



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 įdaras.
Sudėtis: migdolų biskvitas, pasiflorų putėsiai, vyšnių įdaras.

3. KUBAS

- lengvas saldus tortas vertinantiems ypatingą pistacijų skonį, subtiliai derantį su braškinių įdaru.
Sudėtis: pistacijų biskvitas, pistacijų putėsiai, braškių įdaras.

5. EMILIJA

- sodraus juodojo šokolado tortas su aviečių putėsiais ir pasiflorų įdaru, idealus balansas tarp saldumo ir rūgštelės.
Sudėtis: juodojo šokolado ir aviečių putėsiai, pasiflorų ir karamelės įdaras bei šokoladinis biskvitas.

2. DRAMA

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

4. INTRIGA

- švelniai sūdytos 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 įdaras.

6. PERLAS

- gairus maskarponės tortas netoleruojantiems gliuteno su braškių bei citrinų įdaru, gerai jaučiamais uogų gabaliukais, šviežių mėtų prieskoniu ir lazdynų riešutų biskvitu.
Sudėtis: lazdynų riešutų biskvitas, maskarponės sūrio putėsiai su citrinų žievele ir braškių bei citrinų įdaras.

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



TORTŲ
PAPUOŠIMAS





Nr. 1

— tortas puoštas mini sausainiais „Macaron“, šviežiomis uogomis, biskvito koriu, pistacijų branduoliais, baltojo šokolado trupiniais ir baltojo šokolado plokštelėmis.

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



Nr. 2

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

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



Nr. 3

— tortas puoštas šviežiomis uogomis, lazdynų riešutų kremu, biskvito koriu, kakaviniais trupiniais ir juodojo šokolado plokštelėmis.

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



Nr. 4

tortas puoštas vaniliniu maskarponės kremu, aviečių džemu, biskvito koriu, kristaliniu, pistacijų branduoliais ir baltojo šokolado plakštelėmis.

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



Nr. 5

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

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



Nr. 6

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

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



Nr. 7

— tortas puoštas mini sausainiais „Macaron“, maskarponės kremu, biskvito koriu, šviežiomis uogomis ir braškių skonio šokolado žiedu arba braškių skonio šokolado plokštelėmis.

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



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 – 29 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.

Galime Jums pasiūlyti apvalų kelių aukštų tortų stovų rinkinį.




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.

Galime Jums pasiūlyti keturkampį kelių aukštų tortų stovų rinkinį.

Galimas torto svoris:

— Apvalūs tortai:



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

Torto kaina 1 kg 35 Eur

— Kvadratiniai tortai:



Diametras	Svoris
15x15 cm	nuo 980 g iki 1280 g
18x18 cm	nuo 1500 g iki 1800 g
21x21 cm	nuo 2000 g iki 2300 g
25x25 cm	nuo 3000 g iki 3300 g
28x28 cm	nuo 3150 g iki 3500 g

Vestuvinių tortų papuošimai

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



1.



2.



3.



MINI



DESERTAI

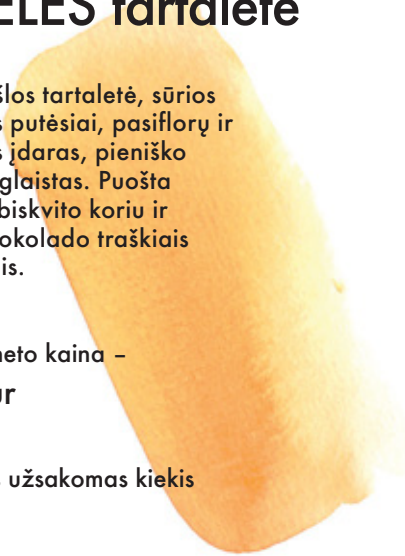


KARAMELĒS tartaletē

— trapios tešlos tartaletē, sūrios karamelēs putēsiai, pasiflorū ir karamelēs jdaras, pieniško šokolado glaistas. Puošta riešutiniu biskvito korīu ir pieniško šokolado traškieis gabaliukais.

Vieno vieneta kaina –
2,50 Eur

Minimalus uzsakomas kiekis
20 vnt.



PASIFLORŲ IR MANGŲ tartaletė

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

Vieno vieneto kaina –
2,50 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt.



ŠOKOLADINĖ tartaletė

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

Vieno vieneto kaina –
2,50 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt.

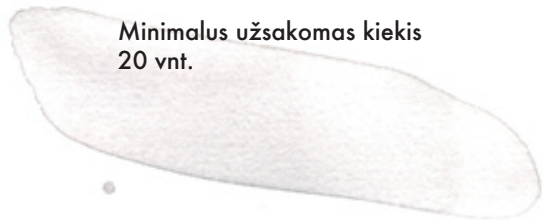


KUBAS

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

Vieno vieneto kaina –
2,50 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt.



INTRIGA

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

Vieno vieneto kaina -
2,50 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt.



DRAMA

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

Vieno vieneto kaina –
2,50 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt.



LAZDYNAS indelyje

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

Vieno vieneto kaina –
2,50 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt.



PAVLOVA indelyje

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

Vieno vieneto kaina -
2,50 Eur

Minimalus užsakomas kiekis
20 vnt.



Sausainiai „Macaron“

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

Vieno vieneto kaina –
1,20 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



Laisvės al. 41, Kaunas

Kviečiame apsižvalgyti mūsų elektroninėje parduotuvėje www.alisokoladine.lt

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

ALI

—

ŠOKOLADINĚ