



# CAKE 'N' ROLL

ТОРТЫ • КАПКЕЙКИ МУССОВЫЕ • ДЕСЕРТЫ



CAKE\_N\_ROLL\_

СОФЬЯ

+7 (928) 763 70 18



SOFA\_CAKENROLL



# CAKE 'N' ROLL

ТОРТЫ • КАПКЕЙКИ • МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

## • БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

1. «МЭРИЛИН»: ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ И НЕЖНЕЙШИЙ, ЛЕГКИЙ, ВОЗДУШНЫЙ КРЕМ НА ДОМАШНЕМ СЛИВОЧНОМ СЫРЕ И СЛИВКАХ С ДОБАВЛЕНИЕМ НА ВЫБОР ДЖЕМА, ЯГОД И ФРУКТОВ.
2. «ЭЛВИС»: МАКОВЫЕ СОЧНЫЕ БИСКВИТЫ, ЛИМОННЫЙ КУРД, СМОРОДИНОВЫЙ ДЖЕМ И НЕЖНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ-ЧИЗ НА ОСНОВЕ СЫРА И СЛИВОК.
3. «СНИКЕРСНІ»: ШОКОЛАДНЫЕ БИСКВИТЫ, МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ БЕЗЕ, СОЛЕНЫЙ АРАХИС И КРЕМ-БРЮЛЕ.
4. «БАГЗ БАННИ (BUGS BUNNY)»: СОЧНЫЕ МОРКОВНЫЕ КОРЖИ С ОРЕШКАМИ В СОЧЕТАНИИ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ И КАРАМЕЛЬЮ.
5. «KING KONG»: НАСЫЩЕННЫЕ ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЕ БИСКВИТЫ, ПРОПИТАННЫЕ КАРАМЕЛЬЮ, КРЕМ-БРЮЛЕ, НА ОСНОВЕ ВАРЕННОГО СГУЩЕННОГО МОЛОКА И КУСОЧКОВ КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫХ БАНАНОВ.
6. «LADY IN RED»: БИСКВИТЫ С ТОНКИМ ШОКОЛАДНЫМ ВКУСОМ НАСЫЩЕННОГО АЛОГО ЦВЕТА С НЕЖНЕЙШИМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, ДОПОЛНЕННЫЕ АРОМАТНЫМ КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ.
7. «ТАРЗАН»: БАНАНОВЫЕ БИСКВИТЫ, ПРОПИТКА "ТРОПИК", КУСОЧКИ СОЧНОГО КИВИ, БАНАНА И АНАНАСА С НЕЖНЫМ КРЕМ-ЧИЗОМ.
8. «ОДРИ»: НЕЖНЫЕ И СОЧНЫЕ МИНДАЛЬНЫЕ БИСКВИТЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХА МЕЛКОГО И КРУПНОГО ПОМОЛА, СОЧНОЕ МАЛИНОВОЕ КУЛИ И СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-ЧИЗ.
9. «ТИРАМИСУ»: «ТИРАМИСУ» — ИТАЛЬЯНСКИЙ МНОГОСЛОЙНЫЙ ДЕСЕРТ: ПЕЧЕНЬЕ САВОЯРДИ, ПРОПИТАННЫЕ КРЕПКИМ ЭСПРЕССО, ПРОСЛОЕННЫЕ КРЕМОМ НА ОСНОВЕ ДОМАШНЕГО СЫРА МАСКАРПОНЕ С ТОНКИМ АРОМАТОМ ВАНИЛИ И СОЧНОГО АПЕЛЬСИНА. ВОЗМОЖНА ВАРИАЦИЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ КЛУБНИКИ.
10. «БАЛЕРИНА ПАВЛОВА»: НЕЖНЫЙ И ЛЕГКИЙ ТОРТ-БЕЗЕ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ. КОРЖИ ИЗ БЕЗЕ, УКРЫТЫЕ ОБЛАКОМ ВЗБИТЫХ СЛИВОК, ПРЯЧУЩИЙ СОЧНЫЙ СЛОЙ — ИЗ ЯГОД И КУСОЧКОВ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ.



# CAKE 'N' ROLL

ТОРТЫ • КАПКЕЙКИ • МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

## • БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

11. «БЕЛЛУЧЧИ»: ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК И ВИШНЕЙ В КОНЬЯКЕ.
12. «НАПОЛЕОН»: СЛОЁНЫЙ ТОРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ, НАПОЛНЕННЫМ АРОМАТОМ НАТУРАЛЬНОЙ БУРБОНСКОЙ ВАНИЛИ. ВОЗМОЖНО СОВРЕМЕННОЕ ИСПОЛНЕНИЕ ТОРТА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЯГОДНОГО СЛОЯ ИЛИ ШОКОЛАДНЫЙ ВАРИАНТ.
13. «ДАРТ ВЕЙДЕР»: ШОКОЛАДНЫЕ НАСЫЩЕННЫЕ БИСКВИТЫ, ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА И ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ.
14. «ДЖОКЕР»: АРОМАТНЫЕ ФИСТАШКОВЫЕ БИСКВИТЫ, НЕЖНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ И МАЛИНОВОЕ КУЛИ.
15. «МУЛЕН РУЖ»: ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ, КРЕМ ГАНАШ НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ, КОМПОТЕ ШАМПАНСКОЕ- КЛУБНИКА И КРЕМЁ КЛУБНИКА-БЕЛЫЙ ШОКОЛАД.
16. КАРАМЕЛЬНЫЙ «МЕДОВИК»: МЕДОВЫЕ КОРЖИ, НЕЖНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ-БРЮЛЕ, ВОЗМОЖНА ВАРИАЦИЯ С КИСЛЫМИ ЯГОДАМИ НА ВЫБОР.



# CAKE 'N' ROLL

ТОРТЫ • КАПКЕЙКИ • МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

## •ДЕСЕРТЫ

1. «ГРЕЙС»: КРЕМ НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ, МАЛИНОВОЕ КОНФИ, ЧЕРНИЧНЫЙ МУСС И ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ, ПОКРЫТ ЗЕРКАЛЬНОЙ ГЛАЗУРЬЮ.
2. «ВИВЬЕН»: ФИСТАШКОВЫЙ ШТРОЙЗЕЛЬ, БИСКВИТ ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ, КРЕМЮ "КЛУБНИКА-БАЗИЛИК", КЛУБНИЧНОЕ КУЛИ, МУСС С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ "ВАНИЛЬ-БАЗИЛИК".
3. «МОНИКА»: ДВА ШОКОЛАДНЫХ БИСКВИТА БРАУНИ, ШОКОЛАДНЫЙ МУСС И КОМПОТЕ ВИШНЯ – КРАСНОЕ ВИНО.
4. «ДЖОКОНДА» МУССОВЫЙ ЛИМОННО-ВАНИЛЬНЫЙ ТОРТ С ЛИМОННЫМ КУРДОМ И ТОМЛЕННЫМИ КАРАМЕЛЬНЫМИ ЯБЛОКАМИ»: ЛИМОННЫЙ МУСС, ЛИМОННЫЙ КУРД, СЛОЙ ЯБЛОК В КАРАМЕЛИ НА ВАНИЛЬНОМ БИСКВИТЕ.
5. «ТОТОРО»: КАРАМЕЛЬНЫЙ МУСС, КЛУБНИЧНЫЙ КУЛИ, ПЕРСИКОВОЕ КОМПОТЕ НА ВАНИЛЬНОМ БИСКВИТЕ.
6. «БЕЛОСНЕЖКА»: МУСС НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ, ВИШНЕВОЕ КОМПОТЕ И ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С МИНДАЛЕМ И ВИШНЕЙ.
7. «ТРИ ШОКОЛАДА»: ТРИ СЛОЯ НЕЖНЫХ МУССОВ НА ОСНОВЕ БЕЛОГО, МОЛОЧНОГО, ТЁМНОГО ШОКОЛАДА И СЛИВКАХ, УКРЫВАЮЩИХ ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ.
8. «СОВРЕМЕННЫЙ МЕДОВИК»: ЛЮБИМАЯ КЛАССИКА РАСКРЫВАЕТСЯ ПО-НОВОМУ: МЕДОВЫЕ КОРЖИ, СМЕТАННЫЙ МУСС С КЛЮКВЕННЫМ/БРУСНИЧНЫМ КОНФИ.
9. «LOVE IS...»: НЕЖНЕЙШИЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ МУСС, АРОМАТНОЕ МАЛИНОВОЕ КУЛИ НА НАСЫЩЕННОМ ШОКОЛАДНОМ БИСКВИТЕ.
10. «МАРТИН»: НЕЖНЫЙ ВАНИЛЬНО-ЛИМОННЫЙ МУСС, СМОРОДИНОВОЕ КОНФИ И ЛИМОННЫЙ КУРД НА ШОКОЛАДНОМ БИСКВИТЕ.



# CAKE 'N' ROLL

ТОРТЫ • КАПКЕЙКИ • МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

## •ДЕСЕРТЫ

11. «ШЕРЛОК»: МУССОВЫЙ ПЕРСИКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК, ПЕСОЧНОЕ САБЛЕ, КОМПОТЕ ПЕРСИК-ГРУША. НЕЖНЫЙ, ЛЁГКИЙ И НИЗКОКАЛОРИЙНЫЙ ДЕСЕРТ.
12. «ГЭТСБИ»: ЗАВАРНЫЕ ПРОФИТРОЛИ, НАПОЛНЕННЫЕ ШОКОЛАДНЫМ ГАНАШЕМ И АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ, ШОКОЛАДНЫЙ МУСС, ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ И ВОЗДУШНЫЙ ЦИТРУСОВЫЙ БИСКВИТ.
13. «ЛОЛА»: ЗАВАРНЫЕ ПРОФИТРОЛИ, НАПОЛНЕННЫЕ ЯГОДНЫМ ГАНАШЕМ И ВАНИЛЬНЫМ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ, МУСС НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ И ВОЗДУШНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ.
14. «ГЕНРИ»: МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ С КОФЕЙНЫМ И КАРАМЕЛЬНЫМ МУССОМ, МЯГКОЙ КАРАМЕЛЬЮ И КАРАМЕЛЬНОЙ ГЛАЗУРЬЮ.
15. «МОЛЛИ»: МУССОВЫЙ ДЕСЕРТ С ЛАВАНДОВЫМ МУССОМ, ВНУТРИ ДВЕ НАЧИНКИ: ПЕРВАЯ ОЧЕНЬ МЯГКАЯ И ПЛОТНАЯ, КАК НЕЖНЫЙ КРЕМ СО ВСЕМИ ЛЮБИМЫМИ ВКУСАМИ БЕЛОГО ШОКОЛАДА И ЙОГУРТА, ВТОРАЯ - ЯГОДНОЕ ПЮРЕ НА ТОНЧАЙШЕМ ШОКОЛАДНОМ БИСКВИТЕ- НИ ГРАММА МУКИ.
16. ПИРОЖНОЕ «ПАВЛОВА»: БЕЗЕ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ. ЯГОДЫ.
17. ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»: КЛАССИЧЕСКОЕ ПИРОЖНОЕ ИЗ БИСКВИТА, С ОРЕХАМИ И КОНЬЯКОМ.



# CAKE 'N' ROLL

ТОРТЫ • КАПКЕЙКИ • МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

## •ЧИЗКЕЙКИ

1. «НЬЮ-ЙОРК»: ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА, МЯГКАЯ ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК ИЗ ДОМАШНЕГО СЛИВОЧНОГО СЫРА. ВОЗМОЖНО ДОБАВЛЕНИЕ КЛУБНИКИ ИЛИ КАРАМЕЛИ.
2. «ОРЕО»: ОСНОВА НА ШОКОЛАДНОМ ПЕЧЕНЬЕ «ОРЕО», МАССА ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ НА ОСНОВЕ ДОМАШНЕГО СЫРА С ДОБАВЛЕНИЕМ ПЕЧЕНЬЯ ОРЕО И ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ.
3. «БОУИ»: НЕЖНАЯ ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА БЕЗ МАСЛА, ЛЕГКИЙ ЧИЗКЕЙК СО ВКУСОМ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ МАНГО-МАРАКУЙ И КУЛИ МАНГО-ПЕРСИК.
4. «БЭТМЕН»: НАСЫЩЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК НА СОЧНОМ ШОКОЛАДНОМ БРАУНИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, ПОКРЫТЫЙ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ С ОРЕШКАМИ.
5. «МАНКИС»: БАНАНОВОЕ ХРУСТЯЩЕЕ ПЕЧЕНЬЕ В ОСНОВЕ, БАНАНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ БАНАН.



# CAKE 'N' ROLL

ТОРТЫ • КАПКЕЙКИ • МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

## • КАПКЕЙКИ

1. «СНИКЕРС»: ШОКОЛАДНЫЕ С КАРАМЕЛЬЮ И АРАХИСОМ.
2. «БЛОНДИ»: ВАНИЛЬНЫЕ С КАРАМЕЛЬЮ/ФРУКТОВО/ЯГОДНЫМИ ДЖЕМАМИ НА ВЫБОР.
3. «КРАСНЫЙ БАРХАТ»: АЛЫЕ КАПКЕЙКИ С ТОНКИМ АРОМАТОМ ШОКОЛАДА, С КЛУБНИЧНЫМ СЕРДЦЕМ И ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ.
4. «ХЕМИНГУЭЙ»: ШОКОЛАДНЫЕ КАПКЕЙКИ НА ТЕМНОМ ПИВЕ, КАРАМЕЛЬ, СОЛЁНЫЙ АРАХИС И ЖАРЕННЫЙ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ БЕКОН.
5. «ДЖЕРРИ»: СЫРНЫЙ КАПКЕЙК С 2 ВИДАМИ СЫРА, С ШАПОЧКОЙ СЫРНОГО НЕСЛАДКОГО КРЕМА С ЗЕЛЕНЬЮ И СОЛЕНЫМИ ОГУРЧИКАМИ.
6. ШОКОЛАДНЫЕ С БЕЛЫМ/ТЕМНЫМ/МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДНЫМ ГАНАШЕМ
7. МОРКОВНЫЕ КАПКЕЙКИ С ОРЕШКАМИ КЕШЬЮ И КАРАМЕЛЬЮ.



# CAKE 'N' ROLL

ТОРТЫ • КАПКЕЙКИ • МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

## •ЭКЛЕРЫ

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ЭКЛЕР С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ С НАТУРАЛЬНОЙ ВАНИЛЬЮ.
2. ДВА ШОКОЛАДА.
3. МАЛИНОВЫЙ- С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И МАЛИНОВЫМ КОНФИ.
4. КАРАМЕЛЬНО- ОРЕХОВЫЙ.
5. МАНГО - КОКОС.



# CAKE 'N' ROLL

ТОРТЫ • КАПКЕЙКИ • МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

## • ТРЮФЕЛИ

1. ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД, АПЕЛЬСИН И КОНЬЯК.
2. ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД И ДОР-БЛЮ.
3. ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД - ВИШНЯ, КОНЬЯК И МИНДАЛЬ.
4. МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С РОМОМ И ИЗЮМОМ.
5. МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ.
6. МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С БАРБАРИСОМ В КЛУБНИКЕ.
7. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД С КОКОСОМ И ЛИКЕРОМ.
8. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД С КЛУБНИКОЙ И РОЗОЙ.
9. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД С ФУНДУКОМ, ЛАЙМОМ И ИМБИРЕМ.
10. ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ, МЁДОМ И ПАРМЕЗАНОМ.
11. ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД С ИЗЮМОМ, КОНЬЯКОМ, ВАФЛЕЙ.
12. ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД С АПЕЛЬСИНОМ, ПЕКАНОМ.



# CAKE 'N' ROLL

ТОРТЫ • КАПКЕЙКИ • МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

• КОНФЕТЫ (КОРПУСНЫЕ), ШОКОЛАД (ПЛИТКИ), ЗЕФИР

1. ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД – ФИСТАШКИ И КЛЮКВА.
  2. ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД – ФУНДУК И КАРАМЕЛЬ.
  3. ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД – ЦИТРУСОВЫЙ МАНГО.
  4. ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД – АПЕЛЬСИН, КОРИЦА, КЕШЬЮ.
  5. МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД - АРАХИС И СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ.
  6. МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД - ФУНДУК, ЛИМОН И ИМБИРЬ.
  7. МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД – ПЕКАН, ИНЖИР, ХРУСТЯЩАЯ ВАФЛЯ.
  8. МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД – ВИШНЯ, КЛУБНИКА, МИНДАЛЬ, РОЗМАРИН.
  9. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД – ДЫНЯ, МАНГО.
  10. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД – АНАНАС, МАЛИНА И МАРШМЕЛЛОУ.
  11. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД - С КЛУБНИКОЙ И РОЗОЙ.
  12. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД – ВИШНЯ, МИНДАЛЬ.
  13. ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД –КАРДАМОН, ФИНИКИ, МИНДАЛЬ.
  14. ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД – ИЗЮМ, ПЕКАН.
  15. ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД – ПЕРЕЦ, ВИШНЯ/МЯТА.
  16. ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД – МИНДАЛЬ, МАЛИНА.
- \*МИКС: ВИШНЯ/КЛУБНИКА/МАЛИНА/СМОРОДИНА  
\*\* МИКС: МИНДАЛЬ/ФУНДУК/ГРЕЦКИЙ ОРЕХ/КЕШЬЮ
17. ЗЕФИР:
- ЯБЛОКО
  - ЯБЛОКО И КОРИЦА
  - МАЛИНА
  - КЛУБНИКА
  - БАНАН
  - СМОРОДИНА
  - КЛЮКВА.