

КОРЖОВ

ПЕКАРНЯ · КОНДИТЕРСКАЯ

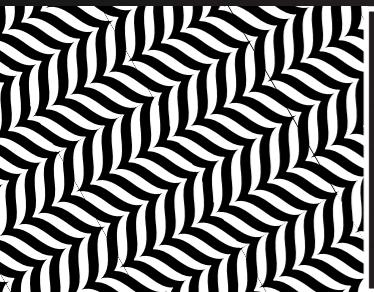
АВТОРСКИЕ ТОРТЫ



WWW.KORJOV.COM

ЭКСПРЕСС-ТОРТ

ВЫБЕРИТЕ НАЧИНКУ, ЦВЕТ ПОКРЫТИЯ, ОФОРМЛЕНИЕ И ДЕКОР



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)



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 ПЕКАРНĘ
НА ВОССТАНИЯ

ЗАКАЗ АВТОРСКОГО ТОРТА

ВЫБИРАЕМ ВЕС 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.

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.



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.

УНИКАЛЬНАЯ ФОРМА

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



3

ВЫБИРАЕМ ВИД ПОКРЫТИЯ И ЦВЕТ

ВИД ПОКРЫТИЯ

- сливочный крем
- сахарная паста
- зеркальная глазурь
- велюр



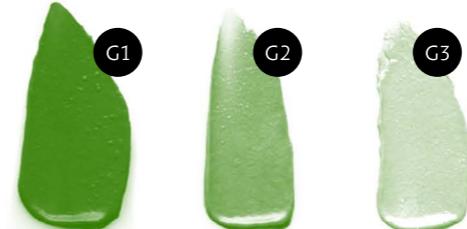
ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НЕСКОЛЬКО ЦВЕТОВ
ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ВАШЕГО ТОРТА



Жёлтый



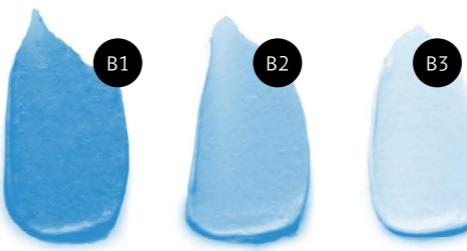
Розовый



Зелёный



Красный



Голубой



Шоколадный



Белый

4

ВЫБИРАЕМ НАЧИНКУ



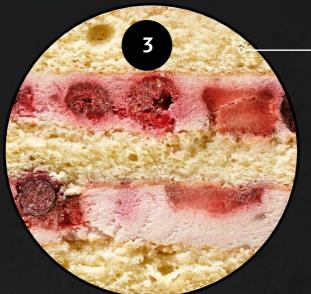
ЧАЙ МАТЧА

Белый бисквит Женуаз 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 Женуаз 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 Женуаз с кремом из густой натуральной сметаны и клубничным кули с добавлением кусочков клубники.



ОБЛЕПИХОВЫЙ

Сметанный бисквит Женуаз 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.



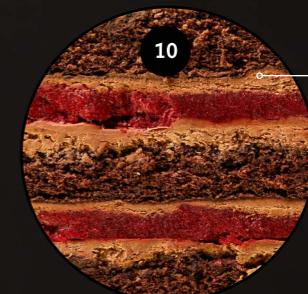
МАК - МАРАКУЙЯ

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



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 карамелизованными 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

* 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.



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»
Кузнецкий 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

