

КОРЖОВ

ПЕКАРНЯ · КОНДИТЕРСКАЯ

АВТОРСКИЕ ТОРТЫ



WWW.KORJOV.COM

ЭКСПРЕСС-ТОРТ

ЛЮБОЙ ИЗ ЭТИХ ТОРТОВ
ВЫ СМОЖЕТЕ ЗАБРАТЬ НА
СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ,
ПРИ ОФОРМЛЕНИИ ЗАКАЗА ДО 20:00.

Вес: 2 кг
(8-12 персон)

3600 ₽
(за торт)

ВЫБЕРИТЕ НАЧИНКУ, ЦВЕТ ПОКРЫТИЯ, ОФОРМЛЕНИЕ И ДЕКОР

1 НАЧИНКА

ЧАЙ МАТЧА



ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА



ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ



2 ВИД ПОКРЫТИЯ

- сливочным кремом
- сахарной пастой
- шоколадными подтёками

3 ЦВЕТ ПОКРЫТИЯ

- белый
- розовый
- жёлтый
- голубой
- красный
- шоколадный
- зелёный

4 ДЕКОР

- печенье, шоколадные конфеты, орехи
- шапка из свежих ягод + 900 ₽ (как на фото)
- сахарные цветы

* ЭКСПРЕСС-ТОРТ МОЖНО ЗАБРАТЬ
ТОЛЬКО САМОВЫВОЗОМ В ПЕКАРНЕ
НА ВОССТАНИЯ

ЗАКАЗ АВТОРСКОГО ТОРТА

ВЫ ХОТИТЕ УСТРОИТЬ СЮРПРИЗ
БЛИЗКИМ ИЛИ ПОРАДОВАТЬ ГОСТЕЙ
НЕВЕРОЯТНЫМ ТОРТОМ С УНИКАЛЬНЫМ
ДИЗАЙНОМ? НАШ КАТАЛОГ - КОНСТРУКТОР
ПОМОЖЕТ ВАМ В ЭТОМ.
МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ
АВТОРСКОГО ТОРТА — 2 ДНЯ.



ВЫБИРАЕМ ВЕС ТОРТА

1

ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ ТАБЛИЦЕЙ НИЖЕ,
ЧТОБЫ ОПРЕДЕЛИТЬ ВЕС ТОРТА И КОЛИЧЕСТВО ЯРУСОВ.
СТОИМОСТЬ 1800₽ ЗА 1КГ.

Количество гостей	8 - 12	12 - 16	16 - 20	20 - 25	25 - 30	30 - 40	40 - 50	50 - 60	60 - 70	70 - 80	90 - 100
Вес торта, кг	2,5 - 3	3 - 3,5	3,5 - 4	4,5 - 5	5,5 - 6	6,5 - 7	8 - 9	10 - 11	12 - 13	14 - 15	15 - 16
Количество круглых ярусов	1	1-2	1-2	1-2	2	2-3	3-4	4	4-5	5	5
Количество прямоугольных ярусов	1	1	1-2	1-2	1-2	2	3	3	4	5	5



ВЫБИРАЕМ ФОРМУ

2



КАКАЯ ФОРМА ТОРТА ВАМ БОЛЬШЕ НРАВИТСЯ?
КРУГЛАЯ, КВАДРАТНАЯ, ФОРМА СЕРДЦА ИЛИ ТРЕУГОЛЬНАЯ?

КЛАССИЧЕСКАЯ ФОРМА

Такой торт можно
сделать одноуровневым
или многоярусным.
Стоимость такого торта
составит 1800 ₽/кг.



УНИКАЛЬНАЯ ФОРМА

Мы можем сделать торт
любой нестандартной формы.
Стоимость такого торта
составит 2100 ₽/кг.



ОТКРЫТЫЙ ТОРТ

Форма коржей может быть
любой: цифра, буква или символ.
Один вариант начинки: медовое
сабле с сырным кремом.

Для декора подойдут сезонные
ягоды, шоколад, орехи или цветы.

Стоимость такого торта составит
1800 ₽/кг.



ВЫБИРАЕМ ВИД ПОКРЫТИЯ И ЦВЕТ

ВИД ПОКРЫТИЯ

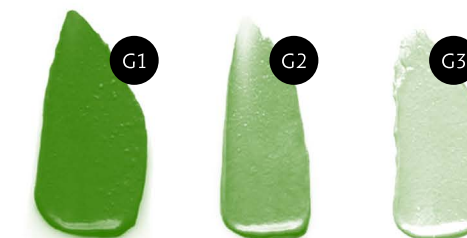
- сливочный крем
- сахарная паста
- зеркальная глазурь
- велюр



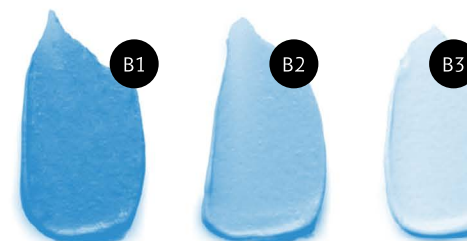
ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НЕСКОЛЬКО ЦВЕТОВ
ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ВАШЕГО ТОРТА



Жёлтый



Зелёный



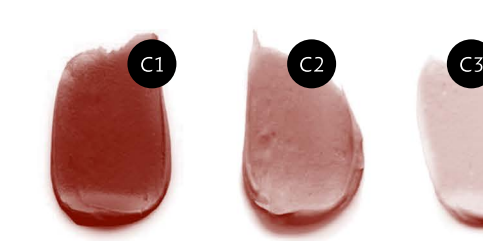
Голубой



Розовый



Красный



Шоколадный



Белый

ВЫБИРАЕМ НАЧИНКУ



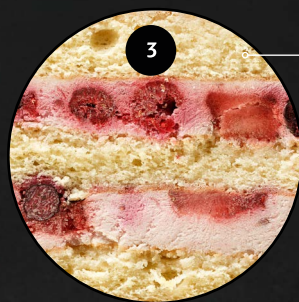
ЧАЙ МАТЧА

Белый бисквит Желуаз с кремом Шибуст из японского чая Матча и клубничным конфи.



БОБЫ ТОНКО

Белый бисквит Джоконда с добавлением орехов с кремом Дипломат из бобов Тонко и прослойкой солёная карамель с арахисом.



ЙОГУРТОВЫЙ

Белый бисквит Желуаз с йогуртовым кремом Кремчиз и цельными ягодами (малина, клубника, чёрная смородина, черника).



ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

Шоколадный шифоновый бисквит с ягодным кремом Намелака из чёрной смородины и прослойкой из крема пломбир с ванилью.



КЛУБНИЧНЫЙ СМЕТАННИК

Сметанный бисквит Желуаз с кремом из густой натуральной сметаны и клубничным конфи с добавлением кусочков клубники.



ОБЛЕПИХОВЫЙ

Сметанный бисквит Желуаз с облепиховым кремом Намелака и прослойкой из шоколадного крема Шибуст.



ЛИМОННО-ЛАЙМОВЫЙ

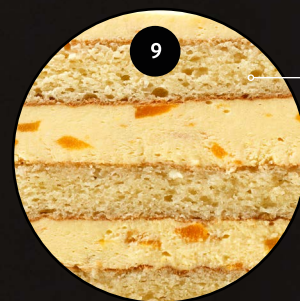
Бисквит Ангел с цитрусовым курдом и кремом Шинтильи с добавлением крамбла из белого шоколада.



МАК - МАРАКУЙЯ

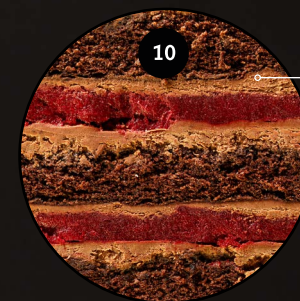
Белый маковый бисквит Джоконда, пропитанный сиропом из маракуйи, с сырным кремом Кремчиз и кусочками мармелада из маракуйи.

ЕСЛИ В ВАШЕМ ТОРТЕ НЕСКОЛЬКО ЯРУСОВ —
ОНИ МОГУТ БЫТЬ С РАЗНОЙ НАЧИНКОЙ.



ЧИЗКЕЙК-МАНГО

Нежные песочные коржи с сырным кремом Кремчиз из манго с добавлением кусочков персика.



ШОКОЛАДНО-ВИШНЁВЫЙ

Шоколадный бисквит Пан де Жен с шоколадным кремом Дипломат и вишнёвым конфи.



ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ

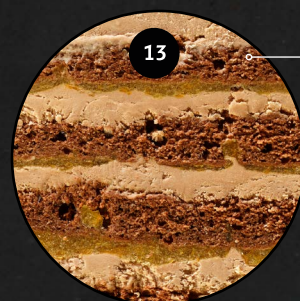
Шоколадно-ореховый бисквит Дакуаз с шоколадно-ореховым кремом Дипломат с добавлением орехового крамбла.



ШОКОЛАД В ШОКОЛАДЕ

Шоколадный бисквит Пан де Жен с кремами Дипломат на основе темного, молочного и белого шоколада.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ НАЧИНКИ



БЕЗ ГЛЮТЕНА

Шоколадный бисквит Ангел на кукурузной муке с кремом Англез из молочного шоколада и апельсиновым конфи.



БЕЗ ЛАКТОЗЫ

Кокосовый бисквит Дакуаз с кокосовым кремом Бланманже в ананасовом компоте.



БЕЗ ЯИЦ

Шифоновый бисквит без яиц с сырным кремом Кремчиз и карамелизированными бананами.

5

ВЫБИРАЕМ ДЕКОР

САХАРНЫЕ ЦВЕТЫ*

Рекомендуем 1-2шт
на торт.

ШОКОЛАДНЫЕ ШАРЫ

+ 200 ₹ за 100гр.

СЕЗОННЫЕ ЯГОДЫ

+ 300 ₹ за 100гр.

ЖИВЫЕ СЕЗОННЫЕ ЦВЕТЫ

Стоимость зависит от наличия
цветов на момент даты
мероприятия.

ФИГУРКИ ИЗ САХАРНОЙ ПАСТЫ

+ 1300 ₹ / шт. — реалистичные
+ 800 ₹ / шт. — мультипликационные

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ, ОРЕХИ, ПЕЧЕНЬЕ*

* ДЕКОР ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ ТОРТА

ОПЛАТА ЗАКАЗА

ДОСТАВКА

6


ПОСЛЕ СОСТАВЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ЗАКАЗ ТОРТА,
НЕОБХОДИМО ВНЕСТИ ПРЕДОПЛАТУ
В РАЗМЕРЕ 30% ОТ ИТОГОВОЙ СУММЫ.

ОТМЕНИТЬ ЗАКАЗ МОЖНО
ЗА 24 ЧАСА ДО УКАЗАННОГО
ВРЕМЕНИ ДОСТАВКИ.


ВОЗВРАТ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ
ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В ПЕКАРНЕ,
ГДЕ ПРОИЗВОДИЛАСЬ ПРЕДОПЛАТА,
ПРИ НАЛИЧИИ КАССОВОГО
ЧЕКА ОБ ОПЛАТЕ.

7

ЗАБРАТЬ ЗАКАЗ
МОЖНО БЕСПЛАТНО
В ЛЮБОЙ ПЕКАРНЕ
ИЛИ
КУРЬЕРОМ
К УКАЗАННОМУ ВРЕМЕНИ
(В ПЕРЕДЕЛАХ КАД) —
500 ₽

 korjov_bakeries

 /korjovbakery

 /korjov_bakery



НАШИ АДРЕСА:

- **м. «Площадь Восстания»**

ул. Восстания, 19
+7 (812) 320-39-91

- **м. «Академическая»**

пр. Науки, 17/2
+7 (812) 602-25-37

- **м. «Чёрная речка»**

ул. Савушкина, 1
+7 (812) 384-74-16

- **м. «Чкаловская»**

ул. Большая Зеленина, 13
+7 (812) 230-93-68

- **м. «Московская»**

Московский пр., 195
+7 (812) 458-74-13

- **м. «Владимирская»**

Кузнечный пер., 4
+7 (812) 612-77-77

- **м. «Звенигородская»**

ул. Звенигородская, 6
+7 (812) 407-56-46

- **м. Гостиный двор»**

Невский пр., 35
+ 7 (929) 154-77-89

