




Ieva Cakes











Шеф-кондитер на Коста Бланка

- 🧑‍🍳 опыт 20 лет
- ★ работала в ресторане, отмеченном звездой Мишлен в Latvia
- 😊 невероятно высокий процент довольных клиентов
- 💰 цены: 35 - 45€ / kg

НАЧИНКИ


 <p>Pina - Colada</p>	<p>★ Премиум PINA - COLADA</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> ананасовое компоте<input type="checkbox"/> кокосовый ганаш<input type="checkbox"/> кокосовый крем с маскарпоне<input type="checkbox"/> рисово-шоколадные хлопья	<p>45 € /kg</p>
	<p>★ Премиум Марковный</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> солёная карамель с орехом пекан<input type="checkbox"/> морковный бисквит с орехом пекан<input type="checkbox"/> крем с чёрносливом<input type="checkbox"/> вишнёвое конфи	<p>45 € /kg</p>
	<p>★ Премиум Вишня-шоколад</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> шоколадный бисквит<input type="checkbox"/> шоколадный мусс<input type="checkbox"/> вишнёвое компоте<input type="checkbox"/> шоколадно-пломбирный крем	<p>45 € /kg</p>

	<p style="text-align: center;">★ Премиум Нутелла</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> шоколадный бисквит <input type="checkbox"/> шоколадный мусс "Nutella" <input type="checkbox"/> шоколадный ганаш <input type="checkbox"/> ореховое пралине <input type="checkbox"/> шоколадный крем с маскарпоне 	<p>45 € /kg</p>
	<p style="text-align: center;">★ Премиум Буено</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> шоколадный бисквит <input type="checkbox"/> мусс из молочного шоколада <input type="checkbox"/> хрустящий кранч из фундука и вафли <input type="checkbox"/> шоколадный крем из 2ух сортов шоколада 	<p>45 € /kg</p>
	<p style="text-align: center;">★ Премиум Груша карамель</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> грушевый конфитюр <input type="checkbox"/> взбитая карамель <input type="checkbox"/> медовые бисквиты <input type="checkbox"/> карамельны-сырный крем 	<p>45 € /kg</p>
	<p style="text-align: center;">★ Премиум Фисташковый пломбир</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> фисташковый бисквит <input type="checkbox"/> малиновое конфи <input type="checkbox"/> мусс фисташковый с белым шоколадом <input type="checkbox"/> фисташковый крем с маскарпоне 	<p>45 € /kg</p>

	<p>★ Премиум Ягодный пломбир</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> сметанно-сливочный мусс <input type="checkbox"/> ягодно-ванильный бисквит <input type="checkbox"/> ягодный конфитюр <input type="checkbox"/> крем с маскарпоне 	<p>45 € /kg</p>
	<p>★ Премиум Красный бархат</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> кефирный бесквит <input type="checkbox"/> малиновый ганаш <input type="checkbox"/> малиновый мусс <input type="checkbox"/> малиновое конфи <input type="checkbox"/> крем с маскарпоне 	<p>45 € /kg</p>
	<p>Манго-мумбай</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> манго мусс <input type="checkbox"/> конфитюр с малиной и яблоком <input type="checkbox"/> корица <input type="checkbox"/> пряный бисквит с манго 	<p>45 € /kg</p>
	<p>Медовик</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> сметанный крем с мёдом и коричневым сахаром <input type="checkbox"/> медовые коржи 	<p>35 € /kg</p>

	<p align="center">Чизкейк классический</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> запечённый, классический чизкейк <input type="checkbox"/> с домашним песочным печеньем в основе <input type="checkbox"/> натуральной ванилью <input type="checkbox"/> ягодным конфитюром <input type="checkbox"/> богато украшен ягодами 	<p align="center">35 € /kg</p>
	<p align="center">Стандартная начинка</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> любую из выше перечисленных ПРЕМИУМ начинок можно сделать в бюджетном варианте уменьшив кол-во слоёв (3 бисквита, 2слоя крема). Идеально подходит для БЕНТО тортиков. 	<p align="center">35 € /kg</p>

ДЕСЕРТЫ

	<p align="center">Эклеры</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> С заварным кремом <p><u>Начинки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ванильный <input type="checkbox"/> Манго <input type="checkbox"/> Фисташковый <input type="checkbox"/> Шоколадный <input type="checkbox"/> Шу (4.5 € /штука) 	<p align="center">5 € /штука</p>
--	--	---




	<p style="text-align: center;">Павлова</p> <p><input type="checkbox"/> Нежнейший десерт с ягодным конфитюром и кремом с маскарпоне</p>	<p style="text-align: right;">5 € /штука</p>
	<p style="text-align: center;">Капкейки</p> <p><input type="checkbox"/> В любом исполнении <input type="checkbox"/> Можно с топпером</p>	<p style="text-align: right;">4 € /штука</p>
	<p style="text-align: center;">Большие муссовые Пирожные</p> <p><input type="checkbox"/> Нежнейший десерт с грушой <input type="checkbox"/> Начинка груша-карамель <input type="checkbox"/> 9см диаметр</p>	<p style="text-align: right;">7 € /штука</p>
	<p style="text-align: center;">Профитроли "Весгіга"</p> <p><input type="checkbox"/> Нежнейший десерт с твороженным кремом внутри</p>	<p style="text-align: right;">4 € /штука</p>

	<p style="text-align: center;">Открытый медовик</p> <p><input type="checkbox"/> Пирожные - медовики с ягодами</p>	<p style="text-align: center;">5 € /штука</p>
	<p style="text-align: center;">Муссовые Пирожные</p> <p><input type="checkbox"/> Нежнейший десерт с ягодами <input type="checkbox"/> Начинка с манго</p>	<p style="text-align: center;">5 € /штука</p>
	<p style="text-align: center;">Макаронс</p> <p><input type="checkbox"/> макаронс из высококачественны натуральных ингредиентов</p>	<p style="text-align: center;">3 € /штука</p>
	<p style="text-align: center;">Большие муссовые Пирожные</p> <p><input type="checkbox"/> Нежнейший десерт с грушой <input type="checkbox"/> Начинка груша-карамель <input type="checkbox"/> 9см диаметр</p>	<p style="text-align: center;">7 € /штука</p>

УКРАШЕНИЯ

	<p>Бесплатный декор</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Покрытие из ганаша<input type="checkbox"/> Шоколадные потёки<input type="checkbox"/> Ягоды	<p>0 €</p>
	<p>Шары</p> <p>Шары из шоколада</p>	<p>+10 €</p>
	<p>Топпер</p> <p>Несъедобная надпись</p>	<p>+5 €</p>
	<p>Декор из рисовой бумаги</p> <p>Дизайнерский декор из рисовой бумаги и золота</p>	<p>+40 €</p>

	<p align="center">Сахарная печать</p> <p>Съедобные распечатанные картинки на рисовой бумаге</p>	<p align="center">+10 - 15 €</p>
	<p align="center">Фигурки из мастики</p> <p>Съедобные фигурки из мастики</p>	<p align="center">+15 - 50 €</p> <p align="center">Зависит от кол-ва и сложности</p>
	<p align="center">Шоколадные фигурки</p>	<p align="center">+15 €</p>
	<p align="center">Леденцы</p>	<p align="center">+5 - 15 €</p>
	<p align="center">Рисовые паруса</p> <p>Съедобный декор из рисовой бумаги</p>	<p align="center">+15 €</p>

	<p style="text-align: center;">Каменная текстура</p> <p>Покрытие из сахарной мастики в виде мрамора</p>	<p style="text-align: center;">+25 €</p>
	<p style="text-align: center;">Велюр</p> <p>Это популярное шоколадное покрытие для торта, альтернатива глазури. Велюр внешне очень похож на бархат.</p>	<p style="text-align: center;">+10 €</p>
	<p style="text-align: center;">Бабочки</p> <p>Это популярное шоколадное покрытие для торта, альтернатива глазури. Велюр внешне очень похож на бархат.</p>	<p style="text-align: center;">15 - 50 €</p> <p style="text-align: center;">Зависит от кол-ва</p>
	<p style="text-align: center;">Любой ваш декор</p> <p>Могу выполнить любое ваше желание по декору. Смотрите варианты в моём Instagram @ieva.cakes</p>	