

# Чиа

**Состав:** маракуйя, мусс чиа-кокос, мед, гранола. Украшается свежими ягодами.

**Подается** на железном блюде с подложкой из бело-голубой бумаги



# Лавандовый торт



Фирменный лавандовый торт на классическом бисквите Джаконда (мука миндальная, мука пшеничная, масло сливочное, яйцо, сахар). Прослойка из лавандового крем-брюле (молоко, сливки, лаванда, сахар, желток). Прослойка из черничного конфитюра (черника, сахар, крахмал). Покрывается глассажем (сироп глюкозы, шоколад, сгущенка, сахар, желатин). Украшается свежими ягодами.

# Рулет маковый

Бисквит: яйцо, сахар, мука,  
крахмал, краситель

Крем: сыр сливочно-  
творожный, сливки, сахар,  
мак жареный

Начинка: черная смородина,  
сахар, пектин

# Булочка шу с домашним кремом



Изюминка этого десерта в легком, воздушном сырном креме, который никого не оставит равнодушным, заключенным в заварную булочку, в порции 1 штука, подается с клубничным соусом, булочка посыпается сахарной пудрой.

Ингредиенты: мука, сахар, соль, сливочное масло, яйцо, сливки, творожный сыр креметте.

# Карамельный мусс



- Основа: миндальное сабле (бисквит, яйца, сах пудра, мука миндальная)
- Карамельный мусс (сахар, яичный желток, вода, желатин, сливки, соленая карамель)  
Мягкая арахисовая карамель (сахар, вода, сливки, соль, сливочное масло)  
Глазурь (сахар, вода, кукурузный крахмал, желатин)

# Париж Брест



- Кольцо из заварного теста, сверху тонкий слой песочного теста, фундук, фундучный крем
- Ингредиенты: мука, сахар, соль, сливочное масло, яйцо, фундук, фундучное пралине, молоко

# Ромовая баба



- Тесто: мука, яйцо, масло сливочное, мед, соль
  - Пропитка: сахар, вода, кардамон, бадьян, ром
  - Крем заварной: молоко, сливки, сахар, желток, крахмал
- Клубника в пектине

# Эклеры

## **Эклер ваниль**

Ванильный эклер с заварным французским кремом патисьер, ванильным глассажем и карамелизированным пеканом.

Ингредиенты молоко, сливки, сливочное масло, яйцо, мука, соль, кукурузный крахмал, пекан, сахар, сгущенное молоко, белый шоколад, желатин



## **Эклер лаванда**

Эклер с с кремом патисьер, настоящим на цветках лаванды, ванильным глассажем и сублимированной черникой.

Ингредиенты молоко, сливки, сливочное масло, яйцо, мука, соль, кукурузный крахмал, сахар, лаванда, сгущенное молоко, белый шоколад, желатин



## **Эклер ореховый**

Эклер с фундучным кремом в шоколадно-ореховой глазури

Ингредиенты молоко, сливки, сливочное масло, яйцо, мука, соль, кукурузный крахмал, сахар, фундучная паста, фундучное пралине, молочный шоколад, арахис.

Знакомство с нашей кондитерской лучше всего начинать с нашего фирменного лавандового эклера, который можно попробовать только у нас в ресторане. Эклер с легким вкусом цветущего прованса.



# Десерт Кокос



Нежный кокосово-лаймовый мусс с хрустящей вафлей и кокосовым бисквитом.

Покрывается темным шоколадом.

Ингредиенты: кокосовое пюре, сливки, желатин, белый шоколад, пюре лайма, сливочное масло, яйцо, ореховое пралине, молочный шоколад, вафельная крошка, кокосовая стружка, темный шоколад, какао масло.

# Канеле



**Ингредиенты:** яйцо, молоко, сахар, сливочное масло, ром.

Небольшое кулинарное изделие, фирменный десерт Аквитании и французской кухни в целом. Канеле имеет мягкое и нежное тесто, ароматизировано ромом и ванилью, а снаружи покрыто твёрдой карамелизированной корочкой. Название происходит от гасконского слова *canelat*, которое означает каннелюру. Канеле имеет форму небольшого желобчатого цилиндра, примерно 5 см. высотой и диаметром 5 см.; снаружи оно хрустящее и карамельное, а внутри мягкое. Это пирожное едят на завтрак, полдник и в качестве десерта. Их особенность: Выпекают в медных порционных формочках, которые смазывают растопленным воском. Запекают до черноты, и с виду может показаться, что эти маленькие, изящные пирожные сильно подгорели. Но это не так. Благодаря такому способу выпекания они и приобретают свою знаменитую консистенцию – хрустящую корочку и нежный мякиш.

# Наполеон



Классический наполеон из слоеного теста с нежным кремом на основе заварного по семейному рецепту Виолетты Кроо.

**Заварной крем:** молоко, яйцо, сахар, крахмал, ваниль, сгущенка, фермерская сметана, взбитые сливки

# Шоколадный торт



Шоколадный бисквит:  
яйца, мука, сахар, какао.  
Заварной крем  
шоколадный: молоко,  
сливки, кукурузный  
крахмал, мука, какао,  
желтки, шоколад 54%.  
Бисквит пропитан  
сиропом с добавлением  
темного бакарди. Тонкая  
прослойка вишни.  
Глазурь: шоколад 54%,  
сахарный сироп.  
Украшается ягодами.

# Помме

Бездрожжевое слоеное тесто,  
заварной крем, яблоки(корица, слив  
масло, мед).



# Меренговый рулет



Нежный рулет из меренги, малиновый джем, нежный крем с маскарпоне.  
Состав: белок, сахар, кукурузный крахмал, винный уксус, малина, сыр маскарпоне, сливки, лепестки миндаля).

# Десерт Медовик



Тонкие классические карамелизированные коржи с фундуком и сметанным кремом.

Ингредиенты: мука, сахар, мед, сливочное масло, сода, соль, фундук, сметана, сахарная пудра, сливки, соленая карамель.

# Десерт картошка



Ванильный бисквит,  
сливочное масло,  
сахарный сироп, какао,  
коньяк. Обсыпано какао



# Десерт манго



Нежный мусс с добавлением пюре манго и маракуйи. Начинка из пюре манго, и ореховый дакуаз (белок, сахар, фисташки, миндаль, фундук, мука пшеничная). Покрывается велюром.

# Десерт лимон



Легкий ванильный мусс, прослойка из пюре ананаса с юзу, хрестящий слой вафли и пралине, подложка из миндального сабле.

Ингредиенты: сливки, яйцо, сахар, желатин, мука, сахарная пудра, сливочное масло, миндальная мука, ваниль, пюре ананаса, юзу, пектин, белый шоколад, какао масло, ореховое пралине, вафельная крошка, молочный шоколад

# Десерт Гриб



Эксклюзивный десерт, в ножке которого пюре манго-маракуйи и кокоса, карамельный мусс, покрытая белым шоколадом и ванильным глассажем. А в шляпке карамельный мусс с вишней и карамельный мусс. Основа – миндальное и шоколадное сабле.

Ингредиенты: карамельный шоколад, сливки, желатин, вишня с\м, сахар, пектин, пюре маракуи, кокоса и манго, сливочное масло, миндальная мука, какао, сгущенное молоко, белый шоколад, какао масло

# Макроны в ассортименте



Ваниль-клубника: белые-золото

Лаванда-абрикос: сиреневые, полоска золота.

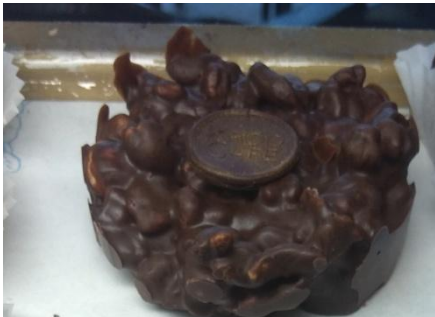
Фисташка-малина: зеленые

Малина : ганаш с малиной, внутри черная смородина, розовые

Маракуйя: ганаш молочный шоколад, внутри начинка из карамели с маракуйей, желтые

Медведь: ганаш из темного шоколада, внутри начинка с манго

*Макарон — французское кондитерское изделие из яичных белков, сахара и молотого миндаля*



Темный шоколад с клюквой,  
кешью, фундуком, пшеницей



Молочный шоколад, фундук,  
пшеница в карамели



Птичье молоко: сгущенное  
молоко, сливочное масло,  
яичный белок, лимонная  
кислота, сахар, сироп  
глюкозы, агар агар, темный  
шоколад.

KROO CAFE

# Трюфели



**Маракуя** ( темный трюфель с добавлением пюре маракуйи в какао с золотом).

**Темный с черной смородиной** ( трюфель на основе темного бельгийского шоколада с добавлением ягод черной смородины в какао. Ингредиенты черная смородина, глюкоза, масло сливочное, темный шоколад, какао).

**Кокосовый** ( трюфель на основе белого бельгийского шоколада с кокосовой стружкой в молочном шоколаде. Ингредиенты кокосовая стружка, пюре кокоса, шоколад белый, какао масло, молочный шоколад)

**Карамельный** ( трюфель на основе карамельного шоколада в лепестках миндаля и темном шоколаде. Ингредиенты карамельный шоколад, сливки, лепестки миндаля, какао масло, сливочное масло, темный шоколад).

**Молочный с миндалем в вафле** ( трюфель на основе молочного бельгиского шоколада с миндалем в вафельной крошке. Ингредиенты молочный шоколад, сливки, какао масло, миндаль, вафельная крошка).



# Крем-брюле с маракуйей



Классический французский десерт из желтка и сливок, с начинкой из пюре маракуйи и миндальной муки, под тонкой карамельной корочкой.

**Ингредиенты:** молоко, сливки, желток, сахар, пюре маракуйи, миндальная мука.

# Шоколадная колбаса

Бисквит шоколадный, печенье песочное, сахар, молоко, какао, мармелад

Вес 550г





# Мадлены



Мадлен ванильный: сахар, цедра лимона, ваниль, мука пшеничная, разрыхлитель, сливочное масло, мед, яйцо, шоколадная глазурь (темный шоколад)

Мадлен фисташковый: мука пшеничная, яйцо, разрыхлитель, сахар, масло сливочное, сахар, мед, паста фисташковая, шоколадная глазурь (белый шоколад)

**Лавандовое печенье:** сливочное масло, яйцо, мука, цветы лаванды, сахар.

**Печенье шоколадное:** чернослив, шоколад, сливочное масло, сахар, сыр сливочный, мука, корица.

**Печенье кофе:** масло сливочное, кофе, ваниль, сахарная пудра, соль, мука.

**Печенье апельсин:** масло сливочное, цедра лимона и апельсина, мука, сахарная пудра, яйцо, соль.

**Песочное кольцо:** мука миндальная, мука пшеничная, сливочное масло, сахарная пудра, арахис. Сверху смазано яйцом

**Фундучные палочки:**

**Печенье марципан:**

**Гранола:** изюм, фундук, миндаль, воздушная пшеница в карамели, два вида кунжута, семена подсолнечника, тыквенные семечки, геркулес, мед.

**Маршмеллоу:** сахар, вода, желатин, крахмал, сахарная пудра.

**Леденец:** сахар, вода, вкусовая добавка малина\клубника

# Мороженое и сорбеты в

## ассортименте

Мороженое (ванильное, шоколадное)

Сорбет ( брусника, манго-маракуйя,  
малина-базилик)



# Крекер злаковый пост



Состав: мука гречневая, овсянка, семечки подсолнуха, кунжут, лен, оливковое масло, тмин, укроп, чеснок.