

OPISY PRODUKTÓW CUKIERNICZO DESEROWYCH



PIEKARNIA - CUKIERNIA
Krzysztof i Leszek **Nowaczyk** sp.k.
62-070 Dopiewo, ul. Młyńska 9

✉ kontakt@piekarnia-nowaczyk.pl
☎ 508 850 880 | 786 874 552 (pn. - pt. 8:30 - 15:30)
f PIEKARNIA CUKIERNIA NOWACZYK
📷 piekarniacukiernia_nowaczyk



LEGENDA OZNACZEŃ

IKONA	OPIS
	Smak występuje w naszej regularnej ofercie w formie tortu o standardowym kształcie i wykończeniu. (Jeżeli przy danym smaku ikona ta nie występuje, to oznacza, że smak ten nie występuje w postaci tortu o standardowym kształcie i wykończeniu).
	Smak nie występuje w naszej regularnej ofercie w formie tortu standardowego, lecz na specjalne zamówienie możemy go wykonać. (Jeżeli przy danym smaku ikona ta nie występuje, to oznacza, że smak ten nie występuje w postaci tortu o standardowym kształcie i wykończeniu).
	Smak występuje na stałe w naszej ofercie w formie kostki deserowej standardowej (6cm x 6cm). (Jeżeli przy danym smaku ikona ta nie występuje, to oznacza, że smak ten nie występuje w postaci kostki deserowej standardowej).
	Smak ten, na specjalne zamówienie, można wykonać w formie kostki deserowej bankietowej (6cm x 4cm), pakowanej w ozdobne papilotki. (Jeżeli przy danym smaku ikona ta nie występuje, to oznacza, że smak ten nie występuje w postaci kostki bankietowej).
	Do produkcji smaku oznaczonego tą ikoną wykorzystuje się alkohol. (Jeżeli przy danym smaku ikona ta nie występuje, to oznacza, że smak ten nie zawiera alkoholu).
	Smaku oznaczonego tą ikoną nie można użyć do wykonania torów artystycznych o kształtach 3D. (Jeżeli przy danym smaku ikona ta nie występuje, to oznacza, że na podstawie tego smaku można tworzyć torty o kształtach 3D. Jednak należy pamiętać, że ze względów technologicznych, nie zawsze wszystkie warstwy danego smaku będzie można przełożyć w torcie 3D – w szczególności chodzi o wykończenie/ dekorację warstwy wierzchniej smaku oraz wszelkie warstwy z galaretką)*.
	Smaku oznaczonego tą ikoną nie można użyć do wykonania torów wykończonych w kremie. (Jeżeli przy danym smaku ikona ta nie występuje, to oznacza, że smak ten można wykonać w torcie wykończonym w kremie).
	Smak/produkt jest możliwy do zdegustowania w ramach projektowo-degustacyjnych spotkań w sprawie zamówień o charakterze weselno- okolicznościowym. (Jeżeli przy danym smaku ikona ta nie występuje, to oznacza, że smaku nie można zdegustować na spotkaniu projektowym w kwestii zamówień weselno-okolicznościowych)

*** Tort standardowy / tort niestandardowy (np. komunijny, weselny, 3D) / kostka stworzone na bazie danego smaku mogą się różnić wykończeniem / dekoracją / pokryciem, jednak baza (środek) zostaje taki sam.**

np. Tort Oreo w standardowej wersji wykończony jest płynną czekoladą. Jeżeli będziemy chcieli wykorzystać ten smak do stworzenia np. tortu piętrowego pokrytego masą cukrową lub tortu o kształcie 3D, to ze względów technologicznych tort będzie pokryty warstwą kremu, która pełni funkcję izolatora od masy cukrowej.

**DO PRODUKCJI NASZYCH PRODUKTÓW WYKORZYSTUJEMY NATURALNĄ ŚMIETANĘ ZWIERZĘCĄ 34%.
NABYWAMY JĄ W LOKALNEJ MLECZARNI I PODDAJEMY W PEŁNI NATURALNEMU PROCESOWI PASTERYZACJI
TERMICZNEJ (NIE UŻYWAMY ŻADNYCH CHEMICZNYCH ŚRODKÓW KONSERWUJĄCYCH) W SPECJALISTYCZNYCH
URZĄDZENIACH, GWARANTUJĄC TYM SAMYM NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ
I BEZPIECZEŃSTWO NASZYCH WYROBÓW.**

Torty standardowe - charakterystyka smaków

NAZWA TORTU (SMAKU)	OPIS	KLASYFIKACJA SMAKU	INFORMACJE DODATKOWE
WYSZUKANE NATURALNA ŚMIETANA OWOCE			
TORT BERRY VELVET	- puszysty i delikatny biszkopt z jagodową nutą - orzeźwiająca masa typu sernik na zimno na bazie naturalnej śmietany i jogurtu greckiego - świeże borówki z polskich plantacji zatopione w galaretkce - aromatyczna konfitura z prażonych jagód - oprószone tartym biszkoptem, udekorowane chrupiącymi kuleczkami w białej czekoladzie	Premium (II)	   
TORT BORÓWKOWA PERŁA	- ciemny biszkopt wg domowej receptury - belgijska, gorzka czekolada w postaci musu - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) z dodatkiem czekolady deserowej - borówki z polskich plantacji zanurzone w galaretkce - wykończona płynną czekoladą, udekorowana owocami borówek i chrupiącymi czekoladowymi kuleczkami	Premium (II)	 
TORT CHRUPiąCA MALINA	- biszkopt typu "frangipane" - wilgotne ciasto z dodatkiem mąki migdałowej i masła - chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady z malinową nutą - mus sernikowy "na zimno" powstały na bazie naturalnej śmietany i twarogu - wyrazista żelka z owoców malin - wykończony chrupiącą prażynką o smaku czerwonych owoców na bazie białej czekolady	Premium (II)	    
TORT CHRUPiąCE MANGO Z CYTRYNĄ	- biszkopt typu "frangipane" - wilgotne ciasto z dodatkiem mąki migdałowej i masła - chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady z cytrynowym akcentem - mus sernikowy "na zimno" z cytrynową, lekko kwaśną nutą; powstały na bazie naturalnej śmietany oraz twarogu - wykończony aromatycznym, kwaskowatym puree z owoców mango i marakui (bez dodatku cukru) - udekorowane chrupiącymi kuleczkami w białej czekoladzie	Premium (II)	    
TORT CHRUPiąCY MULTIOWOC	- jasny biszkopt - chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady - naturalna bita śmietana z nutą białej czekolady - mix owoców zatopiony w galaretkce (dobierane w zależności od dostępności i sezonu)	Premium (II)	    

NAZWA TORTU (SMAKU)	OPIS	KLASYFIKACJA SMAKU	INFORMACJE DODATKOWE
TORT CZARNA PERŁA	- ciemny biszkopt wg domowej receptury - belgijska, gorzka czekolada w postaci musu - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) - kawałki malin zanurzone w galaretkce - wykończona płynną czekoladą i liofilizowaną maliną	Premium (II)	 
TORT OWOCE LASU NA MCHU	- domowy biszkopt z dodatkiem szpinaku - puszysta masa na bazie włoskiego serka mascarpone z dodatkiem naturalnej śmietany (zwierzęca, bez środków konserwujących) - owoce leśne (maliny, jeżyny, borówki) zatopione w galaretkce - dekoracja ze świeżych owoców	Premium (II)	 
TORT OWOCOWY NA GRYLAŻU	- jasny biszkopt - chrupiąca prażynka na mlecznej czekoladzie - naturalna bita śmietana z dodatkiem białej czekolady, wzbogacona owocami (mix – dobierane w zależności od dostępności) - wykończony płynną czekoladą oraz dużą ilością świeżych owoców (dobierane w zależności od dostępności)	Premium (II)	
TORT OWOCOWY RAJ	- ciemny biszkopt wg domowej receptury - naturalna bita śmietana z dodatkiem serka mascarpone, białej czekolady oraz owoców (mix – dobierane w zależności od dostępności) - bogato udekorowany owocami (mix)	Premium (II)	
TORT SZARLOTKA ALPEJSKA Z PRAŻYNKĄ	- delikatny, jasny biszkopt - chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady - kawałki aromatycznych, prażonych jabłek z polskich sadów - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) - oprószona cynamonem	Nie dotyczy	
TORT TRUSKAWKOWA ROZKOSZ	- jasny biszkopt - chrupiąca prażynka z truskawkową nutą wzbogacona białą czekoladą - truskawki zatopione w galaretkce - naturalna śmietana zwierzęca z dodatkiem białej czekolady	Premium (II)	 
TRADYCYJNE NATURALNA ŚMIETANA OWOCE			
TORT MALINOWY	- jasny biszkopt wg domowej receptury - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) - owoce całych malin zanurzone w galaretkce	Premium (II)	 *ten smak można wykorzystać do tortów 3D i w kremie, ale nie będzie zawierać warstwy galaretki (smak śmietanowo – malinowy)

NAZWA TORTU (SMAKU)	OPIS	KLASYFIKACJA SMAKU	INFORMACJE DODATKOWE
TORT ŚMIETANOWY PEŁEN OWOCÓW	- jasny biszkopt wg domowej receptury - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) wzbogacona dużą ilością owoców (mix dobierany w zależności od dostępności) - wykończony śmietaną	Premium (II)	 
TORT TRUSKAWKOWY	- jasny biszkopt wg domowej receptury - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) wzbogacona wysokogatunkową białą czekoladą - owoce całych truskawek zanurzone w galaretkie	Klasyczne (I)	    *ten smak można wykorzystać do tortów 3D i w kremie, ale nie będzie zawierać warstwy galaretki (smak śmietanowo - truskawkowy)
WYSZUKANE NATURALNA ŚMIETANA BEZ OWOCÓW			
TORT CHOCO NA GRYLAŻU	- czekoladowy biszkopt - chrupiący grylaż z czekoladą deserową - naturalna śmietana wzbogacona czekoladą deserową - wykończony płynną czekoladą, kawałkami czekolady, świeżymi i liofilizowanymi malinami	Premium (II)	   
TORT OREO	- intensywnie czekoladowe ciasto - wysokogatunkowa czekolada w formie pasty z kawałkami chrupiących ciasteczek - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) - wykończony płynną czekoladą i chrupiącymi kuleczkami	Premium (II)	    
TORT PARYS	- czekoladowy biszkopt - belgijska, gorzka czekolada w postaci musu - bogactwo wiśni z polskich sadów - wykończony płynną czekoladą deserową	Premium (II)	  
TORT ROYAL CARMEL	- jasny biszkopt - chrupiąca prażynka na bazie czekolady mlecznej - puszysty, wyrazisty mus powstały z połączenia naturalnej śmietany oraz najwyższej jakości czekolady karmelowej	Premium (II)	 
TORT ROYAL CZEKOLADOWY	- jasny biszkopt wg domowej receptury - chrupiąca prażynkowa warstwa z dodatkiem białej czekolady - puszysty mas czekoladowy na bazie naturalnej śmietany (zwierzęcej, bez środków konserwujących) - ciemny biszkopt wg domowej receptury - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) z waniliową nutą - wykończona płynną czekoladą	Premium (II)	 

NAZWA TORTU (SMAKU)	OPIS	KLASYFIKACJA SMAKU	INFORMACJE DODATKOWE
TORT WHISKY	- ciemny biszkopt - mus z gorzkiej, belgijskiej czekolady wzbogacony dużą ilością whisky - wykończony płynną czekoladą deserową ZAWIERA ŚLADOWE ILOŚCI ALKOHOLU	Premium (II)	  
TRADYCYJNE NATURALNA ŚMIETANA BEZ OWOCÓW			
TORT BRZDĄCOWY	- jasny biszkopt wg domowej receptury - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) z dodatkiem wysokogatunkowego kakao	Klasyczne (I)	 
TORT CZEKOLADOWY	- ciemny biszkopt wg domowej receptury - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) z dodatkiem wysokogatunkowej czekolady - wykończony śmietaną czekoladową	Klasyczne (I)	 
TORT MIGDAŁOWY	- jasny biszkopt wg domowej receptury - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) z migdałową nutą - wykończony śmietaną oraz prażonymi płatkami migdałów	Klasyczne (I)	 
WYSZUKANE NA BAZIE KREMU			
TORT CHRUPIAĆCE BROWNIE Z OWOCAMI	- mega czekoladowe, oryginalne ciasto brownie - chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady i solonego karmelu - konfitura z malin (wyrób własny) - udekorowane świeżymi owocami malin i borówek	Premium (II)	   
TORT DACQUOISE	- krucha beza - delikatny, aksamitny krem na bazie oryginalnego włoskiego serka mascarpone, pasty orzechowej, z daktylami oraz figami i rodzynkami nasączonymi w spirytusie ZAWIERA ŚLADOWE ILOŚCI ALKOHOLU	Premium (II)	   
TORT KAWOWO - BEZOWY	- ciemny biszkopt wg domowej receptury - delikatny krem kawowy z kawałkami chrupkiej bezy, wzbogacony alkoholową nutą - konfitura porzeczkowo - wiśniowa (wyrób własny) - wykończona kremem kawowym i posypką z kawy ZAWIERA ŚLADOWE ILOŚCI ALKOHOLU	Klasyczne (I)	 

NAZWA TORTU (SMAKU)	OPIS	KLASYFIKACJA SMAKU	INFORMACJE DODATKOWE
TORT WĘGIERSKI	- ciemny biszkopt wg domowej receptury - delikatny krem czekoladowy wzbogacony wiśniami oraz rodzynki nasączonymi w spirytusie - wykończony grubą warstwą czekolady deserowej ZAWIERA ŚLADOWE ILOŚCI ALKOHOLU	Premium (II)	   

Kostki deserowe - charakterystyka smaków

NAZWA KOSTKI (SMAKU)	OPIS	KLASYFIKACJA SMAKU	INFORMACJE DODATKOWE
WYSZUKANE NATURALNA ŚMIETANA OWOCE			
KOSTKA BERRY VELVET SZT.	- puszysty i delikatny biszkopt z jagodową nutą - orzeźwiająca masa typu sernik na zimno na bazie naturalnej śmietany i jogurtu greckiego - świeże borówki z polskich plantacji zatopione w galaretkce - aromatyczna konfitura z prażonych jagód - oprószone tartym biszkoptem, udekorowane chrupiącymi kuleczkami w białej czekoladzie	Premium (II)	   
KOSTKA CHRUPIĄCA MALINA SZT.	- biszkopt typu "frangipane" - wilgotne ciasto z dodatkiem mąki migdałowej i masła - chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady z malinową nutą - mus sernikowy "na zimno" powstały na bazie naturalnej śmietany i twarogu - wyrazista żelka z owoców malin - wykończony chrupiącą prażynką o smaku czerwonych owoców na bazie białej czekolady	Premium (II)	  
KOSTKA CHRUPIĄCE MANGO Z CYTRYNĄ SZT.	- biszkopt typu "frangipane" - wilgotne ciasto z dodatkiem mąki migdałowej i masła - chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady z cytrynowym akcentem - mus sernikowy "na zimno" z cytrynową, lekko kwaśną nutą; powstały na bazie naturalnej śmietany oraz twarogu - wykończony aromatycznym, kwaskowatym puree z owoców mango i marakui (bez dodatku cukru) - udekorowane chrupiącymi kuleczkami w białej czekoladzie	Premium (II)	  
KOSTKA CHRUPIĄCY MULTIOWOC SZT.	- jasny biszkopt - chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady - naturalna bita śmietana z nutą białej czekolady - owoce zatopione w galaretkce (<i>mix - dobierane w zależności od dostępności</i>)	Premium (II)	   
KOSTKA CZARNA PERŁA SZT.	- ciemny biszkopt wg domowej receptury - belgijska, gorzka czekolada w postaci musu - naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) - kawałki malin zanurzone w galaretkce - wykończona płynną czekoladą	Premium (II)	  
KOSTKA OWOCE LASU NA MCHU SZT.	- domowy biszkopt z dodatkiem szpinaku - puszysta masa na bazie włoskiego serka mascarpone z dodatkiem naturalnej śmietany (zwierzęca, bez środków konserwujących) - owoce leśne (maliny, jeżyny, borówki) zatopione w galaretkce - dekoracja ze świeżych owoców	Premium (II)	   

NAZWA KOSTKI (SMAKU)	OPIS	KLASYFIKACJA SMAKU	INFORMACJE DODATKOWE
KOSTKA SZARLOTKA ALPEJSKA Z PRAŻYNKĄ SZT.	• delikatny, jasny biszkopt • chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady • kawałki aromatycznych. prażonych jabłek z polskich sadów • naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) • oprószona cynamonem	Premium (II)	 
KOSTKA TRUSKAWKOWA ROZKOSZ SZT.	• jasny biszkopt • chrupiąca prażynka z truskawkową nutą wzbogaconą białą czekoladą • bogactwo truskawek zatopionych w galaretkce • naturalna śmietana zwierzęca z dodatkiem białej czekolady • wykończona dipem z truskawek	Premium (II)	   
TRADYCYJNE NATURALNA ŚMIETANA OWOCE			
KOSTKA TRUSKAWKOWA SZT.	• jasny biszkopt wg domowej receptury • naturalna bita śmietana (zwierzęca, bez środków konserwujących) zmieszana ze zblendowanymi truskawkami • owoce całych truskawek zanurzone w galaretkce	Klasyczne (I)	   
WYSZUKANE NATURALNA ŚMIETANA BEZ OWOCÓW			
KOSTKA CHOCO NA GRYLAŻU SZT.	• czekoladowy biszkopt • chrupiący grylaż z czekoladą deserową • naturalna śmietana wzbogaconą czekoladą deserową • wykończony płynną czekoladą, kawałkami czekolady, świeżymi i liofilizowanymi malinami	Premium (II)	  
KOSTKA OREO SZT.	• intensywnie czekoladowe ciasto • wysokogatunkowa czekolada w formie pasty z kawałkami chrupiących ciasteczek • naturalna bita śmietana z dodatkiem waniliowego budyniu • wykończony dipem czekoladowym i chrupiącymi kuleczkami	Premium (II)	  
WYSZUKANE NA BAZIE KREMU			
KOSTKA KAWA PO IRLANDZKU SZT.	• ciemny biszkopt wg domowej receptury skropiony kawą • wyjątkowy w smaku, krem powstały z połączenia śmietany, pasty lodowej i aromatycznej czarnej kawy, wzbogacony alkoholową nutą • delikatny mus kawowy z dodatkiem chrupiących prażynek ZAWIERA ŚLADOWE ILOŚCI ALKOHOLU	Premium (II)	   
PRODUKT PÓŁCUKIERNICZY			

NAZWA KOSTKI (SMAKU)	OPIS	KLASYFIKACJA SMAKU	INFORMACJE DODATKOWE
JABŁECZNIK Z MANGO	• tradycyjny, domowy jabłecznik inspirowany przepisem z zeszytu Babci Józefiny, okraszony nutą nowoczesności • kruchy, domowy spód na bazie śmietany • bogactwo jabłek z polskich sadów prażonych na maśle z Gostynia, wzbogacone konfiturą z kawałkami mango • wykończone warstwą kruchego ciasta i cieniutką warstwą lukru	Klasyczne (I)	
MARCHEWKOWIEC LOTUS Z POWIDŁAMI	• wilgotne ciasto babkowe o mięsistym miększu, wzbogacone świeżą marchewką oraz nutą zimowych przypraw • przełożone aromatycznymi powidłami z polskich węgierek z lokalnej przetwórni • wykończone chrupiącą kruszonką powstałą z połączenia siekanych ciastek Lotus oraz oryginalnego kremu Lotus	Premium (II)	
SERNIK BASKIJSKI	• oryginalny, rzemieślniczy sernik typu baskijskiego • wyrabiany od podstaw na bazie kremowego sera śmietankowego Piątnica oraz śmietanki kremówki z mleczarni ze Strzałkowa • charakteryzuje się wysoce kremistą konsystencją, mocno zarumienioną górą oraz lekko słodkawym posmakiem • czysta etykieta - bez dodatku polepszaczy i stabilizatorów	Premium (II)	
SERNIK WIEDEŃSKI	• tradycyjny, domowy sernik według własnej, rzemieślniczej receptury na bazie wysokogatunkowego sera śmietankowego • bez dodatku polepszaczy i stabilizatorów • wykończony lukrem (rodzynekami) i dekoracjami czekoladowymi	Klasyczne (I)	 

Ciasteczka - charakterystyka smaków

CIASTEczKA BANKIETOWE (SMAKU)	OPIS
CUKIERNICZE	
ROGALIK Z POWIDŁAMI	To nasz flagowy produkt półcukierniczny – 100% HAND MADE! • delikatne, niezwykle kruche półfrancuskie ciasto • po brzegi nadziane powidłami z polskich śliwek, które wytwarzane są dla nas na specjalnie zamówienie według staropolskiej receptury
DESEROWE	
BABECZKA ZE ŚMIETANĄ I OWOCAMI	• korpus z ciasta kruchego • po brzegi wypełniony naturalną bitą śmietaną (zwierzęcą, bez środków konserwujących) • udekorowana świeżymi owocami
BATON COCO BERRY	• ciemny biszkopt wg domowej receptury • chrupiąca prażynka na bazie mlecznej czekolady z kokosową nutą • bezcukrowa konfitura jagodowa • aksamitna masa powstała z połączenia naturalnej śmietany, oryginalnego serka mascarpone, masła orzechowego i prażonych migdałów • wykończony dipem na bazie mlecznej czekolady oraz chrupiącej prażynki z nutą kokosa oraz prażonymi migdałami
BATON ORZECHOWY Z PRAŻYNKĄ	• spód makaronikowy z białego maku • chrupiąca prażynka na mlecznej czekoladzie • połączenie delikatnego, wyrazistego kremu orzechowego z mocnym alkoholem • wykończony glazurą cukierniczą, udekorowany orzechem laskowym
BEZOWA CHMURKA Z OWOCAMI	• delikatna, chrupka beza wg domowej receptury muśnięta białą czekoladą konfitura malinowa własnej roboty (czysta etykieta) • delikatny, kremowy mas powstały z połączenia naturalnej śmietanki i oryginalnego włoskiego mascarpone, wzbogaconą na paście z wanilii Bourbon z Madagaskaru • wykończona świeżymi, sezonowymi owocami (mix - w zależności od dostępności)
CAKE POPS JAGODA BERRY VELVET	• niesamowicie delikatne i aksamitne nadzienie na bazie biszkoptu berry velvet z jagodowo-borówkową nutą, serka mascarpone i białej czekolady, wzbogacone pastą porzeczkową • wykończone w fioletowej czekoladzie z dekoracjami, które tworzą kształt i wygląd borówki
CAKE POPS MIŚ BRUNATNY OREO	• niezwykle intensywne nadzienie na bazie mega czekoladowego biszkoptu oraz serka mascarpone, wzbogaconego pokruszonymi ciasteczkami oreo • wykończone w mlecznej czekoladzie z czekoladowymi dekoracjami tworząc głowę misia
CAKE POPS MIŚ POLARNY RAFAELLO	• niecodzienne, wyjątkowe w smaku nadzienie na bazie domowego biszkoptu, włoskiego mascarpone, prażonych wiórków kokosowych oraz pasty kokosowej z białą czekoladą i prażonymi migdałami • wykończone w białej czekoladzie z czekoladowymi dekoracjami tworząc głowę białego misia polarnego
CAKE POPS TRUSKAWKA RED VELVET	• niesamowicie delikatne i aksamitne nadzienie na bazie biszkoptu waniliowego red velvet, serka mascarpone i białej czekolady, wzbogacone pastą malinową • wykończone w czerwonej czekoladzie z dekoracjami, które tworzą kształt i wygląd truskawki
CHRUPIĄCE BROWNIE Z MALINAMI	• mega czekoladowe, oryginalne ciasto brownie • chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady o smaku solonego karmelu • frużelina malinowa (wyrób własny) • udekorowane świeżymi owocami malin i borówek

CIASTECZKA BANKIETOWE (SMAKU)	OPIS
MINI TARTA CHOCO Z MALINAMI	• kruchy czekoladowy korpus • mus pralinowy na bazie belgijskiej, gorzkiej czekolady • konfitura malinowa własnej roboty • aksamitny mus z mlecznej czekolady i włoskiego mascarpone • wykończona świeżymi owocami malin
ROŻEK MAKARONIKOWY	• wykuintne ciasteczka na spodzie z białego maku • przełożone delikatnym i wyrazistym kremem kakaowym z dodatkiem mocnego alkoholu • oblane cienką warstwą wysokogatunkowej czekolady ZAWIERA ŚLADOWE ILOŚCI ALKOHOLU
TARTINKA SERCE CIEMNA FERRERO ROCHER	• korpus z czekoladowego ciasta kruchego • chrupiąca prażynka czekoladowa • wyjątkowy, delikatny krem powstały z połączenia śmietany i pasty z orzechów laskowych • wykończenie: dip czekoladowy z dodatkiem orzechów arachidowych, pralina Ferrero Rocher, czekoladka z dedykacją
TARTINKA SERCE RÓŻOWA OWOCOWA Z PATISSERIE WANILIOWYM	• korpus z ciasta kruchego z malinową nutą • chrupiąca prażynka na bazie białej czekolady • konfitura malinowa własnej roboty • aksamitny krem patisserie (wyrób własny) wzbogacony wanilią Bourbon z Madagaskaru oraz włoskim mascarpone • udekorowana malinami, borówkami oraz truskawkami



ZAObSERWUJ NAS!



Facebook

**PIEKARNIA CUKIERNIA
NOWACZYK**



Instagram

piekarniacukiernia_nowaczyk



Wersja z dnia: 31.08.2026