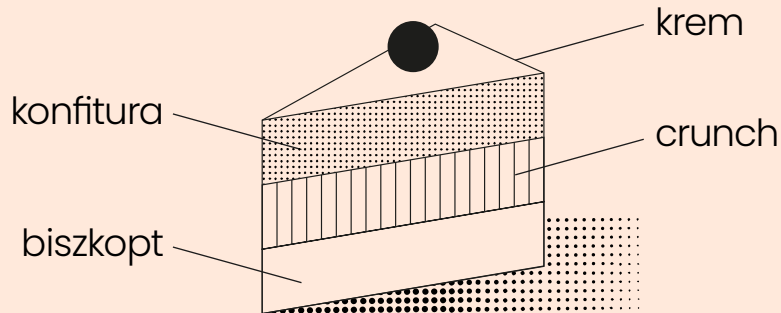




Polivalente

OFERTA



Mascarpone

biszkopt klasyczny jasny-maślany, chantilly z białej czekolady, wanilia, mascarpone, konfitura truskawkowa z pomarańczą, crunch z nutelli

Czekolada

biszkopt czekoladowo-maślany, krem czekoladowy 65%, konfitura jagodowa z malinami, crunch słony migdał, suszone maliny, ziarno tonka

Kokos

biszkopt bananowy, krem kokosowy z białej czekolady, konfitura z marakui z kawałkami mango, crunch egzotyczny

Porzeczka

biskopt migdałowy, krem o smaku czerwonej porzeczki z nutą poziomkową, żelka z bergamotki oraz crunch o smaku słonego migdała

Palona czekolada

biskopt szwarczwaldzki, krem z karmelizowanej białej czekolady, konfitura malinowa z estragonem, crunch z orzecha laskowego, liofilizowana malina

Pistacja

biskopt migdałowo-maślany, krem pistacjowy z białej czekolady, mandarynkowe cremeux z malingą, crunch z prażonych pistacji

W każdym torcie istnieje możliwość zamiany konfitury na owoce sezonowe

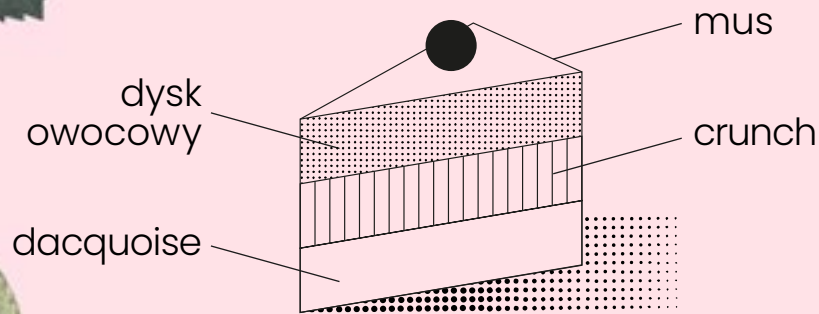
Każdy projekt **wyceniamy indywidualnie**

Cena jest uzależniona od wagi tortu i dekoracji

Podstawowy koszt dekoracji zaczyna się od **50 zł** (kwiaty, makaroniki i owoce)

Figurki z masy cukrowej i uplastycznionej czekolady **od 70 zł**

Prace artystyczne, projekty 3D **od 160 zł**



Matcha

mus z białej czekolady, cremoux z kokosa, financier z herbaty matcha, sable pistacjowe

Limonka

mus z limonki i białej czekolady, cremeux z marakui, pralina z orzecha laskowego, crunch egzotyczny, dacquoise kokosowy

Ruby

mus z czekolady ruby i herbaty awesome fruits, karmelizowana truskawka, rabarbar z jogurtem greckim, biszkopt bananowy



Orzech

mus z orzecha laskowego, orzech w karmelu, żelka z bergamotki, dacquoise orzechowy

Jeżyna & Jagoda

mus czekoladowy 70%, konfitura jeżynowa, cremeux z jagody, crunch z prażonych migdałów, dacquoise czekoladowy, ziarno tonka

Palona biała czekolada

mus z karmelizowanej czekolady, konfitura malinowa, estragon, crunch z orzechów arachidowych, dacquoise orzechowy

Czekoladowy wegański

Podbijany ganache czekoladowy 60%,
suszone maliny, mus z owoców leśnych, biszkopt
pomidorowo-bananowy

Migdałowy wegański

krem migdałowy, konfitura truskawkowa z pomarańczą,
crunch z prażonych migdałów, biszkopt migdałowy

Szwarcwaldzki wegański

Biszkopt kakaowy, wegański krem śmietankowy, krem
czekoladowy z czekolady 55% , pate de fruit wiśniowe

Karmelowy bezglutenowy

biszkopt migdałowy, marmolada z suszonej śliwki,
pianka karmelowa

Tiramisu bezcukrowy

Dacquoise migdałowy nasączony kawą i amaretto,
galaretka z kawy, galaretka z maliny, mus mascarpone

Piernikowy bezcukrowy

Dacquoise piernikowy, powidła z suszonej śliwki i krem
z czekolady 54%

WIELKOŚĆ TORTÓW

®

14 cm

Tort biszkoptowy bento: 4 porcje

15 cm

Tort biszkoptowy: 8 porcji

16 cm

Tort biszkoptowy: 10-12 porcji
Tort musowy: 6 porcji

18 cm

Tort biszkoptowy: 15-17 porcji
Tort musowy: 8 porcji

21 cm

Tort biszkoptowy: 20-22 porcji
Tort musowy: 12 porcji

24 cm

Tort biszkoptowy: 26-30 porcji
Tort musowy: 16-18 porcji

Jedna porcja na osobę to 140-150g

Dekoracje tworzymy przy użyciu:

- Masy cukrowej
- Czekolady plastycznej
- Papieru jadalnego
- Izomaltu
- Świeżych owoców i kwiatów

Wszystkie receptury są wykonywane od podstaw z najlepszych jakościowo produktów oraz bez używania półproduktów lub zamienników

Ceny

torty biszkoptowe **170 zł/kg** (plus indywidualna wycena dekoracji)

torty musowe **180 zł/kg**

torty wegańskie, bezcukrowe i bezglutenowe **190 zł/kg**

Wszystkie zamówienia prosimy składać drogą mailową na adres **cukiernia@polivalente.pl** lub osobiście w pracowni: Górna Wilda 95, Poznań



GÓRNA WILDA

W wiadomości należy podać smak tortu z ewentualną prośbą o personalizację, ilość porcji oraz rodzaj dekoracji (można załączyć zdjęcia z inspiracjami)

Zamówienia prosimy składać **minimum 5 dni przed** terminem odbioru tortu