

## Вкусные и необычные кондитерские изделия

**7 видов эклеров** – это наша гордость! У нас самый широкий выбор эклеров в городе. И это не с проста! Ведь именно Антуан Карем, в честь которого названа наша пекарня-кондитерская, в 19 веке изобрел это нежное пирожное.

<p><b>1. Ванильный эклер</b></p>		<p>Нежный классический эклер с заварным кремом. Украшен глазурью и орехом пекан.</p>
<p><b>2. Шоколадный эклер</b></p>		<p>Заварной крем с добавлением шоколада, покрытый глянсажем из 2 видов шоколада: черного и белого.</p>
<p><b>3. Карамельный эклер</b></p>		<p>Заварной крем с добавлением вареной сгущенки и карамели. Декорируется глазурью и карамельным попкорном.</p>
<p><b>4. Малиновый эклер</b></p>		<p>Заварной крем с добавлением натурального пюре из малины. Декорируется глазурью, свежей малиной и шоколадным штрейзелем.</p>
<p><b>5. Фисташковый эклер</b></p>		<p>Заварной крем с нежной фисташковой пастой из натуральных обжаренных перетертых фисташковых орехов. Украшен глазурью и дроблеными</p>
<p><b>6. Эклер манго-маракуйя</b></p>		<p>Заварной крем с добавлением натурального пюре манго и маракуйи. Украшен глазурью и хрустящим штрейзелем.</p>

<p>7. Клубничный эклер</p>		<p>Эклер из нежного заварного теста, покрытого тонким слоем карамельного песочного теста с легким сливочным кремом и ароматом натуральной</p>
<p>8. Тирамису</p>		<p>Итальянский многослойный десерт, в состав которого входят нежный сливочный сыр маскарпоне, вымоченные в кофе эспрессо палочки печенья савоярди. Обильно обсыпанный</p>
<p>9. Карамельный бейлис (без глютена!)</p>		<p>Тонкий слой бисквита без муки (!) с ярким вкусом какао. Далее слой из измельченного беже, покрытого масляным кремом на основе сгущенного молока. Нежный карамельный мусс. Декорирован</p>
<p>10. Опера</p>		<p>Чередующиеся слои нежного миндального бисквита, пропитанного кофейным сиропом в сочетании с шоколадным ганашем и кофейным кремом. Покрывается шоколадной глазурью и декорируется</p>
<p>11. Шу</p>		<p>Классическое французское пирожное. Нежное заварное тесто и молочный заварной крем. Украшено свежей малиной и сахарной пудрой.</p>

<p><b>12. Экзотик (с пониженным содержанием сахара!)</b></p>		<p>Подушка из нежного кокосового бисквита и тонкого слоя песочного теста. Ананасовые кубики, маринованные свежим имбирем и цедрой лайма. Легкий сливочный мусс на основе пюре манакуйи</p>
<p><b>13. Клубнично-фисташковое (с пониженным содержанием сахара!)</b></p>		<p>Нежный фисташковый бисквит, освежающее желе из свежей(!) клубники в сочетании с легким клубничным муссом с легким цитрусовым оттенком. Декорируется свежей клубникой и дробленым</p>
<p><b>14. Картошка</b></p>		<p>Нежная сливочно-бисквитная масса с ярким вкусом какао и легким ароматом коньяка. Покрыто тонким слоем шоколада и декорировано завитком из масляного крема и свежей клубникой</p>
<p><b>15. Черный лес</b></p>		<p>Нежнейший шоколадный бисквит с легким сливочным кремом и томленой вишней.</p>
<p><b>16. Три шоколада</b></p>		<p>Подложка из шоколадного бисквита с хрустящим штрейзелем и тремя муссами из темного, молочного и белого шоколада.</p>

<p><b>17. Тарт с малиной</b></p>		<p>Ванильное песочное тесто с заварным кремом и свежей малиной.</p>
<p><b>18. Тарт с клубникой</b></p>		<p>Ванильное песочное тесто с заварным кремом и свежей малиной.</p>
<p><b>19. Пирог с лимоном и меренгой</b></p>		<p>Карамельное песочное тесто с лимонным кремом из белого шоколада. Покрит воздушной итальянской меренгой.</p>
<p><b>20. Тарт флан с грушей</b></p>		<p>Пряное песочное тесто с корицей и имбирем, с заварным шоколадным кремом и свежей грушей.</p>
<p><b>21. Тарт флан Абрикос</b></p>		<p>Пряное песочное тесто с корицей и имбирем, с ванильным заварным кремом и абрикосами.</p>
<p><b>Ароматная выпечка на основе слоеного теста</b></p>		

Слоеное тесто, придумал художник из Франции Клод Лоррен в XVII веке. Изделия из слоеного теста очень популярны, они бывают как сладкие, так и несладкие. Качественная и вкусная слойка должна быть рассыпчатой и хрустящей. Приготовление слоеного теста это достаточно трудоемкий процесс, который занимает много времени. Наши пекари своими заботливыми руками неустанно создают кусочки вкусного настроения для наших гостей. Наш ассортимент слойки включает самые разные начинки: заварной крем, фрукты, карамель, орехи, шоколад, сырный крем, грибы, мясо в различных формах, сыры, овощи и так далее. У нас есть вкус на любой вкус!

**1. Вензель с малиной**



Изящная слойка с нежным ванильным кремом внутри и горкой малины сверху, обсыпанная жареными тыквенными семечками.

**2. Миндальная улитка**



Покрытая миндальным кремом с хрустящей сахарной корочкой и ароматной черникой.

**3. Улитка с корицей и сливочным сыром**



Пропитывается глазурью, изготовленной на основе сливочного сыра. В начинку входит ароматная корица высшего качества.

<p><b>4. Лимонная с розмарином</b></p>		<p>Нежная слойка с сочным лимоном, легкой ноткой розмарина и апельсиновой цедры. Сверху изделие покрывается белым шоколадом.</p>
<p><b>5. Яблочная с марципаном</b></p>		<p>Слойка с неповторимым сочетанием сладости миндального марципана и кислинки подпечённого зеленого яблока.</p>
<p><b>6. Валован с вишней и заварным кремом</b></p>		<p>Начинка из цельной кисловатой вишни и нежного заварного крема в сочетании с карамелизованным миндалем. Хрустящая снаружи и сочная внутри...</p>
<p><b>7. Маковый бутон</b></p>		<p>Начинка с маком в сочетании с терпкостью апельсина и легким ароматом рома (эссенция, не алкоголь).</p>

<p><b>8. Косичка карамельно-ореховая</b></p>		<p>Смесь фундука и грецкого ореха с сочным мякишем слоеного теста, пропитанного сливочной карамелью. Косичка покрыта шоколадной глазурью.</p>
<p><b>9. Язычок с абрикосом и заварным кремом</b></p>		<p>Сладкий сочный абрикос в сочетании с запеченным заварным кремом.</p>
<p><b>10. Круассан</b></p>		<p>Изготовленный на натуральном сливочном масле – это изысканное лакомство и неизменный элемент французского завтрака.</p>
<p><b>11. Круассан шоколадный</b></p>		<p>Классический круассан с добавлением внутри кусочков шоколада и покрытый шоколадным гляссажем.</p>
<p><b>Сытная слойка</b></p>		

12. Слойка с венской сосиской		Внутри венская сосиска высшего сорта, смазанная крепкой русской горчицей.
13. Труновер с жульеном		Классическая начинка из обжаренных грибов, курицы и сливок
14. Томатный панье		Ароматный томатный соус со специями, свежие томаты и сыр.
<b>Галеты</b>		
Французские деревенские пироги на основе слоеного теста		
15. Галета А-ля Строганов		100% говядина, обжаренная со специями
16. Галета с капустой		обжаренная со специями
17. Галета с ветчиной и сыром		много сыра и пикантная ветчина
<b>Домашнее печенье, бизе и кексы</b>		
1. Сицилийское мини-пирожное		Ароматный миндальный марципан с апельсиновой цедрой в обсыпке из сахарной пудры
2. Кокосовое		Много кокоса с легкой ноткой ванильного сиропа.
3. Овсяное печенье с изюмом		Овсяные хлопья с изюмом. Самая здоровая хрустящая
4. Кукис шоколадный		одновременно очень мягкое и нежное

5. Кукис с вишней		хрустящее и одновременно очень
6. Миндальные		хрустящее печенье с
7. Песочное ванильное		нежное и яркое печенье. Сладость для поднятия
8. Кантучини		популярное итальянское сухое (дважды
9. Бискотти		популярное итальянское сухое (дважды
10. Пармезановое печенье.		сыр пармезан, мука, масло и щепотка соли и
Черный бриллиант		песочное печенье с
11. Маффин ванильный с клубникой		Мягкий, нежный маффин с ароматом ванили и сочными ягодами клубники.
12. Маффин шоколадный с вишней		Шоколадный маффин с гармоничным насыщенным вкусом, с характерной кислинкой томленной ароматной
13. Мармелад Манго		Сварен по классическим французской рецептуре из пюре манго. Обсыпан сахаром.
14. Мармелад клубника-маракуйя		Сварен по классическим французской рецептуре из пюре клубники и маракуйи. Обсыпан сахаром.
15. Мини-безе		
16. Безе		
<b>Макароны</b>		
<p>Французское нежное пирожное из яичных белков, сахарной пудры, молотого миндаля и пищевых красителей. Наши макароны по истине могут считаться одними из лучших в городе. Мы делаем их в круглой форме и между двумя слоями кладем начинку из ганаша и нежного 90% фруктового пюре (с 10% сахара). Готовое изделие мягкое, с гладкой поверхностью, тает во рту.</p>		

1. Ванильный		Мягкое миндальное печенье с ганашом из белого шоколада и ванили.
2. Малиновый		Мягкое миндальное печенье с ганашом из белого шоколада с добавлением малинового пюре.
3. Фисташковый		Мягкое миндальное печенье с ганашом из белого шоколада с добавлением фисташковой пасты,
4. Манго-маракуйя		Мягкое миндальное печенье с ганашом из белого шоколада с добавлением пюре манго и маракуйи.
5. Черничный		Мягкое миндальное печенье с ганашом из белого шоколада с добавлением черничного пюре.
6. Кофе Амаретто		Мягкое миндальное печенье с ганашом из белого шоколада с добавлением кофе и ликёра амаретто,
7. Шоколадный		Мягкое миндальное печенье с ганашом из тёмного шоколада .