



традиційні солодощі Кондитерія

Ми пропонуємо випічку на основі традиційних європейських рецептів. Це не сучасні мусові десерти або багатоярусні торти з декором із мастики, які мають складнішу технологію приготування. Це кекси! Більшість з них мають святкове походження, але хто Вам заважає відсвяткувати щось саме сьогодні?

Нам сподобалося поєднувати кекси з різними напоями. Крім очевидних — чаю та кави, ми експериментуємо з десертними та кріпленими винами, наливками, настоянками, ромом, коньяком та віскі. Ми не говоримо про формат закуски — це поєднання двох

повноцінних, багатих на аромати та смаки продуктів.

Чому ми полюбили таку випічку? Один з факторів — це дуже смачно, другий — це довгий термін зберігання. Завдяки додаванню великої кількості вершкового масла, меду та алкоголю кекси чудово зберігаються в прохолодному місці понад місяць.

Яскравим прикладом є різдвяні кекси. Вони щонайменше два тижні мають настоятися перед споживанням. За цей час аромати різних складових кексу розкриваються і змішуються створюючи багатий смак та аромат.



Мигдаль, фініки, в'ялена журавлина, цедрa апельсина, масло вершкове, цукор демерара, борошно вищого ґатунку, розпушувач, прянощі

”Джеймік”

Мигдаль та фінік
створюють солодко-
гіркуватий смак сонячного
дня на узбережжі моря.
А журавлина – приємний
свіжий кислуватий
затінок прохолодного
вологого лісу.

330 грн/кг





Борошно вищого ґатунку, цукор, масло вершкове, вода, волоські горіхи, мед, кориця, цукрова пудра

Горіховий півмісяць

Коли втомився від різнобарвних смаків, візьми просто горіховий ріжок. Горіхово-медова начинка загорнута в крихке тісто, щедро посипане цукровою пудрою.

250 грн/кг





Масло вершкове, цукор демерара, цедра апельсина, яйця, борошно вищого ґатунку, крохмаль кукурудзяний, сіль, апельсиновий джем (апельсини, цукор, лікер Куантро)

Апельсинові біскотті

Апельсиновий джем з легкою природньою гірчиною між двома коржами ніжного пісочного тіста.

270 грн/кг





Родзинки, чорнослив, курага, інжир, в'ялена журавлина, масло вершкове, темний ром, цукор Мусковадо, мед, апельсин, лимон, борошно вищого ґатунку, борошно цільнозернове, сіль, яйця, мигдаль

”Британець”

Кекс витримується щонайменше два тижні в прохолодному місці, для набуття смаку та аромату. Може зберігатися до двох місяців покращуючи смак.

525 грн/кг





Родзинки, цукати (апельсин, лимон), масло вершкове, темний ром, цукор, борошно вищого ґатунку, сіль, яйця, мигдаль, творог

Штоллен

Святковий німецький кекс довгої витримки. Традиційно готується до Різдва. Має приємне поєднання мигдалю та цукатів і сухофруктів, просочених ромом



435 грн/кг



Родзинки, цукор Демерара, борошно вищого ґатунку, сіль, чай чорний, вода, віскі, яйця, розпушувач, спеції, мед

Кекс "Чайний"

Це кекс з родзинками чи родзинки з кексом? Родзинки різних сортів увібрали в себе весь аромат міцного чаю та віскі. Цей кекс чудово зберігається, тож стане вам у нагоді, якщо раптом завітають гості.

350 грн/кг



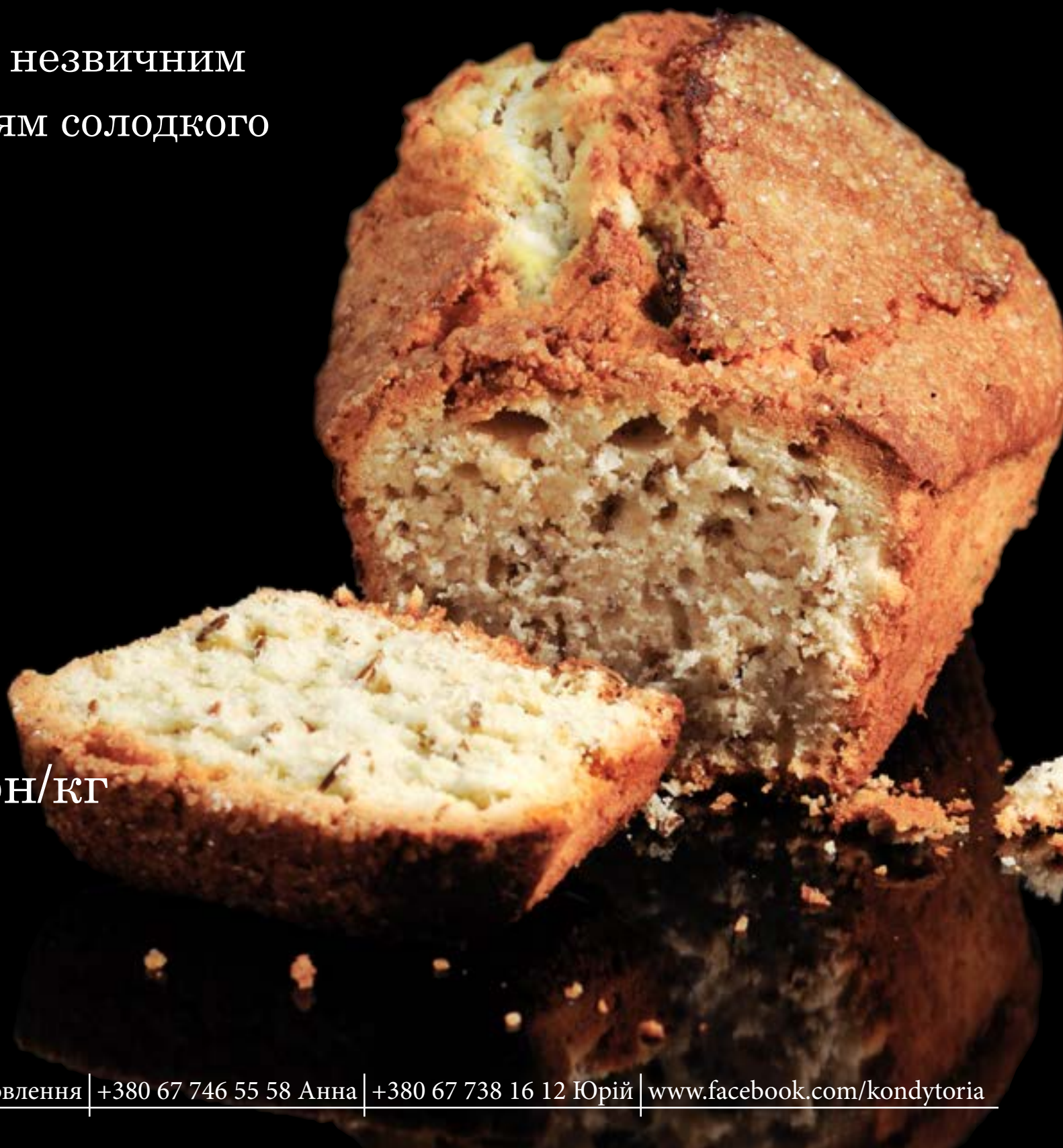


Масло вершкове, пудра цукрова, яйця, борошно вищого ґатунку, сіль, молоко, бренді, насіння кмину, мацис, мускатний горіх молотий, цукор Демерара

Кекс з кмином

Це кекс із незвичним поєднанням солодкого та кмину.

300 грн/кг





Борошно цільнозернове, борошно вищого ґатунку, сіль, розпушувач, цукор Демерара, пиво Стаут, мед, масло вершкове, яйця, фініки, чорнослив, курага, родзинки

Кекс ”Стаут”

В складі цього кексу особливе ірландське пиво – Стаут. На перший погляд він Вам здасться таким собі простачком, але ви захочете розгадати його таємницю.

300 грн/кг





Масло вершкове, какао, кава натуральна, вода, сметана, цукор, цукор ванільний, яйця, борошно вищого ґатунку, сода, сіль

Кекс шоколадно-кавовий

Насичений смак, волога текстура. Чудове доповнення до кави або ароматного міцного напою.

480 грн/кг



Праліне (фундук, мигдаль, цукор, вода, ваніль) шоколад 70%, борошно вищого ґатунку, какао порошок, розпушувач, масло вершкове, пудра цукрова, яйця, вершки 33%, мед

Кекс ”Праліне”

Де не вкуси – всюди горішки й шоколад. Чудовий засіб підняти настрій. Карамелізовані шматочки фундука та мигдалю поєднуються з шматочками темного шоколаду в ніжному та розсипчастому кексі.

525 грн/кг





Творог, яйця, масло вершкове, борошно вищого ґатунку, сіль, розпушувач, цукор, ванільний цукор, какао порошок, вода, в'ялена журавлина, цукати грейпфрута, перець чілі мелений

Кекс шоколадний з чілі

Вас злякало чілі? Да-
ремно. Ви його відчуєте
лише в кінці пікантною
ноткою. В кексі вдало по-
єднались легка гірчинка
грейпфрута та кислінка
журавлини.

450 грн/кг

