

CAFE MŁYŃSKA

BISTRO • BAR • CAFE



MŁYŃSKA12

TORTY I CIASTA NA TWOJE NAJWAŻNIEJSZE CHWILE



DOSSIER

SŁODKIE MOMENTY W STYLU MŁYŃSKA12

W sercu Młyńska12 powstają ciasta i torty, które łączą sztukę cukierniczą z wyrafinowanym smakiem. Każdy z nich to autorska kompozycja, dopracowana w każdym detalu, przygotowana z najlepszych składników i podana z dbałością o estetykę. Torty Młyńska12 to najlepsza celebrowanie wyjątkowych chwil.



OFERTA:

Cena 170 zł / kg
Zamówienia przyjmujemy
z minimum 3 dniowym
wyprzedzeniem.

SMAKI:

1. Bounty

- Biskopt: migdałowy, lekki, wilgotny, nasączony mlekiem kokosowym
- Krem / mus: kokosowy mus, aksamitny, ganache czekoladowy
- Dodatki: migdałowy crunch, migdałowe biskopki

2. Royal Honey Cake

- Biskopt: wielowarstwowy, miodowy, miękki i aromatyczny
- Krem / mus: patissière ze śmietaną, kremowy i lekki
- Opcjonalnie: soczysta wiśnia/malina dla świeżego akcentu

3. Snickers

- Biskopt: czekoladowo-orzechowy, lekki, wilgotny
- Krem / mus: patissière z gorzką czekoladą, krem serowy, aksamitny
- Dodatki: ciągnąca, słona karmelowa warstwa, chrupka warstwa crunch z orzechów arachidowych



4. Schwarzwälder / Black Forest

- Biskopt: czekoladowy, lekki, wilgotny, nasączony syropem wiśniowym • Mus / krem: wiśniowy mus, lekki i puszysty, krem śmietanowy • Dodatki: soczysta wiśnia, warstwa aksamitnego czekoladowego ganache, opcjonalnie czekoladowe wiórki

5. Opera

- Biskopt: kawowo-migdałowy, lekki, wilgotny, nasączony syropem kawowym z amaretto
- Krem / mus: maślano-kawowy z dodatkiem Baileys, aksamitny i gęsty
- Dodatki: ganache z ciemnej czekolady, migdałowe biskopty

6. Noir et Praliné

- Biskopt / warstwy: wielowarstwowe, czekoladowe, o intensywnym smaku, z lekkim chrupiącym akcentem • Krem / mus: patissière na gorzkiej czekoladzie, gęsty i aksamitny
- Dodatki: chrupka warstwa praliné

7. Tort Malina–Pistacja

- Biskopt: waniliowy pistacjowy lekki, nasączony syropem • Krem: ganache pistacjowy, żel malinowy, krem serkowy • Dodatki: pieczony sernik pistacjowy



CIASTA:

Ciasta duże domowe
/ 72 porcje

Sernik pieczony tradycyjny
Kruszon z czarną porzeczką
Jogurtowe ciasto ze śliwką
Jabłecznik z cynamonem



Każdy tort to historia pisana na nowo. Podane smaki i kompozycje są jedynie inspiracją. Realizujemy indywidualne projekty, tworząc torty dopasowane do okazji, gustu i marzeń naszych gości.

✉ cafe@mlynska12.pl

☎ +48 61 627 03 41



ZAMÓWIENIE INTERAKTYWNE,
WYPEŁNIJ I WYŚLIJ NA ADRES
cafe@mlynska12.pl

FORMULARZ

