



KOLEKCJA
TORTÓW
KOMUNIJNYCH

2024



MONO ANGEL

Tort musowy



2017
CZERNIAŁOWY
Kuchnia

MONO ANGEL

Tort musowy

Tort komunijny w formie monoporcji to wyjątkowa propozycja, która łączy w sobie elegancję i zachwyca swoim wyglądem.

Dekoracja tego tortu została wykonana z najwyższej jakości białej czekolady, która dzięki swej teksturze imituje wygląd zamszu. Na szczycie tortu znajduje się dekoracja w kształcie białego piórka, wykonana ręcznie z masy cukrowej.

W naszym menu znajdują się aż 3 różne kompozycje smakowe do wyboru:

1. Yume - delikatny i puszysty mus cytrynowy z białą czekoladą. W sercu tej kompozycji kryje się żelka o intensywnym, malinowo-truskawkowym smaku. Całość spoczywa na lekkim biszkopcie cytrynowym.
2. Grand - kremowy mus Earl Gray na bazie mleka, czekolady i śmietanki. Kompozycję smaku wzbogaca tropikalne cremeaux marakuja. Całość dopełnia intensywny spód brownie, z siekanymi orzechami laskowymi.
3. Gaja - aksamity mus pistacjowy z białą czekoladą, który otula delikatne cremeaux malinowe, dodając nutę letniego orzeźwienia. Całość spaja kruche, maślane ciastko, które zapewnia idealny kontrast tekstur.

Cena za 1 szt. 28 zł.

Cena tortu musowego na szczycie stelażu 224 zł.

Minimalna ilość zamówień wynosi 40 sztuk.

Stelaż, na którym prezentowane są nasze monodesery, jest wypożyczany na czas trwania przyjęcia. Jest to elegancka i praktyczna opcja, która pozwoli na odpowiednie wyeksponowanie słodkości. Na szczycie stelaża znajduje się główny tort, który jest również wykonany w technice musowej i zdobiony w sposób odzwierciedlający dekoracje mniejszych wersji monoporcji.

Wybierając tort komunijny w formie monoporcji, decydujemy się nie tylko na wyjątkowy smak i wygląd, ale również na praktyczne rozwiązanie, które ułatwia podział i serwowanie. To elegancka i nowoczesna alternatywa dla tradycyjnych wielopiętrowych tortów, która z pewnością zostanie doceniona zarówno przez młodszych, jak i starszych uczestników przyjęcia.

MONO GOLD

Tort musowy





MONO GOLD

Tort musowy

Tort komunijny w formie monoporcji to wyjątkowa propozycja, która łączy w sobie elegancję i zachwyca swoim wyglądem.

Głównym składnikiem tej eleganckiej błyszczącej polewy jest biała czekolada. Całość kompozycji jest dopełniona minimalistycznym akcentem – płatkami jadalnego 23-karatowego złota, który dodaje deserowi luksusowego wyglądu i podkreśla jego wyjątkowość.

W naszym menu znajdują się aż 3 różne kompozycje smakowe do wyboru:

1. Yume - delikatny i puszysty mus cytrynowy z białą czekoladą. W sercu tej kompozycji kryje się żelka o intensywnym, malinowo-truskawkowym smaku. Całość spoczywa na lekkim biszkopcie cytrynowym.
2. Grand - kremowy mus Earl Gray na bazie mleka, czekolady i śmietanki. Kompozycję smaku wzbogaca tropikalne cremeaux marakują. Całość dopełnia intensywny spód brownie, z siekanymi orzechami laskowymi.
3. Gaja - aksamity mus pistacjowy z białą czekoladą, który otula delikatne cremeaux malinowe, dodając nutę letniego orzeźwienia. Całość spaja kruche, maślane ciastko, które zapewnia idealny kontrast tekstur.

Cena za 1 szt. 28 zł.

Cena tortu musowego na szczycie stelażu 224 zł.

Minimalna ilość zamówień wynosi 40 sztuk.

Stelaż, na którym prezentowane są nasze monodesery, jest wypożyczany na czas trwania przyjęcia. Jest to elegancka i praktyczna opcja, która pozwoli na odpowiednie wyeksponowanie słodkości. Na szczycie stelaża znajduje się główny tort, który jest również wykonany w technice musowej i zdobiony w sposób odzwierciedlający dekoracje mniejszych wersji monoporcji.

Wybierając tort komunijny w formie monoporcji, decydujemy się nie tylko na wyjątkowy smak i wygląd, ale również na praktyczne rozwiązanie, które ułatwia podział i serwowanie. To elegancka i nowoczesna alternatywa dla tradycyjnych wielopiętrowych tortów, która z pewnością zostanie doceniona zarówno przez młodszych, jak i starszych uczestników przyjęcia.

CLASIC

white





CLASSIC

white

Prezentowany tort jest kwintesencją klasycznej elegancji, która zachwyca swoją prostotą.

Dominujące kolory; kremowy i biały, tworzą harmonijną całość, która jest przyjemna dla oka. Na uwagę zasługują starannie dobrane białe goździki lub inne dostępne sezonowo białe kwiaty. Zielony eukaliptus nadaje świeżości, a białe makaroniki i bezy są smakowitym akcentem.

Aby tort prezentował się dokładnie tak, jak na zamieszczonej fotografii, maksymalna ilość porcji tortu wynosi 20-25. Jeśli jednak przyjęcie będzie większe to dodawane są kolejne piętra zachowując przy tym identyczną dekorację.

W naszym menu znajduje się aż 10 różnych kompozycji smakowych do wyboru:

Śmietana-malina, pistacja-biała czekolada, śmietana-porzeczka, śmietana- jagoda, śmietana- mango -marakuja, śmietana- malina -cytryna, czekolada-czarna porzeczka, czekolada-malina, czekolada- mango-marakuja, czekolada-karmel.

Cena porcji takiego tortu to 26 zł.

Dodatkowo można u nas zamówić elegancki topper z napisem np.: "Pierwsza Komunia Święta".

Wybierając klasyczny tort komunijny mamy pewność, że doskonale komponuje się on z różnymi motywami na przyjęciu i nie będzie przytłaczał innych elementów dekoracyjnych.

L A C E

artist



L A C E

artist



Prezentowany tort artystyczny jest prawdziwym dziełem sztuki cukierniczej.

Jego dekoracja nawiązuje do motywu Hostii, co dodaje mu niezwykłego charakteru. Cała dekoracja jest w pełni jadalna. Wykonana jest z delikatnego, lecz wytrzymałego papieru waflowego. Dodatkowym elementem, który dopełnia całość, jest koronka - również jadalna.

Aby tort prezentował się dokładnie tak, jak na zamieszczonej fotografii, musi być on wyższy i węższy niż standardowe torty. Taka forma pozwala na lepsze wyeksponowanie dekoracji i nadaje całości wyjątkowej elegancji. Co ważne, mimo tej specyficznej budowy, tort jest w stanie zaspokoić potrzeby nawet większej liczby gości. Jego konstrukcja została przemyślana tak, aby nie tylko zachwycać wyglądem, ale również by obsługa sali nie miała problemów z zaserowaniem tortu.

W naszym menu znajduje się aż 10 różnych kompozycji smakowych do wyboru:

Śmietana-malina, pistacja-biała czekolada, śmietana-porzeczka, śmietana- jagoda, śmietana- mango -marakuja, śmietana- malina -cytryna, czekolada-czarna porzeczka, czekolada-malina, czekolada- mango-marakuja, czekolada-karmel.

Cena porcji takiego tortu to 29 zł.

Decydując się na ten artystyczny tort, możesz być pewien, że stanie się on niezapomnianą atrakcją przyjęcia komunijnego.

W A F F L E

artist





W A F F L E

artist

Tort przedstawiony na zdjęciu to prawdziwy artystyczny majstersztyk, który przyciąga wzrok swoją unikalną i wyrafinowaną estetyką.

Jego dekoracja jest w pełni jadalna. Została wykonana z papieru waflowego delikatnie muśniętego srebrem, co nadaje mu eleganckiego blasku.

Ta minimalistyczna dekoracja jest bardzo rzadko spotykana na przyjęciach, co sprawia, że tort staje się nie tylko elementem celebracji, ale również niezapomnianym dziełem sztuki, które z pewnością na długo zostanie zapamiętane przez wszystkich gości.

Aby tort prezentował się dokładnie tak, jak na zamieszczonej fotografii, minimalna ilość porcji tortu wynosi 25. W sytuacji gdy ilość gości będzie większa, możemy wykonać prócz tortu głównego, dostawki w tym samym smaku, do pokrojenia na kuchni przez obsługę.

W naszym menu znajduje się aż 10 różnych kompozycji smakowych do wyboru:

Śmietana-malina, pistacja-biała czekolada, śmietana-porzeczka, śmietana- jagoda, śmietana- mango -marakuja, śmietana- malina -cytryna, czekolada-czarna porzeczka, czekolada-malina, czekolada- mango-marakuja, czekolada-karmel.

Cena porcji takiego tortu to 29 zł.

Ten tort bez wątpienia stanie się jednym z najbardziej pamiętnych elementów każdego przyjęcia, na którym się pojawi, zachwycając swoją niebanalną estetyką.

CLASIC

gold



CLASIC

gold

Tradycyjny tort, pokryty jasnym kremem maślanym jest idealny dla osób ceniących minimalizm.

Gładka powierzchnia kremu stanowi doskonałe tło dla złotych akcentów, które dodają całości blasku. Uzupełnieniem kompozycji są białe goździki, lub inne dostępne w sezonie białe kwiaty, które wprowadzają element naturalności.

Aby tort prezentował się dokładnie tak, jak na zamieszczonej fotografii, maksymalna ilość porcji tortu wynosi 20-25. Jeśli jednak przyjęcie będzie większe to dodawane są kolejne piętra zachowując przy tym identyczną dekorację.

W naszym menu znajduje się aż 10 różnych kompozycji smakowych do wyboru:

Śmietana-malina, pistacja-biała czekolada, śmietana-porzeczka, śmietana- jagoda, śmietana- mango -marakuja, śmietana- malina -cytryna, czekolada-czarna porzeczka, czekolada-malina, czekolada- mango-marakuja, czekolada-karmel.

Cena porcji takiego tortu to 26 zł.

Dodatkowo można u nas zamówić elegancki topper z napisem np.: "Pierwsza Komunia Święta".

Wybór tego tortu to doskonała propozycja dla tych, którzy w poszukiwaniach kierują się zasadą „mniej znaczy więcej”.

CLASIC

rose





CLASIC

rose

Ten uroczy, tradycyjny tort z pewnością przyciągnie uwagę swoją delikatnością i subtelną elegancją.

Jego jasna, pudrowo - różowa kolorystyka wprowadza do uroczystości nutę lekkości. Dla tych, którzy preferują inne barwy, tort ten może zostać wykonany również w odcieniach bieli i błękitu. Ozdobiony przepyszными makaronikami, delikatnymi bezami oraz białymi kwiatami, takimi jak eustoma, goździk i gipsówka, prezentuje się niezwykle elegancko.

Aby tort prezentował się dokładnie tak, jak na zamieszczonej fotografii, maksymalna ilość porcji tortu wynosi 20-25. Jeśli jednak przyjęcie będzie większe to dodawane są kolejne piętra zachowując przy tym identyczną dekorację.

W naszym menu znajduje się aż 10 różnych kompozycji smakowych do wyboru:

Śmietana-malina, pistacja-biała czekolada, śmietana-porzeczka, śmietana- jagoda, śmietana- mango -marakuja, śmietana- malina -cytryna, czekolada-czarna porzeczka, czekolada-malina, czekolada- mango-marakuja, czekolada-karmel

Cena porcji takiego tortu to 26 zł.

Dodatkowo można u nas zamówić elegancki topper z napisem np.: "Pierwsza Komunia Święta".

Wybór tortu z dodatkowym kolorem to świetna decyzja, która z pewnością sprawi radość nie tylko zaproszonym gościom, ale przede wszystkim dziecku, dla którego przyjęcie jest organizowane.

ul. Liliowa 7

tel. 533 335 388

zamowienia@czekoladowy.eu



Zapraszamy do składania zamówień

