01 WHITE CHOCOLATE CAKE

Blat dens de ciocolata, chantilly de ciocolata alba si vanilie, zmeura cruda, \*(topping de ciocolata optional)

02 CHOCOLATE CAKE

Blat dens de ciocolata, chantilly de ciocolata, zmeura sau visine, choco rocks, ( topping de ciocolata optional ).

03 CARROT CAKE

Blat de morcovi, zahar brun si nuca, crema de branza Philadelphia, alune caramelizate Callebaut. Perle crocante de caramel sarat. Topping-ul de caramel vine separat intr-un borcanel, cantitatea variaza in functie de dimensiunea tortului.

04 MOUSSE DE ZMEURA

Blat de brownie, mousse de zmeura, bucati de zmeura cruda, glazura oglinda, brau de ciocolata.

05 MOUSSE DE CIOCOL ATA NEAGRA

Blat de brownie, mousse de ciocolata neagra, mousse de ciocolata cu lapte,glazura oglinda, brau de ciocolata.

06 MOUSSE DE CIOCOL ATA ALBA

Blat de brownie, mousse de ciocolata alba, mousse de ciocolata cu lapte,glazura oglinda, brau de ciocolata.

07 KINDER FELIE DE LAPTE

Blat pufos de ciocolata, crema de lapte, mascarpone, lapte condensat si miere. Tortul este acoperit cu glazura de ciocolata alba sau neagra si brau de ciocolata.

08 FERERRO ROCHER

Blat de brownie, crema de ciocolata si alune,strat de bezea, alune caramelizate, glazura de ciocolata.

09 OPERA CAKE

Blat cu faina de migdale insiropat cu cafea, ganache de ciocolata, buttercream de cafea si o baza crocanta de croustillant (ciocolata neagra si paillete feuilletine)

10 BAKED CHEESECAKE

Blat de oreo, biscuiti digestivi sau integrali, crema pufoasa din branza philadelphia si frisca, topping de ganache de ciocolata, ornat cu fructe proaspete, macarons, perle de ciocolata, perle de caramel, bucati de ciocolata, praline, trufe de ciocolata etc.

11 MEDOVIK

Tort rusesc, cu foi de miere delicate si subtiri, umplute cu crema fina de smantana acra, gem de caise si alune caramelizate.

12 PAVLOVA

Blat crocant de bezea, crema de frisca si mascarpone, fructe de padure, perle de ciocolata.

13 TARTA CIFRA/LITERA

Blat din faina de migdale si grau, chantilly de ciocolata alba/neagra si zmeura proaspete.

14 MINI PAVLOVA

Invelis crocant de bezea, spuma de frisca si mascarpone, fructi de padure,alune caramelizate

15 CARROTCAKEBITES

Mini briose cu blat de morcovi, insertie de caramel topping din crema de branza, biscuit crocant, perle de caramel, fulgi de ciocolata blonda.

16 CHOUX CU VANILIE

Choux craquelin, crema diplomat cu vanilie, Chantilly de ciocolata alba

17 CHOUX CU CITRICE SI MALIBU

Chouxc raquelin, confit de citrice, cremeux de lamaie, Chantilly cu Malibu

18 PARIS BREAST CHOUX

Choux craquelin, crema Mousseline cu pasta de praline

19 TIRAMISU CHOUX

Choux craquelin, ganache de cafea, crema diplomat cu cafea, Chantilly cu mascarpone.

20 MOUSSEURI LA PAHAR

Oreo crunch, mousse de zmeura si ciocolata alba/ mousse de zmeura si ciocolata neagra/ mousse de doua ciocolate

21 BISCUITI DE CIOCOLATA

Biscuiti crocanti cu interior moale si bucati de ciocolata

22 TRUFE DE CIOCOLATA NEAGRA

Trufe de ciocolata neagra cu rom

23 TARTE CU ZMEURA, LIME SI BUSUIOC

Pate sucree, insertie de jeleu de zmeura, crema de lime si busuioc, Chantilly de ciocolata alba, zmeura

24 TARTE CU CAFEA

Pate sucree, biscuit insiropat in cafea, chantilly de cafea, ganache de cafea

25 TARTE DE CIOCOLATA SI CARAMEL SARAT

Pate sucree cu cacao, insertie de caramel sarat, ganache de ciocolata neagra, Chantilly de ciocolata neagra

26 TARTE CU VANILIE SI FRUCTE

Pate sucree, crème patissiere, insertie de jeleu de zmeura si décor cu fructe de padure

27 TARTE CU RICOTTA. ALUNE CARAMELIZATE SI SMOCHINE

Pate sucree,crema de ricotta, alune caramelizate, smochine, perle de caramel sarat

28 MINI MILLEFEUILLE

Foietaj caramelizat, zmeura, crème patisserie, Chantilly de ciocolata alba

29 CHEESECAKE BITES

Blat din biscuit digestivi, crema de branza Philadelphia, ganache de ciocolata, perle crocante de caramel

30 MACARONS

Ciocolata. Cafea. Caramel. Zmeura. Menta. Trandafiri. Ghimbir. Lamaie. Portocale. Lavanda