

DORTY SVATEBNÍ

Dort připravíme podle Vašich přání a představ.

Pro inspiraci uvádíme naše nejčastější kombinace a druhy krémů a korpusů.

Od 100 Kč/porci, plus zdobení

Nejčastější kombinace

Vanilkový korpus

s lehkým vanilkovým krémem a malinami

Čokoládový korpus

s čokoládovým krémem a čokoládovými křupinkami

Oříškový korpus

s krémem z čerstvého sýra, šlehačky a se slaným karamelem

Signaturní kombinace

Vanilkový korpus

s mango krémem z bílé čokolády a povařenými malinami

Pistáciový korpus

se zkaramelizovaným ananasem a limetkovým krémem z bílé čokolády

Jablečný korpus

se zkaramelizovanými hruškami s podzimním kořením a krémem z čerstvého sýra

Dýňový korpus

s krémem z čerstvého sýra s pekanovými ořechy a šípkovou marmeládou

Korpusy

Vanilkový

Čokoládový

Oříškový

Pistáciový

Jablečný

Dýňový

Citrónový

Špenátový

Mrkvový

Red velvet

Krémy

Vanilkový

ze šlehačky a mascarpone

Vanilkový

z čerstvého sýra a šlehačky

Vanilkový

ze žloutkového krému a másla

Vanilkový

z čerstvého sýra a másla s pekanovými ořechy

Čokoládový

z belgické mléčné čokolády a šlehačky

Čokoládový

z bílé čokolády a šlehačky

Nugátový

Kávový

Karamelový

šlehačkový

Mangový

z bílé čokolády

Limetkový

z bílé čokolády

Borůvkový

šlehačkový

Vklady mezi krém a korpus

Povařené maliny

s třtinovým cukrem, likérem a balsamikem

Slaný karamel

Čokoládové křupinky

Zkaramelizované hrušky

s podzimním kořením

Višně v rumu

s pravou vanilkou

Zkaramelizovaný ananas

s limetkou

Pečené lesní ovoce

Čerstvé ovoce

Čokoládová ganache

Zdobení

Stékaná čokoládová poleva

Čerstvé ovoce

Živé květy

Krémové zdobení

Obrázek na marcipánu 2D

Figurka z marcipánu

