ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Начинка из крема с трюфелем и кофейной карамелью, взбитый ганаш из бобов тонка на молочном шоколаде и шоколадная крошка с ароматом трюфеля сверху.

без глютена

ЮДЗУ

Приближен к форме юдзу, приготовлен с муссом из белого шоколада с жасминовым чаем и компоте из юдзу-лимона и апельсина. Глазурь из белого шоколада.

без глютена

МАКАДАМИЯ

Под глазурью из белого шоколада мусс из сливок, настоянный на скорлупках макадамии и белого шоколада. Внутри – пралине из орехов макадамии с ореховым кремом.

без глютена

БЕРГАМОТ

Под велюром из белого шоколада - взбитый ганаш с чаем Эрл Грей, внутри - начинка из пошлифованных лаймов и лимонов с маслом бергамота и мятой.

без глютена · без сахара

КЛУБНИКА-РЕВЕНЬ-БАЗИЛИК

Базиликовый мусс с начинкой из клубники, малинового пюре и свежего ревеня на шоколадном бисквите.

без глютена · из нашего сада в Сочи

ИНЖИР-МАЛИНА

Мусс и конфитюр из инжира с сладкой малиной в шоколадной глазури.

без глютена · из нашего сада в Сочи

МАРАКУЙЯ

Под корпусом из белого шоколада – минеральный крошбл, мусс из лимонного перца и жирная сердцевина, представленная в виде геля из пюре маракуйи с листьями шисо.

ЛАВАНДОВЫЙ МЕДОВИК

Бисквит и крем готовим с лавандовым мёдом. Собираем и выкладываем в виде пчелиных сот, декорируя каплями мёда и расплавя карамельный велюр из белого шоколада.

без сахара

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА-МАЛИНА

Шоколадный бисквит из рисовой муки, тонкая глазурь из белого шоколада, мусс из цветной капусты на кокосовом молоке с компоте из малины и свеклы.

без глютена · без сахара · из нашего сада в Сочи

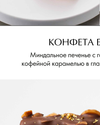
МАНГО

Манговый мусс с начинкой из спелого манго в глазури из белого шоколада.

без глютена · без сахара

КОНФЕТА БОБ ТОНКА

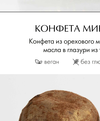
Миндальное печенье с ганашем из бобов тонка, кофейной карамелью в глазури из тёмного шоколада.



КОНФЕТА МИНДАЛЬ-ПЕКАН

Конфета из орехового микса, мёда и кокосового масла в глазури из тёмного шоколада.

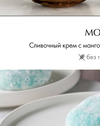
веган · без глютена · без сахара



МОТИ

Сливочный крем с манго, покрытые тестом моти.

без глютена



СМЕТАННИК

Классический торт, приготовленный в виде рулета и покрытый взбитым ванильным ганашем.

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Классический чизкейк из страны Басков с нежной кремовой консистенцией и румяной корочкой. Подобен с ягодным конфитюром.

СЫРНИКИ С КОНФИТЮРОМ ИЗ ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКИ

Готовим на основе творога с добавлением рисовой муки и подаём с земляничным конфитюром, сметаной и сублимированной малиной

без глютена

СЫРНИКИ С КОНФИТЮРОМ ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ

Готовим на основе творога с добавлением рисовой муки и подаём с чёрносмородиновым конфитюром, сметаной и микрозеленью

без глютена