

КОНДИТЕРСКАЯ ЦМТ

*Порты  
на заказ*



Краснопресненская наб., 12  
Заказ: +7 (495) 258-16-36 | [restaurants@wtcmoscow.ru](mailto:restaurants@wtcmoscow.ru)



## ШЕФ-КОНДИТЕР ЦМТ ДЕНИС ЩЕРБАК

«Свою карьеру я начинал в качестве повара в отеле Baltshug Kempinski. Но однажды, попав на работу к знаменитому шеф-повару Роланду Хольтзеру и его помощнице шеф-кондитеру Татьяне Слепцовой, я понял, кондитерское искусство — это мое призвание. Проработав какое-то время под руководством Нино Грациано — итальянского шеф-повара ресторана Семифредо, я нашел

себя и свой стиль. В своем творчестве я предпочитаю легкость и простоту в приготовлении десертов, также люблю работать с шоколадом».

Все торты и десерты нашей кондитерской создаются под чутким руководством шеф-кондитера ЦМТ. Для приготовления мы используем только натуральные ингредиенты.



Вы можете выбрать любое из наших готовых предложений в каталоге или заказать авторский торт с индивидуальным оформлением.

- **Классические торты от 370 рублей**

Ассортимент представлен на следующих страницах каталога.

- **Авторские и свадебные торты 3000 рублей за 1 кг**

По индивидуальному заказу. Обсуждается с шеф-кондитером.

*Для заказа необходимо обратиться к нам:*

+7 (495) 258-16-36  
restaurants@wtcmoscow.ru

Заказы принимаются не менее, чем за 48 часов.

Получение готового заказа: BAR 24, Краснопресненская наб., 12, подъезд №1, Атриум отеля Crowne Plaza Moscow WTC.



## БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ



### *Шоколадно-банановый*

Шоколадный бисквит, пропитанный коньяком, с прослойкой из шоколадного мусса и свежих бананов.

1100 г

**1480 Р**



### *Захер*

Классический австрийский шоколадный торт. Шоколадный бисквит, пропитанный абрикосовым джемом и темным ромом. Покрит слоем ганаша из горького шоколада.

1540 г

**1300 Р**



### *Три шоколада*

Шоколадный бисквит и трио шоколадных муссов: темного, белого и молочного. Декорируется фруктовым гелем и темным шоколадом.

1400 г

**1350 Р**



### *Йогуртово-фруктовое наслаждение*

Торт на основе обезжиренного йогурта с кусочками персика и банана на пышном белом бисквите.

1800 г

**1100 Р**



## БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ



### *Мизкейк с клубникой*

Крем из сливочного сыра с кусочками свежей клубники на белом бисквите, пропитанном ликером Куантро. Украшен миндальной стружкой, белоснежными сливками и ягодами ароматной свежей клубники.

1000 г

**1500 Р**



### *Творожный с ягодами*

Мусс из легкого обезжиренного творога со сливками на белом бисквите. Декорируется ягодами в натуральном желе и миндальной стружкой.

1740 г

**1200 Р**



## БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ



### *Черный лес*

Темный и белый бисквиты, пропитанные вишневым ликером, в сочетании с шоколадным кремом и вишней.

1200 г

**1320 Р**



### *Тира*

Классический торт из шоколадных бисквитных коржей в сочетании со сливочным кремом с какао. Глазированный шоколадной помадкой.

860 г

**700 Р**

## БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ



*Куантро*

Создан для истинных ценителей необычных сочетаний вкусов: шоколадный бисквит приготовлен без муки, пропитан черносмородиновым ликером, прослойка выполнена из крема из горького шоколада с пюре черной смородины. Покрит тонким слоем шоколада и украшен французским печеньем макарун.

1025 г

**1300 Р**



*Шоколадный блюз*

Воздушный шоколадно-ореховый биквит с прослойкой дуэта из двух муссов: сливочно-шоколадного и медово-сливочного с добавлением грильяжа из грецких орехов. Покрит ганашем из натурального бельгийского шоколада и украшен золотым сахаром.

1215 г

**1300 Р**



## БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ



*Банана-Крем*

Ореховый бисквит, пропитанный ликером Куантро, с бананами и кусочками белого бельгийского шоколада, с начинкой из нежного творожного крема на основе сливочного сыра. Покрит шоколадным ганашем и миндальными лепестками, украшен ягодами свежей клубники и шоколадной стружкой.

1346 г

**1300 Р**



*Черничный*

Воздушный белый бисквит, пропитанный ликером Куантро, с начинкой из творога и сметаны в сочетании с пюре из лесной черники.

1250 г

**1000 Р**



## БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ



### *Мраморный*

Шоколадный бисквит с нежным кремом из обезжиренного творога и йогурта, а также домашнего джема из вишни Амарена. Декорирован натуральным швейцарским шоколадом.

985 г

**950 Р**



## МУССЫ, СУФЛЕ



### *Мятно-шоколадный*

Торт создан для ценителей классического сочетания шоколада и мяты. Состоит из бисквита, приготовленного с добавлением темного шоколада и мятного крема. Покрит темным бельгийским шоколадом.

1100 г

**1280 Р**

### *Ванильный лизкейк*

NEW

Песочная основа с нежным кремом, приготовленным из сливочного сыра с добавлением натуральной бурбонской ванили.

1190 г

**1260 Р**



## МУССЫ, СУФЛЕ



### *Лаймовый тизкейк*

Торт приготовлен без выпечки. Подложка из песочного печенья, крем на основе творога и сока лайма. Покрит освежающим желе из лайма.

1170 г

**950 Р**



### *Crown Plaza*

Уникальное сочетание трех муссов: шоколадного, карамельного и мусса с ликером бейлис с шоколадным бисквитом и карамелизованными в темном роме бананами. Торт покрыт сахарным марципаном. Украшен фирменной надписью и шоколадной стружкой.

1440 г

**1400 Р**



## МУССЫ, СУФЛЕ



### *Птичье молоко*

Вечная классика. Нежное молочное суфле на тонком песочном тесте под тонкой хрустящей шоколадной глазурью.

600 г

**500 Р**



### *Тина Колада*

Нежное тропическое крем-суфле из сока ананаса с кокосовым молоком и апельсиновым ликером Куантро. Внутри прослойка из шоколадного крема на кокосовом бисквите Дакуаз. Оформлен тончайшим слоем тропического желе, шоколадным рисунком и кокосовой стружкой.

1454 г

**1300 Р**



## СЛОЕННЫЕ ТОРТЫ



### *Наполеон*

Классический торт из бесчисленного множества слоеных коржей, пропитанных сливочным кремом.

700 г

**630 Р**

## БЕЗЕ



### *Марципановый*

Воздушное безе в сочетании со сливочным кремом и прослойкой из сочных персиков. Покрит белоснежным сахарным марципаном, декорирован цветами из сахарной мастики и шоколадными узорами.

930 г

**700 Р**



### *Киевский*

Приготовлен по классической рецептуре. Ореховое безе с прослойкой шоколадного крема и свежей вишни. Украшен цветами из сливочного крема.

800 г

**550 Р**



## БЕЗЕ



### Истергази

Воздушные коржи фундучного безе в сочетании со сливочным кремом. Декорируется белым и черным шоколадом.

1625 г

**1400 Р**



### Морфаной

Пирог из песочного теста с творожной начинкой. Декорирован оригинальной посыпкой Шоколадный штрезель.

820 г

**550 Р**

## ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ



### Москва

NEW

Ореховое безе с прослойкой из сливочного крема с вареной сгущенкой, с добавлением дробленого фундука и коньяка. Покрит шоколадной глазурью.

1150 г

**1260 Р**



### Ленинградский

Классическое сочетание рассыпчатых песочных коржей, сливочно-шоколадного крема и натурального яблочного повидла. Покрит шоколадной помадкой, декорирован узором из шоколадного крема.

1000 г

**680 Р**

## ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

### *Медовый по-чешки*

Рецепт привезен из Праги. Пять медовых коржей, пропитанных кремом из густой деревенской сметаны.

1000 г

**720 Р**



### *Тарт Сантьяго*

NEW

Классический тарт родом из Испании. Сделан из тонкого песочного теста, без добавления сахара, с начинкой из большого количества миндаля и корицы. Декорирован сахарной пудрой.

1235 г

**950 Р**

Кондитерская ЦМТ

Центр международной торговли

Краснопресненская наб., 12

+7 495 258-16-36 | [restaurants@wtcmoscow.ru](mailto:restaurants@wtcmoscow.ru)

[wtcmoscow.ru](http://wtcmoscow.ru)

@wtcmoscow\_life