








<p><b>„ЧОКОДАЙМОНД“ ДЕСЕРТ В ЧАША</b></p> <p><b>1</b></p>	<p><b>Характеристика:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ароматен бял блат с пресни яйца (немска технология – КОМПЛИТ)</li> <li>- Пухкав ванилов крем с френска млечна сметана. (ЕЛЕВИР)</li> <li>- Етаж от черни черешки в желе по белгийска технология (БАКБЕЛ)</li> <li>- Заливка от белгийски млечен шоколад . (БАКБЕЛ)</li> </ul>	 <p><b>1</b></p>
<p><b>„БРАЗИЛ“ ДЕСЕРТ В ЧАША</b></p> <p><b>2</b></p>	<p><b>Характеристика:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ароматен бял блат с пресни яйца (немска технология – КОМПЛИТ)</li> <li>- Пухкав крем от белгийски шоколад и растителна италианска сметана ХОПЛА.</li> <li>- Оригинален италиански крем панакота овкусен с концентрат от италиански шам фъстък</li> <li>- Заливка от диви италиански вишни АМАРЕНА (ФАБРИ)</li> </ul>	 <p><b>2</b></p>
<p><b>„ЧОКОВАНИЛИЯ“ ДЕСЕРТ В ЧАША</b></p> <p><b>3</b></p>	<p><b>Характеристика:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пухкав ванилов крем с френска млечна сметана. (ЕЛЕВИР).</li> <li>- Пухкав крем от белгийски шоколад и млечна френска сметана (ЕЛЕВИР).</li> <li>- Оригинален италиански крем панакота.</li> <li>- Богати на вкус шоколадови кубчета пандишпан по немска технология (КОМПЛИТ)</li> </ul>	 <p><b>3</b></p>

<p><b>„МИЛФЕЙ” ДЕСЕРТ В ЧАША</b></p> <p><b>4</b></p>	<p><b>Характеристика:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ванилов крем с френска млечна сметана. (ЕЛЕВИР)</li> <li>- Многолистно тесто – МИЛФЕЙ- по френска технология.</li> <li>- Декорация : поръсване на нехидратирана пудра захар.</li> </ul>	 <p><b>4</b></p>
<p><b>„ТРИЛОГИЯ” ДЕСЕРТ В ЧАША</b></p> <p><b>5</b></p>	<p><b>Характеристика:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мус от оригинален френски крем брюле с белгийски шоколад.</li> <li>- Мус от оригинален френски крем брюле с белгийски млечен шоколад.</li> <li>- Мус от оригинален френски крем брюле с белгийски бял шоколад.</li> <li>- Заливка от френска млечна сметана с белгийски шоколад.</li> </ul>	 <p><b>5</b></p>
<p><b>„МАДАГАСКАР” ДЕСЕРТ В ЧАША</b></p> <p><b>6</b></p>	<p><b>Характеристика:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пухкав ванилов крем с френска млечна сметана. (ЕЛЕВИР).</li> <li>- Пухкав крем от белгийски шоколад и млечна френска сметана (ЕЛЕВИР).</li> <li>- Оригинален италиански крем панакота.</li> <li>- Заливка с вкус на мандарина.</li> <li>- Декорация: френски макарон.</li> </ul>	 <p><b>6</b></p>

<p><b>КАРАМЕЛОВ МУС В ЧАША</b></p> <p>7</p>	<p><b>Характеристика:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Френска млечна сметана с оригинален гръцки карамел (ПАМИ)</li> <li>- Хрупкави карамелизирани бадеми и бисквитени парчета по немска технология.</li> </ul>	 <p>7</p>
<p><b>ОРИГИНАЛЕН ФРЕНСКИ КРЕМ БРЮЛЕ</b></p> <p>8</p>	<p><b>Характеристика:</b></p> <p>Френския оригинален крем брюле на ЕЛЕВИР се приготвя много бързо и лесно, осигурявайки отлично и винаги стабилно качество.</p>	 <p>8</p>
<p><b>ОРИГИНАЛЕН ИТАЛИАНСКИ КРЕМ ПАНАКОТА</b></p> <p>9</p>	<p><b>Характеристика:</b></p> <p>Италиански оригинален крем панакота на ЕЛЕВИР се приготвя много бързо и лесно, осигурявайки отлично и винаги стабилно качество.</p>	 <p>9</p>

**ЧИЗКЕЙК МЕЧТА**  
2010г.



10

**Характеристика:**

- а) Ронливо-маслена хрупкава основа по немска технология с лек ( датски маргарин). –френско масло
- б) Пълнеж: Крем сирене от оригинално италианско сирене маскарпоне обработено за сладкарски цели комбиниран с йогурт на ФАБРИ.
- г) Глазура: Черни белгийски черешки в желе.



10

**МУС ШОКОЛАД С**  
**ЧЕРНИ ЧЕРЕШИ**  
2010г.



11

**Характеристика:**

Плътен, богат на вкус шоколадов мус от белгийски шоколад разработен с млечна сметана. Мусът се съчетава с черни цели ароматни черешки. Заливката от горе е плътен шоколадов ганаж.



11

**ПАНАКОТА С МАНГО**



12

**Характеристика:**

Плътен, богат на вкус мус панакота разработен с френска млечна сметана. Мус панакота се съчетава с натурално плодово пюре от манго. Заливката от горе е с екзотичен вкус на плод маракуя.



12

**КРЕМ БРЮЛЕ  
ФРЕНСКО ГРОЗДЕ  
2012г.**



13

**Характеристика:**

- а- Оригинален френски крем брюле.
- б- Пюре от френско грозде.
- в- Декорация : мона лиза.



13