

**ТОРТ
НА ВЫПУСКНОЙ ВЕЧЕР**

Вариант оригинального тортика



Тортик для
учителей
(20 чел.)

Капкейки
для учеников и
родителей



Начинка торта

Начинки тортиков – это своего рода пазл, каждый торт будет по-своему уникален



I. **Основа** – песочное тесто, безе, чаще всего это **бисквит**

Бисквит:

классический

шоколадный

с маком или с орехами

с шалфеем

цедрой апельсина или лимона

II. **Крем**

* из самых лёгких и вкусных – **йогуртовое суфле** (например

сливочное, малиновое, клубничное, персик-манго, любой фруктовый вкус по вкусу йогурта)

* **вкусные муссы**: маракуйя, фисташка, черника, брусника, чёр.смородина, шоколадный, капучино.

* из **классических** – творожный, сметанный или лёгкий заварной крем.



Каждый из этих тортов можно дополнить любыми фруктами: вишней/бананом/клубникой/чёр.смородиной или ассорти из свежих фруктов и ягод.

По желанию можно добавить прослойку- жидкий шоколад, мягкую карамель или джем

РЕКОМЕНДАЦИЯ

Есть очень вкусный шоколадный банановый торт – это 3 бисквита тонких, а между ними прослойка вар.сгущёнки + бананы (2 слоя)
+ мягкий шоколад (как фондю) и заварной крем. Очень ароматный торт.

РЕКОМЕНДАЦИЯ

Торт со вкусом сникерса (много вар. сгущёнки и орехов)

2 торта- тяжелее по весу, по диаметру будут чуть меньше, чем суфле, муссовые и йогуртовые) если брать их одинаковым весом между собой.

Капкейки



I. **Основа** – ванильный или шоколадный кекс

II. **Начинка** – любой крем, суфле + фрукты
во внутрь

РЕКОМЕНДАЦИЯ

Капкейки шоколадно-банановые! Второй вид можно с каким-то фруктовым суфле + джем и ягоды, а третий вид например сливочный – он как пломбир, и оттенить какими-нибудь ягодками, возможно шок.прослойкой

Цена

1 вариант:

90 капкейков = 15 000руб.

2 вариант:

12 000 руб. капкейки + 4 000 - 5 000 руб. торт

Итого: 16 000 -17 000 руб.