

ООО «Эстерио-Продукт», г. Москва  
**Проведение совместного  
семинара с компанией  
ИП Чернявский г. Благовещенск**  
Семинар состоится 23 января в 11-00 по  
адресу: Горького, 326



**Торт  
«Вишнёвый  
амур»**

Яркий бисквит Красный Бархат с легкой шоколадной ноткой, с вишнёвым суфле, вишнёвой начинкой и взбитыми сливками.  
(Бисквит Красный бархат, фонд Вишня, Смесь для суфле, загуститель Софтбиндер)



**Торт  
«Вацлавский»**

Сочетание шоколадного бисквита, масляно-белкового крема, вишневой начинки и грильяжа.  
(Универсальный шоколадный бисквит, Смесь для безе, загуститель Софтбиндер)



**Рулет  
«Владивосток»**

Яркий по цвету рулет с ароматом лесных ягод, прослойкой пломбирного крема и ягодной начинкой.  
(Бисквит Лесная Ягода, Фонд ягодный, Смесь для безе, Смесь для суфле)



**Торт «Сказка  
Востока»**

Корж-безе с кунжутом с насыщенным масляно-шоколадным бисквитом и кремом с халвой.  
(Бисквит Дарк Софт, Смесь для безе, Крем заварной Сливочный)



Наименование	Описание	Фото
<p align="center"><b>Десерт в креманке «Апельсиновый блюз»</b></p>	<p>Десерт с превосходным сочетанием апельсиновых бисквитов с апельсиновым курдом, пломбирным кремом и прослойкой с семенами чиа. (Бисквит Апельсиновый, Фонд Пломбир, крем заварной Аутентик)</p>	
<p align="center"><b>Пирожное «Йогуртовое с красными ягодами»</b></p>	<p>Масляный йогуртовый бисквит с йогуртовым муссом на меренге и прослойкой «кремю» красные ягоды. (Бисквит Йоготелла, Смесь для безе, Фонд Йогурт, смесь для суфле, заварной крем Рикотелла)</p>	
<p align="center"><b>Нарезное пирожное «Янтарное»</b></p>	<p>Яркое пирожное на основе апельсинового бисквита с морковью и имбирем, облепихового суфле и прослойки абрикосового конфитюра. (Бисквит Апельсиновый с морковью и имбирем, Смесь для суфле)</p>	
<p align="center"><b>Пирожное «Миндально- кофейное»</b></p>	<p>Ароматный белково-масляный миндальный с прослойкой кофейного крема с добавлением натурального молотого кофе. (Бисквит Алмондо, Смесь для безе)</p>	

Наименование	Описание	Фото
<p align="center"><b>Пирожное «Ленинградское»</b></p>	<p align="center">Пирожные из двух видов теста: заварного и слоёного с начинкой из нежного белково-масляного крема. (Смесь для заварного теста, Смесь для безе)</p>	
<p align="center"><b>Кекс «Апельсиново-шоколадный»</b></p>	<p align="center">Сочетание двух видов теста – ароматного апельсинового и терпкого шоколадного, с декором из шоколадной глазури. (Бисквит Дарк софт, Бисквит Апельсин)</p>	
<p align="center"><b>Кулич «Фруктовый с клюквой»</b></p>	<p align="center">Ароматный кексовый кулич с ароматом фруктов и начинкой – вяленая клюква. Декорирован Айсингом. (Фруктелла 50, Помадка сахарная Фандан, Смесь для безе)</p>	
<p align="center"><b>Кулич «Йогуртовый с творогом»</b></p>	<p align="center">Нежный кексовый кулич с йогуртовым вкусом с добавлением творога. Покрит помадкой и украшен декором из айсинга. (Йоготелла, Смесь для безе, Помадка сахарная Фандан)</p>	

Наименование	Описание	Фото
<b>Маффины в ассортименте</b>	Классические пышные ванильные и шоколадные маффины. (Маффин микс, Маффин микс шоколадный)	
<b>Печенье «Сдобное в сахарной пудре»</b>	Мягкое сдобное печенье с ярким ароматом и красивой поверхностью. (Бисквит Красный бархат, Бисквит Дарк софт, Бисквит Апельсин-имбирь-морковь)	