

СКИТ



Тиражные

Нежность



Белый бисквит, прослоенный кремом на взбитых сливках, оформленный шоколадной крошкой.



Сластёна



Бисквит, пропитанный ванильным сиропом. Крем на взбитых сливках со вкусом крем-брюле. Декор грибочки и халва.



Цитрон



Нежный бисквит пропитанный цитрусовым сиропом, прослоенный воздушным кремом со взбитыми сливками.



Балапан



Нежный бисквит, пропитанный ванильным сиропом и оформленный кремом на сливках в виде фигурок цыплят.



Заварное

Заварено тесто с кремом внутри и бисквитной посыпкой сверху.



Картошка

Классическая рецептура и любимый, вкус детства!



Песочное кольцо



Песочное тесто по старой советской технологии, обсыпанное арахисом.



Корзинка



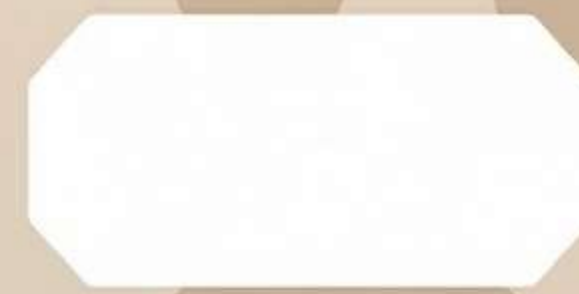
Разноцветный белковый крем, песочная корзинка, любимый яблочный джем.



Пончики



Воздушное мягкое тесто и сладкая глазурь



Тираожные

Шахматное



Соединение вкусов двух бисквитов и нежного крема на сливках, оформленное воздушным рисом, карамельным гелем и шоколадом.

Баунти



Бисквит с какао, пропитанный ароматным ванильным сиропом, оформленный кокосовым кремом.

Медовое



Вкус гречишного мёда и сливочный крем со сгущённым молоком, создаёт атмосферу тепла и уюта на любом застолье!

Грецкий орех



Воздушный бисквит, прослоенный кремом на взбитых сливках в сочетании с ванильным сиропом и обжаренным грецким орехом.

Тирамису



Нежный бисквит на какао и воздушный крем «Тирамису», создают ощущение легкости этого лакомства.

Смородинка



Смородиновый бисквит, прослоенный взбитыми сливками со смородиновым конфитюром. Оформлено сиреневым гелем.

Тиражные

Экзотика



Белый бисквит с прослойками конфитюров киви, апельсина, взбитых сливок.

Красный бархат



Современная технология изготовления красного бисквита, домашний сметанный крем.

Прага



Шоколадный бисквит, крем суфле с какао, полито шоколадом.



Рулеты весовые

Шоколадный и белый бисквит, сливочный крем с добавлением сгущённого молока и ягодных конфитюров, это позволило создать радугу вкусов для всех ценителей рулетов!



Сливки



Студенческий



Сгущенный



Смородиновый



Шоколадный



ХИТ
продаж



Торты

Бахус



Шоколадный бисквит, пропитанный коньячным сиролом с прослойкой из смородинового суфле с кусочками свежих ягод, оформленный шоколадной глазурью с ванильным гелем.



Захер



Вкусы белого бисквита, абрикосового конфитора и чёрного шоколада, воплощённые великим австрийским кондитером Захером в этот торт, является жемужиной нашей коллекции!



Пьяная вишня



Классическая рецептура, розового вишнёвого бисквита, с коньячной пропиткой и нежный сливочный крем со вкусом сакуры – это наш подарок романтикам и влюблённым!



Прага



Бисквитные коржи с какао, пропитанные ванильным сиролом и любимым всеми кремом на варёной стущенке. Отделка выполнена шоколадной глазурью.



Чародейка



Бархатный «Венский» бисквит с кофейной прослойкой во вабитых сливках, облитый шоколадной глазурью и украшенный в отделке жареным арахисом.



Столичный



Шоколадные коржи, крем на вареной стущенке, пропитка ванильным сиропом, и шоколадная глазурь это – всё что необходимо для создания торта «Столичный»!



Торты

«Чёрный принц»



Шоколадный бисквит с воздушными взбитыми сливками и банановым конфитюром в прослойке. Отделка кондитерской глазурью и шоколадным декором.



«Птичье молоко»



Тончайший белый бисквит пропитанный сахарным сиропом, воздушное, нежное суфле изготовленное по редкой технологии.



«Шоколатье»



Сочетание вкусов шоколадного бисквита и вишневого конфитюра, с нежнейшим кремом из взбитых сливок. Отделка шоколадной глазурью.



Шоколадный восторг



Шоколадный бисквит, крем из взбитых сливок, прослойка с добавлением варёной сгущёнки. Торты украшен шоколадной глазурью и крошкой карibe.



Орео



Шоколадный бисквит, пропитанный ромовым сиропом и нежное творожное суфле, отделанный шоколадной глазурью и сливочным кремом.



Орфей



Венский бисквит на какао, с прослойкой из варёной сгущёнки, и отделкой орехами и крошкой карibe. Выполненный в классическом стиле.

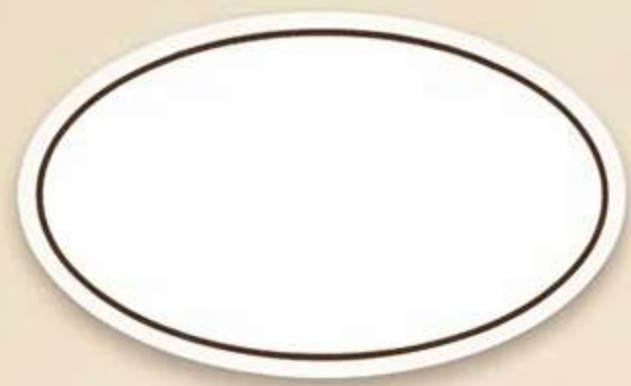


Торты

Молочная девочка



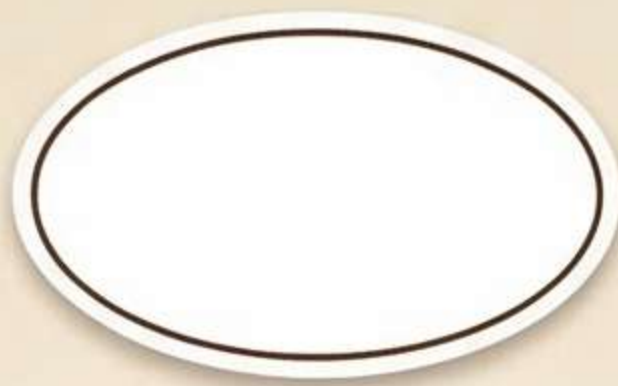
Нежнейший торт на коржах со сгущёнкой и кремом «Анабель». Наши кондитеры для девочки создали пару — «Молочного мальчика»!



Нежность



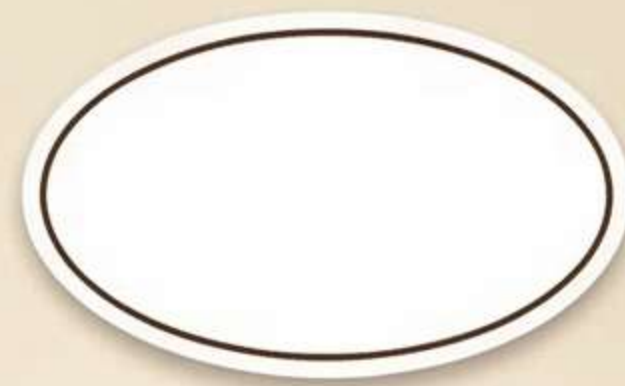
Мягкий, пропитанный ванильным сиропом бисквит, с воздушным кремом из взбитых сливок. Прослойка с добавлением измельченных цукатов.



Молочный мальчик



Нежнейший торт на коржах со сгущёнкой и кремом «Анабель». Наши кондитеры для девочки создали пару — «Молочного мальчика»!



Искушение



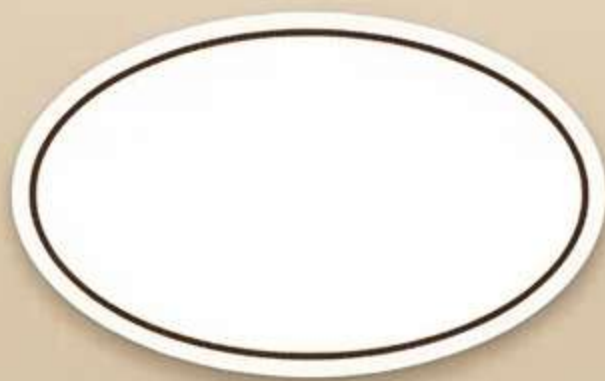
Классический воздушный бисквит с лимонным вкусом, пропитанный эксклюзивным, кремом со сгущённым молоком, халвой и смородиной.



Творожный



Сочетание классического бисквита и творожной прослойки, со строгой отделкой заглаженных сливок и шоколадного декора



Обжорка



Бисквит с какао, пропитанный ванильным сиропом и оформленный сливочно-масляным кремом с шоколадной глазурью.



Мориты

Сникерс



Венский бисквит, прослоенный взбитыми сливками с варёной стущёнкой и жареным арахисом, отделанный кондитерским гелем и орехами.

Миндаль



Запах горного миндаля и аромат сливочного крема с воздушным бисквитом настроят приятно и вкусно провести время.

Цитрон



Цитрусовый бисквит, с нежными взбитыми сливками, украшенный цитроновым мармеладом.

Крем-брюле



Традиционный вкус крем-брюле, венский бисквит и нежное сливочное суфле — Наш подарок ценителям традиций!

«Кокетка»



Белый бисквит, покрытый тонким воздушным одеялом сливочного суфле и нежнейшего безе — напомнит Вам о первом свидании!

Йогуртовый



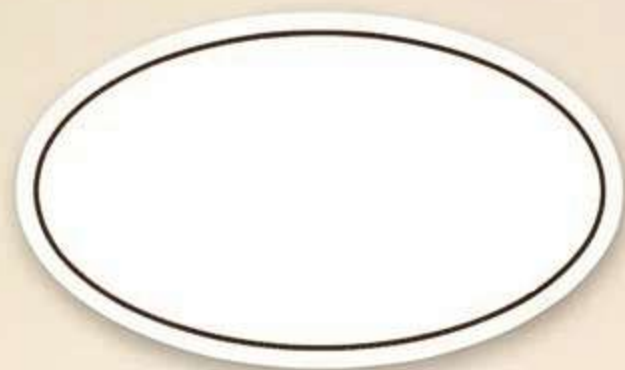
Бисквит на какао, ванильный сироп и взбитые сливки с добавлением йогурта придаёт данному десерту мягкий вкус, Украшен крошкой карибе.

Торты

Лавьюшка



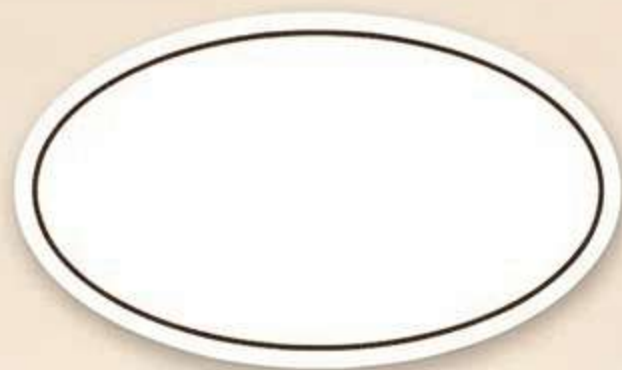
Торт с оформлением в стиле – жевательной резинки «LOVE». Создан по современным технологиям, с классическим бисквитом, кремом на сливках и гелем «Голубика».



Сердце



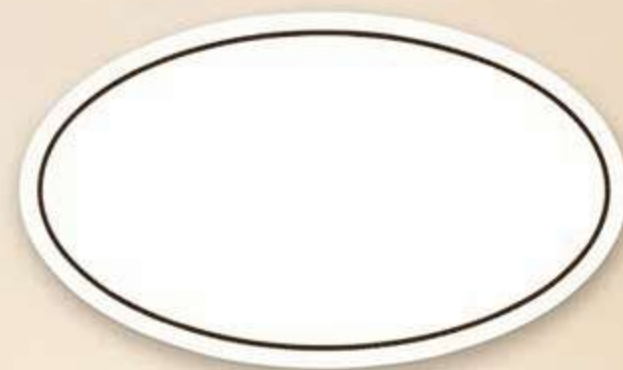
Классический бисквит пропитанный ванильным сиропом с прослойкой клубничного конфитюра. Декорирован клубничным гелем.



Гелевый



Классический бисквит, крем на сливках и разноцветная гелевая отделка, представленная в различной цветовой гамме.



M&M



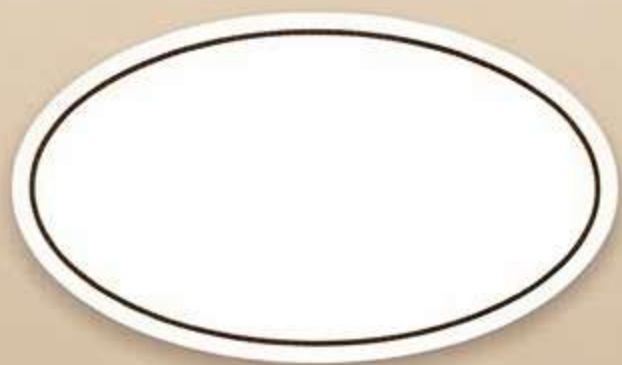
Нежный белый бисквит с прослойкой крема из варёной сгущёнки, украшен шариками M&M.



Венский



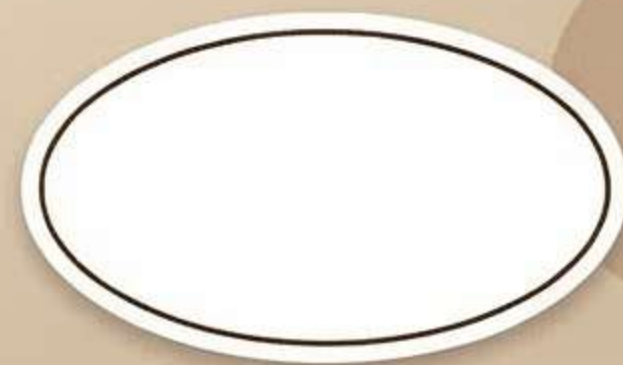
Пропитанный сиропом, венский бисквит с какао прослоенный варёной сгущёнкой и шоколадными сливками. Отделка фруктовым джемом с карамельно-ванильным гелем.



Шарм



Бисквит, взбитые сливки и красный кондитерский гель. Отделка шоколадным декором добавляет шарм этому десерту!

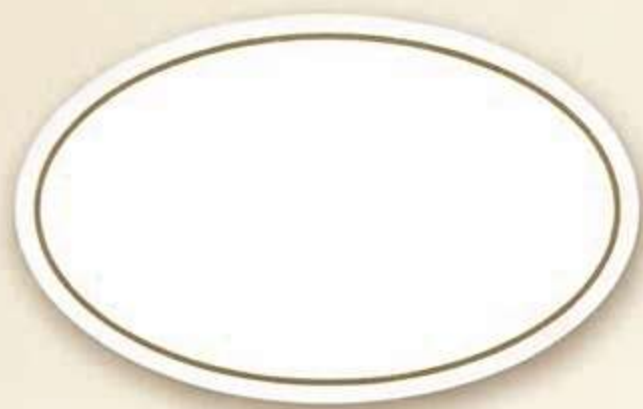


Торты

Королевский



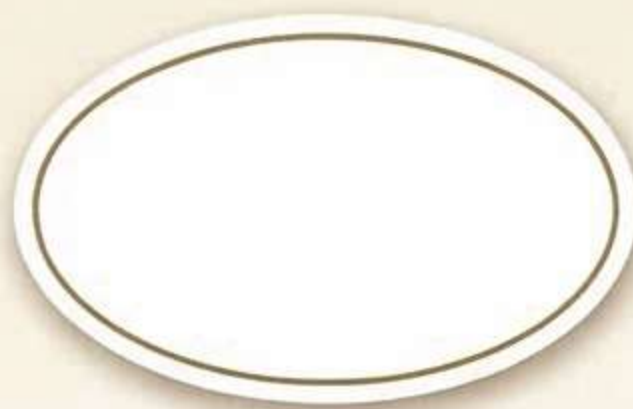
Бисквит с добавлением грецкого ореха, иранского изюма и персидского мака, прослоен сметанным кремом. Украшенный кондитерским гелем и кремовой кружевной отделкой.



Фаворит



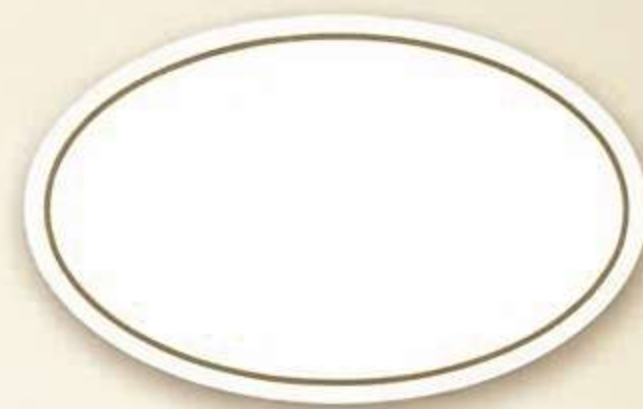
Бисквит, пропитанный ванильным сиропом, с прослойкой из творога и ягоды смородины. Украшенный кондитерским гелем и шоколадным декором.



Китти



Пропитанные абрикосовые коржи, фруктовый конфитюр в прослойке, а так-же весёлое оформление, делает торт очень популярным у наших юных сладен!



Баунти



Бисквит «Амираль», пропитанный ванильным сиропом, украшенный сметанным кремом с кокосовыми хлопьями. Это райское наслаждение!



Брауни



Бисквит шоколадный монтемикс, крем какао-суфле, вареная сгущенка и печенье. Украшен вареной сгущенкой, печеньем и кондитерским гелем.



Инь-Янь



Бисквит «Смородиновый вельвет» и крем на сливках с кусочками смородины, подарит нашим друзьям чувство спокойствия и благополучия!



Торты

Подруга



Нежные сметанные коржи, прослоенные заварные кремом с обжаренным арахисом. Украшенный кондитерским гелем и кремовой отделкой.

Медовый



Пышные коржи на натуральном мёде, нежнейшей заварной крем.

Тирамису



Популярных итальянский десерт. Нежный бисквит на какао и воздушный крем «Тирамису», создают ощущение легкости этого торта.

Спартак



Шоколадно медовые коржи на натуральном мёде, сметанный крем, украшен гелем.

Маки



Белый бисквит с маком, творожная начинка, сметана, сливки

Апельсин морковь



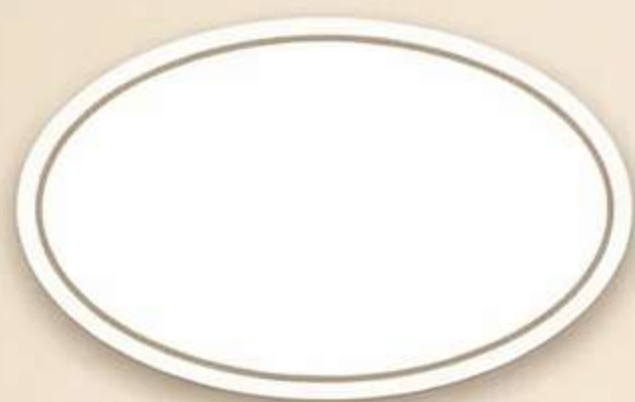
Насыщенные морковный бисквит с цедрой апельсина, сливки с йогуртом, в прослойке апельсиновый джем, украшен гелем, шоколадом и мармеладом.

Торты

Шахматный



Крем из взбитых сливок с варёной сгущёнкой, грецкого ореха и кураги. Чередование классического и венского бисквитов. Украшен кондитерским гелем и консервированной черешней.



Карамелька



Нежный бисквит, сливочный крем с карамелью, индивидуальная тонкая шоколадная отделка – Большая карамельная конфета!



Сметанный



Пушистый, нежный бисквит, прослоенный сметанным кремом с черносливом. Украшен кондитерским гелем в бело-розовых тонах и шоколадным декором.



Экзотика



Белый бисквит, пропитанный ванильным сиропом, украшенный экзотическими фруктами под заливкой кондитерским гелем.



Ореховый



Строгий классический бисквит и ванильно – сливочный крем в сочетании с отборным, поджаристым арахисом.



Рахат-Лукум



Изюм, чернослив, сгущённое молоко в сочетании с грецким орехом и арахисом, будет достойным традиционным десертом на любом торжестве!



Торты

Кремовый рядовой



Классический бисквит, сливочный крем, разноцветная яркая отделка и старинная рецептура — это вкусно и красиво!

Клубника

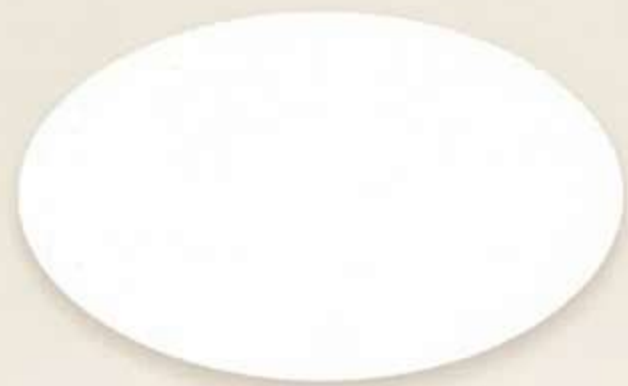


Ягодный торт на белом бисквите с клубнично-сливочной прослойкой и красивыми ягодами в оформлении.

Машенька



Классический белый бисквит, пропитанный ванильным сиропом, украшенный красочными цветами из нежнейших взбитых сливок.



Пломбир



Нежный бисквит на сливочном масле в сочетании с пломбирным кремом, подарит неповторимое наслаждение от любимого всеми вкуса мороженого!

Хризантема



Мягкий, пропитанный ванильным сиропом классический бисквит с кремом из взбитых сливок, украшенный красивыми цветами хризантемы и воздушным рисом.

Ириска



Белый классический бисквит, пропитанный ванильным сиропом с любимым сливочным кремом со сгущённым молоком.



ХИТ
продаж

Торты

Поляна



Знакомый вкус, знакомый вид,
любимые грибочки —
это наше детство!

Белковый



Для тех, кто помнит и любит
вкус нежного белкового крема,
мы предлагаем торты на белом
бисквите с оригинальной
цветовой отделкой.

Пчелиный рой



Белый бисквит в сочетании
с венским и нашим фирменным
медовым кремом. Яркая отделка
торта – не оставит равнодушным
ни взрослого, ни ребёнка!



Грибочек



Классический белый бисквит и люби-
мый сливочно-карамельный крем —
Это наша старинная рецептура
и Ваш кусочек лета на столе!

Балапан

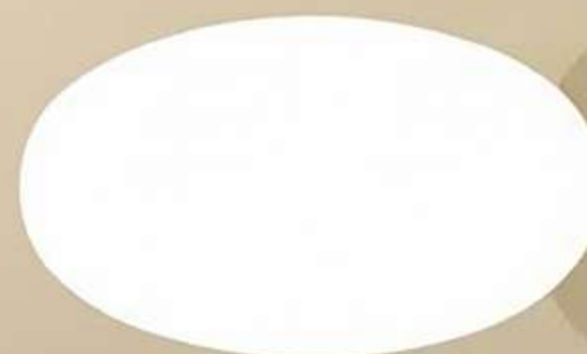


Классическая рецептура нежного
бисквита, пропитанного ванильным
сиропом и оформленный кремом
на сливках в виде фигурок цыплят.

Солнышко



Мягкое сочетание вкусов класси-
ческого бисквита, взбитых сливок,
карамельной начинки и кокоса.
Самый тёплый и весёлый тортик.

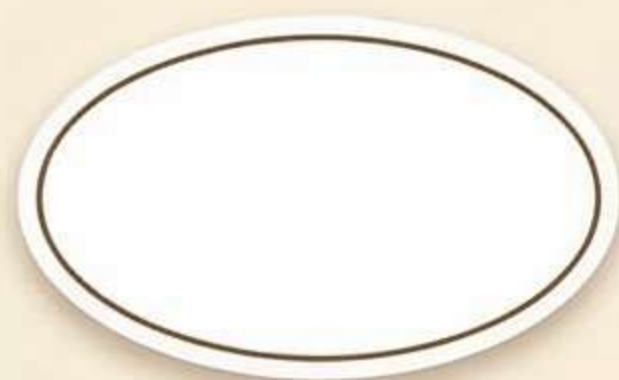


Торты

Сакура



Переплетение вкусов красного бархата и шоколадного бисквита, в сочетании с творожным кремом и ванильной пропиткой.



Вупи Пай



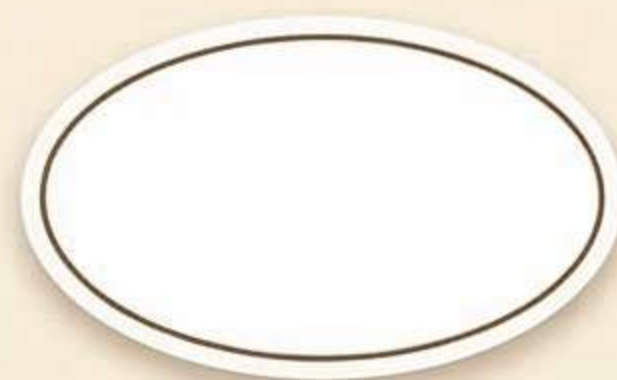
Шоколадный бисквит, пропитанный ванильным сиропом, оформленный сырным кремом в сочетании с шоколадной карамелью.



Красный бархат



Современная технология изготовления красного бисквита, домашний сметанный крем — это не забывавный вкус!



Трио



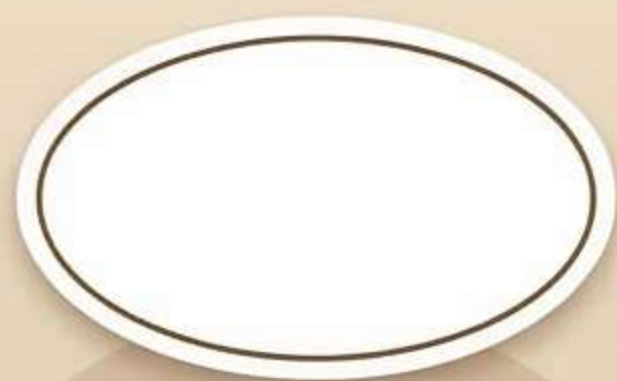
Шоколадный и абрикосовый бисквиты, с банановым кремом на взбитых сливках. Отделка крошкой карIBE.



Эскимо



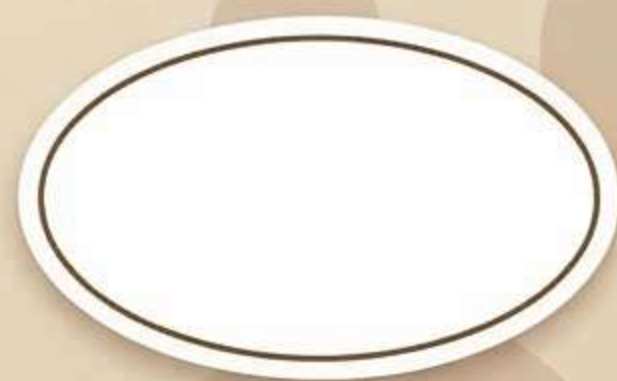
Белый бисквит с йогуртовым кремом, взбитыми сливками и арахисом.



Графские развалины



Тонкий слой белого бисквита, кусочки французской меренги, дополненные облегчённым кремом на сливках.

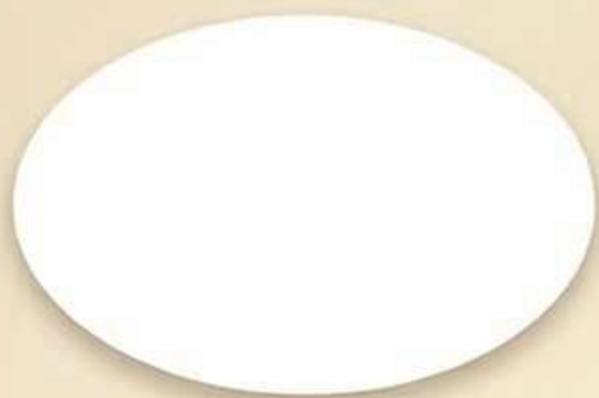


Торты

Детский Мальчику



Детский торт- белый бисквит со взбитыми сливками.



Чайная роза



Сливки, сгущенка варёная, венский бисквит.



Детский Девочке



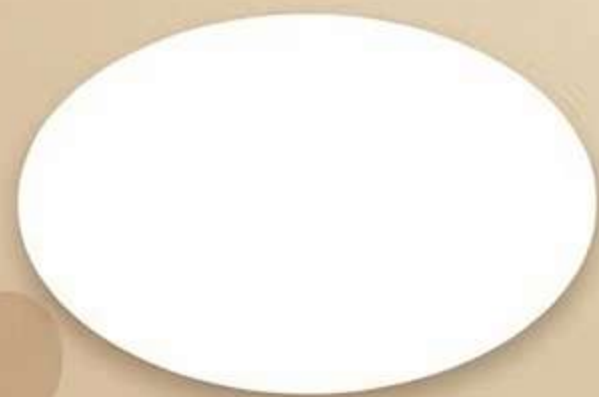
Детский торт- белый бисквит с фруктовой начинкой и взбитыми сливками.



Рафаэло



Начинка Рафаэлло, белый бисквит, кокос, сливки.



Чоко-Пай



Венский бисквит, сливки, творог, шоколадный гель и Чоко-пай печенье.



Фисташка



Фисташка Белый бисквит, сливки, начинка фисташка мируар.



Торты

Рахат-Лукум



Восточные вкусы изюма и чернослива, нежное сгущённое молоко в сочетании с грецким орехом и арахисом, будет достойным десертом на любом торжестве!

Радуга



Разноцветные бисквитные коржи, и воздушный крем на взбитых сливках, поднимут настроение даже в самый ненастный день!

Тайга



Шоколадные бисквиты, прослоенные цитрусовым суфле, отделанные взбитыми сливками и зелёным бисквитом. А его MAXI размер позволит угостить даже большую компанию!

Весовые Торты

Пломбир



Поджаристый арахис, вареная сгущёнка, вкуснейший бисквит прослоенный кремом из взбитых сливок.

Чёрный лес



Торт со взбитыми сливками, вишнёвым конфитюром и с шоколадным бисквитом — не оставит никого равнодушным.

Весовые Торты

Тирамису



ХИТ
продаж

Популярный итальянский десерт. Нежный бисквит и воздушный крем «Тирамису» с отделкой кокосовой стружкой и шоколадной крошкой.

Вупи Пай

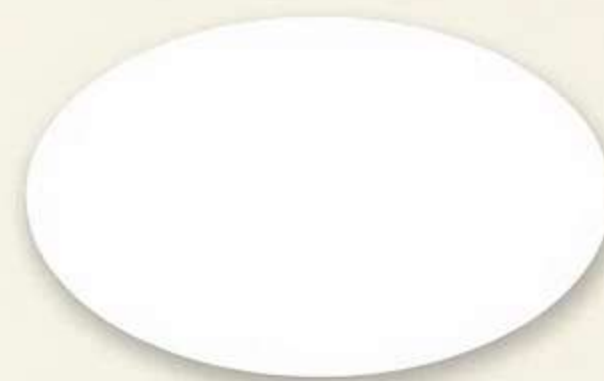


Оригинальный вкус шоколадного бисквита, пропитанного ванильным сиропом, оформленный сырным кремом в сочетании с шоколадной карамелью — это «Вупи Пай»!

Красный бархат



Современная технология изготовления красного бисквита, домашний сметанный крем — это не забываемый подарок нашим друзьям и утончённое лакомство для наших близких!



Ностальгия
шоколадная



Шоколадный бисквит с сливочным кремом, пропитанный ванильным сиропом, украшенный воздушным рисом и дроблёным орехом.

«Лакомка»



Поджаристый арахис, вареная сгущёнка, вкуснейший бисквит прослоенный кремом из взбитых сливок.

Ностальгия
сливочная



Классический бисквит с сливочным кремом, пропитанный ванильным сиропом, украшенный воздушным рисом и дроблёным орехом.



Мини-Торты

Малиновый мусс



«Малиновый мусс» – это продолжение нашей муссовой серии! Классический бисквит прекрасно сочетается с малиновым муссом и прослойкой из взбитых сливок.

Вишня



Сладкие ягоды и вкуснейший белый бисквит, дополненные кремом на сливках и оригинальным оформлением, дали возможность создать серию ягодных мини тортов.

Серпантин



Классический бисквит, пропитанный ванильным сиропом, прослоенный взбитыми сливками. Завершает отделку яркие узоры из разноцветных гелей и цветы.

Арарат



Бисквитные коржи на гречишном мёде, с прослойкой из взбитых сливок, залитый медовым гелем, украшенный шоколадом. Порадует Вас, в самую ненастную погоду!

Милашка



Сладкие фрукты и белый бисквит, дополненные кремом на сливках и оригинальным оформлением, дали возможность создать серию фруктовых мини тортов.

Шоколадный восторг



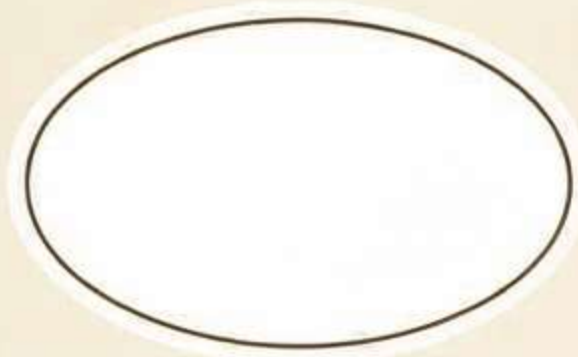
Шоколадный бисквит, великолепно сочетается с кремом из взбитых сливок, прослойка с добавлением варёной сгущёнки. Украшено шоколадной глазурью и крошкой карамели.

Мини-Торты

Шоколадный мусс



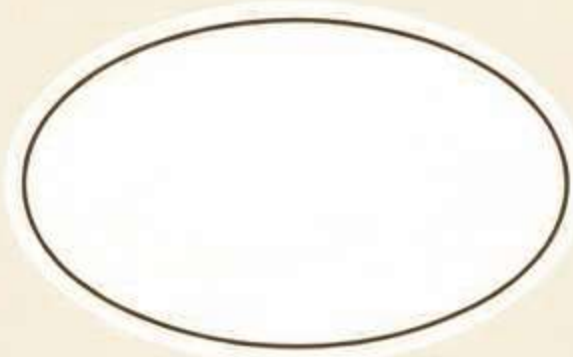
Баркатный бисквит с какао, прослоенный нежнейшим шоколадным муссом в сочетании со взбитыми сливками, и отделкой какао с шоколадными плиточками.



Птичье молоко



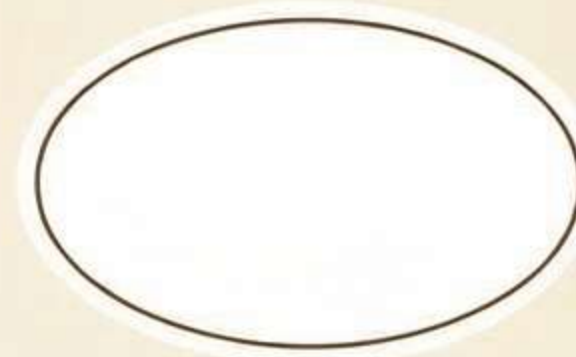
Тончайший белый бисквит пропитанный сахарным сиропом, воздушно, нежное суфле изготовленное по редкой технологии.



Чёрный лес



Торт со взбитыми сливками, вишней конфитуром и с шоколадным бисквитом — не оставит никого равнодушным.



Щербет



Нежный классический бисквит с кремом на взбитых сливках с варёной стущёнкой. В отделке всеми любимая восточная сладость — халва.



К чаю



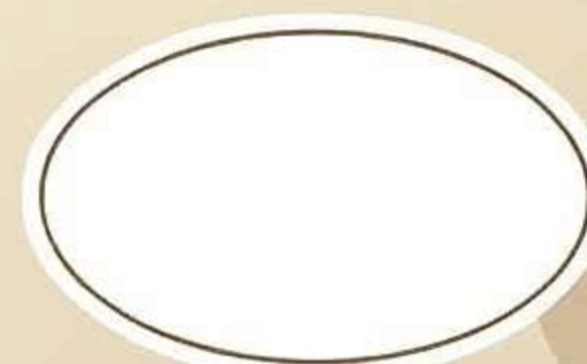
Отборный изюм и воздушный рис, а так же вкуснейший белый бисквит соединённый кремом на сливках и фруктовым конфитуром.



Лакомка



Поджаристый арахис, вареная стущёнка, вкуснейший бисквит прослоенный кремом из взбитых сливок.



ХИТ
продаж

Мини-Торты

Лимон



Белый бисквит, лимонная начинка, взбита со сливками. Украшенный кондитерским гелем.

Дамский

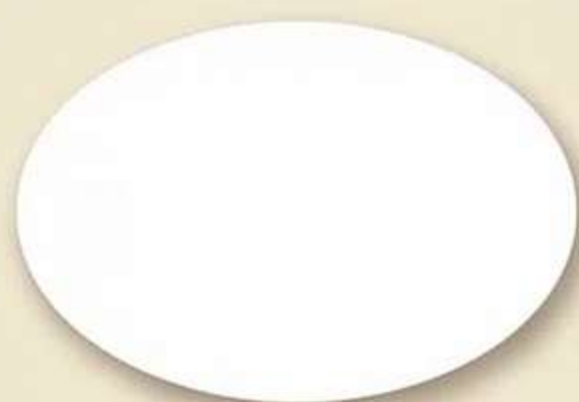


Белый бисквит со сливками. Украшенный кондитерским гелем и кремовой кружевной отделкой.

Цитрон



Классический бисквит с цитрусовым кремом со взбитыми сливками, украшен цитрусовым мармеладом.



Сметанный



Сметанный бисквит, со сметанным кремом- невероятно вкусный.

Сникерс



Белый бисквит, вареная струщёнка, арахис, взбитые сливки.

Обжорка

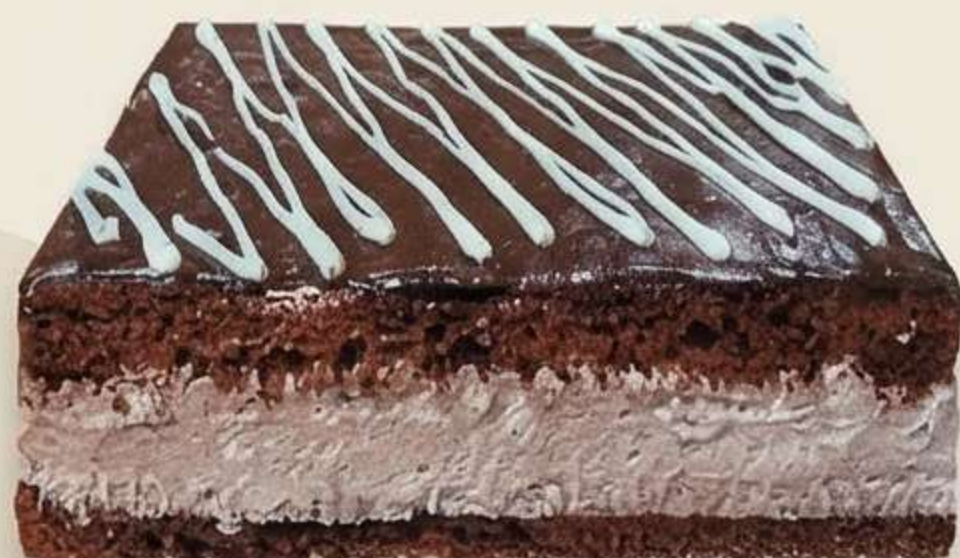


Бисквит бело-шоколадный, масляный крем с вареной ситущнкой- вкус детства.



Мини-Торты

Шоколадно-твороженное суфле



Шоколадный бисквит с корицей, с прослойкой воздушного творожного суфле.

Тирамису

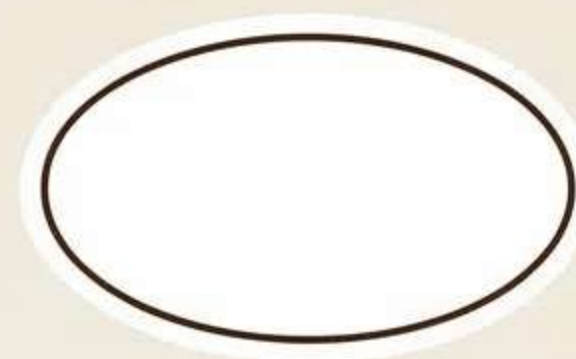
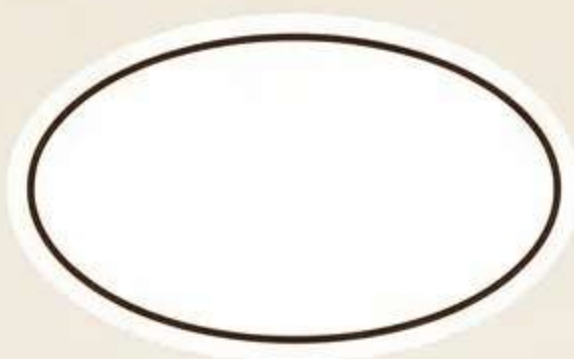
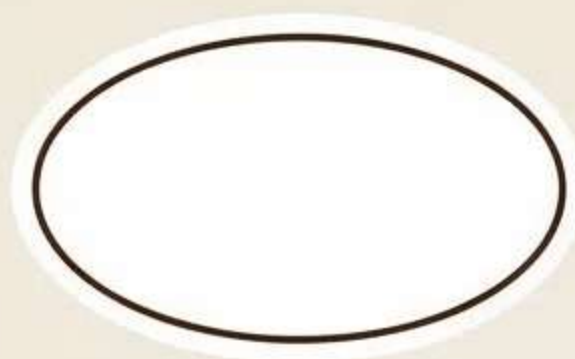


Популярный итальянский десерт. Нежный бисквит на какао и воздушный крем «Тирамису».

Красный бархат



Современная технология изготовления красного бисквита, домашний сметанный крем.



Прага

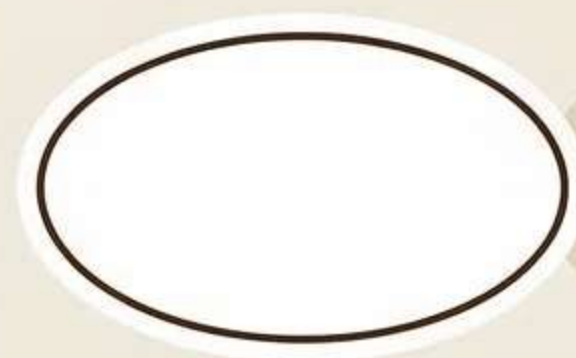
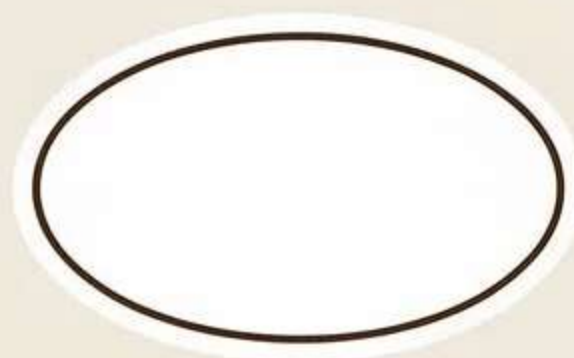


Праги - шоколадный бисквит, крем суфле с какао, облит шоколадом.

Пломбир



Поджаристый арахис, вареная сгущенка, вкуснейший бисквит прослоенный кремом из взбитых сливок.



Мини-Торты

Киви



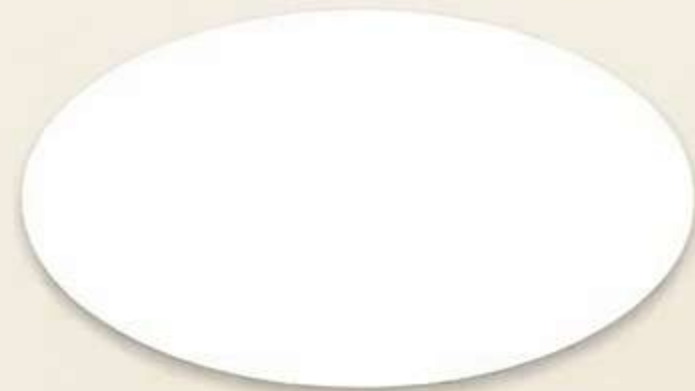
Белый бисквит, сливки с киви,
оформление шоколадом, маком



Медовый



Пышные коржи на натуральном
мёде, нежнейшей заварной крем.



Квадрат клубничка



Белый бисквит, сливки с клубникой,
оформление шоколадом, гелем



Заказные торты



Мы изготовим любой торт для Вашего торжества!
На свадьбу, день рождения или торжественный прием!
Яркие, красочные, смешные и запоминающиеся торты
для Вас и Ваших любимых!

ТОО «Скит-Ко», г. Уральск, Ульяны Громовой 26, 21-29-05