



# ŠVENTINIŲ TORTŲ IR DESERTŲ KATALOGAS

---

ALI

—  
ŠOKOLADINĖ

**Galima pasirinkti šio skonio tortus:**



## 1. PASIFLORA

- gaiviausias vaisinis tortas netoleruojantiems gliuteno, kuriame dominuoja migdolų biskvitas, saldžiarūgščiai pasiflorų putėsiai ir kvapnus vyšnių jdaras.  
Sudėtis: migdolų biskvitas, pasiflorų putėsiai, vyšnių jdaras.

## 2. KUBAS

- lengvas saldus tortas vertinantiems ypatingą pistacių skonį, subtiliai derantį su braškiniu jdaru.  
Sudėtis: pistacių biskvitas, pistacių putėsiai, braškių jdaras.

A L I

—  
ŠOKOLADINĖ

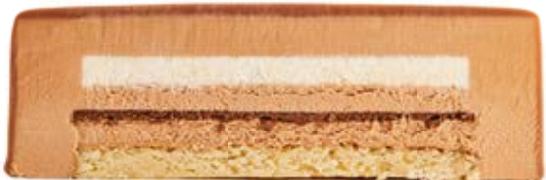


### 3. EMILIA

- sodraus juodojo šokolado tortas su aviečių putėsiais ir pasiflorų ždaru, idealus balansas tarp saldumo ir rūgštėlės.  
Sudėtis: juodojo šokolado ir aviečių putėsiai, pasiflorų ir karamelės ždaras bei šokoladinis biskvitas.

### 4. DRAMA

- saldus sodraus juodojo šokolado putėsių bei gaivios maskarponės tortas vertinantiems klasikinius šokoladinius tortus.  
Sudėtis: kakavinis biskvitas, juodojo šokolado (60 %) putėsiai, lazdynų riešutų traškutis, maskarponės kremo ždaras.



## 5. INTRIGA

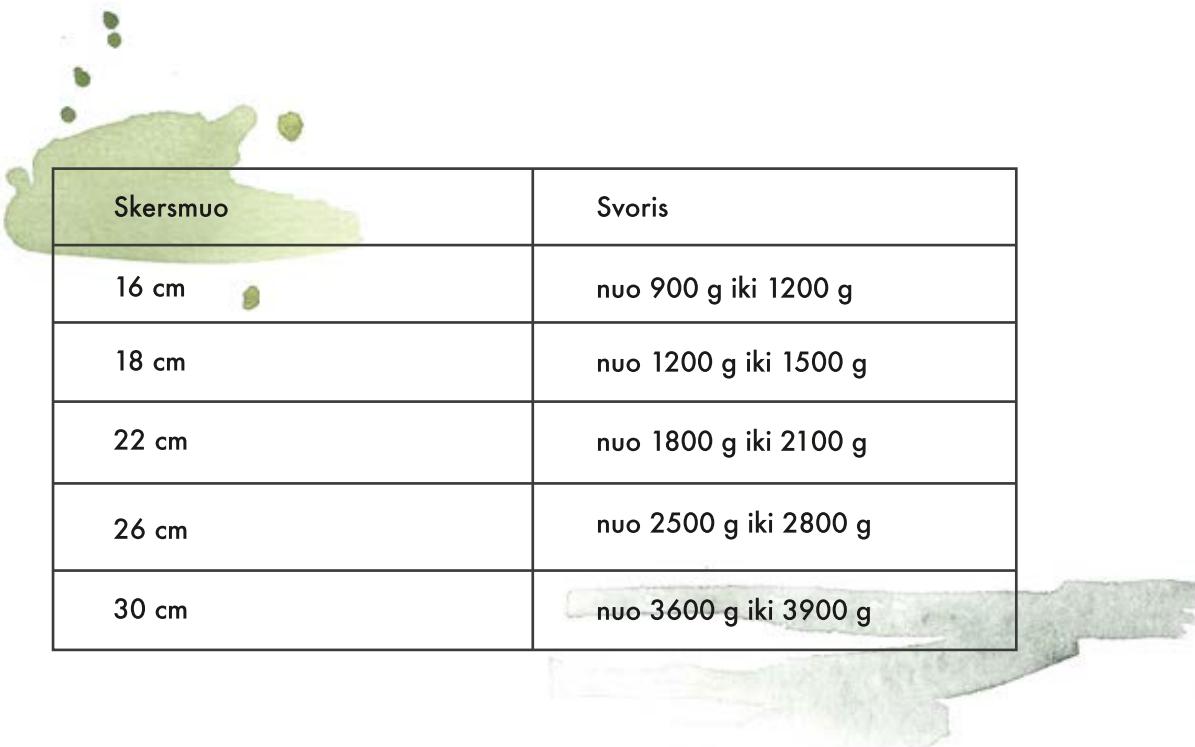
— švelniai südytos karamelės tortas su traškiu lazdynų riešutų sluoksniu, karamelizuotu biskvitu ir lengvu maskarponės kremu mėgstantiems saldesnius tortus.  
Sudėtis: deginto sviesto biskvitas, sūrios karamelės putėsiai ir maskarponės kremo ždaras.

## 6. VANILĖ NAUJIENA!

— Išraiškingo skonio vanilinis tortas su karamelės ždaru, malonai traškančiu migdolų riešutų bei liofilizuotų juodųjų serbentyų sluoksniu ir migdoliniu biskvitu.  
Sudėtis: migdolinis biskvitas, taitinės vanilės putėsiai, migdolų riešutų traškutis su liofilizuotais juodaisiais serbentais, karamelės ždaras.



## 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 35 Eur

A L I

—  
ŠOKOLADINĖ





## Nr. 1

tortas puoštas mini sausainiais „Macaron”, šviežiomis uogomis, biskvito koriu, pistacių branduoliais, baltojo šokolado trupiniais ir baltojo šokolado plokšteliemis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.

**ALI**

—  
ŠOKOLADINĖ



## Nr. 2

tortas puoštas mini sausainiais „Macaron”, kristalinu, auksu, biskvito koriu, pistacių branduoliais ir baltojo šokolado plokštelėmis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.

A L I

ŠOKOLADINĖ



## Nr. 3

tortas puoštas šviežiomis uogomis,  
lazdynų riešutų kremu, biskvito  
koriu, kakaviniiais trupiniais ir  
juodojo šokolado plokšteliemis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
DRAMA, EMILIA, PASIFLORA, KUBAS,  
INTRIGA, VANILĖ.



A LI

ŠOKOLADINĖ



## Nr. 4

— tortas puoštas vaniliniu maskarponės kremu, aviečių džemu, biskvito koriu, kristalinu, pistacijų branduoliais ir baltojo šokolado plokšteliemis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.

ALI

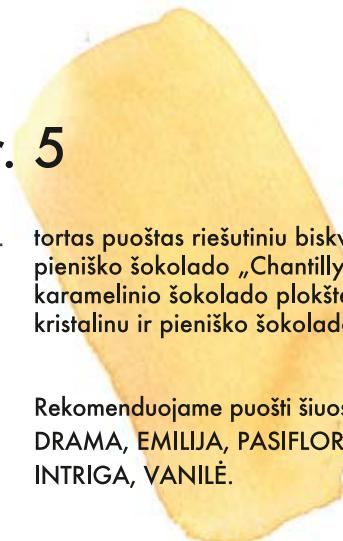
—  
ŠOKOLADINĖ



## Nr. 5

tortas puoštas riešutiniu biskvito koriu,  
pieniško šokolado „Chantilly“ kremu,  
karamelinio šokolado plokštelėmis,  
kristalinu ir pieniško šokolado glaistu.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
DRAMA, EMILIJA, PASIFLORA, KUBAS,  
INTRIGA, VANILĖ.



ALI

ŠOKOLADINĖ



## Nr. 6

— tortas puoštas mini sausainiais „Macaron“, maskarponės kremu, biskvito koriu, avietiniu džemu, pistacių branduoliais, baltojo šokolado trupiniais, kristalinu ir baltojo šokolado plokšteliemis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.

ALI

—  
ŠOKOLADINĖ



Nr. 7

tortas puoštas mini sausainiais „Macaron“, maskarponės kremu, biskvito koriu, šviežiomis uogomis ir braškių skonio šokolado plokšteliemis.

Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.

A L I

ŠOKOLADINĖ



## PAVLOVA

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

Sezoninis tortas, gaminamas tik šiltuoju metų laiku.

Galimas tik vienas dydis.

Torto svoris – 1 kg

Kaina – 29 Eur

ALI

ŠOKOLADINĖ

# VESTUVINIAI TORTAI



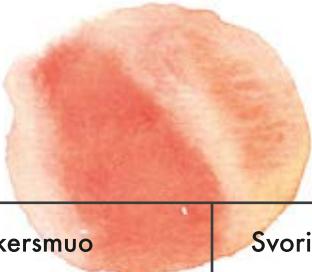
— išskirtinei šventei galime paruošti ir didesnius, kelių aukštų tortus. Kiekvienas vestuvinio torto aukštas gali būti skirtingo skonio. Naudojant stovus tortai išlaikomi stabiliai (nenaudojant papildomos želatinos), yra lengvai pjaustomi ir patogiai dalijami šventės svečiams. Šie stovai gali būti įvairiai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



A L I

—  
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 35 Eur



**A L I**  
—  
ŠOKOLADINĖ

## Vestuvinių tortų papuošimai

— Rekomenduojame puošti šiuos tortus:  
PASIFLORA, KUBAS, INTRIGA, VANILĖ.



1.



2.



3. NAUJIENAI

A L I  
—  
ŠOKOLADINĖ

# MINI DESERTAI

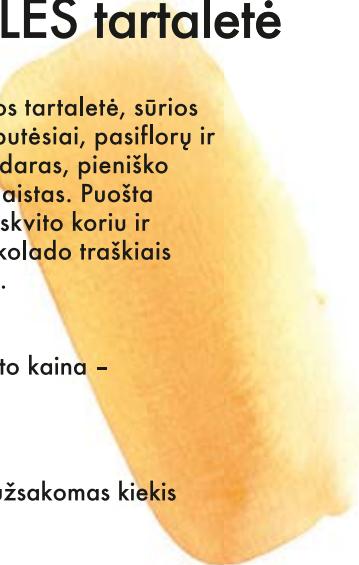


## KARAMELĖS tartaleč

— trapios tešlos tartaleč, sūrios karamelės putėsiai, pasiflorų ir karamelės ždaras, pieniško šokolado glaistas. Puošta riešutiniu biskvito koriu ir pieniško šokolado traškiais gabaliukais.

Vieno vieneto kaina –  
**2,50 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



A L I  
—  
ŠOKOLADINĖ

## PASIFLORŲ IR MANGŲ tartaletė

— trapios tešlos tartaletė,  
pasiflory kremas, mangų  
džemo jdaras ir baltojo  
šokolado glaistas. Puošta baltu  
biskvito koriu ir traškiais  
marcipaniniais gabaliukais.

Vieno vieneto kaina –  
**2,50 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



A L I  
—  
ŠOKOLADINĖ

## ŠOKOLADINĖ tartaletė

— trapios tešlos tartaletė, juodojo šokolado putėsiai, maskarponės sūrio jdaras, traškutis ir kakaviniš glaistas. Puošta lazdynų riešutų kremu ir juodojo šokolado gabaliukais.

Vieno vieneto kaina –  
**2,50 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.

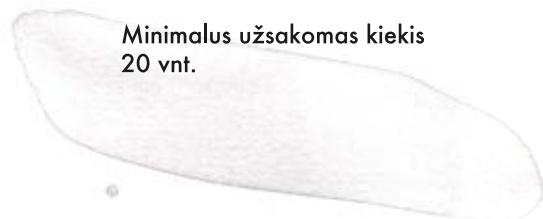


A L I  
—  
ŠOKOLADINĖ

## KUBAS

— pistacijų biskvitas, pistacijų putėsiai ir braškių įdaras.  
Puoštas kristalinu, biskvito koriu ir vanilės kremu.

Vieno vieneto kaina –  
**2,50 Eur**



Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



A L I  
—  
ŠOKOLADINĖ

## INTRIGA

— deginto sviesto biskvitas, sūrios karamelės putėsiai, traškus lazdynų riešutų sluoksnis, maskarponės kremo jdaras. Puošta biskvito koriu ir šokolado plokšteli.

Vieno vieneto kaina –  
**2,50 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



A L I

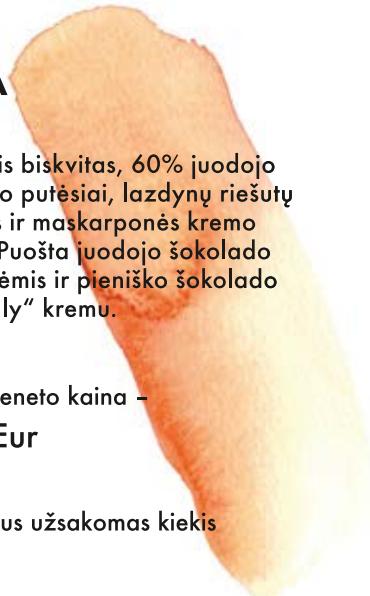
ŠOKOLADINĖ

## DRAMA

— kakavinis biskvitas, 60% juodojo šokolado putėsiai, lazdynų riešutų traškutis ir maskarponės kremo įdaras. Puošta juodojo šokolado plokšteliemis ir pieniško šokolado „Chantilly“ kremu.

Vieno vieneto kaina –  
**2,50 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



A L I

—  
ŠOKOLADINĖ

## LAZDYNAS indelyje

— lazdynų riešutų pyrago gabaliukai,  
pieniško šokolado kremas  
„Chantilly“, cukruoti lazdynų  
riešutai, riešutinio biskvito korys ir  
juodojo šokolado plokšteliės.

Vieno vieneto kaina –  
**2,50 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



A L I  
—  
ŠOKOLADINĖ

## PAVLOVA indelyje

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

Vieno vieneto kaina –  
**2,50 Eur**

Minimalus užsakomas kiekis  
20 vnt.



ALI

ŠOKOLADINĖ

## Sausainiai „Macaron“

— Skonis: juodojo šokolado, aviečių,  
pasiflorų, lazdynų riešutų, sūrios  
karamelės, citrinų, vanilės, pistacijų,  
juodųjų serbentų.

Vieno vieneto kaina –  
1,30 Eur



# JEI TURITE KLAUSIMŪ, 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

Laisvės al. 41, Kaunas

Kviečiame apsižvalgyti mūsų elektroninėje parduotuvėje [www.alisokoladine.lt](http://www.alisokoladine.lt)

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

A L I

---

ŠOKOLADINÉ