

**Mini zákusky -  
ceník platný od  
1.2. 2019**

<b>Název výrobku</b>	<b>Hmotnost</b>	<b>Složení</b>	<b>Cena výrobku</b>
<b>Banánek s kávovým krémem</b>	20 g	Korpus z pálené hmoty plněný lehkým máslovým krémem ochucený kávou, potažený ochucenou fondánovou polevou.	<b>9,-</b>
<b>Bombička</b>	25 g	Buflery, krém na likérové špičky, tekutá náplň, cukrářská kakaová poleva.	<b>13,-</b>
<b>Cupcake se smetanovou náplní dle výběru</b>	15 g	Muffin ze světlé nebo tmavé hmoty, smetanová náplň.	<b>10,-</b>
<b>Indián</b>	15 g	Buflery, plněný bílkovým krémem, potažený v cukrářské kakaové polevě.	<b>9,-</b>
<b>Jádrová trubička s pařížskou šlehačkou</b>	20 g	Korpus z jádrové hmoty potažený v cukrářské kakaové polevě, plněný lehkou pařížskou šlehačkou.	<b>10,-</b>
<b>Jádrová trubička se šlehačkou</b>	20 g	Korpus z jádrové hmoty potažený v cukrářské kakaové polevě, plněný šlehačkovou náplní.	<b>10,-</b>
<b>Kelímeček Pannacotta</b>	45 g	Kelímeček plněný vařenou smetanovou náplní, ovocná omáčka, šlehačková náplň.	<b>18,-</b>
<b>Kokosová koule</b>	25 g	Potravinářský upotřebitelný odpad, kokosová moučka, máslový krém, ozdoba z cukrářské kakaové polevy.	<b>6,-</b>
<b>Kominíček</b>	30 g	Korpusy z jádrové hmoty plněné lehkým máslovým krémem, potažené v cukrářské kakaové polevě, zdobené lehkou pařížskou šlehačkou, sypané kokosem.	<b>12,-</b>
<b>Košíček ořechový</b>	15 g	Košíček z lineckého těsta, plněný ořechovou náplní, potažený v cukrářské kakaové polevě, ozdobený jádrovinami.	<b>9,-</b>

<b>Košíček ovocný</b>	15 g	Košíček z lineckého těsta, plněný lehkým máslovým krémem, zdobený ovocem, potažen agarovou polevou.	<b>10,-</b>
<b>Košíček s pařížskou šlehačkou</b>	15 g	Košíček z lineckého těsta plněný lehkou pařížskou šlehačkou, potažený v cukrářské kakaové polevě, zdobený kokosem.	<b>10,-</b>
<b>Kostka s karamelovou příchutí</b>	25 g	Světlé roládové pláty, plněné lehkým máslovým krémem ochucený karamel	<b>11,-</b>
<b>Laskonka</b>	10 g	Korpusy z hmoty na laskonky plněné máslovým krémem ochuceným jádrovinami.	<b>9,-</b>
<b>Linecký košíček s čoko - smetanovou náplní a ovocem</b>	15 g	Košíček z lineckého těsta, plněný Čoko - smetanovou náplní, ovoce	<b>12,-</b>
<b>Linecký kakaový košíček se smetanovou náplní a ovocem</b>	15 g	Košíček z lineckého těsta, plněný smetanovou náplní, ovoce	<b>12,-</b>
<b>Listová trubička</b>	15 g	Korpus z listového těsta, plněný bílkovým krémem, posypaný moučkový cukrem.	<b>9,-</b>
<b>Listový šáteček</b>	15 g	Korpus z listového těsta, plněný lehkým máslovým krémem, přestříkaný cukrářskou kakaovou polevou.	<b>9,-</b>
<b>Pařížská tyčka</b>	30 g	Korpus z jádrové hmoty plněný pařížským krémem, potažený v cukrářské kakaové polevě.	<b>10,-</b>
<b>Písecké kolečko</b>	30 g	Světlé roládové pláty spojené ovocnou pomazánkou, plněné smetanovou náplní, dohotovené agarovou polevou.	<b>10,-</b>
<b>Profiterolka</b>	15 g	Korpus z pálené hmoty plněný šodó náplní, přestříkaný cukrářskou kakaovou polevou.	<b>10,-</b>

<b>Pražská koule</b>	25 g	Buflery plněné máslovým krémem dochucený kakaem, polité v cukerném rozvaru a osypané ořechy, potažené v cukrářské kakaové polevě.	<b>10,-</b>
<b>Roláda tmavá s kakaem</b>	25 g	Tmavý roládový plát plněný máslovým krémem kakaovým, potažený v cukrářské kakaové polevě.	<b>11,-</b>
<b>Roláda světlá s kokosem</b>	25 g	Světlý roládový plát plněný ovocnou pomazánkou a máslovým krémem, sypaný kokosem.	<b>11,-</b>
<b>Roláda světlá s ořechy</b>	25 g	Světlý roládový plát plněný máslovým krémem ochuceným kávou, sypaný jádrovinami.	<b>11,-</b>
<b>Řez „Florida“</b>	25 g	Světlý dortový korpus, broskve, lehký máslový krém, šlehačková náplň.	<b>11,-</b>
<b>Řez „Miša“</b>	25 g	Korpus ze sachrový hmoty, šlehačková náplň s příchutí jogurtu, potažený polevou mirror.	<b>11,-</b>
<b>Řez bezé máslový</b>	25 g	Pláty z bezé hmoty plněné máslovým krémem ochucený kávou, sypané jádrovinami, přestříkané cukrářkou kakaovou polevou.	<b>10,-</b>
<b>Řez „Pařížský“</b>	25 g	Korpus ze sachrové hmoty, lehká pařížská šlehačka, cukrářská kakaová poleva.	<b>11,-</b>
<b>Řez s punčovou příchutí</b>	30 g	Světlý dortový korpus, cukerný rozvar a rumové aroma, potažený v cukrářské kakaové polevě.	<b>10,-</b>
<b>Řez s kakaovým krémem</b>	25 g	Světlé a tmavé roládové pláty plněné světlým a tmavým máslovým krémem, polité cukrářskou kakaovou polevou.	<b>10,-</b>
<b>Řez smetanový s ovocem</b>	25 g	Kapslový korpus světlý, smetanová náplň, ovoce	<b>11,-</b>
<b>Smetanový kelímek - mix</b>	45 g	Kelímek plněný smetanovou náplní s mix příchutí tiramisu, straciatella, čoko, cheesecake	<b>18,-</b>

<b>Střecha</b>	30 g	Světlé a tmavé roládové pláty, plněné máslovým krémem ochuceným alginátem, potažené v cukrářské kakaové polevě.	<b>11,-</b>
<b>Tunel se smetanou a ovocem</b>	30 g	Tmavý roládový plát plněný smetanovou náplní, ozdobený čerstvým ovocem.	<b>11,-</b>
<b>Věneček</b>	20 g	Korpus z pálené hmoty plněný lehkým máslovým krémem, potažený ve fondánové polevě.	<b>9,-</b>
<b>Věneček s čokoládovou polevou</b>	20 g	Korpus z pálené hmoty plněný lehkým máslovým krémem kakaovým, potažený v cukrářské kakaové polevě.	<b>10,-</b>
<b>Větrník</b>	25 g	Korpus z pálené hmoty plněný šodó náplní a karamelovou šlehačkou, potažený ochucenou fondánovou polevou.	<b>11,-</b>