



# Šventinių tortų ir desertų katalogas

**ALI**

—  
ŠOKOLADINĖ

# Aukščiausios kokybės ingredientai, meistrystė ir dėmesys kiekvienai detalei – tai, kas apibrėžia „Ali šokoladinę“

Rankų darbo tortai, kuriami iš kruopščiai atrinktų ingredientų, nuolat tobulinant receptūras siekiant nepriekaištingo skonio ir tekstūros.

Skonius deriname subtiliai, įkvėpti prancūziškų tradicijų ir papildydami juos šiuolaikiniais akcentais.

Vestuvių tortas – svarbiausias šventės akcentas, kuriame susilieja estetika ir išskirtinis skonis. Taip pat siūlome mini desertus ir tartaletes, kad šventė būtų išbaigta iki smulkmenų.



# Tortų skoniai:



pasiflorų putėsiai

vyšnių įdaras

migdolų biskvitas

## 1. Pasiflorų

gaiviausias vaisinis tortas netoleruojantiems glitimo\*, kuriame dominuoja migdolų biskvitas, saldziarūgščiai pasiflorų putėsiai ir kvapnus vyšnių įdaras.

\*gali būti pėdsakų

## 2. Pistacijų

lengvas saldus tortas netoleruojantiems glitimo\*, vertinantiems ypatingą pistacijų skonį, subtiliai derantį su braškiniu įdaru.

\*gali būti pėdsakų

pistacijų putėsiai

braškių-mėtų įdaras

migdolų biskvitas



**ALI**

ŠOKOLADINĖ



juodojo šokolado ir aviečių putėsiai

pasiflorų karamelės įdaras

kakavinis biskvitas

### 3. Šokolado ir pasiflorų

sodraus juodojo šokolado ir aviečių putėsių tortas su pasiflorų karamelės įdaru, idealus balansas tarp saldumo ir rūgštelės.

### 4. Šokolado ir maskarponės

saldus sodraus juodojo šokolado putėsių bei gavios maskarponės tortas vertinantiems klasikinius šokoladinius tortus.



juodojo šokolado (54%) putėsiai

maskarponės kremo įdaras

lazdyno riešutų traškutis

kakavinis biskvitas



**ALI**

ŠOKOLADINĖ



sūrios karamelės putėsiai

maskarponės kremo įdaras

ghee sviesto biskvitas



## 5. Sūrios karamelės

švelniai sūdytos karamelės tortas su traškiu lazdyno riešutų sluoksniu, ghee sviesto biskvitu ir lengvu maskarponės kremu mėgstantiems saldesnius tortus.

## 6. Vanilės

išraiškingo skonio vanilinis tortas su karamelės įdaru, maloniai traškančiu migdolų riešutų bei liofilizuotų juodųjų serbentų sluoksniu ir migdoliniu biskvitu.

taitinės vanilės putėsiai

karamelės įdaras

migdolų riešutų traškutis su liofilizuotais juodaisiais serbentais

migdolinis biskvitas



**ALI**

ŠOKOLADINĖ

ŠVENTINIŲ TORTŲ  
PAPUOŠIMAI





## NR. 1

Tortas puoštas maskarponės kremu, mini sausainiais „Macarons“, šviežiomis uogomis, pistacijų biskvito koriu, pistacijų branduoliais, baltojo šokolado trupiniais ir žaliųjų citrinų skonio šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojama puošti šiuos tortus: PASIFLORŲ, PISTACIJŲ, SŪRIOS KARAMELĖS, VANILĖS.



## NR. 2

Tortas puoštas maskarponės kremu, mini sausainiais „Macaron“, kristaliniu, auksu, biskvito koriu, pistacijų branduoliais ir baltojo šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojama puošti šiuos tortus: PASIFLORŲ, PISTACIJŲ, SŪRIOS KARAMELĖS, VANILĖS.



## NR. 3

Tortas puoštas šviežiomis uogomis, pieniniu šokolado „Chantilly“ kremu, riešutinio biskvito koriu, kakaviniais trupiniais ir juodojo šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojama puošti šiuos tortus: ŠOKOLADO IR PASIFLORŲ / MASKARPONĖS, PASIFLORŲ, PISTACIJŲ, SŪRIOS KARAMELĖS, VANILĖS.

---

**ALI**

—  
ŠOKOLADINĖ



## Nr. 4

Tortas puoštas maskarponės kremu, aviečių džemu, biskvito koriu, kristaliniu, pistacijų branduoliais ir baltojo šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojama puošti šiuos tortus: PASIFLORŲ, PISTACIJŲ, SŪRIOS KARAMELĖS, VANILĖS.



## NR. 5

Tortas puoštas riešutinio biskvito koriu, pieninio šokolado „Chantilly“ kremu, pieninio šokolado plokštelėmis, kristaliniu ir pieniško šokolado glaistu.

Rekomenduojama puošti šiuos tortus: ŠOKOLADO IR PASIFLORŲ / MASKARPONĖS, PASIFLORŲ, PISTACIJŲ, SŪRIOS KARAMELĖS, VANILĖS.

\_\_\_\_\_

**ALI**

—  
ŠOKOLADINĖ



## NR. 6

Tortas puoštas mini sausainiais „Macaron“, maskarponės kremu, biskvito koriu, aviečių džemu, pistacijų branduoliais, baltojo šokolado trupiniais, kristaliniu ir baltojo šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojama puošti šiuos tortus: PASIFLORŲ, PISTACIJŲ, SŪRIOS KARAMELĖS, VANILĖS.



## NR. 7

Tortas puoštas mini sausainiais „Macaron“, maskarponės kremu, biskvito koriu, šviežiomis uogomis ir „Ruby“ šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojama puošti šiuos tortus: PASIFLORŲ, PISTACIJŲ, SŪRIOS KARAMELĖS, VANILĖS.

# Galimas torto svoris

Skersmuo	Svoris
16 cm	nuo 900 g iki 1200 g
18 cm	nuo 1200 g iki 1500 g
22 cm	nuo 1800 g iki 2100 g
26 cm	nuo 2500 g iki 2800 g
30 cm	nuo 3600 g iki 3900 g

Galutinis torto svoris priklauso nuo pasirinkto skonio bei papuošimo

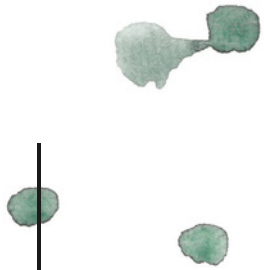
1 kg torto kaina - 45 Eur



**ALI**

ŠOKOLADINĖ

# Vestuviniai tortai



# Vestuviniai kelių aukštų tortai

Išskirtinėms šventėms kuriame kelių aukštų tortus, kurių kiekvienas aukštas gali būti skirtingo skonio.

Naudojant specialius stovus, tortai išlieka stabilūs, lengvai pjaustomi ir patogiai patiekiami.



**ALI**  
—  
ŠOKOLADINĖ

Taikomas grąžinamas depozitas: dėžei – 20 €, stovui – 40 €.

# Vestuvių tortų papuošimai

Rekomenduojama puošti šiuos tortus:  
PASIFLORŲ, PISTACIJŲ, SŪRIOS  
KARAMELĖS, VANILĖS.

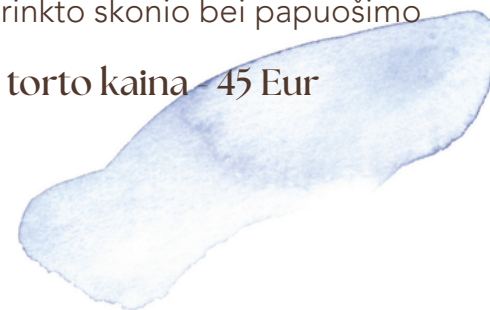


# Galimas torto svoris

Skersmuo	Svoris
16 cm	nuo 900 g iki 1200 g
18 cm	nuo 1200 g iki 1500 g
22 cm	nuo 1800 g iki 2100 g
26 cm	nuo 2500 g iki 2800 g
30 cm	nuo 3600 g iki 3900 g

Galutinis torto svoris priklauso nuo pasirinkto skonio bei papuošimo

1 kg torto kaina - 45 Eur



**ALI**

ŠOKOLADINĖ

# Mini desertai





## Pistacijų

midgelių biskvitas, pistacijų putėsiai ir braškių-mėtų įdaras. Puošta kristaliniu, biskvito koriu ir maskarponės kremu.

1 vnt. kaina - 4 Eur

**ALI**  
—  
ŠOKOLADINĖ



## Sūrios karamelės

ghee sviesto biskvitas, sūrios karamelės putėsiai, traškus lazdynų riešutų sluoksnis, maskarponės kremas įdaras. Puošta riešutiniu biskvito koriu ir pieninio šokolado plokšte.

1 vnt. kaina - 4 Eur



## Šokolado ir maskarponės

kakavinis biskvitas, 54% juodojo šokolado putėsiai, lazdynų riešutų traškutis ir maskarponės kremas įdaras. Puošta juodojo šokolado plokštelėmis ir pieninio šokolado „Chantilly“ kremu.

1 vnt. kaina - 4 Eur

Minimalus užsakymo kiekis 20 vnt. (vienos rūšies)



## Pasiflorų ir mangų tartaletė

trapios tešlos tartaletė, pasiflorų kremas, mangų džemo įdaras ir baltojo šokolado glaistas. Puošta baltu biskvito koriu ir baltojo šokolado gabaliukais.

1 vnt. kaina - 4 Eur



## Šokolado ir maskarponės tartaletė

trapios tešlos tartaletė, juodojo šokolado putėsiai, maskarponės sūrio įdaras, traškutis ir kakavinis glaistas. Puošta pieninio šokolado „Chantilly“ kremu ir juodojo šokolado gabaliukais.

1 vnt. kaina - 4 Eur



## Sūrios karamelės tartaletė

trapios tešlos tartaletė, sūrios karamelės putėsiai, pasiflorų ir karamelės įdaras, pieniško šokolado glaistas. Puošta riešutiniu biskvito koriu ir traškiais pieninio šokolado gabaliukais.

1 vnt. kaina - 4 Eur



## Pavlova indelyje

Morengas, maskarponės ir plikytas kremas, baltojo šokolado trupiniai, pistacijų branduoliai, šviežios uogos.

1 vnt. kaina - 4 Eur

Minimalus užsakymo kiekis 20 vnt. (vienos rūšies)



## Sausainiai Macarons

Skoniai: juodojo šokolado, aviečių, pasiflorų, sūrios karamelės, vanilės, pistacijų, juodųjų serbantų.

1 vnt. kaina - 1,6 Eur

# Jei turite klausimų, susisiekitė su mumis:

Vilniuje

[uzsakymai@alisokoladine.lt](mailto:uzsakymai@alisokoladine.lt)

+370 675 41 148

Kaune

[kaunas@alisokoladine.lt](mailto:kaunas@alisokoladine.lt)

+370 678 82 223

„ALI šokoladinė”

Vilniaus g. 31, Vilnius

Saltoniškių g. 9, PLC „Panorama”, Vilnius  
Konstitucijos pr. 7A, „PC Europa”. Vilnius

Laisvės al. 41, Kaunas

Islandijos pl. 32, PLC „Mega”, Kaunas

Spec. užsakymai priimami ne vėliau kaip prieš 7 darbo dienas iki užsakymo atsiėmimo dienos.  
Kviečiame apsižvalgyti mūsų elektroninėje parduotuvėje [www.alisokoladine.lt](http://www.alisokoladine.lt)



**ALI**

—

ŠOKOLADINĚ