



# СВАДЕБНЫЕ ТОРТЫ







## ДЕНИС ЩЕРБАК

ШЕФ-КОНДИТЕР WTC MOSCOW

---

Оригинальные, утонченные, стильные, яркие и удивительно вкусные - мы воплощаем Ваши мечты в сладких шедеврах, которые становятся незабываемым украшением Вашего праздника.

Каждый торт WTC Wedding – полностью ручная работа, созданная по оригинальному рецепту шеф-кондитера.

Для изготовления тортов мы используем только натуральные ингредиенты, отборную пшеничную и миндальную муку, натуральный бельгийский шоколад, фермерские сливки, свежие ягоды и фрукты.

**Создайте свой неповторимый свадебный торт вместе с нами!**



# НАЧИНКИ СВАДЕБНЫХ ТОРТОВ



ВОЗМОЖНЫЕ  
ВАРИАНТЫ  
КОНДИТЕРСКОГО  
ПОКРЫТИЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ  
В ЯРУСАХ



## 1. МАЛИНОВЫЙ ШИФОН

нежнейший шифоновый бисквит с влажной текстурой, прослойка из свежей малины и мусса из ванильного заварного крема с натуральным малиновым пюре



- Сливки
- Кондитерская мастика



Верхний / Средний / Нижний  
2-х ярусный – при общем  
весе торта не более 3-5 кг



## 2. ШПИНАТ-МАЛИНА

воздушный бисквит, приготовленный из свежего шпината с прослойкой из сливочного сыра и малинового желе, приготовленного из свежей малины



- Сливки
- Кондитерская мастика



Верхний / Средний / Нижний  
2-х ярусный – при общем  
весе торта не более 5-7 кг



## 3. КРАСНЫЙ БАРХАТ

классический американский бисквит «Красный бархат», с прослойкой крем-чиз и клубничным кремом-ганаш, приготовленным на пюре из свежей клубники



- Сливки
- Кондитерская мастика



Верхний / Средний / Нижний  
3-х ярусный – при общем  
весе торта не более 8-10 кг



# НАЧИНКИ СВАДЕБНЫХ ТОРТОВ



ВОЗМОЖНЫЕ  
ВАРИАНТЫ  
КОНДИТЕРСКОГО  
ПОКРЫТИЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ  
В ЯРУСАХ



## 4. СНИКЕРС

шоколадный бисквит с добавлением горького какао, пропитанный темным ромом, прослойка из легкого мусса крем-чиз и суфле из молочного бельгийского шоколада с добавлением соленой карамели и хрустящего арахиса



- Сливки
- Кондитерская мастика



Верхний / Средний / Нижний  
При любом весе торта



## 5. БЕЙЛИС-КАРАМЕЛЬ

белый воздушный бисквит с добавлением бурбонской ванили, пропитанный ликером бейлис, с прослойкой из двух муссов - карамельного с вафельной крошкой и мусса бейлис с персиками



- Сливки
- Кондитерская мастика



Верхний / Средний / Нижний  
2-х ярусный – при общем  
весе торта не более 5 кг



## 6. РАФАЭЛЛО

белый бисквит, приготовленный на сгущенном молоке с добавлением кокоса, с пропиткой из натурального и сгущенного молока, прослоенный кремом из сыра маскарпоне и сгущенки с добавлением обжаренного миндаля



- Сливки
- Кондитерская мастика



При любом весе торта

# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

Чтобы выбрать основу для свадебного торта, Вы можете попробовать все наши начинки, заказав дегустационный сет:

- 1 МАЛИНОВЫЙ ШИФОН**
- 2 ШПИНАТ-МАЛИНА**
- 3 КРАСНЫЙ БАРХАТ**
- 4 СНИКЕРС**
- 5 БЕЙЛИС-КАРАМЕЛЬ**
- 6 РАФАЭЛЛО**

**СТОИМОСТЬ СЕТА  
ИЗ 6 НАЧИНОК - 1000 Р**

**СТОИМОСТЬ КАЖДОГО ПИРОЖНОГО  
ПО ОТДЕЛЬНОСТИ - 200 Р**

Заказы на дегустационный сет  
принимаются за три дня.



**+7 (495) 258-15-00**  
**catering@wtcmoscow.ru**  
**wtc-wedding.ru**

 **wtc.wedding**