

★★★★★
MORÉ
SPA & RESORT

ТОРТЫ & ДЕСЕРТЫ

АВТОРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
ДЛЯ ОСОБЫХ МОМЕНТОВ





ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В КОЛЛЕКЦИЮ ДЕСЕРТОВ MORE



РУЧНАЯ РАБОТА



НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



ЭСТЕТИКА ВКУСА И ПОДАЧИ



Здесь собраны торты для любого настроения — от уютной классики до смелых вкусов.

Каждый десерт — это ручная работа и внимание к деталям.

Мы создаём не просто десерты, а моменты удовольствия.

Вдохновляйтесь, выбирайте, пробуйте.

ШОКОЛАДНЫЙ ШИФОНОВЫЙ ТОРТ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМ-ЧИЗОМ

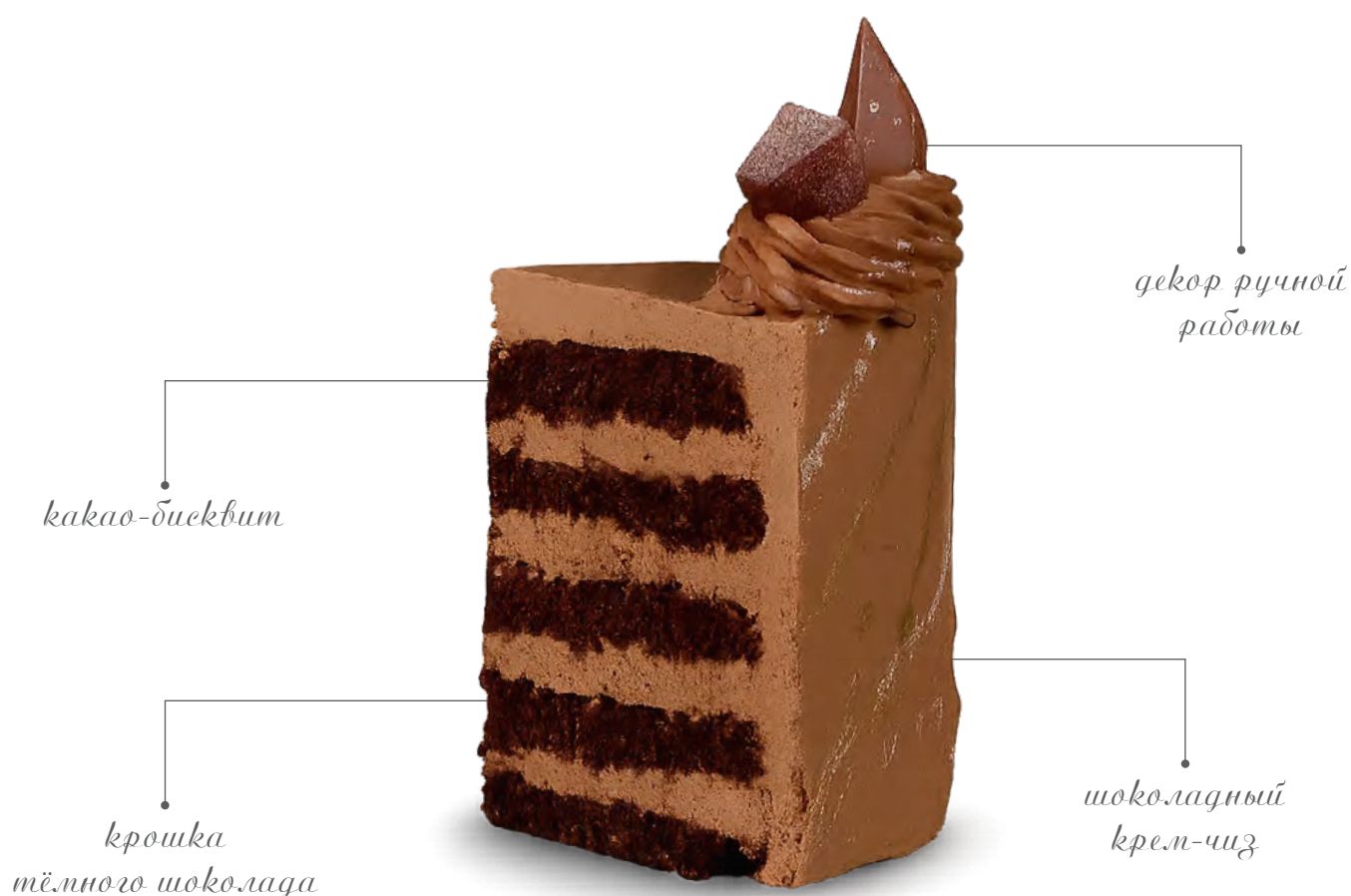


ТОРТЫ / КЛАССИКА

Современная классика вкуса

Воздушный шифоновый бисквит на богатом какао, прослоенный бархатным шоколадным крем-чизом и тающей крошкой тёмного шоколада.

Стоимость торта: 3 500 Р / кг



Состав:

мука, яйцо, сахар, какао, крахмал кукурузный, разрыхлитель, сыр сливочный, сливки, шоколад черный.

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С КРЕМ-ЧИЗОМ И КАРАМЕЛЬЮ



ТОРТЫ / КЛАССИКА

Современная классика вкуса

Сочный шоколадный корж и бархатный крем-чиз сочетаются с мягкой сливочной карамелью, придающей десерту сливочную глубину.

Стоимость торта: 3 500 Р / кг



Состав:

мука, яйцо, сахар, какао, крахмал кукурузный, разрыхлитель,
сыр сливочный, сливки, шоколад черный.

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С КРЕМ-ЧИЗОМ И ВИШНЕВЫМ КУЛИ

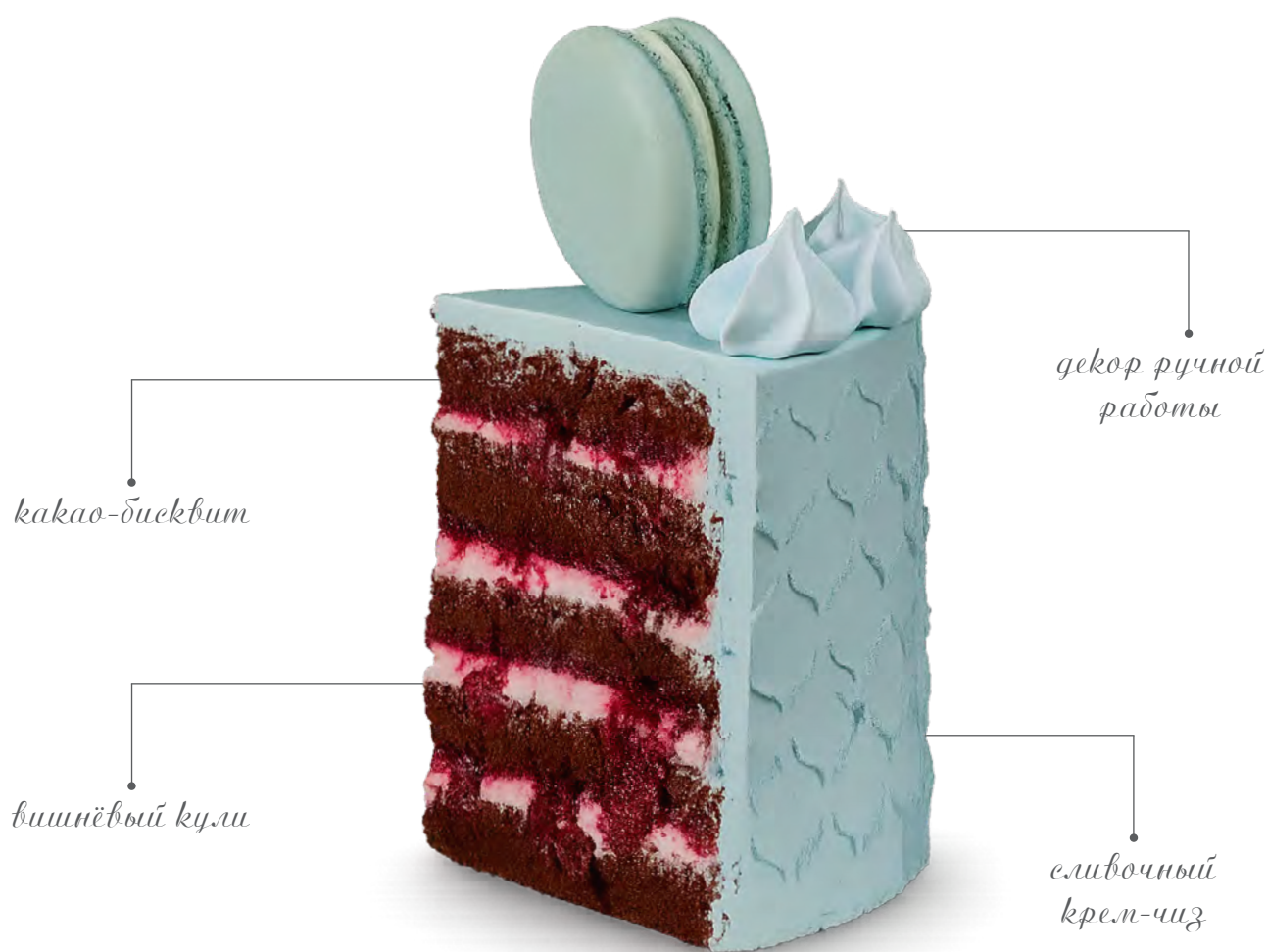


ТОРТЫ / ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Яркие акценты и натуральная кислинка

Сочный шоколадный корж и нежный сливочный крем-чиз подчеркнуты ярким рубиновым вишнёвым кули — чистый контраст сладости и кислинки.

Стоимость торта: 3 500 Р / кг



Состав:

мука, яйцо, сахар, какао, крахмал кукурузный, разрыхлитель, сыр сливочный, сливки, вишня, вода, сахар ванильный.

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С КРЕМ-ЧИЗОМ И БРУСНИЧНЫМ КУЛИ

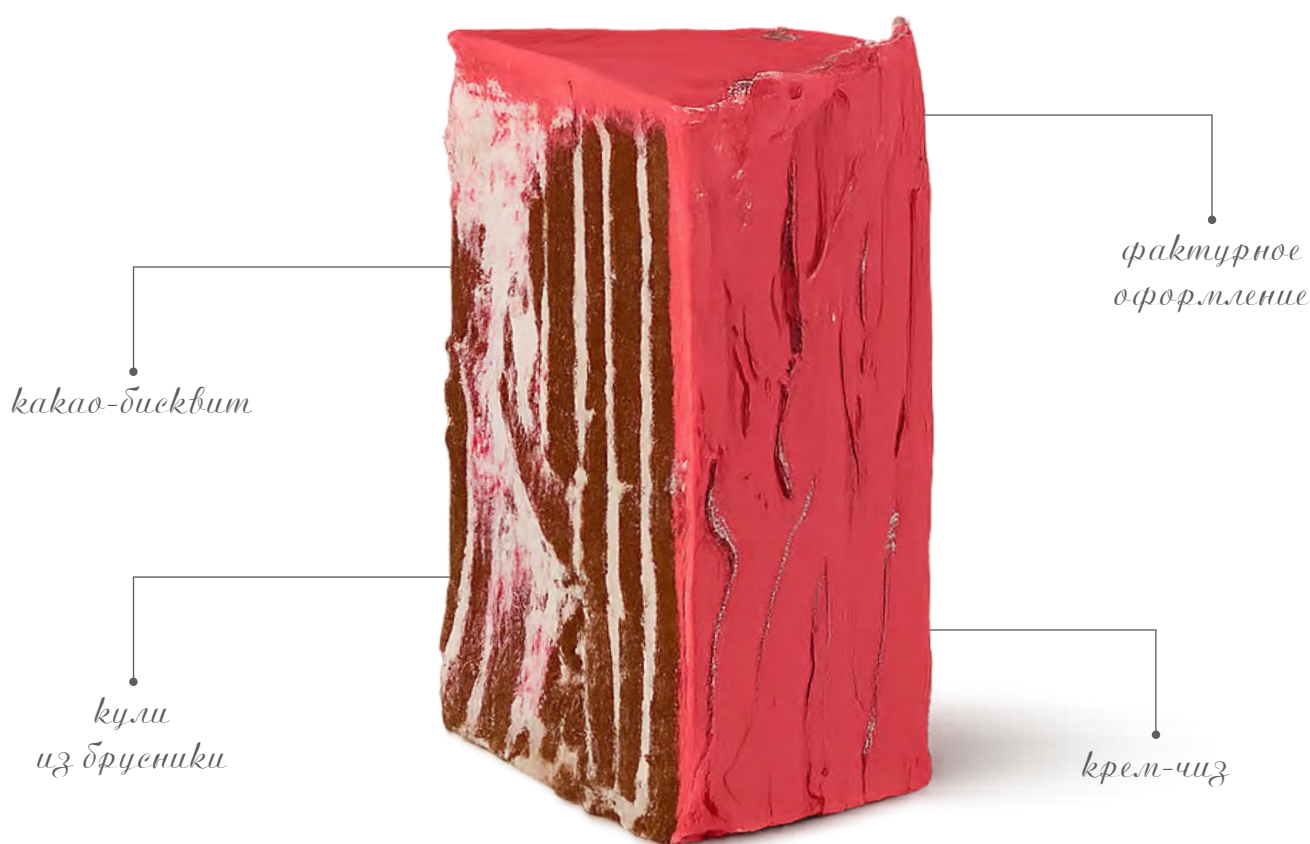


ТОРТЫ / ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Яркие акценты и натуральная кислинка

Насыщенный шоколадный бисквит и сливочный крем-чиз дополнены терпким брусничным кули, создавая чистый северный акцент.

Стоимость торта: 3 500 Р / кг



Состав:

мука, яйцо, сахар, какао, крахмал кукурузный, разрыхлитель, сыр сливочный, сливки, сахар ванильный, брусника.

МАКОВЫЙ БИСКВИТ
С КРЕМ-ЧИЗОМ И ВИШНЕВЫМ КУЛИ

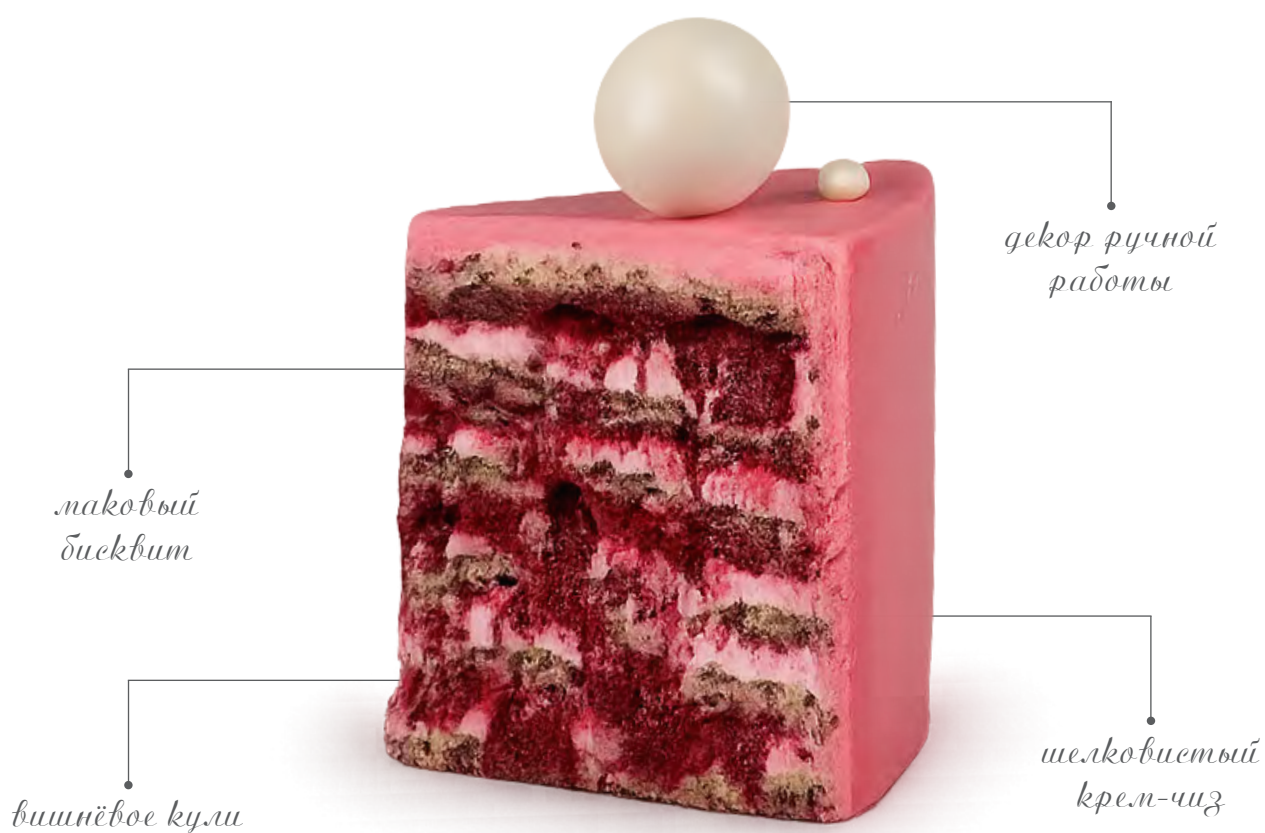


ТОРТЫ / ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Яркие акценты и натуральная кислинка

Воздушный маковый корж, шелковистый крем-чиз и сочное вишнёвое кули формируют аккуратный баланс сдержанной сладости и ягодной яркости.

Стоимость торта: 3 500 Р / кг



Состав:

масло сливочное, мука, яйцо, мак сухой, сахар, разрыхлитель, сыр сливочный, сливки, сахар ванильный, вишня, вода.

ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ И ВИШНЕВЫМ КУЛИ

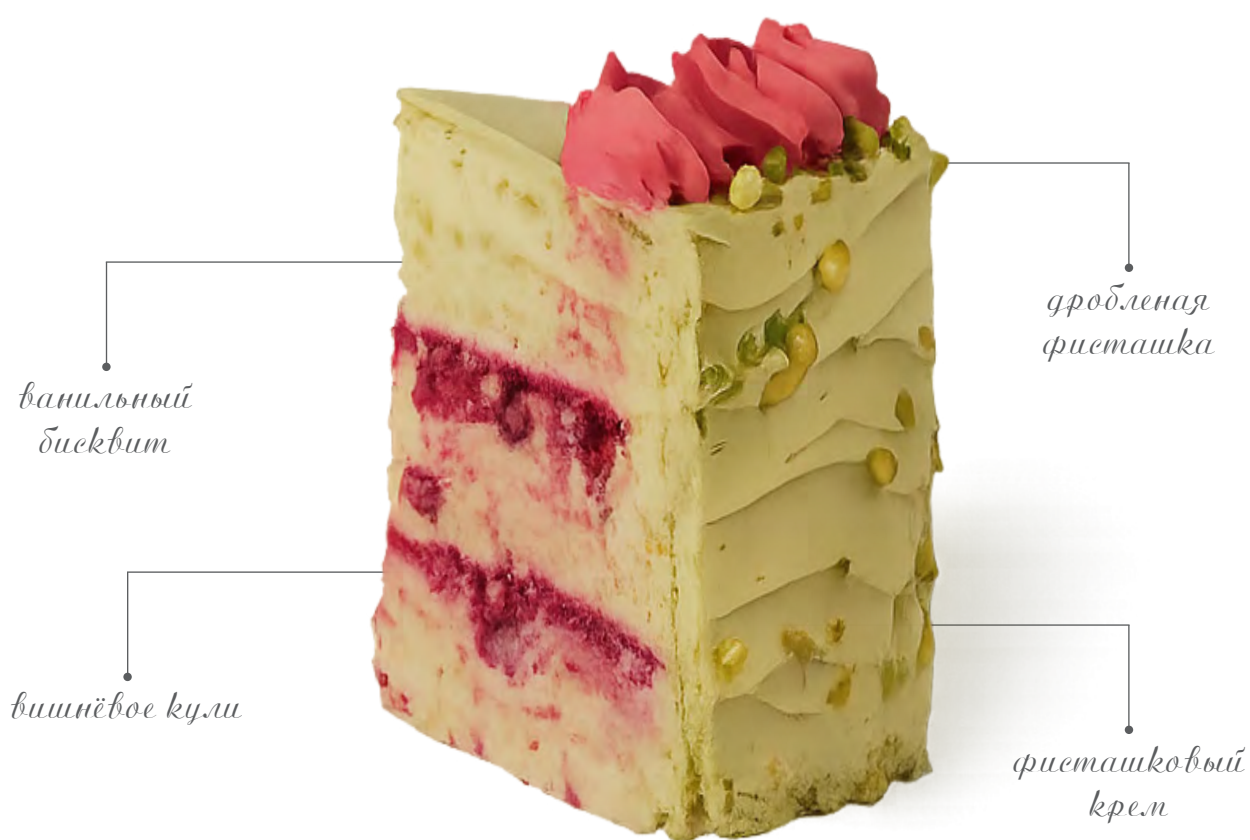


ТОРТЫ / ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Яркие акценты и натуральная кислинка

Лёгкий бисквит с фисташковым крем-чизом обрамляется ярким вишнёвым кули — гармония ореховой мягкости и ягодной кислинки.

Стоимость торта: 3 500 ₽ / кг



Состав:

мука, яйцо, сахар, крахмал кукурузный, разрыхлитель, сыр сливочный, сливки, фисташка, фисташковая паста, вишня, вода.

НАПОЛЕОН С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И БРУСНИЧНЫМ КУЛИ

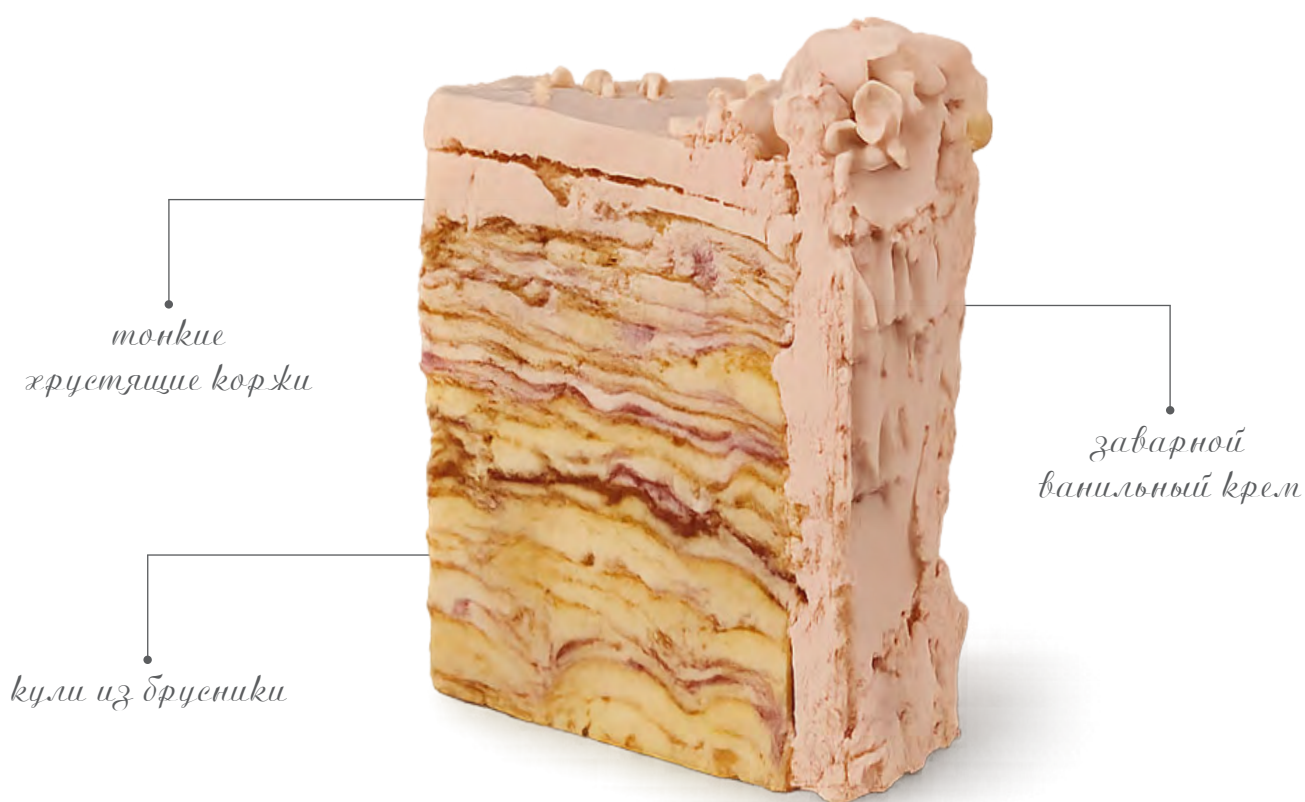


ТОРТЫ / ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Яркие акценты и натуральная кислинка

Хрустящие слои классического теста связаны лёгким ванильным заварным кремом и освежены рубиновым брусничным кули.

Стоимость торта: 3 500 ₽ / кг



Состав:

мука, масло сливочное, молоко, сахар ванильный, сахар, яйцо,
крахмал кукурузный, брусника.

МАКОВЫЙ БИСКВИТ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ И ЦУКАТАМИ

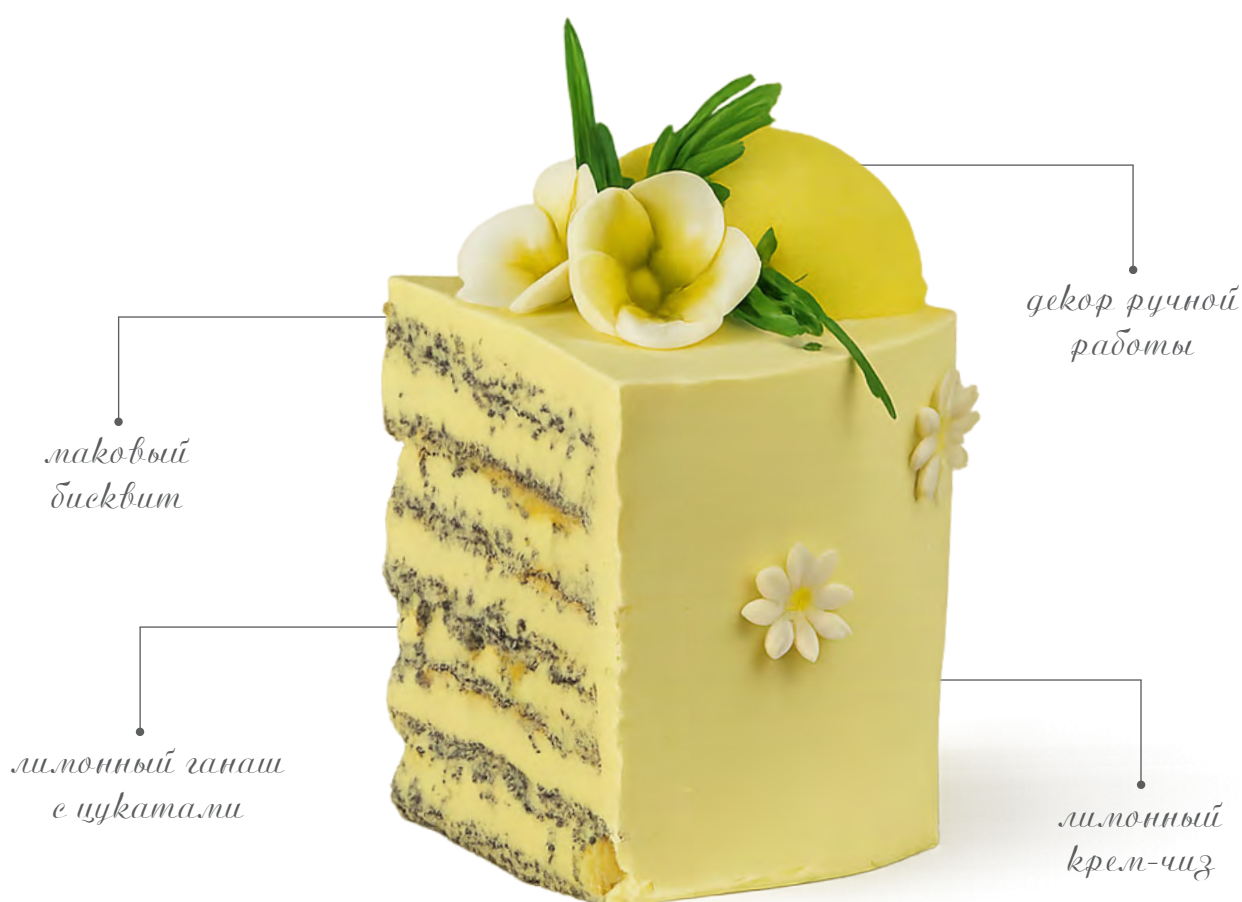


ТОРТЫ / ЦИТРУСОВЫЕ

Солнечные вкусы с освежающей нотой

Ароматный маковый бисквит соединён с лёгким лимонным крем-чизом; лимонный ганаш и цитрусовые цукаты добавляют искристую свежесть.

Стоимость торта: 3 500 ₽ / кг



Состав:

масло сливочное, мука, яйцо, мак сухой, сахар, разрыхлитель, цукаты, шоколад белый, сок лимонный, цедра лимона, сливки.

МОРКОВНЫЙ БИСКВИТ С МАНДАРИНАМИ И ПРЯНЫМ КОМПОТЕ

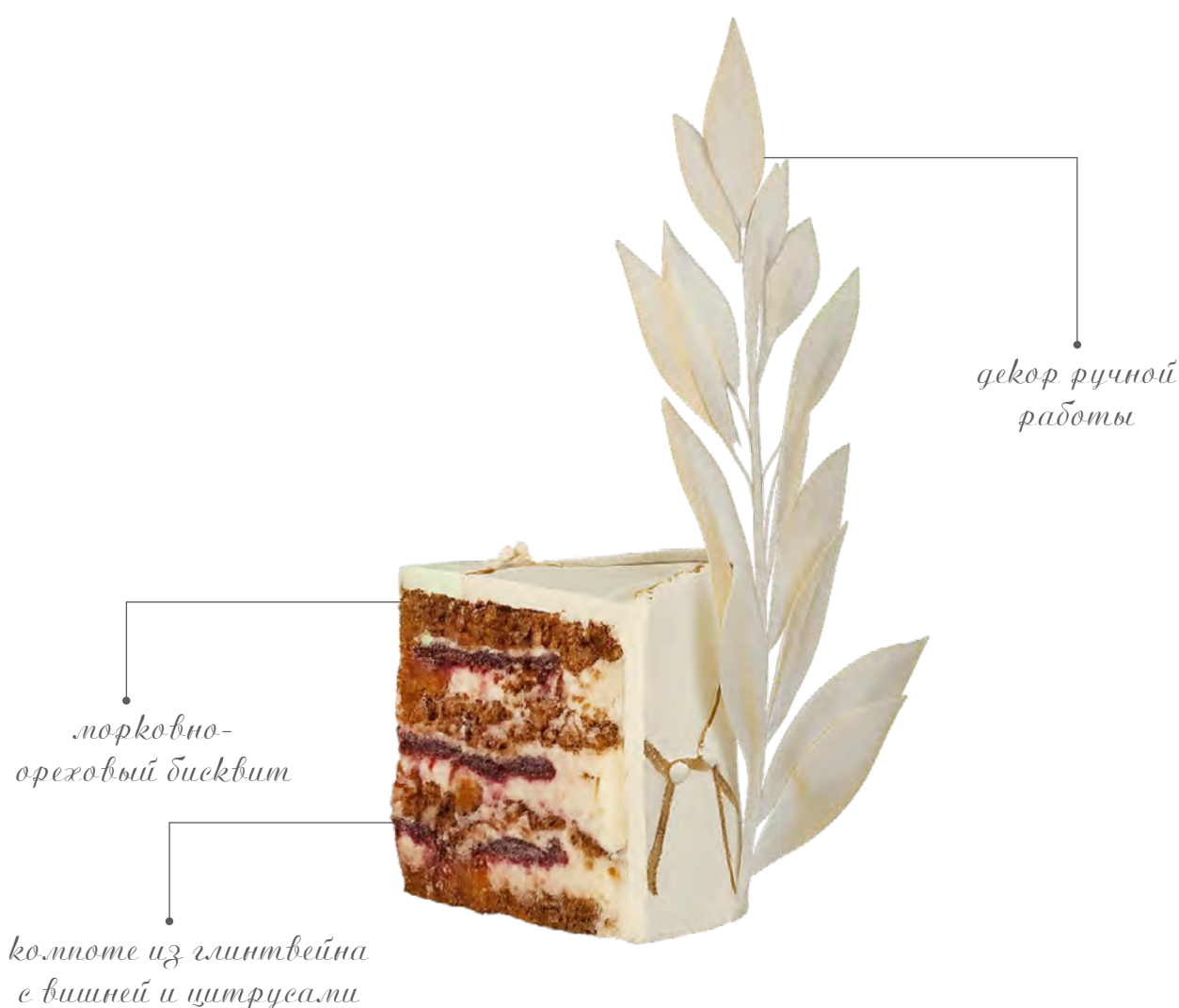


ТОРТЫ / ПРЯНЫЕ

Тепло, глубина и аромат

Влажный морковно-ореховый бисквит, согретый корицей, кардамоном и гвоздикой, сочетается с винно-фруктовым компоте и дольками мандарина; штрих мёда подчёркивает тёплый аромат.

Стоимость торта: 3 500 Р / кг



Состав:

морковь, мука, масло растительное, крахмал кукурузный, орех грецкий, корица, бадьян, кардамон, гвоздика, вино красное, вишня, апельсин, масло сливочное, сгущённое молоко, сахарная пудра, сыр сливочный, мандарины консервированные, желатин, мёд, крем заварной кремико.

ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ И ОРЕХОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ

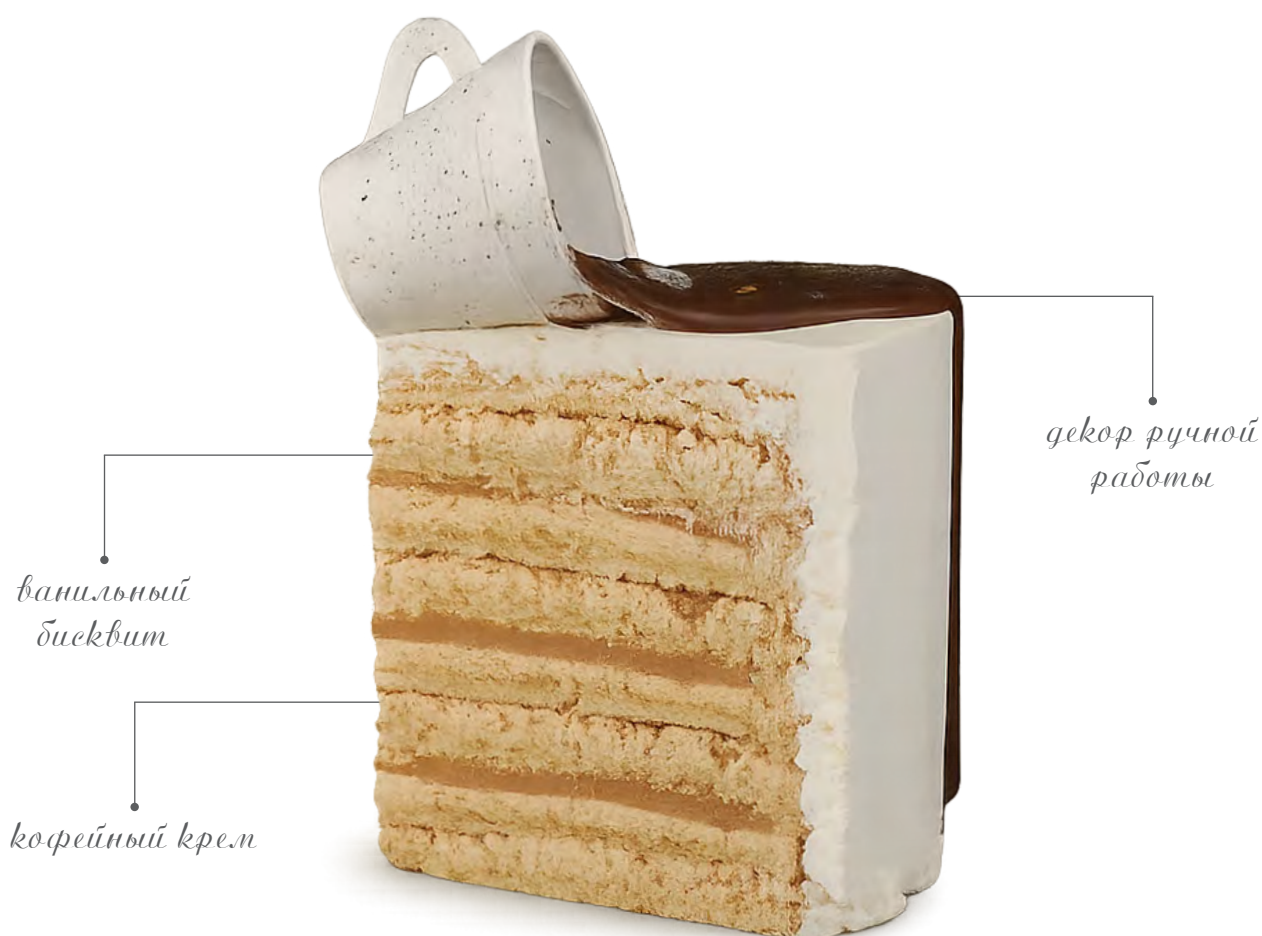


ТОРТЫ / СЛИВОЧНЫЕ И ОРЕХОВЫЕ

Нежность крема и хруст орехов

Пышный бисквит, насыщенный кофейный крем и грецкий орех в нежной сливочной карамели из сгущённого молока формируют глубокий, гармоничный вкус.

Стоимость торта: 3 500 Р / кг



Состав:

мука, яйцо, сахар, какао, крахмал кукурузный, разрыхлитель, грецкий орех, сгущённое молоко, масло сливочное, соль, кофе, сливки.

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С КРЕМ-ЧИЗОМ, АРАХИСОМ И КАРАМЕЛЬЮ

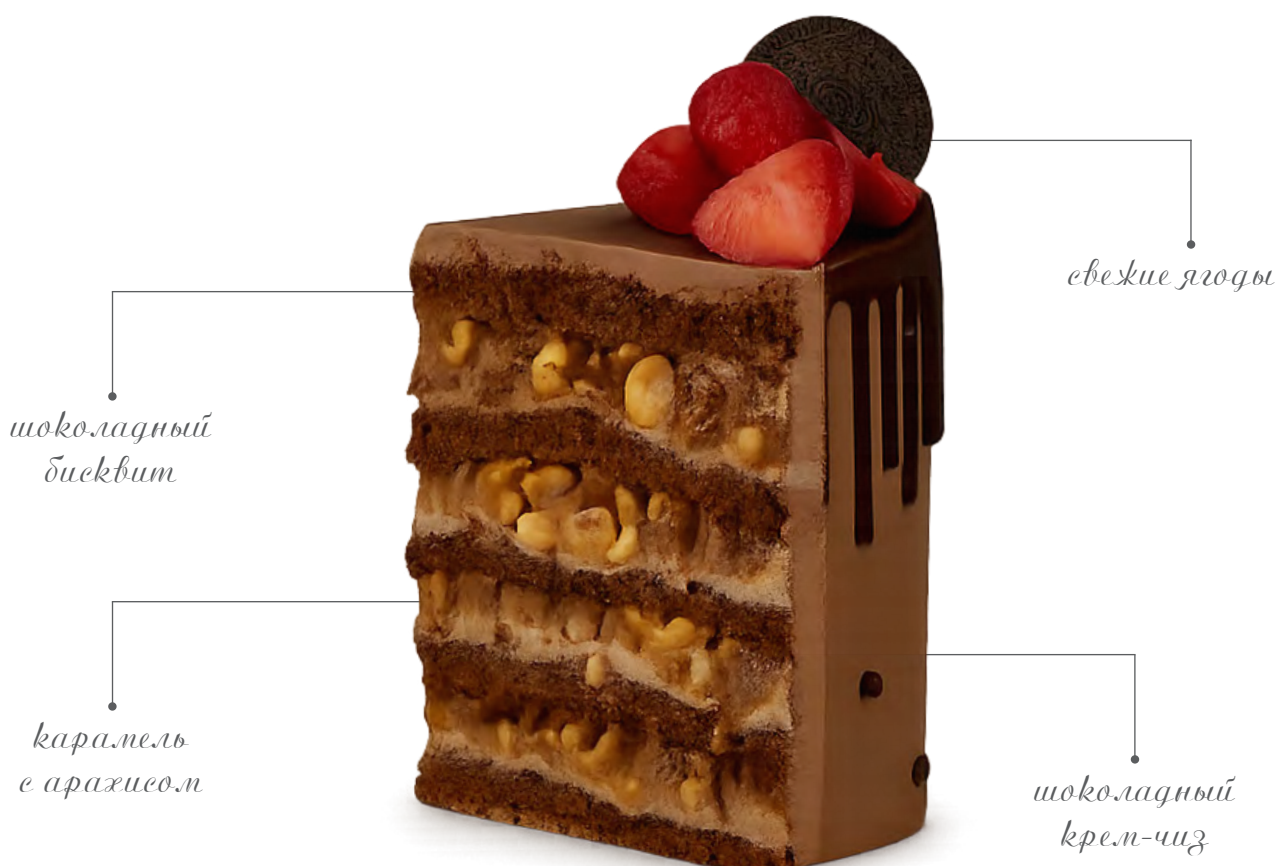


ТОРТЫ / СЛИВОЧНЫЕ И ОРЕХОВЫЕ

Нежность крема и хруст орехов

Насыщенный шоколадный бисквит с насыщенным шоколадным крем-чизом дополнен хрустом арахиса и мягкой сливочной карамелью.

Стоимость торта: 3 500 ₽ / кг



Состав:

мука, яйцо, сахар, какао, крахмал кукурузный, разрыхлитель, сыр сливочный, сливки, шоколад чёрный, арахис, сгущённое молоко, масло сливочное, соль.



КЕНДИ-БАР

Волшебное угощение для самых важных моментов

Два оформленных кенди-бара — в розовой и голубой палитре — созданы для самых нежных праздников.

Состав и структура идентичны, а оформление легко адаптируется под ваш стиль и цветовую гамму.

Идеальное решение для дня рождения, гендер-пати или baby shower.

Ассортимент десертов

цена указана за 1 штуку

безе на палочке — 80 ₽

пряник имбирный — 100 ₽

кейк-попсы — 140 ₽

круассаны мини — 180 ₽

(с ванильным кремом, с нутеллой)

капкейки — 200 ₽

(ванильный, шоколадный)

трайфл «Клубничный бархат» — 200 ₽

пирожное «Сицилия» — 250 ₽

макароны — 250 ₽

(клубника, сникерс, фисташка)

Каждая деталь создана с заботой о вашем празднике.

СДЕЛАЕМ ВАШ ПРАЗДНИК ВКУСНЫМ
И НЕЗАБЫВАЕМЫМ

