



От шеф-кондитера
холдинга Gutsait Group

- индивидуальный дизайн
- любые начинки
- сладкий стол «под ключ»

Какие бывают торты?

Современные бисквитные торты

- в обмазке кремом или ганашем
- в обтяжке мастикой
- naked или «голые» торты

Муссовые торты

покрытие – зеркальная глазурь или велюр

Классические торты

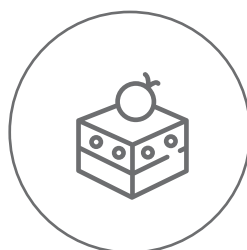
Что мы можем изготовить для Вас?



торты



пирожные



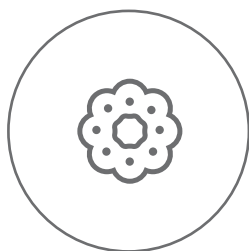
птифуры



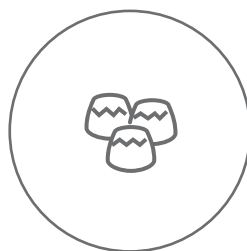
капкейки



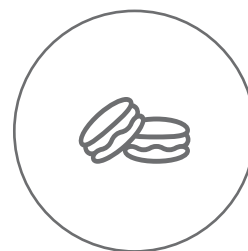
пряники



печенье



конфеты



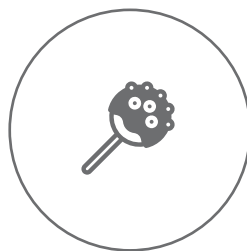
макарон



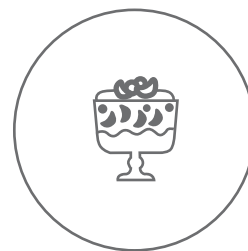
меренги



зефир



кейкпопсы



трайфлы

🍏 Сладкий стол — candy bar — для вашего праздника

Кондитеры ресторанного холдинга Gutsait Group изготовят для вас торты, пирожные, конфеты, воздушный зефир, макарон и другие десерты на заказ по вашему эскизу или фотографии.

- индивидуальный дизайн
- ручная работа
- натуральные ингредиенты
- команда профессионалов

🍏 С каким декором?

- ягоды и фрукты
- зелень (мята, розмарин, тимьян)
- мастичные цветы
- шоколадные цветы
- вафельный декор
- фигурки съедобные (ручная работа)
- фигурки несъедобные
- фотопечать
- пряники
- меренги
- подтеки
- конфеты и печенье известных брендов



🍌 С какой начинкой?

Начинки для одноярусных и многоярусных тортов



Шоколадная
шоколадные коржи,
вишневое конфи
и шоколадный крем



**Ванильная
с клубникой**
ванильный сдобный
бисквит, клубничное
конфи, ванильный крем



Цитрусовая
лимонный бисквит,
лимонный курд, крем
на основе сливочного
сыра



Карамельная
карфельный бисквит,
тоффи и карфельный
крем



Красный бархат
красный сдобный
бисквит, малиновое
конфи и крем на основе
сыра Маскарпоне



Морковная
морковный бисквит,
с апельсином
и грецкими орехами,
кремчиз



Малиновый чизкейк
классический бисквит,
малиновая пропитка,
крем на основе
сыра Филадельфия
и малиновое конфи



Йогуртовая
классический бисквит,
пропитка с коньяком,
крем-мусс на основе
йогурта (с любым
вкусом) и ягодного
морса



Черный лес
сдобный шоколадный
бисквит, вишня,
ванильный крем
и шоколадная крошка



Сникерс
сдобный шоколадный бисквит,
тоффи, карамелизованные орехи,
крем-ганаш на белом шоколаде
и сливочном сыре, молочно-
шоколадная пропитка



Ягодный сметанник
сдобный ванильный
бисквит, пропитка
с коньяком, ягоды mix
свежемороженые,
сметанно-сливочный
крем

С какой начинкой?

Начинки только для одноярусных тортов



Тройной шоколад
шоколадный бисквит,
мусс на основе горького
шоколада, мусс на основе
молочного шоколада
и мусс на основе
молочного шоколада



Венский торт
классический бисквит
с какао, пропитка
с коньяком, взбитый
ганаш на темном
шоколаде



Тирамису
классический бисквит,
пропитка кофейная
с ромом, нежный мусс
с сыром Маскарпоне



Медовик
медовые коржи,
заварной сливочный
крем



Наполеон
слоеные коржи,
заварной сливочный
крем



Птичье молоко
сдобный масляный
бисквит, белково-
сливочное ванильное
суфле, пропитка
с коньяком



Ягодный чизкейк
классический ванильный
бисквит, пропитка
с ромом, мусс на основе
сыра Маскарпоне и сыра
Филадельфия, свежие
ягоды



Графские развалины
меренговые коржи
с грецким орехом,
темный шоколад,
маринованный
чернослив, сливки



Киевский торт
меренговые
коржи с грецким
орехом, сливочный
крем «Шарлотт»,
шоколадный крем
«Шарлотт»



**Чизкейк
«Нью-Йорк»**
песочная основа,
запеченный крем
на основе сыра
Филадельфия



Манго-кокос
хрустящая основа,
кокосовый бисквит,
кокосовая начинка, мусс
манго-маракуйя



**Муссовый торт -
конструктор**
по желанию заказчика,
обсуждается
индивидуально
с кондитером

🍌 Как рассчитать Вес?

6–15
человек

1 ярус
1–3 кг

16–30
человек

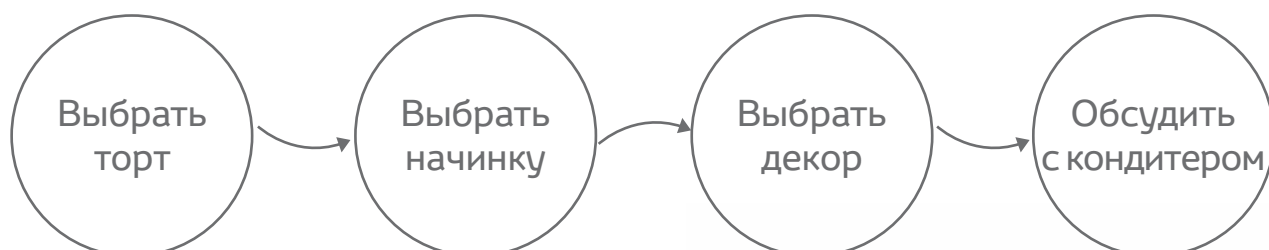
2 яруса
4–5 кг

31–50
человек

3 яруса
от **6** кг

Ярусность и вес могут быть изменены при обсуждении с кондитером.

🍌 Как делать заказ?



! Итоговая стоимость торта зависит от сложности декора и обсуждается с кондитером. Отделка и декор входят в вес торта!



8 (921) 565-11-65
konditer@gutsait.ru



120 ЛЕТ

ПРЕМИИ

Л. ЛЮДВИГА НОБЕЛ



Бисквит
мастика



Бисквит
крем



Бисквит
крем



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
крем



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
крем



Бисквит
мастика





Бисквит крем



Бисквит мастика



Бисквит крем



Бисквит мастика

Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
крем



Бисквит
мастика



Бисквит крем



Бисквит мастика



Бисквит мастика



Бисквит крем



Бисквит
мастика



Бисквит
крем



Бисквит
крем



Бисквит
крем



Бисквит
крем



Бисквит
крем





Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
крем



Бисквит
крем



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика



Бисквит
мастика





Буквум
мастика



Буквум
мастика



Буквум
мастика



Буквум
мастика



Буквум
мастика



Буквум
мастика



8 (921) 565-11-65
konditer@gutsait.ru
www.gutsait.ru

г. Павловск, пос. Тярлево,
Фильтровское шоссе, д. 16