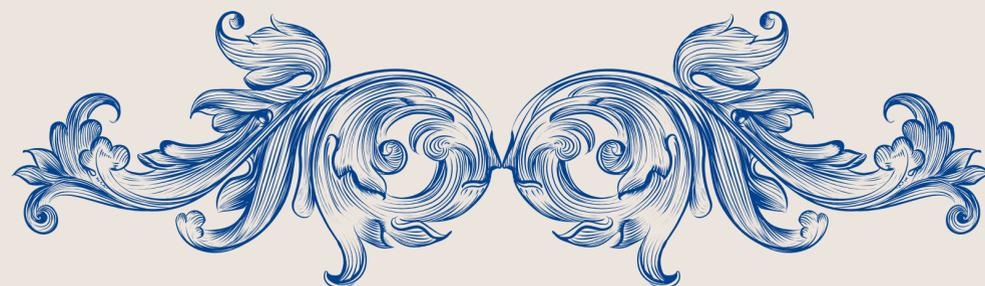


АВТОРСКИЕ ТОРТЫ ОТ БРЕНД-ШЕФА ИЛЬИ ХАРЧЕНКО

ACADEMIA
BAR
Shvaloff

В ресторане ACADEMIA BAR SHUVALOFF мы создаем торты с заботой и любовью. Наши рецепты уникальны, а ингредиенты всегда свежие и натуральные. Мы избегаем использования искусственных консервантов и усилителей вкуса.

День рождения, семейное чаепитие, сюрприз второй половинку или просто поход в гости — свежий торт станет идеальным дополнением к любому событию.



ТОРТ «ОРЕО С ЧЕРНИЧНЫМ КРЕМЮ»

3 500 ₽/кг

Торт «Орео с черничным кремом» от Ильи Харченко — это истинное наслаждение для гурманов. Основа торта — нежный бисквит с хрустящими кусочками печенья Орео, который придает текстуре особую изюминку. Внутри — воздушный черничный крем, приготовленный из свежих ягод, который добавляет легкую кислинку и насыщенный аромат. Верх торта украшен лепестками миндаля и крошкой Орео, создавая гармоничное сочетание вкусов и визуальное удовольствие.

*На фото представлен торт весом ~1 кг

*Заказ стандартного торта происходит за 24 часа до подачи. Заказ торта с увеличенным весом происходит за 96 часов. Итоговый вес торта будет известен в день приготовления.





ТОРТ «ГРУША И ЭРЛ ГРЕЙ»

4 100 ₽/кг

Торт «Груша и Эрл Грей» от Ильи Харченко — это изысканное сочетание вкусов, которое покоряет с первого кусочка. Нежный бисквит, пропитанный ароматным чаем Эрл Грей, создает утонченную основу для десерта. Внутри — сочные кусочки спелой груши, которые добавляют сладость и легкую фруктовую свежесть. Верх украшен шоколадной глазурью, создавая элегантный и аппетитный вид.

*На фото представлен торт весом ~1 кг

*Заказ стандартного торта происходит за 24 часа до подачи.

Заказ торта с увеличенным весом происходит за 96 часов.

Итоговый вес торта будет известен в день приготовления.

ТОРТ «ЦИТРУСОВЫЙ С МАРШМЕЛЛОУ»

3 900 ₽/кг

Торт «Цитрусовый с маршмеллоу» от Ильи Харченко — это яркий и освежающий десерт, который удивляет своим вкусом. Легкий и воздушный бисквит пропитан ароматным цитрусовым сиропом, который придает ему сочность и насыщенность. Нежный крем с добавлением цедры цитрусовых создает гармоничное сочетание сладости и легкой кислинки. Верх торта украшен маршмеллоу, которые добавляют текстурное разнообразие и делают десерт по-настоящему праздничным.

*На фото представлен торт весом ~1 кг

*Заказ стандартного торта происходит за 24 часа до подачи.

Заказ торта с увеличенным весом происходит за 96 часов.

Итоговый вес торта будет известен в день приготовления.





ТОРТ «ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»

4 600 ₽/кг

Торт «Вишня в шоколаде» от Ильи Харченко — это истинное воплощение классического сочетания вкусов. Богатый шоколадный бисквит, насыщенный и влажный, служит идеальной основой для этого десерта. Внутри — сочная вишневая начинка, которая добавляет яркую фруктовую нотку и легкую кислинку. Крем, созданный по уникальной авторской рецептуре, нежно окутывает торт, создавая бархатистую текстуру и глубокий вкус.

*На фото представлен торт весом ~1 кг

*Заказ стандартного торта происходит за 24 часа до подачи.

Заказ торта с увеличенным весом происходит за 96 часов.

Итоговый вес торта будет известен в день приготовления.

ТОРТ «С ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГОЙ»

5 500 ₽/кг

Торт «С итальянской меренгой» от Ильи Харченко — это гастрономическая поэма. Воздушный миндальный дакуаз сочетается с хрустящим пралине, песочным бисквитом и ягодным компоте из голубики и клубники. Главный секрет этого торта — воздушный мусс из белого шоколада с элегантными нотами чая Эрл Грей, придающий вкусу благородство и мягкость. Он словно шёлковая вуаль окутывает слои, соединяя их в единое целое. Завершающий штрих — карамельно-золотистая итальянская меренга, обожжённая до хрупкой корочки, украшенная рубиновыми ягодами свежей малины и тончайшей вафельной крошкой.

*На фото представлен торт весом ~1 кг

*Заказ стандартного торта происходит за 24 часа до подачи.

Заказ торта с увеличенным весом происходит за 96 часов.

Итоговый вес торта будет известен в день приготовления.





ТОРТ «НАПОЛЕОН С ЯГОДАМИ»

5 300 ₽/кг

Торт «Наполеон с ягодами» от Ильи Харченко — это нежность и утончённость в каждой ложке. Восемь слоёв воздушного бездрожжевого теста, хрустящего и лёгкого, обвивают сливочный заварной крем с нотами бурбонской ванили и апельсиновой цедры. Прикосновение солёной карамели добавляет сладость с лёгким оттенком топлёного сахара, а цитрусовые нотки создают идеальный баланс. Завершают композицию свежие ягоды, придающие десерту освежающую кислинку и многогранность вкуса.

*На фото представлен торт весом ~1 кг

*Заказ стандартного торта происходит за 24 часа до подачи.

Заказ торта с увеличенным весом происходит за 96 часов.

Итоговый вес торта будет известен в день приготовления.

Как заказать?

- По телефону или в мессенджерах: +7 (911) 111 28 99

Сроки изготовления?

- Заказ стандартного торта происходит за 24 часа до подачи. Заказ торта с увеличенным весом происходит за 96 часов.
- Итоговый вес торта будет известен в день приготовления

Оплата и доставка?

- Самовывоз из ресторана ACADEMIA BAR SHUVALOFF
- Доставка курьером
- Потребуется внести 50% предоплату

