



ŠVENTINIŲ TORTŲ IR DESERTŲ KATALOGAS

ALI

—
ŠOKOLADINĖ

Galima pasirinkti šio skonio tortus:



1. PASIFLORŲ

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

Sudėtis: migdolų biskvitas, pasiflorų putėsiai, vyšnių įdaras.

**gali būti pėdsakų*

2. PISTACIJŲ

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

Sudėtis: migdolų biskvitas, pistacijų putėsiai, braškių-mėtų įdaras.

**gali būti pėdsakų*



3. ŠOKOLADO IR PASIFLORŲ

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

Sudėtis: juodojo šokolado ir aviečių putėsiai, pasiflorų karamelės įdaras ir kakavinis biskvitas.



4. ŠOKOLADO IR MASKARPONĖS

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

Sudėtis: kakavinis biskvitas, juodojo šokolado (54 %) putėsiai, lazdynų riešutų traškutis, maskarponės kremo įdaras.



5. SŪRIOS KAMELĒS

— švelniai sūdytos karamelės tortas su traškiu lazdynų riešutų sluoksniu, *ghee* sviesto biskvitu ir lengvu maskarponės kremu mėgstantiems saldesnius tortus. Sudėtis: *ghee* sviesto biskvitas, sūrios karamelės putėsiai ir maskarponės kremo įdaras.



6. VANILĒS

— išraiškingo skonio vanilinis tortas su karamelės įdaru, maloniai traškančiu migdolų riešutų bei liofilizuotų juodųjų serbentų sluoksniu ir migdoliniu biskvitu. Sudėtis: migdolinis biskvitas, taitinės vanilės putėsiai, migdolų riešutų traškutis su liofilizuotais juodaisiais serbentais, karamelės įdaras.



ALI

—
ŠOKOLADINĖ

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.

Torto kaina 1 kg 39 Eur

TORTŲ PAPUOŠIMAS





Nr. 1

tortas puoštas maskarponės kremu, mini sausainiais „Macaron“, 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, pieninio 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.



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 pieno šokolado glaistu.

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



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.



PAVLOVA

— morengas puoštas maskarponės ir plikytu kremais, šviežiomis sezoninėmis uogomis, mėty lapeliais.

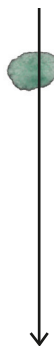
Sezoninis tortas, gaminamas tik šiltuoju metų laiku.

Galimas tik vienas dydis.

Torto svoris – 1 kg

Kaina – 32 Eur

VESTUVINIAI TORTAI

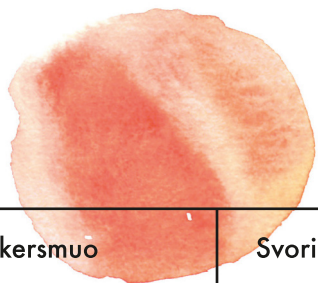


— išskirtinei šventei galime paruošti ir didesnius, kelių aukštų tortus. Kiekvienas vestuvinio torto aukštas gali būti skirtingo skonio. Naudojant stovus tortai išlaikomi stabiliai (nenaudojant papildomos želatinos), yra lengvai pjaustomi ir patogiai dalijami šventės svečiams. Šie stovai gali būti įvairiai sukomplektuoti. Kelių aukštų tortu galite papuošti ne tik vestuves, bet ir visas kitas šventes.



ALI
—
ŠOKOLADINĖ

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.

Torto kaina 1 kg 39 Eur



Vestuvinių tortų papuošimai

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

1.



2.



3.



MINI DESSERTAI

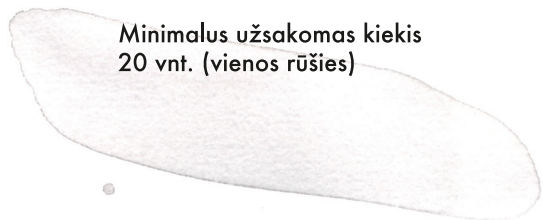


PISTACIJŲ

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

Vieno vieneto kaina –
3,00 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt. (vienos rūšies)



SŪRIOS KAMELĒS

— ghee sviesto biskvitas, sūrios karamelēs putēsiai, traškus lazdynų riešutų sluoksnis, maskarponēs kremas. Puošta riešutiniu biskvito koriu ir pieninio šokolado plokštele.

Vieno vieneto kaina –
3,00 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt. (vienos rūšies)



ŠOKOLADO IR MASKARPONĖS

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

Vieno vieneto kaina –
3,00 Eur

Minimalus užsakomas 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.

Vieno vieneto kaina –
3,00 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt. (vienos rūšies)



SŪRIOS KARAMELĒS tartaletē

— trapios tešlos tartaletē, sūrios karamelēs putēsiai, pasiflorų ir karamelēs įdaras, pieniško šokolado glaistas. Puošta riešutiniu biskvito koriu ir traškiais pieninio šokolado gabaliukais.

Vieno vieneto kaina –
3,00 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt. (vienos rūšies)



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.

Vieno vieneto kaina –
3,00 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt. (vienos rūšies)



PAVLOVA indelyje

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

Vieno vieneto kaina –
3,00 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt. (vienos rūšies)



Sausainiai „Macaron“

Skonis: juodojo šokolado, aviečių,
pasiflorų, sūrios karamelės, vanilės,
pistacijų, juodųjų serbentų.

Vieno vieneto kaina –
1,50 Eur



JEI TURITE KLAUSIMŲ, SUSISIEKITE SU MUMIS:

Vilniuje

uzsakymai@alisokoladine.lt

+370 675 41 148

Kaune

kaunas@alisokoladine.lt

+370 678 82 223

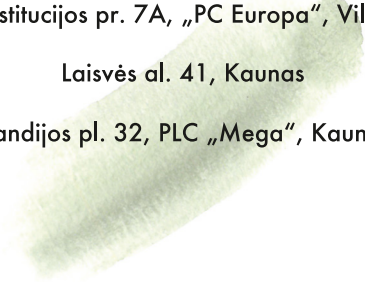


„ALI ŠOKOLADINĖ“

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

Kviečiame apsižvalgyti mūsų elektroninėje parduotuvėje www.alisokoladine.lt

Visas naujienas sekite mūsų „Facebooko“ ir „Instagramo“ paskyrose: Ali šokoladinė ir alisokoladine

ALI

—

ŠOKOLADINĚ