

**Mini zákusky -
ceník platný od
1.9. 2018**

Název výrobku	Hmotnost	Složení	Cena výrobku
Banánek s kávovým krémem	20 g	Korpus z pálené hmoty plněný lehkým máslovým krémem ochucený kávou, potažený ochucenou fondánovou polevou.	9,-
Bombička	25 g	Buflery, krém na likérové špičky, tekutá náplň, cukrářská kakaová poleva.	13,-
Indián	15 g	Buflery, plněný bílkovým krémem, potažený v cukrářské kakaové polevě.	9,-
Jádrová trubička s pařížskou šlehačkou	20 g	Korpus z jádrové hmoty potažený v cukrářské kakaové polevě, plněný lehkou pařížskou šlehačkou.	10,-
Jádrová trubička se šlehačkou	20 g	Korpus z jádrové hmoty potažený v cukrářské kakaové polevě, plněný šlehačkovou náplní.	10,-
Kokosová koule	25 g	Potravinářský upotřebitelný odpad, kokosová moučka, máslový krém, ozdoba z cukrářské kakaové polevy.	6,-
Kominíček	30 g	Korpusy z jádrové hmoty plněné lehkým máslovým krémem, potažené v cukrářské kakaové polevě, zdobené lehkou pařížskou šlehačkou, sypané kokosem.	12,-
Košíček ořechový	15 g	Košíček z lineckého těsta, plněný ořechovou náplní, potažený v cukrářské kakaové polevě, ozdobený jádrovinami.	9,-
Košíček ovocný	15 g	Košíček z lineckého těsta, plněný lehkým máslovým krémem, zdobený ovocem, potažen agarovou polevou.	10,-
Košíček s pařížskou šlehačkou	15 g	Košíček z lineckého těsta plněný lehkou pařížskou šlehačkou, potažený v cukrářské kakaové polevě, zdobený kokosem.	10,-

Laskonka	10 g	Korpusy z hmoty na laskonky plněné máslovým krémem ochuceným jádrovinami.	9,-
Listová trubička	15 g	Korpus z listového těsta, plněný bílkovým krémem, posypaný moučkový cukrem.	9,-
Listový šáteček	15 g	Korpus z listového těsta, plněný lehkým máslovým krémem, přestříkaný cukrářskou kakaovou polevou.	9,-
Pařížská tyčka	30 g	Korpus z jádrové hmoty plněný pařížským krémem, potažený v cukrářské kakaové polevě.	10,-
Písecké kolečko	30 g	Světlé roládové pláty spojené ovocnou pomazánkou, plněné smetanovou náplní, dohotovené agarovou polevou.	10,-
Pražská koule	25 g	Buflery plněné máslovým krémem dochucený kakaem, polité v cukerném rozvaru a osypané ořechy, potažené v cukrářské kakaové polevě.	10,-
Roláda tmavá s kakaem	25 g	Tmavý roládový plát plněný máslovým krémem kakaovým, potažený v cukrářské kakaové polevě.	11,-
Roláda světlá s kokosem	25 g	Světlý roládový plát plněný ovocnou pomazánkou a máslovým krémem, sypaný kokosem.	11,-
Roláda světlá s ořechy	25 g	Světlý roládový plát plněný máslovým krémem ochuceným kávou, sypaný jádrovinami.	11,-
Řez „Florida“	25 g	Světlý dortový korpus, broskve, lehký máslový krém, šlehačková náplň.	11,-
Řez „Miša“	25 g	Korpus ze sachrový hmoty, šlehačková náplň s příchutí jogurtu, potažený polevou mirror.	11,-
Řez bezé máslový	25 g	Pláty z bezé hmoty plněné máslovým krémem ochucený kávou, sypané jádrovinami, přestříkané cukrářskou kakaovou polevou.	10,-

Řez „Pařížský“	25 g	Korpus ze sachrové hmoty, lehká pařížská šlehačka, cukrářská kakaová poleva.	11,-
Řez s punčovou příchutí	30 g	Světlý dortový korpus, cukerný rozvar a rumové aroma, potažený v cukrářské kakaové polevě.	10,-
Řez s kakaovým krémem	25 g	Světlé a tmavé roládové pláty plněné světlým a tmavým máslovým krémem, polité cukrářskou kakaovou polevou.	10,-
Řez smetanový s ovocem	25 g	Kapslový korpus světlý, smetanová náplň, ovoce.	11,-
Střecha	30 g	Světlé a tmavé roládové pláty, plněné máslovým krémem ochuceným alginátem, potažené v cukrářské kakaové polevě.	11,-
Tunel se smetanou a ovocem	30 g	Tmavý roládový plát plněný smetanovou náplní, ozdobený čerstvým ovocem.	11,-
Věneček	20 g	Korpus z pálené hmoty plněný lehkým máslovým krémem, potažený ve fondánové polevě.	9,-
Věneček s čokoládovou polevou	20 g	Korpus z pálené hmoty plněný lehkým máslovým krémem kakaovým, potažený v cukrářské kakaové polevě.	10,-
Větrník	25 g	Korpus z pálené hmoty plněný žloutkovou a karamelovou šlehačkou, potažený ochucenou fondánovou polevou.	11,-