***Изделия из песочного теста***

***1. Песочное пирожное Соффиони 60г*** *- хрустящее песочное тесто* *с легкими нотками аромата лимона, внутри сочный творожно-сырный крем.*

*1шт/65р.*

***2. Сочень с творогом 80г*** *– хрустящее песочное тесто с легкими нотками ванилина, внутри сочная творожная начинка. Сверху посыпан сахарной пудрой. 1шт/55р.*

***3. Сочень с яблоком 80г*** *– хрустящее песочное тесто с легкими нотками ванилина, внутри ароматные дольки яблока. Сверху посыпан сахарным песком. 1шт/55р.*

***4. Бармак 70г*** *– песочное печенье орехово-арахисовой начинкой. Сверху посыпан сахарной пудрой. 1шт/50р.*

***5. Творожное печенье маковой начинкой 100г*** *– творожно- песочное тесто с нотками лимона, внутри маковая начинка. Сверху посыпан сахарной пудрой.*

*1шт/65р.*

***6. Тарталетка вишневая с франжипаном 80г*** *– корзинка из хрустящего песочного теста, внутри наполнена франжипаном- миндальным кремом и ягодами вишни. 1шт./95р.*

***7. Тарт цитрусовый «Мандарин» 120г*** *– нежный цитрусовый крем нотками мандарина в корзиночке из миндального песочного теста. Сверху покрыта*

*сырно-сливочным кремом нотками цитруса. 1шт./150р*

***8. Тарт «Тропический 130г*** *- нежный цитрусовый крем нотками в корзиночке из миндального песочного теста. Сверху покрыта*

*сырно-сливочным кремом нотками цитруса. Украшен тропическими фруктами. 1шт./150р*

***9. Грибной киш 90 г*** *- открытый мини пирог из песочного теста с грибной начинкой и со сливочной заливкой. 1 шт./75р.*