Diva
Gourmet Gateau

Изкуството на съвършените десерти!

Добре дошли в света на **Diva Gourmet Gateau**, където всяко сладкарско творение е симфония от вкус, финес и баланс.

Авторски сладки специалитети и традиционни обичани вкусове, превърнати в сладки мигове.



Създадени с прецизност до последната капка глазура, всеки десерт разказва своя собствена история – за кадифен белгийски шоколад, деликатни мусове, балансирани плодови нотки.

www.divagateaux.com
Поръчки на тел. +359 89 8622 103

Класика в танра...



Торта “Гараш”

Изтънчен вкус от миналото. Орехови платки и плътен крем от висококачествен шоколад.

8 парчета I Ø20см I 29€
16 парчета I Ø26см I 47€

Френска селска торта

Ухаещи на мед и карамел платки с леко запечени орехи и крем по стара френска рецепта.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€





Торта “Сахер”

Класическо съчетание на изискан белгийски шоколад, домашно масло и кайсиево сладко.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€

Нов прочит...



Торта “Рафаело”

Кокосови платки с лек крем от висококачествен бял кокосов шоколад.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 2.00кг I 47€



Карамелена торта

Без глутен.
Комбинация между нежен карамел, орехи и шоколад.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€



Морковена торта

Блат от бадемово брашно и сладки моркови с класическа „чийз" глазура с портокалов аромат.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€



Петифури “Рафаело”

1.30€ | брой

минимален брой за поръчка - 25бр.



Петифури “Линд”

1.30€ | брой

минимален брой за поръчка - 25бр.



Петифури “Чийзкейк”

1.30€ | брой

минимален брой за поръчка - 25бр.



Тарталети

1.30€ | брой

минимален брой за поръчка - 25бр.

Тарталети и петифури...



Тирамису
по класическа рецепта

Класически вкус от маскарпоне, бишкоти, амаретo и натурално еспресо,

12 парчета I 40€

Тирамису
по неаполитански

Нежни бишкоти, напоени с ароматно еспресо и ликьор, пластове от копринен маскарпоне крем и фин какаов завършек.

14 парчета I 47€



Тирамису!

Шоколад!



Лешникова “Фереро Роше”

Лешников дакуаз, мус от лешников тахан, карамел с прясно изпечени лешници и крем от кафе.

14 парчета I Ø26см I 2.2кг I 49€

Торта “Линд”

Хармонично съчетание на висококачествен белгийски шоколад, млечна сметана и цели лешници.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€





Домашен сладкиш “Нутела”

Хрупкави бисквити с аромат на кафе, в симфония с крем с Нутела и маскарпоне.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€

Шоколад!



Бананов кекс с шоколад

Сочен бананов кекс, обвит в плътна глазура от белгийски шоколад, украсен с шоколадови стърготини.

29€



Торта “Портокалов трюфел”

Висококачествен белгийски шоколад с вкус на портокал върху хрупкава подложка от маслено тесто.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€



Сицилианска торта

Хармония от бадемово тесто, крем от рикота и озахарени плодове.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€

Торта “Ден и нощ”

Преплитащи се два вида белгийски шоколад, върху нежни кокосови платки.

8 парчета I Ø20см I 32€





Торта “Панетоне”

Традиционно италианско Панетоне, парченца бял шоколад и италиански млечен крем.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€

Неустоимо!

Еклерова торта

Хрупкава основа, домашни еклери с крем по избор и люспи от висококачествен шоколад.

Вариации с шоколад, малини, вишни, смокини или боровинки.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€





Торта “Йогурт”

Хрупкава подложка, кафяв пандишпан и мус от кисело мляко с боровинки и прясно изпечени ядки.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€

Бадемово-вишнева торта

Запечени люспи от бадем, вишни мариновани в амарето и захарен сироп, и неустоим млечен крем.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€



Плодова свежест!

Бисквитена торта



Хрупкави бисквити с лек крем по домашна рецепта и дъх на ванилия и млечен шоколад.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I 2.3кг I Ø26см I 47€



Торта “Естерхази”

Орехови платки и ванилов крем с прясно масло и прясно изпечени ядки.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€

Торта “Кейзе”



Със сладък привкус на традиционни немски сирена.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€

Изкушаващо!

Провансалска торта



Медено-карамелени основи, парченца зелени смокини, традиционен млечен френски крем и леко запечени орехови ядки.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€



Орехова торта с маскарпоне и праскови

Нежни орехови блатове, лек крем от маскарпоне и сочни парченца праскови.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€

Чийзкейк!



ШОКОЛАДОВ ЧИЙЗКЕЙК
Плътна шоколадова наслада със сърце от меко крема сирене, обвита в богат тъмен шоколад. Основата от какаови бисквити придава лек хрупкав завършек.

ЯГОДОВ ЧИЙЗКЕЙК
Нежен и балансиран десерт с кадифен чийз крем и сочен ягодов топинг. Хрупкавата бисквитена основа допълва плодовата сладост, а финото докосване на бял шоколад придава завършена мекота.

ЧИЙЗКЕЙК С БОРОВИНКИ
Свеж и нежен десерт с лек чийз крем и плодов топинг от диви боровинки. Съчетан с бисквитена основа и деликатен шоколадов привкус за допълнителна дълбочина.

ЧИЙЗКЕЙК СЪС СМОКИНИ
Необичаен и изискан чийзкейк с ароматен крем, меки сладки смокини и фина основа от масло и бисквити. Лека нотка на шоколад допълва вкусовата композиция.

ЧИЙЗКЕЙК С МАЛИНИ
Лек и ефирен чийзкейк с кадифен крем от свежи малини. Хрупкавата бисквитена подложка и капка шоколад придават перфектна вкусова завършеност.

ЧИЙЗКЕЙК С ВИШНИ
Кремообразен чийзкейк с хрупкава бисквитена основа, нежен млечен крем и щедър слой от ароматни вишни. Фин намек на тъмен шоколад допълва плодовата свежест.

ЧИЙЗКЕЙК С МАСЛИНИ
Нетипичен и запомнящ се десерт със сладко от маслини, съчетано с нежен чийз крем и фина бисквитена основа. За почитателите на необичайното и изисканото.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I 2.1кг. I Ø26см I 47€



МАЛИНОВ ПАЙ
Нежен маслен блат, носещ дъх на прясно масло, покрит с наситен малинов вкус и лека плодова свежест.

ПРАСКОВЕН ПАЙ
Хрупкаво маслено тесто, златисти праскови и нежен крем брюле, запечени до съвършенство – вкус на лято във всяка хапка.

СЛИВОВ ПАЙ
Сладки сини сливи, леко мариновани и запечени върху фина основа, с аромат на зряла есен и топлина.

ЯБЪЛКОВ ПАЙ
Ароматен букет от сочни ябълки в прегръдка от хрупкаво маслено тесто, поръсен с фини бадемови люспи за нежен завършек.

ПАЙ ОТ ТИКВА
Печена тиква, орехи и стафиди в кадифен млечен крем – уютно съчетание на есенни вкусове и хрупкава основа.

ОРЕХОВ ПАЙ

Фин маслен блат, пълнен с богатство от орехови ядки, ароматен планински мед и лека млечна сметана.

8 парчета I Ø22см I 29€

Домашен пай!

Ябълкова торта

Комбинация от три сорта ябълки, орехови бисквити, млечен крем от меки сирена и дъх на канела.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€





Торта “Наполеон”

Маслени платки със сочен крем Наполеон.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€

Трюфелова торта

Комбинация на висококачествен белгийски шоколад и орехово-канелени бисквити.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€





Торта “Дзупа”

Бишкоти, сиропирани с малинов ликьор, ароматни стафиди, домашен ванилов крем и люспи от натурален шоколад.

8 парчета I Ø20см I 29€
14 парчета I Ø26см I 47€

DIVA

Gourmet Gateau

Изкуството на съвършените десерти!

Направи своята сладка поръчка на
тел. +359 89 8622 103

www.divagateaux.com

