

Alexander Kislitsyn

Tallinn. Program November 16-18, 2018

- Торт "Малиновый чизкейк": хрустящее песочное тесто, сырный крем, малиновое желе, лимонный крем
- Торт "Кофе-Шоколад": бисквит орехово-кофейный, крустиллант фундучный, ганаш кофейный, скупрем кофейный, мусс шоколадный
- Торт "Фисташка-Клубника": бисквит фисташковый клубничное компоте, миндальный крокан, лимонный кремё, фисташковый мусс
- Торт "Японская вишня": бисквит с чаем маття, вишневое конфи, желе бергамот, крустиллант миндальный, кремё йогурт, мусс ванильный
- Пирожное "Освежающая груша": хрустящее песочное тесто, компоте из груши, лаймовый крем, сырный мусс
- Пирожное "Карамель-Фундук": бисквит с карамелью, фундучный штрейзель, кремё карамельное, мусс с фундуком
- Пирожное "Лимонное страсть": песочное тесто, лимонный крем, ягодное желе
- Эклер "Малина"
- Эклер "Экзотик"
- Эклер "Тирамису"
- Пирожное "Роза": заварное тесто, крем йогурт, клубничное конфи, крем бергамот
- Торт "Лесная ягода": песочное тесто, освежающий крем, конфи лесная ягода
- Круассан
- "Косичка" (слоеное тесто)
- "Улитка" (слоеное тесто)
- Яблочная слойка
- Ассорти шоколадных булочек