

# Spelniamy stodkie

## marzenia



### Ciasto weselne porcjowane

#### Mistrz Cukierniczy poleca

Ciasta porcjowane w równe porcje ok 100g.  
Możliwość zastosowania papilotek do ciasta.

- Serniczek domowy z polewą lukrową
- Serniczek kakaowy z kruszonką
- Serniczek z zapieczonymi wiśniami
- Serniczek z zapieczonymi mandarynkami
- Serniczek z zapieczonymi jabłkami
- Jablecznik domowy z polewą lukrową
- Jablecznik domowy z kruszonką
- Galaretkę z bitą śmietaną i truskawkami
- Galaretkę z bitą śmietaną i malinami
- Galaretkę z bitą śmietaną i brzoskwiniami
- Ciasto Marko z bitą śmietaną w polewie kajmakowej
- Ciasto Snikers
- Makowiec domowy na kruchym spodzie
- Ciasto karmelowe z bitą śmietaną i wiśniami
- Ptasie mleczko cytrynowe lub truskawkowe
- Przekładaniec brzdącowy z kawałkami galaretki
- Ciasto piernik jogurtowo miodowy z bitą śmietaną
- Ciasto z bitą śmietaną cappucino
- Murzynek z bitą śmietaną

#### Mistrz Świata

#### w Cukiernictwie poleca

Ciasta wykwiwne:

- Tiramisu na serku mascarpone
- Szarlotka włoska z cynamonem
- Kostka czekoladowa amaretto z marcepanem
- Kostka advocatowa
- Kostka gruszkowa
- Rożki z alkoholem – miniciasteczka z kremem masłanym (czekolada, wanilia, orzech)
- Babeczki z bitą śmietaną i owocami (truskawka, malina, borówka, brzoskwinia, kiwi, winogrono)
- Babeczki z bitą śmietaną jogurtowe (truskawka, malina, gruszka, cappucino, porzeczka)

Doskonale do ekspozycji na "stół szwedzki" ciasteczka mini

- Ciasteczka bankietowe mini jogurtowe – różne wzory (truskawka, malina, cappucino, gruszka, porzeczka, inne)
- Ciasteczka bankietowe mini kremowe – kwadratowe (czekolada, orzech, cytryna, kawa, pistacja, inne)

