

БИТЕР ТОЛТЕКИ



1

Характеристика:

- а) Богати на вкус шоколадови блатове с пресни яйца (немска технология – КОМПЛИТ)
- б) Пълнеж: Битер шоколадов мус с 13% лешници (ПАМИ) обработен с френска млечна сметана ЕЛЕВИР
- в) Хрупкава основа от карамел, фирирани бадеми (ПАМИ) с добавка от оригинална 100% бадемова паста
- г) Покритие: Огледална битер шоколадова глазура с лешници (Битер ноциола ПАМИ-АРТЕМИ)
- д) Декорация: карамелизирани бадеми ПАМИ, флорента, френски макарон.

Преди повече от 2000г. племето „ТОЛГЕКИ” открива окола река Амазонка какаовото дърво.



1

ДЕН и НОЩ



2

Характеристика:

- а) Пандишпан от бадеми на прах ПАМИ по френска технология. (дакуаж)
- б) Пълнеж: Млечен мус с начиола пралина ПАМИ (13% лешници) и разчупени хрупкави хапки от карамелизирани филирани бадеми.
- в) Покритие: Огледална битер шоколадова глазура с лешници (Битер ноциола ПАМИ-АРТЕМИ) Огледална млечна, бяла шоколадова глазура (ПАМИ-АРТЕМИ)
- д) Декорация: френски макарон.



2

ДВА КОНТИНЕНТА



3

Характеристика:

- а) Ароматен бял блат с пресни яйца (немска технология – КОМПЛИТ)
- б) Пълнеж: Крем бианко с крокан и кокос. Вкусът на дивия кокосов плод, се среща с карамеловия вкус от Европа. Крем бианко ПАМИ-АРТЕМИ е връзката на екзотичния аромат на кокоса и карамела, френско сладкарско откритие.
- в) Покритие: Млечна, бяла шоколадова глазура (ПАМИ-АРТЕМИ)



3

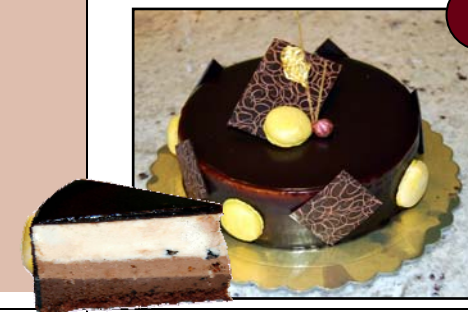
ШОКОЛАДОВА ПАЛИТРА



4

Характеристика:

- а) Богати на вкус шоколадови блатове с пресни яйца (немска технология – КОМПЛИТ)
 - б) Пълнеж: Мус битер шоколад ПАМИ-АРТЕМИ
 - в) Пълнеж: Мус ночиола шоколад ПАМИ-АРТЕМИ
 - г) Пълнеж: Мус млечен –бял шоколад ПАМИ-АРТЕМИ
 - д) Покритие: Огледална битер шоколадова глазура с лешници (Битер ночиола ПАМИ-АРТЕМИ)
- Декорация: френски макарон.



4

ЧЕРЕШОВА ГОРА



5

Характеристика:

- а) Богати на вкус шоколадови блатове с пресни яйца (немска технология – КОМПЛИТ)
 - б) Пълнеж: Крем битер ночиола шоколад ПАМИ-АРТЕМИ
 - в) Пълнеж: Черни черешки в желе по белгийска технология.
 - г) Покритие: Огледална битер шоколадова глазура с лешници (Битер ночиола ПАМИ-АРТЕМИ)
- Декорация: карамелизирани бадеми ПАМИ.



5

УЙЛЯМС НОЧИОЛА



6

Характеристика:

- а) Оригинална американска кейкова основа браунис, обогатена с белгийски натурален шоколад и френска млечна сметана.
 - б) Пълнеж: Крем битер ночиола шоколад ПАМИ-АРТЕМИ
 - в) Пълнеж: Круши сорт „Уйлямс”. Крехки, сладки круши със силен аромат.
 - г) Покритие: Огледална битер шоколадова глазура с лешници (Битер ночиола ПАМИ-АРТЕМИ)
- Декорация: френски макарон и круши „Уйлямс”.



6

ЕКЗОТИКА



7

Характеристика:

- а) Ароматен бял блат с пресни яйца (немска технология – КОМПЛИТ)
- б) Пълнеж: Мус млечен –бял шоколад ПАМИ-АРТЕМИ с хрупкави карамелизирани крипс микс.
- в) Пълнеж: Ананас сорт „екзотика” със силен аромат
- г) Покритие: Млечна, бяла шоколадова глазура (ПАМИ-АРТЕМИ)
Декорация: френски макарон

Съчетанието на ананас, специално обработен за сладкарството млечен крем и бяла глазура оформят лек, свеж и екзотичен вкус.



