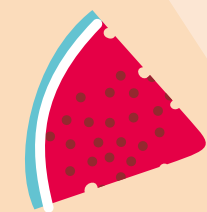


КАТАЛОГ ТОРТОВ



ДЖУНГЛИ  
ПАРК





# КАК ВЫБРАТЬ ТОРТ

Хочу, хочу  
ТОРТ МЕЧТЫ!



## ВЫБОР ВЕСА

### ТОРТИК от 1 кг

Хочешь боооооольшой торт?  
Увеличиваем вес. Шаг - 0,5 кг



## ВЫБОР НАЧИНКИ

1. Дон Кихот
2. Прага
3. Экзотик
4. Три шоколада
5. Медовик
6. Парламент
7. Красный бархат
8. Шокоatlатье
9. Грушевая

## ВЫБОР ПОКРЫТИЯ


1. Мастика
2. Крем
3. Шоколад

## ВЫБОР ДЕКОРА

1. Фигура из мастики
2. Фигура из пряника
4. Фигура из вафли
4. Сладкий декор: маршмеллоу, бeze, макарун
5. Ягодный

## ВЫБОР ДЕСЕРТОВ

1. Капкейки
2. Кейк-попсы
3. Бeze
4. Пряники



Хочу  
РОЗОВЫЙ  
ТОРТ!

### дополнительно можно:

1. Выбрать надпись
2. Выбрать любимый цвет
3. Заказать торт на подставке

**ВНИМАНИЕ!** Не забудьте заказать свечки на Ваш праздник!



# НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТОВ



## ДОН КИХОТ

◀ Сочный микс из сметанного крема, натурального шоколада, кусочков ананаса и банана, укрытый двумя видами бисквита: шоколадным и сметанным классическим

▶ Белый бисквит, пропитанный сиропом, с нежным сырным кремом и сочными кусочками персика, клубники и банана



## ЭКЗОТИК

◀ Аристократическая комбинация сметанных коржей с орехами, изюмом, черносливом и воздушным сметанным кремом



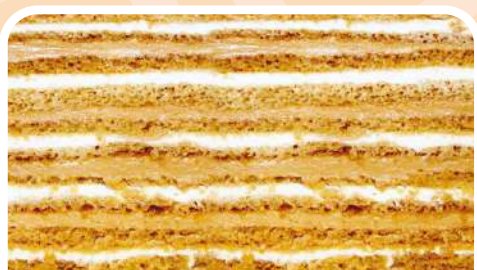
## ПАРЛАМЕНТ

▶ Шоколадный бисквит с плотным и насыщенным шоколадным муссом, выполненным на основе бельгийского шоколада в сочетании с кусочками банана



## ШОКОЛАТЬЕ

◀ Пористые медовые коржи в сочетании с кремом на основе сметаны



## МЕДОВИК





# НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТОВ



Шоколадный бисквит ►  
в сочетании с шоколадным  
"пражским" кремом и тонкой  
ноткой клубничного джема.  
Сделано по ГОСТу



ПРАГА

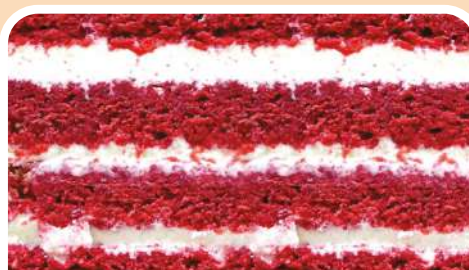


ТРИ ШОКОЛАДА

◀ Три слоя нежного мусса  
на основе бельгийского  
шоколада: белый, молочный  
и горький – начинка для  
настоящих шоколаголиков



Сочный бисквит на кефире, ►  
подкрашенный пищевым  
красителем (E420, E124, E102)  
в сочетании с сырным кремом



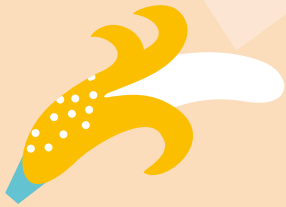
КРАСНЫЙ БАРХАТ

◀ Нежный морковный бисквит  
с карамелизованными  
грецкими орехами и грушей,  
с сырным кремом и цедрой  
апельсина



ГРУШЕВАЯ с грецкими орехами





# ДОПОЛНИТЕЛЬНО



мы можем предложить к вашему празднику:

Детское  
шампанское



СВЕЧИ НА ТОРТ



# ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ-СЮРПРИЗ

Начинки: ►  
Красный бархат,  
Прага,  
Шоколатье,  
Экзотик

Вест торта 2 кг

1



# ПОКРЫТИЕ КРЕМОМ

Сладкий декор с фигурками из вафли



2

Сладкий декор с фигурками из вафли



3



4

Сладкий декор с фигурками из вафли



5

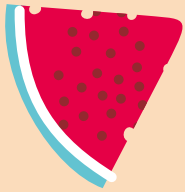
Сладкий декор с фигурками из мастики



6

Фигурки из мастики, вафли и карамели

# ПОКРЫТИЕ КРЕМОМ



7

Фигурки из вафли на мастике ▶



8

▲ Сладкий декор с фигурками из вафли



◀ Сладкий декор из мастики, сладкая глазурь, леденцы

9

Сладкий декор ▶ с фигурками из вафли



10



11

Сладкий декор ▲ с фигурками из вафли



12

▲ Сладкий декор с фигуркой из вафли



# ПОКРЫТИЕ КРЕМОМ



13

◀ Сладкий декор с фигурками из вафли

Сладкий декор ▶



14



15

◀ Сладкий декор с фигурками из вафли



16

▲ Сладкий декор с фигурками из вафли



17

▲ Сладкий декор с фигурками из вафли





# ПОКРЫТИЕ КРЕМОМ



18

Сладкий декор с фигурками из вафли ▶



19

Сладкий декор с фигурками ◀ из вафли



20

Сладкий декор с фигурками из вафли ▲



21

Сладкий декор с фигурками из вафли ▲



22

Сладкий декор с фигурками из мастики и вафли ▲



23

Сладкий декор с фигурками из вафли ▶

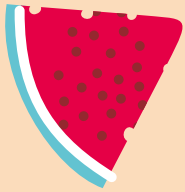


24

▲ Фигурки из мастики



# ПОКРЫТИЕ КРЕМОМ



25



Сладкий декор с фигурками из мастики

26



Сладкий декор с фигурками из вафли

27



Фигурки из вафли

28



Сладкий декор с фигурками из вафли

Сладкий декор (кроме начинки: три шоколада)



Сладкий декор с фигурками из вафли

29



30





# ПОКРЫТИЕ КРЕМОМ



31



▲ Сладкий декор с фигурками из вафли



32

◀ Сладкий декор с фигурками из вафли



Сладкий декор с фигурками из вафли

33



34

▲ Сладкий декор с фигурками из вафли



35

Фигурки из вафли (кроме начинок: Три шоколада, Медовик, Дон Кихот)



36

▲ Сладкий декор с фигурками из вафли



# ПОКРЫТИЕ КРЕМОМ



37

Шоколад,  
карамель,  
мастика ▶



38

Сладкий декор  
с фигурками  
◀ из вафли



Вафля, ▶  
мастика

39



40

Сладкий декор  
с фигурками  
◀ из вафли



41

Сладкий  
декор  
с фигурками  
из вафли ▶



42

Сладкий декор  
с фигурками  
◀ из вафли





# ПОКРЫТИЕ МАСТИКА



Начинка: «Парламент», «Шоколатье», «Красный бархат», «Грушевая», «Прага»



43

▲ Фигурки из пряника



44

▲ Фигурки из мастики



45

▲ Фигурки из мастики

# ДВУХЯРУСНЫЕ



от 5 кг

Начинка: «Парламент», «Шоколатье», «Красный бархат», «Грушевая», «Прага»



46

Фигурки из мастики ►



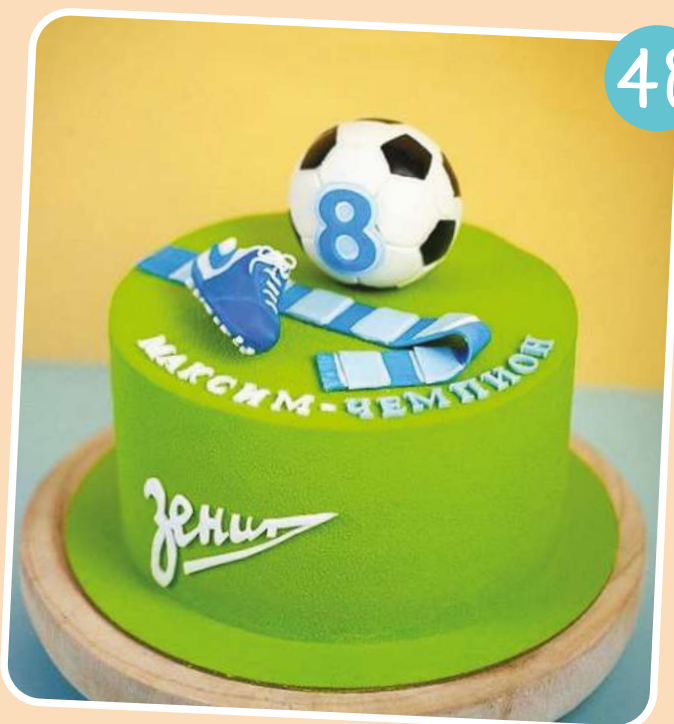
47

◀ Сладкий декор с фигурками из мастики



# ПОКРЫТИЕ ШОКОЛАД

Начинка: «Парламент», «Шоколатье»,  
«Красный бархат», «Грушевая», «Прага»



48

◀ Фигурки  
из мастики

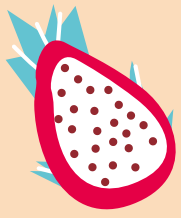
Сладкий декор ▶  
из шоколадной глазури  
с фигурками  
из мастики и вафли



49



# Специальное предложение



МИНИ-ТОРТ (1.5 кг)



Начинка: «Экзотик» или «Медовик», покрытие кремом, сладкий декор ▼



Начинка «Экзотик» ► или «Шоколатье», покрытие кремом, сладкий декор и клубника

51



50



Начинка: «Экзотик» или ► «Медовик», покрытие кремом, сладкий декор

52



54



53



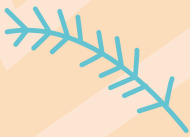
Начинка: ► «Экзотик» или «Медовик», покрытие кремом, сладкий декор

▲ Начинка: «Экзотик» или «Медовик», покрытие кремом, сладкий декор





## ТОРТЫ 1 К2



Начинка: «Красный бархат»



55

◀ Покрытие крем,  
декор - вафельная  
печать



56

Покрытие крем, ▶  
декор - вафельная  
печать



## ТОРТЫ 3.5 К2



57

◀ Начинка:  
«Медовик»

Начинка: ▶  
«Медовик»,  
«Экзотик»,  
покрытие кремом,  
сладкий декор



58



59

◀ Начинки:  
«Прага», «Красный бархат»,  
«Грушевая», «Парламент»,  
покрытие кремом,  
сладкий декор







# CANDY BAR



## Капкейки



60



62



61



63



64



65

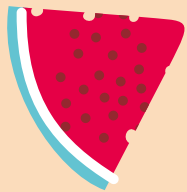


66



# CANDY BAR

## Кейк-попсы



67



68



69



70



71

Безе

72




73



# CANDY BAR

## ПРЯНИКИ





**Рекламный материал  
предоставлен  
ИП СИГИН МИХАИЛ ВИКТОРОВИЧ  
ИНН 710707997530  
ОГРНИП 313715428800064**