочным ароматом и соусом из мягкой карамели. Чудесное сочетание нежкого вкуса сливок и яркого, насыщенного вкуса карамели.
Гастроёмкость 2400 мл/ 1250 гАзуро
Azzuro
Молочное мороженое со вкусом жевательной резинки Bubble gum.
Гастроёмкость 2400 мл/ 1280 гБельгийское пралине
Belgian Praline
Сливочное мороженое с ароматом фундука и кусочками фундука.
Гастроёмкость 2400 мл/ 1330 г

СОРБЕТЫ



Кокосовый сорбет
Coconut Sorbet

Кокосовый сорбет с насыщенным сливочным вкусом – настоящая тропическая сенсация Вашего десертного меню!

Гастроёмкость 2400 мл / 1660 г



Сорбет «Черная смородина»
Sorbet Cassis

Сорбет из черной смородины с кусочками черной смородины.

Гастроёмкость 2400 мл / 1250 г



Лимонный сорбет
Lemon Sorbet

Благодаря свежим и сочным лимонам этот сорбет удивительно легкий и освежающий. Он создан по традиционному французскому рецепту.

Гастроёмкость 2400 мл / 1600 г



Клубничный сорбет
Strawberry Sorbet

Крупные кусочки клубники и яркий аромат этого сорбета – настоящая фруктовая сенсация!

Гастроёмкость 2400 мл / 1650 г

ЙОГУРТОВОЕ



Чёрная и белая вишня
Cherry

Сливочное вишневое мороженое с йогуртом и вишневый сорбет с кусочками вишни.

Гастроёмкость 2400 мл / 1540 г



Малиновый сорбет
Raspberries Sorbet

Малиновый сорбет исключительного вкуса с засахаренными кусочками свежей малины.

Гастроёмкость 2400 мл / 1595 г.



Сорбет из маракуйи и апельсина
Maracuja-Orange Sorbet

Сорбет с тропическим характером из маракуйи и апельсина, с добавлением кусочков апельсиновой мякоти.

Гастроёмкость 2400 мл / 1650 г.



Сорбет из манго
Mango Sorbet

С каждой ложкой сорбета из манго Вы чувствуете райский вкус этого восхитительного фрукта.

Гастроёмкость 2400 мл / 1760 г



Двойной ананас
Double pineapple

Сочетание сливочного ананасового мороженого с йогуртом и ананасового сорбета с насыщенным вкусом и кусочками ананаса.

Гастроёмкость 2400 мл / 1605 г



Красный и белый виноград
Red and white grapes

Восхитительная смесь сорбета из красного винограда и йогуртного мороженого с белым виноградом.

Гастроёмкость 2400 мл / 1680 г

МРАМОРНОЕ



Кофе со сливками
Espresso & Cream

Сливочное и кофейное мороженое с кусочками кофейного шоколада.

Гастроёмкость 2400 мл / 1215 г



Клубника со сливками
Strawberry with Cream

Клубничное и сливочное мороженое с кусочками вкуснейшей клубники.

Гастроёмкость 2400 мл / 1284 г



«Киви и банан»
Kiwi & Banana

Молочное банановое мороженое и сорбет из киви с соусом из банана.

Гастроёмкость 2400 мл / 1390 г



Кассис-Сливки
Cassis-Cream

Сочетание сливочного мороженого и чёрносмородинового сорбета.

Гастроёмкость 2400 мл / 1540 г



Ягодно-ванильное
Vanilla-Redberry

Мраморная смесь сорбета из ягод шести различных видов с кусочками сочных фруктов.

Гастроёмкость 2400 мл / 1400 г



Пина-колада
Pina-Colada

Молочное кокосовое мороженое с ананасовым сорбетом и соусом из ананаса.

Гастроёмкость 2400 мл / 1370 г

ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО



65г
6п.



Кассис Роял
Cassis Royal

Поистине королевский союз чёрносмородинового сорбета и лучшего мороженого.



70г
6п.



Только шоколад
Tout Chocolat

Десерт изысканной формы из сливочного мороженого с темным белгийским шоколадом, посыпанный какао-пудрой.



100г
12п.



«Фисташковое тартюфо»
Tartufo al pistacchio

Мороженое со вкусом фисташки и миндаля, с фисташковой начинкой.

**МОРОЖЕНОЕ
ВО ФРУКТАХ**

 90г
6шт.

Menorquina

 100г
8шт.

Menorquina


СЕРТИФИКАТЫ И ДОКУМЕНТЫ ПО КАЧЕСТВУ

Все наши поставщики имеют международные сертификаты качества, а также прошли процедуры, подтверждающие соответствие высочайшим стандартам качества производства.

Производитель	Страна	Документы, подтверждающие безопасность производства и качество продукции
Dessert Fantasy	Россия	FSSC 22000
Martinucci	Италия	HACCP
Poppies	Германия	BRC



На предприятии ООО «Десерт Фентези» с 2017 года разработана, внедрена и успешно функционирует международная система менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000-2011, включающая программы создания предварительных условий ISO/TS 22002-1.

С целью подтверждения внедрённой системы в апреле 2022 года на нашем предприятии состоялся сертификационный аудит по схеме сертификации FSSC 22000, версия 5.1.

Для проведения сертификации была привлечена авторитетная и признаваемая во всем мире швейцарская компания SGS, предоставляющая услуги по независимой экспертизе и сертификации. Аудит прошёл успешно, и в апреле 2022 года мы получили подтверждающий сертификат.

Также на предприятии организована служба качества и запущена производственная лаборатория, которая оснащена всем необходимым современным оборудованием. Освоены и внедрены методики контроля, подобран высококвалифицированный и опытный персонал.



Теперь качество и безопасность выпускаемой нами продукции обеспечивается строгим лабораторным контролем на всех этапах процесса производства. Ежедневный контроль осуществляется по регламентированной схеме отбора проб и периодичности, которая включает в себя входной контроль сырья и материалов, контроль технологической дисциплины, контроль качества готовой продукции и контроль условий хранения продукции на складах предприятия.



Большое внимание у нас уделяется санитарии производства и гигиене персонала. Мы применяем передовые технологии, позволяющие нам осуществлять оперативную оценку санитарного состояния оборудования и инвентаря. Для того, чтобы санитария и гигиена поддерживались на высоком уровне, а также отвечали требованиям законодательства РФ и ТС в части пищевой безопасности, нами созданы все необходимые для этого условия.



Не меньшее внимание уделяется осведомлённости и компетенции производственного персонала в части пищевой безопасности. На постоянной основе и с определённой периодичностью проводятся курсы внутреннего обучения стандартам международных систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов. Благодаря созданным на предприятии условиям, системному и процессному подходу, слаженной командной работе специалистов, мы с полной уверенностью можем гарантировать выпуск высококачественной и безопасной продукции.

Мы с трепетом относимся к тому, что мы делаем, не жалеем ни сил, ни ресурсов, потому что любим своё дело и любим свою продукцию. Наша основная цель – производить вкусные, качественные и безопасные кондитерские изделия, за которыми всегда хочется вернуться!

условия хранения и размораживания

Название	Срок хранения	Срок хранения после разморозки	Условия разморозки и приготовления
ТАРТАЛЕТКИ			
Малиновая тарталетка		12 мес при -18°C	24 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Лимонная тарталетка, Фисташковая тарталетка		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Карамельно-ореховая тарталетка		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Тарталетка шоколадная с вишней		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Тарталетка клубничной		12 мес при -18°C	24 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Тарталетка ягодная, Тарталетка с голубикой		12 мес при -18°C	24 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
ПИРОЖНЫЕ			
Пирожное «Сметанник» + мини		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Морковное» + мини		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Ред Вельвет» + мини		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Карам.-орех.» + мини		18 мес при -18°C	7 суток при t= +4°C, хранить накрытым в холодильнике. в холодильнике 5-6 часов при t +2°-30°C, или при комнатной t — 2 часа.
Пирожное «Фисташковое» + мини		12 мес при -18°C	24 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Графские развалины», Пирожное «Полёт»		12 мес при -18°C	24 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Миндальное с малиной»		12 мес при -18°C	5 суток при t= +4°C, хранить накрытым в холодильнике. при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Эстерхази»		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Манго-маракуйя»		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Чёрная смородина»		18 мес при -18°C	5 суток при t= +4°C, хранить накрытым в холодильнике. при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Карамельный мусс»		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Шоколадная бомба»		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Каноло Сичилиано		18 мес при -18°C	48 часов при t= +4°C, хранить накрытым в холодильнике дефростировать за 1 час до подачи при комнатной t.
Пирожное «Ягодная принцесса»		12 мес при -18°C	24 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Анна Павлова»		12 мес при -18°C	24 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Пирожное «Монт Блан»		12 мес при -18°C	24 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Маффины (апельсиновый, шоколадный, с черникой)		12 мес при -18°C	36 часов при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Эклеры		18 мес при -18°C	24 часа при t +3+5°C, хранить накрытым в холодильнике в холодильнике 7-8 часов при t +2°-30°C, при комнатной температуре за 2 часа.
Эклеры		15 мес при -18°C	24 часа при t +3+5°C, хранить накрытым в холодильнике в холодильнике — 6 часов или при комнатной t 2-3 часа. Не дефростировать в микроволновой печи!
ФРУКТОВЫЕ И ОРЕХОВЫЕ ТОРТЫ			
Торт «Фисташковый с малиной»		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Брусличный кремовый пирог с белым шоколадом		12 мес при -18°C	24 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Торт «Гурман яблочный»		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Торт «Рикотта с грушей»		18 мес при -18°C	2 дня при t= +4°C , хранить накрытым в холодильнике целый торт в холодильнике — 5 часов при t +4°C, 2-3 часа при комнатной t.
Карамельно-яблочный торт		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Торт «Ред Вельвет» (Красный бархат)		12 мес при -18°C	при t= +4°C 2 дня, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Торт «Синнокейк с корицей»		12 мес при -18°C	при t= +4°C 2 дня, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Торт «Пина Колада»		12 мес при -18°C	при t= +4°C 2 дня, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Рулет «Фисташковый»		12 мес при -18°C	при t= +4°C 2 дня, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Морковный торт		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Торт «Лесные ягоды»		18 мес при -18°C	48 часов при t = +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике целый торт в холод. — 5 часов при t +4°C, 2-3 часа при комнатной t.
ПИРОГИ И ШТРУДЕЛИ			
Пирог малиновый с миндалём		12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Бретонский яблочный пирог		12 мес при -18°C	5-6 суток при t= +4°C, хранить накрытым в холодильнике в холодильнике — 8-9 часов, в микроволновой печи — 40 сек.
«Бабушкин торт»		18 мес при -18°C	2 суток при t= +4°C, хранить накрытым в холодильнике целый торт в холодильнике при t +4°C — 3-4 часа, 2-3 часа при комнатной t.
Штрудель вишнёвый		14 мес при -18°C	3 суток при t= +4°C, хранить накрытым в холодильнике в микроволновой печи 600-1000 Вт, в течение 3 минут или 2-3 часа при комнатной t.
Штрудель яблочный		18 мес при -18°C	2 суток при t= +4°C, хранить накрытым в холодильнике в микроволновой печи 600-1000 Вт, в течение 3 минут или 2-3 часа при комнатной t.

Размороженные десерты повторно не замораживать! После размораживания храните десерты накрытыми.

условия хранения и размораживания

Название	Срок хранения	Срок хранения после разморозки	Условия разморозки и приготовления
МИНИ-ПИРОЖНЫЕ			
Пирожные «Ассорти мини»	12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Мини-эклеры	15 мес при -18°C	24 часа при t +3+5°C, хранить накрытым в холодильнике	в холодильнике — 6 часов или при комнатной t 2-3 часа. Не размораживать в микроволновой печи!
Профитроли в шоколаде	18 мес при -18°C	2 суток при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	в холодильнике — 5 часов, при комнатной t 2-3 часа. Не размораживать в микроволновой печи!
Профитроли	18 мес при -18°C	24 часа при t +3+5°C, хранить накрытым в холодильнике	в холодильнике — 60 мин., при комнатной t 30 мин., в микроволновой печи в режиме краэморозках ок. 30 сек.
Профитроли со сливками шоколадом и фундуком	18 мес при -18°C	2 суток при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	в холодильнике — 5 часов, при комнатной t 2-3 часа. Не размораживать в микроволновой печи!
Профитроли со сливками и солёной карамелью	18 мес при -18°C	2 суток при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	в холодильнике — 5 часов, при комнатной t 2-3 часа. Не размораживать в микроволновой печи!
Профитроли большие в шоколадном соусе	18 мес при -18°C	2 суток при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	в холодильнике — 5 часов, при комнатной t 2-3 часа. Не размораживать в микроволновой печи!
ТИРАМИСУ			
Тирамису в креманке, Тирамису «Далия»	18 мес при -18°C	2 суток при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	в холодильнике — 5 часов при t= +4°C, при комнатной t = 2-3 часа.
Тирамису маскарпоне	18 мес при -18°C	2 суток при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	в холодильнике — 5 часов при t= +4°C, при комнатной t = 2-3 часа.
Торт Тирамису	18 мес при -18°C	2 суток при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	в холодильнике — 5 часов при t= +4°C, при комнатной t = 2-3 часа.
БРАУНИ			
Брауни «Rockslide»	12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Брауни с карамелью и фундуком	12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
ШОКОЛАДНЫЕ			
Торт «Мусс 3 шоколада», Торт «Захер»	12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Торт «Пьемонт» Торт «Брауни с маршмеллоу»	12 мес при -18°C	при t +4°C 2 дня, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Торт «Бананово-шоколадный»	18 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Суфле шоколадное	18 мес при -18°C	4 суток при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	в микроволновой печи 20-30 сек. В середине оставить жидкий шоколад. Можно поместить в микроволновую печь замороженным (20/30 сек) или размороженным (5/10 сек).
Суфле шоколадное	12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	в микроволновой печи 20-30 сек. В середине оставить жидкий шоколад. Можно поместить в микроволновую печь замороженным (20/30 сек) или размороженным (5/10 сек).
Торт «Чёрный лес»	12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
ЦИТРУСОВЫЕ			
Мандариновый торт	12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Лимонный кремовый торт, Торт лимонный с меренгой	18 мес при -18°C	2 суток при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	в холодильнике при t +4°C 12 часов, при комнатной t 2-3 часа.
ПЕЧЕНЬЕ И ВАФЛИ			
Сахарные вафли	12 мес при -18°C	1 день при t +2°-5°C, хранить накрытым в холодильнике.	дефростировать при ком. t 4 часа.
Печенье Макаруны	24 мес при -18°C	5 дн. при t 0°-4°C, хранить накрытым в холодильнике.	дефростировать при t 0°-4°C в теч. 3 часов, при ком. t 1-2 часа.
Печенье Кукис	12 мес при -18°C	5 дн. при t +2°C, хранить накрытым в холодильнике.	дефростировать при ком. t 30-60 мин. см. стр. 19.
Тесто для куеков	12 мес при -18°C	в ПЭТ пакетике: 7 дней с момента выпечки.	см. стр. 17. Выпеченное печенье: при ком. t = 48 часов
ДОНАТЫ			
Донаты с начинкой/без начинки	18 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	1 час при комнатной температуре
ТРАДИЦИОННЫЕ			
Торт «Наполеон»	12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Торт «Медовик», Пирожное «Медовик»	12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Торт «Сметанник»	12 мес при -18°C	72 часа при t +4+2°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
ЧИЗКЕЙКИ			
Чизкейк «Нью-Йорк», «Шоколадный», «Карамельный»	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Чизкейк «Малиновый», «Клубничный», «Нью-Йорк с шоколадом и орехом пекан»	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Чизкейк «С чёрной смородиной»	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Чизкейк «С клубникой», Чизкейк «Манго»	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
ЧИЗКЕЙКИ ПРЕМИУМ			
Чизкейк «Кокосовый» Чизкейк «Яблочно-карамельный»	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Чизкейк «Черничный с белым шоколадом»	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Чизкейк «Вишнёвый с белым шоколадом»	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Чизкейк «З шоколада	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Чизкейк «Брауни и карамель»,	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Чизкейк с кусочками печенья «Дрим экстрим»	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.
Чизкейк «Арахисовый кранч» Чизкейк «Небоскрёб»	12 мес при t -18°C	5 дней при t +4°C, хранить накрытым в холодильнике	при t +4°+2°C —1-2 часа до полного размораживания.

условия хранения и выпекания

Название	Срок годности при $t = -18^{\circ}\text{C}$	Способ приготовления	Срок хранения и употребления после выпечки
КРУАССАНЫ			
Круассан с шоколадно-ореховой начинкой	270 дней	30 минут размораживать. В предварительно разогретой обычной печи 20-25 мин. при $t = 190^{\circ}-210^{\circ}\text{C}$, в предварительно разогретой конвекционной печи с обдувом) 20-25 мин. при $t = 160^{\circ}-180^{\circ}\text{C}$. Первые 15 мин. заслонку не открывать.	24 ч
Круассан с заварным кремом	18 месяцев	Разморозить продукт в течение 10 мин. (при комнатной t), размороженный продукт выпекать в предварительно разогретой духовке 17-18 мин. при температуре 190 $^{\circ}\text{C}$.	24 ч
Круассан классический, мини	365 дней	Размораживать не надо, можно выпекать сразу. В предварительно разогретой обычной печи 25-30 мин. при $t = 170^{\circ}-175^{\circ}\text{C}$, в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом) 25-30 мин. при $t = 160^{\circ}-165^{\circ}\text{C}$.	24 ч
Круассан с шоколадной начинкой	270 дней	30 минут размораживать. В предварительно разогретой обычной печи 20-25 мин. при $t = 190^{\circ}-210^{\circ}\text{C}$, в предварительно разогретой конвекционной печи с обдувом) 20-25 мин. при $t = 160^{\circ}-180^{\circ}\text{C}$. Первые 15 мин. заслонку не открывать.	24 ч
Круассан с абрикосовой начинкой, Круассан с малиновой начинкой	9 месяцев	В предварительно разогретой обычной печи 20-25 мин. при $t = 200^{\circ}-210^{\circ}\text{C}$, в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом и, если возможность, с вспышкой воды) 20-25 мин. при $t = 175^{\circ}-185^{\circ}\text{C}$. Первые 15 минут заслонку не открывать.	24 ч
Круассан с ветчиной и сыром	6 месяцев	30 минут размораживать. В предварительно разогретой обычной печи 20-25 мин. при $t = 200^{\circ}-210^{\circ}\text{C}$, в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом и, если возможность, с вспышкой воды) 20-25 минут при $t = 175^{\circ}-180^{\circ}\text{C}$. Первые 15 минут заслонку не открывать.	24 ч
Круассан с миндалем и миндальным кремом	12 месяцев	В предварительно разогретой обычной печи 20-25 мин. при $t = 175^{\circ}-185^{\circ}\text{C}$, в предварительно разогретой конвекционной печи (с обдувом) 20-25 мин. при $t = 165^{\circ}-175^{\circ}\text{C}$. Первые 15 мин. заслонку не открывать.	24 ч
СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА			
Улитка с карамелью, корицей и пеканом	12 месяцев	Размораживание перед выпечкой не требуется, выпекать 25-30 минут при температуре 160-165 $^{\circ}\text{C}$ в режиме конвекции либо при температуре 170-175 $^{\circ}\text{C}$ без конвекции.	24 ч
Баркетта с вишней и творожным кремом	12 месяцев	Размораживание перед выпечкой не требуется, выпекать 25-30 минут при температуре 160-165 $^{\circ}\text{C}$ в режиме конвекции либо при температуре 170-175 $^{\circ}\text{C}$ без конвекции.	24 ч
Баркетта с абрикосом и творожным кремом	12 месяцев	Размораживание перед выпечкой не требуется, выпекать 25-30 минут при температуре 160-165 $^{\circ}\text{C}$ в режиме конвекции либо при температуре 170-175 $^{\circ}\text{C}$ без конвекции.	24 ч
Баркетта с малиной и творожным кремом	12 месяцев	Размораживание перед выпечкой не требуется, выпекать 25-30 минут при температуре 160-165 $^{\circ}\text{C}$ в режиме конвекции либо при температуре 170-175 $^{\circ}\text{C}$ без конвекции.	24 ч
Турнover с яблоком	12 месяцев	Размораживание перед выпечкой не требуется, выпекать 25-30 минут при температуре 160-165 $^{\circ}\text{C}$ в режиме конвекции либо при температуре 170-175 $^{\circ}\text{C}$ без конвекции.	24 ч
СЫТНАЯ ВЫПЕЧКА			
Слойка с курой и перцем	6 месяцев	Перед выпечкой необходима дефростация при комнатной температуре в течение 20-30 минут. Для получения готового изделия подать пар на 15 секунд, потом выпекать 15-20 минут при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$.	24 ч
Баркетта с курицей и грибами	12 месяцев	Перед выпечкой необходима дефростация при комнатной температуре в течение 20-30 минут. Для получения готового изделия подать пар на 15 секунд, потом выпекать 15-20 минут при $t = 180-190^{\circ}\text{C}$.	24 ч
Турнover средиземноморский	12 месяцев	Размораживание перед выпечкой не требуется, выпекать 25-30 минут при температуре 160-165 $^{\circ}\text{C}$ в режиме конвекции либо при температуре 170-175 $^{\circ}\text{C}$ без конвекции.	24 ч
Турнover со шпинатом и сыром	12 месяцев	Размораживание перед выпечкой не требуется, выпекать 25-30 минут при температуре 160-165 $^{\circ}\text{C}$ в режиме конвекции либо при температуре 170-175 $^{\circ}\text{C}$ без конвекции.	24 ч
ГОТОВАЯ ВЫПЕЧКА (не требующая выпекания)			
Название	Срок хранения	Срок хранения после разморозки	Условия разморозки и приготовления
Круассан с миндалем и миндальным кремом	12 мес при -18°C	24 часа при $t = +18^{\circ}\text{C}$	при комнатной t до полного размораживания или в микроволновой печи 150 ватт в течение 1 минуты
Круассан на сливочном масле, Круассан с шок.-ореховой начинкой	12 мес при -18°C	24 часа при $t = +18^{\circ}\text{C}$	при комнатной t до полного размораживания или в микроволновой печи 150 ватт в течение 1 минуты
Круассан с ветчиной и сыром, Круассан с кар.-ореховой начинкой	12 мес при -18°C	24 часа при $t = +18^{\circ}\text{C}$	при комнатной t до полного размораживания или в микроволновой печи 150 ватт в течение 1 минуты
Улитка с карамелью, корицей и пеканом	12 мес при -18°C	24 часа при $t = +18^{\circ}\text{C}$	при комнатной t до полного размораживания или в микроволновой печи 150 ватт в течение 1 минуты
Турнover с яблоком	12 мес при -18°C	24 часа при $t = +18^{\circ}\text{C}$	при комнатной t до полного размораживания или в микроволновой печи 150 ватт в течение 1 минуты
Турнover средиземноморский	12 мес при -18°C	24 часа при $t = +18^{\circ}\text{C}$	при комнатной t до полного размораживания или в микроволновой печи 150 ватт в течение 1 минуты
Баркетта с курицей и грибами	12 мес при -18°C	24 часа при $t = +18^{\circ}\text{C}$	при комнатной t до полного размораживания или в микроволновой печи 150 ватт в течение 1 минуты



www.dessert-fantasy.ru

для клиентов Санкт-Петербурга:
e-mail: horeca@dessert-fantasy.ru

для клиентов Москвы и России
e-mail: order_horeca@dessert-fantasy.ru
horeca-opt@dessert-fantasy.ru



тел.: 8 (812) 337-15-88
отдел продаж:
Санкт-Петербург: доб. 400, 700, 720
Москва: доб. 495, 491, 498