



ROYAL CHOCOLATE  
WORKSHOP



KATALOG TORTÓW



ROYAL CHOCOLATE  
WORKSHOP

## KRÓLEWSKIE TORTY

**Wierzynek Royal Chocolate Workshop**, słynący z mistrzowskiego kunsztu cukierników, przedstawia wyjątkową ofertę artystycznych tortów na każdą okazję.

Nasze torty słyną z unikalnego połączenia tradycyjnych receptur, naturalnych składników i nowoczesnych inspiracji.

Wszystkie zdobienia wykonujemy ręcznie z największą dbałością o każdy szczegół - dzięki temu nasze torty to cukiernicze dzieła sztuki, stanowiące królewskie dopełnienie każdej uroczystości!



## PROPOZYCJE SMAKÓW TORTÓW MUSOWYCH



### 1 TORT „MALINOWY KRÓL”

Mus z białej czekolady, przekładany galaretką z malin i chrupką orzechową na blacie czekoladowym.



### 2 „TORT MANGO-MARAKUJA”

Mus z białej czekolady, mango i marakui na spodzie z biszkoptu czekoladowego.



### 5 TORT „PIKANTNA CZEKOLADA”

Mus z czekolady Madagaskar ze szczyptą chili, bananami karmelizowanymi i orzechami nerkowca.



### 6 TORT „BAILEYS”

Biszkopt czekoladowy przekładany musem z białej czekolady i likieru Baileys, obłany polewą z gorzkiej czekolady.



### 3 TORT „SACHER”

Biszkopt czekoladowy nasączony rumem, przełożony domową marmoladą morelową, obłany polewą z gorzkiej czekolady.



### 4 TORT „PALONA BIAŁA CZEKOLADA”

Palona biała czekolada z dodatkiem szafranu oraz galaretki z czarnego bzu, ułożona na czekoladowym blacie biszkoptowym.



### 7 TORT „BROWNIE”

Ciasto Brownie nasączone kawą, przełożone kremem na bazie Amaretto i wiśni.



### 8 TORT „SŁODKA WIŚNIA”

Mus czekoladowy z kawałkami wiśni, przekładany blatami czekoladowymi.

## PROPOZYCJE SMAKÓW TORTÓW MUSOWYCH



### 9 TORT „MIODOWE KRÓLESTWO”

Piernikowy biszkopt przekładany musiem miodowo-czekoladowym z dodatkiem puree śliwkowego.



### 10 TORT „GRUSZKA OBLANA KARMELEM”

Mus karmelowy z gruszką na spodzie z puszystego biszkoptu i chrupiącej czekolady.



### 11 TORT „ORZEŹWIAJĄCA KAWA”

Mus kawowy z nadzieniem makowym i chrupką czekoladową, przełożony puszystym biszkoptem.



### 12 TORT „ORZECH Z JEŻYŃĄ”

Mus czekoladowo-orzechowy z nadzieniem jeżynowym i chrupką czekoladową, obłany polewą karmelową.

## PROPOZYCJE SMAKÓW TORTÓW BISZKOPTOWYCH



### TORTY BISZKOPTOWE PODSTAWOWE SMAKI

#### TORT „CZARNY LAS”

Czekoladowy biszkopt, przekładany kremem śmietankowym z dodatkiem wiśni.

#### TORT „OWOCOWA ŚMIETANKA”

Biszkopt waniliowy przełożony kremem z białej czekolady z dodatkiem puree malinowego lub truskawkowego.

#### TORT „LEŚNA CZEKOLADA”

Biszkopt czekoladowy przekładany kremem czekoladowym z dodatkiem puree z owoców leśnych.

#### TORT „LEMON CURD”

Biszkopt waniliowy przekładany lemon curd oraz kremem śmietanowym.

#### TORT „RED VELVET”

Czerwony biszkopt waniliowy przekładany kremem śmietankowym.



## PROPOZYCJE SMAKÓW TORTÓW BISZKOPTOWYCH

### TORTY BISZKOPTOWE PREMIUM:

#### TORT „KAWOWA ROZKOSZ”

Biszkopt czekoladowy przełożony kremem czekoladowo-kawowym, warstwą pralinową cara crakine, przełożony puree z owoców leśnych.

#### TORT „SŁONA PISTACJA”

Biszkopt czekoladowy przełożony kremem pistacjowym oraz kremem czekoladowym z warstwą pralinową cara crakine ponczowany kakao z dodatkiem Baileys.

#### TORT „POEZJA MICKIEWICZA”

Biszkopt czekoladowy (ponczowany wiśniówką i sokiem pomarańczowym), przekładany musem czekoladowym oraz kremem o smaku chałwowym z dodatkiem kruszonej bezy o smaku kakaowym.



#### TORT „BISZKOPTOWY MALINOWY KRÓL”

Biszkopt czekoladowy przekładany kremem z białej czekolady z żelką malinową oraz chrupką warstwą pralinową cara crakine.

#### TORT „RAFAELLO”

Biszkopt waniliowy z kremem budyniowym o smaku kokosowym z dodatkiem puree z czarnej porzeczki.



## TORTY WESELNE



TORTY WESELNE



TORTY DLA DZIECI





TORTY DLA DZIECI



TORTY OKOLICZNOŚCIOWE





TORTY FIRMOWE







ROYAL CHOCOLATE  
WORKSHOP



Kontakt:

tel.: +48 728 871 001

e-mail: [delikatesy@slodkiwierzynek.pl](mailto:delikatesy@slodkiwierzynek.pl)

[www.wierzynekchocolate.com](http://www.wierzynekchocolate.com)