

Домашняя кондитерская

Используя уникальные рецепты, мы создаем:

- ✓ **торты** : - бисквитные, - муссовые, - бисквитные с муссовой и/или фруктовой (ягодной) прослойкой, - слоеные (медовики, Наполеон, блинные)
- ✓ **чизкейки**
- ✓ **капкейки**
- ✓ **десерты**

Для заказа позвоните по телефону

8-906-720-9363 *Наталья или напишите письмо на почту kiryanova-nm@mail.ru*

Фотографии всех работ можно посмотреть в группе : **HOMEMADE CAKES**

<https://vk.com/club151123112> или инстаграмм kiryanovanm1974

Есть доставка тортов по Зеленограду и ближайшим районам.

Оформление и наполнение по Вашему желанию: кремовые фигуры и цветы, ягодное оформление, живые цветы.

Здесь все вкусно, по-домашнему, только свежие и натуральные ингредиенты.

Торты, чизкейки 1200 р/кг

Капкейки: 4 шт.- 600 р.; 6 шт. – 800р., 9 шт. – 1100р., 12 шт. – 1500 р

Пирожные, десерты



СЕРТИФИКАТ

Сертификат свидетельствует о том, что
Наталья Кирьянова

прошла(ли) курс
"Сладкий стол от Alina2cake School"

преподаватель курса
Алина Ахмадиева

2018-11-29



Торты

- Муссовые
- Бисквитные



СЕРТИФИКАТ

Сертификат свидетельствует о том, что
Наталья Кирьянова

прошел(ла) курс

“Сладкий стол от Alina2cake School”

преподаватель курса

Алина Ахмадиева

2018-11-29



Морковно - имбирный торт

Хит зимнего сезона!

Нежный морковно-имбирный бисквит с ноткой корицы и муската, с цитрусовой пропиткой и нежнейшим сливочным кремом чиз.

Оформление ягодами клубники и голубики, с дополнением миндальных и грецких орешков придает неповторимый вкус и легкость десерту.

Как только начинает холодать, десерты с корицей, имбирем, орешками и сырными кремами становятся самыми любимыми

Вес 3 кг (1/2 порции 2 кг)



Торт Медовик

«Медовик» - очень популярный торт. Медовые коржи в сочетании с сметанным кремом имеют нежный вкус. Торт просто тает во рту, а добавленные фрукты и орешки создают еще более приятный вкус. Ну и конечно оформление: нежный сливочный крем, фрукты, ягоды.

Вес 2,0-2,5 кг (½ порции 1,5 кг)



Торт Лакомый кусочек

Новинка!
а!

В основе бисквиты: маковый бисквит, бисквит с курагой, шоколадный, ореховый и все это пропитано цитрусовой пропиткой и в прослойке сметанный крем с вареной сгущенкой. Оформление ягодами, что придает неповторимый вкус десерту.

Этот десерт очень сытный и достаточно сладкий - ну в общем в названии все сказано

Лакомый кусочек!

Вес 3,0-3,5 кг (можно ½ порции около 2,0 кг)



Клубничный восторг

Воздушный торт с творожным кремом. В основе песочный цитрусовый бисквит, заварной бисквит и профитроли. В сезон клубники это замечательное лакомство. Клубнику можно заменить на вишню или персик.

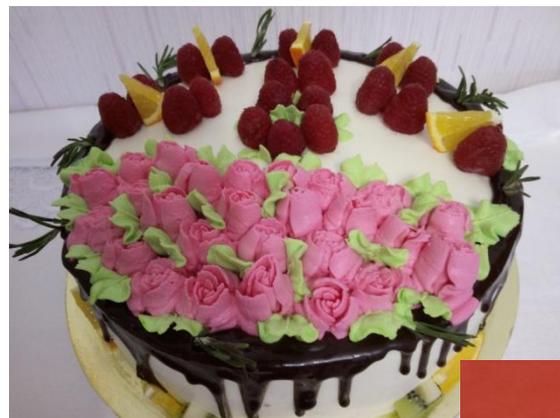
Вес 2,5-3 кг (½ порции 2 кг)



Малиновые краски лета

Ароматный шифоновый бисквит с лаймом, творожная прослойка, малина, цитрусовая пропитка. Оформление сливочным кремом чиз, ягодами малины, клубники и голубики - все краски лета!

Вес 2,5-3 кг (½ порции 2 кг)



Йогуртовый торт с черникой

Нежный бисквит с черничной пропиткой и нежнейшим кремом на основе творожного сыра

Рикотта. Муссовая черничная прослойка, оформление кремом на основе сливочного сыра.

Дополнение ягодами клубники, голубики, малины придает неповторимый вкус и легкость десерту.

Вес 2-2,5 кг (½ порции около 1,5)



Манговый йогуртовый торт

Нежный шелковый бисквит, крем на основе сыра рикотта, пропитка бисквита очень вкусным

пюре манго, один из слоев крема дополнен клубникой, что придало еще более насыщенный

вкус десерту, ну и конечно нежнейший йогуртовый манговый мусс.

Вес 2,5-3,0 кг (½ порции 2 кг)



Торт Зебра

Конечно название говорит само за себя: темные и белые полосы шоколадного и белого бисквита с большим количеством грецких орешков, нежный сметанный крем и конечно фрукты, которые придают немного кислинки.

Оформление: сливочный крем, ягоды, фрукты.

Кажется ну просто торт, но только попробовав можно оценить этот десерт!

Вес 2,5 кг



Торт Черничные ночи

Нежный бисквит с цитрусовой ноткой, прослойка хрустящего шоколадно-черничного ганаша, воздушный черничный крем-мусс на основе сыра рикотта, прослойка черничного кули (желированное пюре черники), нежный сливочно-лимонный крем на основе белого шоколада. Декорирование торта шоколадно-черничным ганашом, ягодами клубники и голубики, немного киви и апельсина.

Вес 2,5-3,0 кг (½ порции 2 кг)



Торт Три шоколада

Это очень эффектный и вкусный десерт приготовленный с использованием сливок и шоколада. Десерт имеет очень нежный, бархатный вкус.

В альбоме представлен торт Три шоколада с разным оформлением: кремовое оформление и ягодное.

Вес 1,5-2 кг



Торт Три шоколада с клубничным (малиновым) слоем.

Это очень эффектный и вкусный десерт приготовленный с использованием сливок и шоколада: в основе влажный шоколадный бисквит, муссовый слой на горьком или молочном (по желанию) шоколаде, муссовый слой на белом шоколаде с добавлением клубники или малины (по выбору), муссовый слой на белом шоколаде.



Новинк

Муссовый торт с клубникой

В основании корж на основе миндальной муки (крамбл), необычно ароматный и вкусный.

Клубничный чизкейк, клубничная прослойка (клубничное конфи), лимонно-ванильный мусс,

оформление сливочным кремом на основе сливочного сыра, ягодами клубники, голубики,

малины, с дополнением киви и апельсина придает неповторимый вкус и легкость десерту.

Вес 2,0 кг

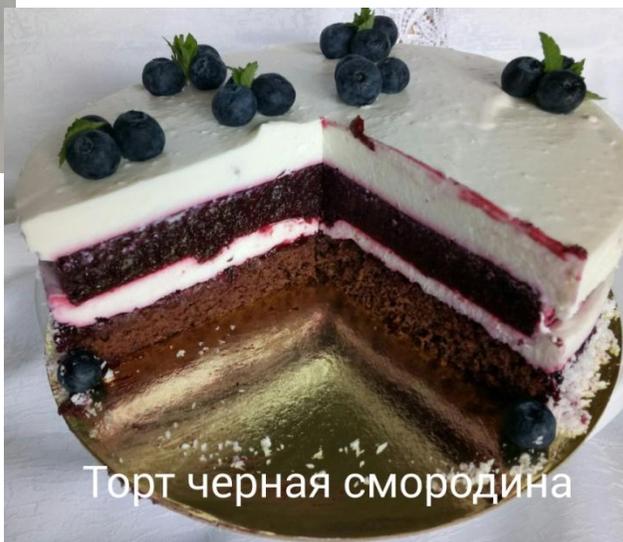


Муссовый торт Черная смородина

Новинка!

Шоколадный бисквит, слой желе из черной смородины, сливочный мусс на основе маскарпоне. Тонкие нотки кислинки и аромат смородины делают десерт нежным и легким.

Вес 1,8-2,0 кг



Торт черная смородина



Торт с клубничным муссом, английским кремом и маскарпоне

В основе бисквитный корж в грецкими орешками, очень ароматный и нежный бисквит.

Бисквит пропитан клубничным пюре, прослойка из нежного английского крема с маскарпоне,

нежный легкий клубничный мусс. Все это залито желированным топпингом на основе

клубничного пюре, оформление взбитыми сливками, ягодами клубники, голубики, малины, с

дополнением киви и апельсина придает неповторимый вкус и легкость десерту.

Вес 2,5-3,0 кг (½ порции 1,5-2 кг)



Новинк

Торт Манго-маракуйя (клубника)

Внутри миндальный бисквит с косовой стружкой, мусс с манго и маракуйей (клубникой), крем чиз, цитрусовая пропитка, шоколадный ганаш и конечно ягоды.

Вес 2,0 кг



Торт Морковный с чизкейком и малиновым конфи

Новинка!

Морковный бисквит с сливочным чизкейком, малиновым конфи, кремом чиз.

Просто потрясающий вкус ! Рекомендую попробовать.

Вес 2,5 (½ порции 1,5 кг)



Морковный с чизкейком
и малиновым конфи



Новинк

Торт Лимонно-клубничный^{а!}

Нежный бисквит на миндальной муке, лимонный крем, клубничный мусс на маскарпоне.

Это просто потрясающее сочетание: лимон и клубника.

Вес 1,8-2,0 кг



Муссовый клубничный торт
с лимонным кремом

Торт Шоколад-Вишня

Новинка!
а!

Ну и последняя новинка на сегодня для любителей шоколада.

Это ну очень шоколадные бисквиты, шоколадный мусс с вишней, вишневое конфи, сливочный крем на основе маскарпоне и шоколадный ганаш !

Это шоколадная бомба !

Вес 3,0 - 3,5 (½ порции 2,0 кг)



Торт шоколад-вишня



Торт Миндаль-Вишня

Новинка!
а!

Миндальный бисквит, нежнейший крем на маскарпоне, вишневое конфи, цитрусовая пропитка.

Оформление кремом-чиз, ганаш на молочном шоколаде, ягоды: клубника, вишня, голубика.

Вес 3,5 кг (½ порции 2 кг)



Торт Банан-Кокосы с ШОКОЛАДНЫМ ТВИСТОМ

Нежный бисквит с бананом и кокосом, нежнейший крем на сливочном сыре, банановое желе, цитрусовая пропитка и шоколадный твист.

Вес 3 кг .

Новинк

а!



Мятно-шоколадный муссовый чизкейк

Новинка!

Песочный бисквит с цитрусовой ноткой, слой мусса на молочном (темном) шоколаде и сливочном сыре, слой мятного мусса на сливочном сыре.

Вес 1,8 кг .



Торт Прага

Это классика, но это для многих воспоминание о детстве.

Очень нежный шоколадный бисквит, пропитка с абрикосовым джемом , нежный сливочный шоколадный крем, покрытие верхнего бисквита абрикосовым джемом и шоколадный ганаш.

Вес 2 кг.



Торт цифра.

Нежные медовые коржи, малиновый конфитюр, крем чиз - все это делает тортик просто тающим во рту.

А из остатков медового теста были приготовлены мини-тортики сердечки.

Вес двух цифр 4 кг.



Муссовый торт Малиновое шампанское

Бисквит пропитан шампанским, слой желированного шампанского, малиновый мусс.

Конечно десерт не для детей (хотя весь алкоголь испаряется во время нагрева, но нам пришелся по вкусу как любителям шампанского!

Вес : 2 кг



Торт Экзотик

В основе безе, начинка - нежный крем на маскарпоне, в прослойке конфи манго-маракуйя, что придает потрясающий вкус и аромат десерту.

В оформлении ягоды, кусочки манго.

Вес торта 1.6 кг.



Торт Банановый остров

В основе очень нежный, пористый шоколадный бисквит.

В прослойке:

- ✓ бананы в карамели
- ✓ банановый чизкейк
- ✓ шоколадный ганаш.

Все это покрыто шоколадной глазурью и ягодами.

Вес 2.5 кг.



Торт Новогодний «Шампанского»

Новогодний и очень вкусный торт “Шампанского ! ”: сочный, нежный, тающий во рту имбирный бисквит, потрясающая мармеладная начинка ананас-имбирь, очень нежный ананасовый ганаш.

Этот торт дополняется имбирными песочными пряниками (на данной модели не представлены), шоколадными подтеки и немного фруктов и ягод.

Вес 3 кг.



Трехъярусный торт: Красный бархат, Морковный, Шоколадный со свежей клубникой

Вес 6 кг

Цена: 1000 р./кг



Наборы четвертинок

(возможны разные варианты наборов)

Три шоколада

Клубничный с английским кремом

Манговый с йогуртовым муссом

Черничные ночи



Свадебный торт

1. **Это трио: клубничный, зебра и конечно медовик.**
2. **Три шоколада, манговый, клубничный с английским кремом**

Общий вес 7-7,5 кг

Цена: 1000 р./кг

Возможно различные варианты исполнения из ранее представленных тортов и оформления:

- ягоды, кремовые цветы, шоколадный ганаш с ягодами или кремовыми цветами, с живыми цветами, зеркальная глазурь;
- многоярусные торты на подставке или с соединенными ярусами (на подложках).



Торт два яруса на подставке

Первый ярус: три шоколада - горький, молочный, белый. Оформление малина, ежевика, клубника, голубика - все краски лета!

Второй ярус: малиновый торт. Шифоновый бисквит с лаймом, творожная прослойка, малина, цитрусовая пропитка.

Для оформления используется крем-чиз.



Торт два яруса



*Верхний ярус: лимонно-ванильный
Нижний ярус: Черничные ночи*

*Верхний ярус: три шоколада
Нижний ярус: Манго-маракуйя*



Капкейки

- Морковно- мандариновые с курагой и мандариновым курдом
- Ананасовое фламбе
- Банановые с карамелью
- Шоколадные с соленой карамелью и шоколадным ганашем
- Ягодные в вафельном стаканчике с клубничным мармеладом

Морковно-мандариновые капкейки

Нежный, немного пряный, бисквит за счет муската, корицы, имбиря с дополнением курагой и орешками. В качестве наполнителя используется мандариновый курд, а декорировано все это кремом чиз, ягодами клубники, голубики и немного зелени мяты.

Это не просто кексики. Это вкусенькие мини-тортики.

Хочу заметить ну очень похожи на морковный торт.

Упаковки на 4, 6, 9 и 12 шт.



Капкейки ананасовое фламбе

Нежный бисквит. В качестве наполнителя используется ананасовое фламбе и сливочный крем-чиз а декорировано все это ягодами клубники, голубики и немного зелени мяты. Это не просто кексики. Это вкусенькие мини-тортики.

Упаковки на 4, 6, 9 и 12 шт.



Капкейки банановые

Нежный бисквит с бананом. В качестве наполнителя используется домашняя сливочная карамель и сливочный крем-чиз а декорировано все это ягодами клубники и голубики.

Это не просто кексики. Это вкусенькие мини-тортики.

Упаковки на 4, 6, 9 и 12 шт.



Ягодные капкейки в вафельном стаканчике

Нежный ванильный бисквит, клубничный мармелад с кусочками клубники, шапочки из сыра маскарпоне с клубникой.

Замечательный десерт к праздничному столу, если Вы хотите удивить гостей.

Упаковки на 4, 6, 9 и 12 шт.



Шоколадные капкейки с карамелью

Шоколадный бисквит с домашней соленой карамелью, шоколадным ганашом и шоколадным крем-чиз, а декорировано все это ягодами клубники, голубики, малины.

Это не просто кексики. Это вкусненькие мини-тортики.

Упаковки на 4, 6, 9 и 12 шт.



Чешский рулет

Нежный шоколадный бисквит. В качестве наполнителя используется кофейная пропитка, шоколадный крем, а декорировано все это ягодами клубники, голубики, ежевики, миндальными листочками и шоколадной глазурью.

Цена: 1000 р. за кг.

Вес 900 гр. (одного рулетика)



Сладкий стол

- Зефир (малина-голубика, яблоко, ванильные, вишневые)
- Мини-тарты с меренгой и ягодным курдом
- Эклеры
- Пирожное Павлова
- Безе на палочке и мини безешки, а также :
- кейкпопсы: шоколадные, ванильные, красный бархат в шариках, в форме мороженки, Микки-Маус
- чизкейк манго
- десерт в стаканчике Ананас-базилик
- Безе на палочке Зефир ягодный, ванильный, яблочный
- Мармелад черника
- маршмеллоу Маракуйя
- Десерт в стаканчике Осеннее яблоко
- пирожное «Буэно»
- кекс Сникерс
- Пончики
- муссовое пирожное Лепестки
- Шоколадый Кекс
- Брауни с тремя видами шоколада

Домашний зефир

Еще немного о вкусненьком:

домашний зефир голубика-малина.

Думаю этого достаточно для описания, остальное видно на фото !



Мини-тарты с меренгой и ягодным курдом.

Замечательный десерт к праздничному столу, если Вы хотите удивить гостей: песочная основа с печеньем (песочный бисквит), курд из черной смородины (малины) и шапочки из меренги.



Эклеры

С наступлением холодов хочется вкусенького, сладенького...: эклеры с заварным кремом к вечернему чаепитию.



Безе на палочке и мини безешки.

Безе на палочке и мини безешки. Замечательный десерт к праздничному столу, если Вы хотите удивить гостей. А для любителей вкусенького и к чашечке утреннего кофе для создание настроения на целый день.



Пирожное Павлова

Основана бeзе, наполнение нежный крем на маскарпоне, в отдельных случаях используется конфи клубничное, манго-маракуйя с кусочками манго.

