

ГОТОВ ПРОДУКТ
ЗА ГОФРЕТИ

НОВ ПРОЕКТ CREPERIA

ГОФРЕТИ • КРЕПОВЕ • ПАЛАЧИНКИ
ГОТОВО ЗА МИНУТИ.

— ДВЕ СМЕСИ —
БЕЗБРОЙ ДЕСЕРТИ



ГОТОВ ПРОДУКТ
ЗА ПАЛАЧИНКИ



УСПЕХЪТ ЗАПОЧВА ОТ КАЧЕСТВОТО



само за 5 мин.



перфектна
текстура и вкус



постоянно
качество



по-високи
печалби

Само малка част от богатата гама професионални пълнежи ALMA LIBRE.



лешникокакаови
кремове, пълнежи
и пралини

сусамови и
бадемови кремове

кестенови и
фъстъчени кремове

над 30 видове
плодове в желе

плодови и
бисквитени кремове

над 50 видова
поръшки и декорации

<u>180745</u>	ГОФРЕТИ МИКС готов за употреба 2кг.		ГОФРЕТА МИКС е готова смес за бързо и лесно приготвяне на перфектни гофрети. Благодарение на специално подобрания и фино смлени (60 µm) високо-протеинови брашна (11,9% протеин), оптималното съдържание на фракционирани растителни мазнини (16%) и висококачествените яйца на прах 6,9%, ГОФРЕТА МИКС гарантира винаги отличен резултат – златисти, пухкави и изключително вкусни гофрети, хрупкави отвън и с богата, мека и плътна вътрешност благодарение на специалните мазнини . Начин на приготвяне: Смесете 1 кг ГОФРЕТА МИКС с 1 л вода и разбъркайте около 5 минути, докато получите хомогенна смес. Изсипете 70–100 г върху предварително загряните плочи на гофретника и печете 3–4 минути.	2кг.	5,59€/кг.
<u>180746</u>	ПАЛАЧИНКИ МИКС готов за употреба 2кг.		ПАЛАЧИНКА МИКС е готова смес за бързо и лесно приготвяне на перфектни палачинки, крепове и панкейкове. Благодарение на специално подобрания и фино смлени високопротеинови брашна (60 µm, 13,3% протеин), оптималното съдържание на фракционирани растителни мазнини (6,8%), висококачествените яйца на прах (6,9%) и пълномасленото мляко на прах, ПАЛАЧИНКА МИКС гарантира винаги отличен резултат. Получавате тънки, еластични и изключително вкусни палачинки с професионално качество – без напукване, без разкъсване, с лесно сгъване и винаги еднакъв резултат. Сместа не залепва, изпича се равномерно, образува естествен златист цвят и нежна кадифена текстура. Начин на приготвяне: Смесете 1 кг ПАЛАЧИНКА МИКС с 1,3 л вода и разбъркайте около 5 минути, докато получите хомогенна смес. Изсипете около 120 г върху предварително загряните плочи и печете около 1 минута от всяка страна.	2кг.	4,29€/кг.

CREPERIA

ПРОФЕСИОНАЛЕН РЕЦЕПТУРНИК

10 рецепти ПАЛАЧИКИ / 10 рецепти ГОФРЕТИ

• Премиум пълнежи • Хрупкави текстури

1. ДУБАЙ ШАМ ФЪСТЪК / DUBAI PISTACHIO

ПАЛАЧИНКА с шам фъстък, тахан и хрупкав кадайф

Ориентиrowъчен добив: 10 порции

СУСАМОВ ШАМ ФЪСТЪК КРЕМ

Код	Суровина	Количество	инфо
182941-2	Шам фъстък ФАБРИ Паста шам фъстък 100%	100 гр.	
290601	СУСАМЕН КРЕМ Кофа 12кг.	200 гр.	
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	100 гр.	ТУК

1. Затопляме кремове до работна температура 20–24°C и смесваме

2. Добавете разтопения бял кувертюр и хомогенизирайте.

ХРУПКАВ КАДАЙФ

Код	Суровина	Количество	инфо
240113	КАДАИФ ПЕЙСТРИ	180 гр.	
184005	Масло ФЕРЕМЕНТЕ 99%	35 гр.	
090503	Кокосов захар (нектар) 100%	25 гр.	По желание

1. Разрохкваме добре кадайфа с ръце и го нарязваме леко, ако нишките са много дълги.

2. Разтопяваме маслото и го разпределяме равномерно върху кадайфа. Разбъркваме внимателно, така, че нишките да се покрият с много тънък слой мазнина.

3. Разстиламе на тънък слой върху тава с хартия за печене.

4. Печем при 160–170°C около 10–15 минути, като разбъркваме 1–2 пъти по време на печенето, докато получим равномерен златист цвят.

5. Ако желаем леко сладък карамелен вкус, поръсваме с много малко количество фина захар 2–3 минути преди края на печенето, разбъркваме и връщаме във фурната само докато захарта започне леко да се карамелизира.

6. Изваждаме и оставяме да изстине напълно. След пълно охлаждане разрохкваме отново, за да остане сухо и хрупкаво.

2. СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. За една порция използвайте 35–40 g крем и 15–18 g хрупкав кадайф.

2. Завършете с 8–10 g шоколадов сос и 3–5 g нарязан шам фъстък.

3. Сервирайте веднага.

Бележка: Кадайфът се добавя последен, за да остане отчетливо хрупкав.



2. ЛОТОС КРАНЧ / LOTUS CRUNCH

Палачинка с biscuit cream, cheesecake крем и солен карамел

Ориентировъчен добив: 10 порций

CHEESECAKE КРЕМ

Код	Суровина	Количество	инфо
<u>180311</u>	Крем сирене ЕЛЕВИР	250 гр.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	180 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>191246</u>	Бяла, много фина пудра захар 100%	20 гр.	
<u>182915</u>	Ванилия делипеист	10 гр.	

1. Разбийте сметаната до меки върхове.
2. Разбъркайте крем сиренето с пудрата захар и ванилията.
3. Внимателно обединете двете смеси. Охладете.

CRUNCH

Код	Суровина	Количество	инфо
<u>180843</u>	Бисквитен Крем СПЕКУЛУС	300 гр.	<u>ТУК</u>
<u>180841</u>	Бисквитен crumble	120 гр.	<u>ТУК</u>
<u>182958</u>	Солен карамел Делипейст	60 гр.	

1. Поддържайте крема на 20–24°C за лесно дозиране.
2. Съхранявайте crumble сух и го добавяйте при сервиране.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. На една порция нанесете 30 g biscuit cream и 25 g cheesecake крем.
2. Добавете 12 g crumble и 10–12 g солен карамел.
3. По желание завършете с натрошена карамелизирана бисквита.



3. ФЪСТЪК КАРАМЕЛ / PEANUT CARAMEL

палачинка с фъстъчено масло, карамел и крокан

Ориентировъчен добив: 10 порций

ФЪСТЪЧЕН КРЕМ

Код	Суровина	Количество	инфо
<u>031110</u>	Фъстъчено масло	300 гр.	
<u>385605</u>	БЯЛ - КАРАМЕЛОВ КУВЕРТЮР «ПОЛИХИМНИЯ» ПРЕМИУМ мц	120 гр.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	60 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до около 60–70°C, без да завира.
2. Излейте върху белия карамелов кувертюр и разбъркайте до пълното му разтопяване.
3. Добавете фъстъченото масло и хомогенизирайте до гладък, лъскав крем.
4. Оставете да се охлади до работна температура.

ХРУПКАВИ ЕЛЕМЕНТИ и ВКУСЕН ДЕКОР

Код	Суровина	Количество	инфо
<u>31215</u>	Карамелизиран фъстъчен крокан	120 гр.	
<u>182958</u>	Солен карамел Делипейст	100 гр.	
<u>385603</u>	МЛЕЧЕН КУВЕРТЮР «ТАЛИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 35% масленост 36% Сухо мляко 22% смилане 11 мц	80 гр.	

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Дозирайте 40 гр. фъстъчен крем.
2. Добавете 10–12 гр. карамел и 10 гр. крокан.
3. Завършете с 4 гр. млечен шоколад настърган за фин декор.



4. МОН БЛАН-КЕСТЕН / MONT BLANC

Палачинка с кестенов крем, Chantilly и филиран бадем

Ориентировъчен добив: 10 порций

КЕСТЕНОВ КРЕМ

Код	Суровина	Количество	инфо
<u>182930</u>	САБАТОН пюре - крем от кестени 40%	350 гр.	
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	60 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>182304</u>	Ром 70° ЛУКСАРДО – по желание	8 гр.	

1. Размекнете кестеновата паста със сметаната.
2. По желание ароматизирайте с ром.

CHANTILLY И ДЕКОРАЦИЯ

Код	Суровина	Количество	инфо
<u>180301</u>	Млечна сметана 35% Елевир	300 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>181803</u>	Инверто захар Униглад	30 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>090221</u>	Филирани печени бадеми	120 гр.	
<u>385602</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц Какао 55% Какаово масло 35%	70 гр.	<u>ТУК</u>

1. Разбийте сметаната с инвертната захар.
2. Поръсете с печен филиран бадем и натрошен кувертюр.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Поставете 35 g кестенов крем и 25 g Chantilly.
2. Добавете 10–12 g филирани бадеми
3. Завършете с фини нишки тъмен кувертюр.



5. ТАХАН, МЕД И БАДЕМИ / TAHINI HONEY ALMOND

Палачинка с кадифен сусамов крем, меден карамел и печени бадеми.

Ориентиrowъчен добив: 10 порций

СУСАМОВ КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>290601</u>	Сусамов крем	280 гр.	
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	100 гр.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	100 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до около 60–65°C, без да завира.
 2. Излейте върху белия кувертюр и разбъркайте до пълното му разтопяване.
 3. Добавете тахана и хомогенизирайте до гладък, лъскав крем.
- Охладете до работна консистенция.

МЕДЕН КАРАМЕЛ И БАДЕМИ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>182958</u>	Солен Карамел Делипейст	50 гр.	
	Мед	150 гр.	
<u>90209</u>	Филиран бадем	100 гр.	
<u>385602</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% «КЛИО» ПРЕМИУМ мц	50 гр. За декор - щрих	<u>ТУК</u>

1. Смесете карамеления сос с меда до еднородна консистенция.
2. Запечете филирания бадем до лек златист цвят и охладете напълно.
3. Подгответе тъмния кувертюр само за много фин декоративен щрих.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35–40 гр. сусамов крем върху топлата палачинка.
2. Добавете 10–12 гр. меден карамел.
3. Поръсете с 8–10 гр. печени филирани бадеми.
4. Завършете с 3–4 гр. тъмен шоколад на фини линии.

Бележка: Медът е акцент, а не основен подсладител. Така вкусът на тахана остава ясно разпознаваем.



6. АМАРЕНА ЧИЙЗ КЕЙК / AMARENA CHEESE CAKE

Палачинка с лек cheesecake крем, Amarena, бисквитен crumble и плодов сироп.

Ориентировъчен добив: 10 порций

CHEESECAKE КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>180311</u>	Крем сирене ЕЛЕВИР	300 гр.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	250 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>191246</u>	Пудра захар 100%	25 гр.	
	Фино настъргана лимонова кора	2 гр.	

1. Разбийте добре охладената сметана до меки върхове.
2. Разбъркайте крем сиренето с пудрата захар и лимоновата кора до гладкост.
3. Включете разбитата сметана на 2–3 части, без да губите въздушността. Охладете

AMARENA И CRUNCH

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>180501</u>	Амарена 18/20 със сироп АМАРЕНА	220 гр.	
<u>300200</u>	Бисквитен crumble СПЕКУЛУС	120 гр.	

1. Поставете 1-2бр плод АМАРЕНА за декорация и вкус
2. Поръсете с крамбелс СПЕКУЛУС

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 30–35 g cheesecake крем.
2. Добавете 20–22 g Amarena.
3. Поръсете с 10–12 g crumble.
4. Финализирайте с 5–8 g сироп Amarena.

Бележка: Намалената захар в cheesecake крема запазва свежата киселинност и балансира сладостта на Amarena.



7. ТИРАМИСУ / TIRAMISÙ

Палачинка с КРЕМ СИРЕНЕ, ТИРАМИСУ, какао и хрупкав кафе-бисквитен акцент.

Ориентиrowъчен добив: 10 порций

ТИРАМИСУ КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>180311</u>	Крем Сирене ЕЛЕВИР	300 гр.	ТУК
<u>010106</u>	Сладкарска Сметана ХОПЛА	250 гр.	ТУК и ТУК
191246	Пудра Захар 100%	25 гр.	_____
182901	Делипейст ТИРАМИСУ	20 гр.	_____

1. Разбийте добре охладената сметана до меки върхове.
2. Разбъркайте крем сирене ЕЛЕВИР с пудрата захар и кафе пастата до гладък крем.
3. Включете сметаната внимателно на части и охладете.

КАФЕ CRUNCH И ФИНАЛ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>300200</u>	Бисквитен crumble СПЕКУЛУС	100 гр.	ТУК
ПАСКУЧИ	Еспресо / силно кафе	40 гр.	ПАСКУЧИ ПО ИЗБОР
194916	Какао 22% ПРЕМИУМ мм	20 гр.	_____
<u>385602</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР 55% «КЛИО» ПРЕМИУМ мц	50 гр. настърган	ТУК

1. Непосредствено преди сервиране ароматизирайте само необходимото количество crumble с много малко кафе; той трябва да остане ронлив, а не мокър.
2. Пресявайте какаото само при финалното сервиране.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35–40 g tiramisù крем.
2. Добавете 8–10 g кафе crumble.
3. Поръсете леко с какао.
4. Завършете с 4–5 g фино настърган тъмен шоколад.

Бележка: Не напоявайте палачинката с кафе. Кафето трябва да ароматизира crunch елемента, без да омекотява продукта.



8. ФАРЗИПАН – КАИСИЯ / FARZIPANN

Палачинка с ФАРЗИПАН крем, печен филиран бадем и деликатен бял шоколад.

Ориентировъчен добив: 10 порции

ФАРЗИПАН КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>181701</u>	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК	320 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	80 гр.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	80 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до около 60°C.
 2. Излейте върху белия кувертюр и разбъркайте до гладка емулсия.
 3. Добавете ПЕРЗИПАН крем и хомогенизирайте.
- Охладете до работна консистенция.

КАИСИЯ И ЯДКОВ АКЦЕНТ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>181903</u>	КАИСИЕВ МАРМАЛАД	220 гр.	_____
<u>90209</u>	Филиран бадем	80 гр.	_____
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	50 гр.	<u>ТУК</u>

1. Поставете в палачиката около 20гр. мармалад кайсия.
2. Декорирайте с малко филиран бадем и настърган бял кувертюр.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35 гр. Фарзипан крем.
2. Добавете 18–20 гр. Кайсиев мармалад
3. Поръсете с 6–8 гр. печен бадем
4. Завършете с 3–5 гр. бял кувертюр на много фини линии.



9. ЛЕШНИКО-КАКАОВ ПИЕМОНТ ПРАЛИНА „ДЖАНДУЯ“

Палачинка с бадемов крем, малина, маслен crumble и печени бадеми.

Ориентиrowъчен добив: 10 порций

ЛЕШНИКОКАКАОВ КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>183147</u>	КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ 40% ПИЕМОНТ	300 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	80 гр.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска Сметана ХОПЛА	80 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до около 60°C.
 2. Излейте върху белия кувертюр и разбъркайте до разтопяване.
 3. Добавете лешниковата пралина и хомогенизирайте.
- Охладете до кремообразна консистенция.

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>300200</u>	Бисквитен crumble СПЕКУЛУС	100 гр.	<u>ТУК</u>
<u>90209</u>	Филиран бадем	80 гр.	

1. Запечете филирания бадем до лек златист цвят и охладете.
2. Съхранявайте crumble и бадемите сухи до момента на сервиране.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35 g лешиков крем.
2. Поръсете с 8–10 g crumble и 5–6 g печен филиран бадем.
3. Сервирайте веднага, за да се запази контрастът между крем и crunch.

Бележка: Тук не е необходим допълнителен шоколадов сос;
белият кувертюр вече дава достатъчно сладост и тяло на крема.



10. ФЪСТЪК РОЯЛ / PEANUT ROYAL

Палачинка с интензивен фъстъчен крем, тъмен шоколадов ганаш и карамелизиран фъстък.

Ориентировъчен добив: 10 порции

ФЪСТЪЧЕН ROYAL КРЕМ

Код	Суровина	Количество	инфо
031110	Фъстъчено Масло	300 гр.	
385605	БЯЛ - КАРАМЕЛОВ КУВЕРТЮР «ПОЛИХИМНИЯ» ПРЕМИУМ мц	100 гр.	ТУК
010106	Сладкарска Сметана ХОПЛА	100 гр.	ТУК и ТУК

1. Загрейте сметаната до около 60–70°C, без да завира.
2. Излейте върху белия кувертюр и разбъркайте до пълното му разтопяване.
3. Добавете фъстъченото масло и хомогенизирайте до гладък, лъскав крем.
4. Оставете да се охлади до работна температура.

ТЪМЕН ГАНАШ И КРОКАН

Код	Суровина	Количество	Инфо
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц	120 гр.	ТУК
010106	Сладкарска сметана ХОПЛА	100 гр.	ТУК и ТУК
31215	Карамелизиран фъстъчен крокан	120 гр.	
	Морска сол	2 гр.	

1. Загрейте сметаната и я излейте върху тъмния кувертюр. Емулгирайте до гладък ганаш.
2. Използвайте морската сол изключително пестеливо.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35–40 гр. фъстъчен Royal крем.
2. Добавете 10–12 гр. тъмен ганаш.
3. Поръсете с 10 гр. карамелизиран фъстък.
4. Завършете с 1–2 малки кристала морска сол.

Бележка: Премахнах карамеления сос от тази версия, за да не дублира №3 PEANUT CARAMEL. №11 вече е по-шоколадов, по-интензивен и ясно различим.



ЦЕНИ НА ОСНОВНИТЕ ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ ЗА ПАЛАЧИНКИ

	ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ АЛМА ЛИРЕ		ЦЕНА без ДДС			ИЗБРАНИ ПРОДУКТИ АЛМА ЛИБРЕ		ЦЕНА без ДДС
<u>180301</u>	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	1000 гр.	8,40€/лт.		010534	Млечна сметана COOPERLAT 35%	1000 гр.	4,40€/лт.
<u>010106</u>	ХОПЛА сладка 10лт.	1000 гр.	2,42€/1лт.		010506	Растителен СЛАДЪК Крем НЕУТРО 26,7%	1000 гр.	2,26€/1лт.
182930	САБАТОН пюре - крем от кестени 40%	1000гр.	15,44€/кг.					
181701	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК кофа 6кг.	1000 гр.	17,89€/кг					
290601	СУСАМЕН КРЕМ Кофа 12кг.	1000 гр.	7,20€/кг.					
031110	Фъстъчено масло 1к. (90%)	1000 гр.	7,39€/кг.					
183147	КАФАРЕЛ ПИЕМОНТ ДЖАНДУЯ 5к.	1000 гр.	44,71€/кг.		180811	НУПИ КИРИНА Лешник 13%,		12,60/кг.
385601	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц Какао 65%	1000 гр.	13,99€ /кг.					
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц масленост 36%	1000 гр.	14,04€ /кг.					
<u>180501</u>	АМАРЕНА ФАБРИ в сироп, размер 18/20	1000 гр.	23,11€/кг.					
<u>180455</u>	Манго 50% сорт АЛФОНСО	1000 гр.	8,89€/кг.					
90209	Бадем бланширан филиран суров	1000 гр.	15,30€					
31215	Фъстък крокан КАРАМЕЛИЗИРАН	1000 гр.	7,92€ /кг.					
300200	СПЕКУЛУС (Белгия) КРАМБЪЛС 2-6мм	1000 гр.	9,30€/кг.		300220-2	СПЕКУЛУС (Австрия) КРАМБЕЛС		7,60€/кг.
<u>184918</u>	КАКАОВО МАСЛО ПРЕМИУМ „ЗЕФС“	700 гр.	31,80€/700гр.					



ИЗЧИСЛЯВАНЕ НА СРЕДНА СЕБЕСТОЙНОСТ НА ПАЛАЧИНКА ОКОЛО 200гр. (около 120гр. палачинка + около 80гр. крем/пълнеж/декорация)

1. ПАЛАЧИНКА (120гр.):

Смесете 1 кг ПАЛАЧИНКА МИКС (цена 4,29€/кг.)

с 1,3 л вода и разбъркайте около 5 минути, докато получите хомогенна смес.

Изсипете около 120 гр. върху предварително загорелите плочи и печете около 1 минута от всяка страна.

Себестойност за голяма палачинка 0,396€/120гр.

2. КРЕМ ПЪЛНЕЖ (около 35-40гр.)

Себестойност за КРЕМ ПЪЛНЕЖ 0,50-0,65€/40гр.

3. ДЕКОРАЦИЯ (около 10-20гр.)

Себестойност за ДЕКОРАЦИЯ 0,10-0,30€/15гр.

**ОБЩА СЕБЕСТОЙНОСТ
ЗА ПАЛАЧИНКА около 175гр.
максимум 1,28€/175гр.**

CREPERIA

ПРЕМИУМ УДОВОЛСТВИЕ ВЪВ ВСЯКА ХАПКА

КРЕМИ • ТОПИНГИ • ПРЕМИУМ ПЪЛНЕЖИ • ХРУПКАВИ ТЕКСТУРИ

ЛОГОТО
НА ВАШАТА
ФИРМА

1 ДУБАЙ ШАМФЪСТЪК Dubai Pistachio



Кадаифена шамфъстъкова крема, таханов крем, хрупкаво кадаиф и фин млечен шоколад.



4 МОН БЛАН-КЕСТЕН Mont Blanc



Фина паста от кестени, леко сметанов крем, бадемов крокан и щипка ванилия.



2 ЛОТОС КРЧНЧ Lotus Crunch



Крем Lotus, хрупкава бисквитена трошка, нежна крема от чийзкейк и солена карамел.



3 ФЪСТЪК КАРАМЕЛ Peanut Caramel



Фъстъчен крем, солена карамел и карамелизиран фъстъчен крокан, фин млечен шоколад.



5 ТАХАН, МЕД И БАДЕМИ Tahini Honey Almond



Крем от тахан (сусам), мед, печени бадеми и деликатна нотка ванилия. Интензивно и балансирано удоволствие.



Още изкушения

6 АМАРЕНА ЧИЙЗКЕЙК Amarena Cheesecake



Крем чийз, Амарена череша, бисквитени трохи и фин черешов сироп. Сочна, свежа и неустоима.



7 ТИРАМИСУ Tiramisù



Крем маскарпоне, кафе паста Мока, бишкоти и какао на прах. Класика, която винаги впечатлява.



8 ФАРЗИПАН – КАЙСИЯ Farzipan Apricot



Бадемов марципан, кайсии, карамелен крокан и щипка натурална ванилия.



9 ЛЕШНИКОКАКАОВ ПИЕМОНТ ПРАЛИНА "ДЖАНДУЯ" Gianduja Piemonte



Крем Джандуя, малини, бисквитен crumble и печени бадеми. Хармония от шоколад, плод и crunch.



10 ФЪСТЪК РОЯЛ Peanut Royal



Палачинка с интензивен фъстъчен крем, тъмен шоколадов ганаж и карамелизиран фъстъчен крокан. Плътна, богата и царствена.



СЪЗДАЙ СВОЯ МОМЕНТ!



Всички наши предложения могат да бъдат приготвени пред вас от наш майстор специално за вас и да се комбинират с:



ДОПЪЛНИТЕЛНО УДОВОЛСТВИЕ

Всички кремове могат да бъдат сервирани с артизанален сладолед по ваш избор.



Традиция • Качество • Истински вкус

Насладете се на момента!



ПРОЕКТЪТ, КОЙТО ЩЕ УВЕЛИЧИ ВАШИТЕ ПРОДАЖБИ ОЩЕ СЛЕД ОБЯД!



ГОТОВО ЗА МИНУТИ

Свежи гофрети
и крепове –
винаги готови!



ЛЕСНИ РЕЦЕПТИ

С две смеси –
безкрайни
десерти.



ПОВЕЧЕ ОБОРОТИ

Атрактивни продукти
с висока надценка.



ЛЮБИМИ ОТ ВСИЧКИ

Деца и възрастни
се връщат за още!



Създайте
сладки моменти
във вашата
витрина!

ГОФРЕТИ • КРЕПОВЕ • ПАЛАЧИНКИ

Вързо. Лесно. Изгодно. Винаги вкусно!

НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

1 СТЕНД ЗА ВХОДА

Привлича вниманието
на клиентите и ги кани
да опитат нашите
неустоими вафли
и крепове!



2 КУТИЯ ЗА КУПУВКИ / КРЕП

Стилна и практична
опаковка за крепове
и вафли, която носи
посланието на проекта
CREPERIA.



ДВЕ
СМЕСИ



БЪРЗО
ПРИГОТВЯНЕ



АПЕТИТНА
ВИТРИНА



ПОВЕЧЕ
ПЕЧАЛБА

НАШИТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПРОМОЦИЯ

3 ЕТИКЕТИ ЗА ВИТРИНА

Ясна информация
за продуктите,
цената и вкусовете.
Помогат за бърз избор
и повече продажби.



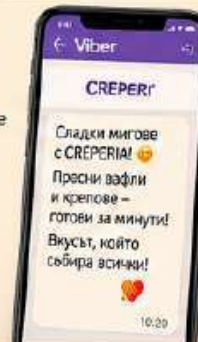
4 СОЦИАЛНИ МРЕЖИ

Готови снимки,
постове и stories,
които увеличават
видимостта Ви
и привличат
нови клиенти.



5 КОМУНИКАЦИЯ С КЛИЕНТИТЕ

Съобщения по Viber,
SMS, Email – информирайте
за нови предложения,
промоции и събития.



6 ЛИСТОВКА ЗА ТЪРГОВСКАТА ЗАЛА

Представя проекта,
продуктите и ползите –
до касата,
до клиента.



7 КАРТА ЛОЯЛЕН КЛИЕНТ

Събирайте 5 печата
и получите специална
крепа или вафла
като подарък!



8 ВИТРИНА КАТО ЕДИННА КОЛЕКЦИЯ

Оформете специално
място за CREPERIA –
собствена визия,
която продава.



ВДЪХНОВЕНИЕ ЗА ВАШЕТО МЕНЮ

КЛАСИЧЕСКА
КРЕПА



КРЕПА С ПЛОДОВЕ



ВАФЛА КЛАСИК
С ШОКОЛАД



ВАФЛА С ПЛОДОВЕ



ПАЛАЧИНКИ



- ✓ Две смеси – безкрайни десерти!
- ✓ Създавате емоцията – клиентите се връщат!
- ✓ Вашият сладък успех с CREPERIA!



Създавайте
сладки моменти
и печелете повече!

10 МОДЕРНИ И ВПЕЧАТЛЯВАЩИ ГОФРЕТИ

1. ДУБАЙ ШАМ ФЪСТЪК / DUBAI PISTACHIO WAFFLE

Топла гофрета с кадифен шам фъстъчен крем, хрупкав кадайф, таханов акцент, млечен кувертюр и печен шам фъстък. **Ориентировъчен добив: 10 порции**

ШАМ ФЪСТЪК КРЕМ

Код	Суровина	Количество	инфо
182941-2	Шам Фъстък ФАБРИ Паста Шам Фъстък 100%	100 гр.	
010106	Сладкарска Сметана ХОПЛА	100 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
385604	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	100 гр.	<u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до 60–65°C.
 2. Излейте върху белия кувертюр и емулгирайте.
 3. Добавете шам фъстъчената паста и хомогенизирайте.
- Охладете до работна консистенция.

ХРУПКАВ КАДАЙФ

Код	Суровина	Количество	инфо
240113	КАДАИФ ПЕЙСТРИ	180 гр.	
184005	Масло ФЕРЕМЕНТЕ 99%	35 гр.	
290601	СУСАМЕН КРЕМ Кофа 12кг.	100 гр.	

1. Разрохкайте кадайфа и смесете с разтопеното масло.
2. Запечете до равномерен златист цвят.
3. Добавете **СУСАМЕН КРЕМ** непосредствено преди сглобяване, без да преовлажнявате кадайфа.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Върху топлата гофрета нанесете 35–40 гр. Шам фъстъчен крем.
2. Добавете 15–18 гр. хрупкав кадайф.
3. Завършете с 5–6 гр. млечен кувертюр на фини линии и 5 гр. печен шам фъстък.

Бележка: Кадайфът трябва да остане сух и хрупкав до момента на сервиране.



2. ЛОТУС СОЛЕН КАРАМЕЛ / LOTUS SALTED CARAMEL

Гофрета с крем Lotus, лек крем чийз, солен карамел и хрупкав Speculoos crumble.

Ориентировъчен добив: 10 порций

LOTUS КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>180843</u>	Бисквитен Крем СПЕКУЛУС	300 гр.	<u>ТУК</u>
<u>180311</u>	Крем Сирене ЕЛЕВИР	180 гр.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска Сметана ХОПЛА	100 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Разбийте крем сиренето до гладкост.
2. Добавете крем Lotus и смесете.
3. Добавяйте сметаната постепенно до мек, стабилен крем.

СОЛЕН КАРАМЕЛ И CRUNCH

Код	Суровина	Количество	Инфо
	Карамелен сос топиг	180 гр.	
	Морска сол	2 гр.	
<u>180843</u>	Бисквитен Крем СПЕКУЛУС	120 гр.	<u>ТУК</u>

1. Смесете карамела с морската сол.
2. Съхранявайте crumble сух и отделно до сервиране.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35 гр. Lotus крем върху топлата гофрета.
2. Добавете 12–15 гр. солен карамел.
3. Поръсете с 10–12 гр. Speculoos crumble.

Бележка: Крем сиренето намалява усещането за прекомерна сладост и прави профила по-балансиран.



3. ФЪСТЪК РОЯЛ / PEANUT ROYAL WAFFLE

Интензивен фъстъчен крем, тъмен ганаж, карамелизиран фъстъчен крокан и морска сол.

Ориентировъчен добив: 10 порций

ФЪСТЪЧЕН ROYAL КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>031110</u>	Фъстъчено масло	300 гр.	
<u>385605</u>	БЯЛ - КАРАМЕЛОВ КУВЕРТЮР «ПОЛИХИМНИЯ» ПРЕМИУМ мц	120 гр.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска Сметана ХОПЛА	60 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до 60–65°C.
2. Излейте върху кувертюра и разбъркайте до гладка емулсия.
3. Добавете фъстъченото масло и хомогенизирайте.

ТЪМЕН ГАНАЖ И КРОКАН

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>385601</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц	120 гр.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска Сметана ХОПЛА	100 гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>31215</u>	Карамелизиран Фъстъчен Крокан	120 гр.	
	Морска сол	2 гр.	

1. Пригответе гладък ганаж от сметаната и тъмния кувертюр.
2. Съхранявайте крокана сух.
3. Използвайте солта много пестеливо.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35–40 гр. Royal крем.
2. Добавете 10–12 гр. тъмен ганаж.
3. Поръсете с 10 гр. фъстъчен крокан и завършете с 1–2 малки кристала морска сол.

Бележка: Контрастът между топлата гофрета, крема и сухия крокан е ключов.



4. МОН БЛАН КЕСТЕН / MONT BLANC CHESTNUT

Гофрета с фин кестенов крем, ванилова сметана, шоколадов акцент и бадемов crunch.

Ориентиrowъчен добив: 10 порции

КЕСТЕНОВ КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>182930</u>	САБАТОН пюре - крем от кестени 40%	350 г.	
<u>180311</u>	Крем сирене ЕЛЕВИР	150 г.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	100 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>182915</u>	Ванилия делипеист	10 г.	

1. Разбъркайте маскарпонето до гладкост.
2. Добавете кестеновата паста и ванилията.
3. Регулирайте консистенцията със сметаната.

БАДЕМОВ CRUNCH

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>090221</u>	Филирани печени бадеми	120 г.	
<u>180843</u>	Бисквитен Крем СПЕКУЛУС	100 г.	<u>ТУК</u>
<u>385601</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «УРАНИЯ» ПРЕМИУМ мц	60 г.	<u>ТУК</u>

1. Запечете бадема до лек златист цвят и охладете.
2. Смесете със сухия crumble непосредствено преди употреба.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Дозирайте 40 g кестенов крем.
2. Добавете 8–10 g бадемов crunch.
3. Завършете с 5–6 g тъмен шоколад на фини линии.

Бележка: Кестеновият крем може да се шприцова на фини нишки за характерната визия Mont Blanc.



5. ТАХАН, МЕД И ПОРТОКАЛ / TAHINI HONEY ORANGE

Модерна гофрета със сусамов тахан, мед, портокалов акцент, бял шоколад и печен бадем.

Ориентировъчен добив: 10 порции

ТАХАНОВ КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>290601</u>	сусамов крем	250 г.	
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	120 г.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	120 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
	Мед	60 г.	

1. Загрейте сметаната и меда до около 60°C.
2. Излейте върху белия кувертюр и емулгирайте.
3. Добавете тахана и хомогенизирайте.

ДЕКОРАЦИЯ СИРОПИРАН ПОРТОКАЛ И БАДЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>184306</u>	ПОРТОКАЛОВИ КОРИ	180 г.	
<u>90209</u>	Филиран бадем	100 г.	
—	Настъргана портокалова кора	по желание	

1. Запечете филирания бадем и охладете.
2. Използвайте портокаловата кора само като фин ароматен акцент.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35 g таханов крем.
2. Добавете 15–18 g портокалов мармалад.
3. Поръсете с 6–8 g печен филиран бадем.

Бележка: Портокалът внася киселинност и свежест, които балансират тахана и белия шоколад.



6. АМАРЕНА ЧИЙЗКЕЙК / AMARENA CHEESECAKE WAFFLE

Топла гофрета с лек cheesecake крем, Amarena череши, черешов сироп и маслен biscuit crumble.

Ориентировъчен добив: 10 порции

CHEESECAKE КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>180311</u>	Крем сирене ЕЛЕВИР	300 г.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	250 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>181803</u>	Инверто захар	25 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>182915</u>	Ванилия делипеист	10 г.	

1. Разбийте добре охладената сметана с инвертната захар.
2. Разбъркайте отделно крем сиренето с ванилията.
3. Обединете внимателно до лек, стабилен крем.

AMARENA И CRUMBLE

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>180501</u>	Amarena 18/20 със сироп АМАРЕНА	220 г.	
<u>300200</u>	бисквитен crumble СПЕКУЛУС	120 г.	

1. Отцедете плодовете, ако сиропът е прекалено течен.
2. Дръжте crumble сух до момента на сервиране.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 30–35 g cheesecake крем.
2. Добавете 20–22 g Amarena и малко от сироп.
3. Поръсете с 10 g biscuit crumble.

Бележка: Не прекалявайте със сироп, за да остане гофретата хрупкава.



7. ТИРАМИСУ МОКА / TIRAMISU MOCHA WAFFLE

Гофрета с маскарпоне крем, кафе Мока, какао и хрупкав шоколадов biscuit.

Ориентировъчен добив: 10 порции

МАСКАРПОНЕ МОКА КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>180311</u>	Крем сирене ЕЛЕВИР	300 г.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	250 г.	<u>ТУК и ТУК</u>
<u>181803</u>	Инверто захар	25 г.	<u>ТУК и ТУК</u>
<u>182901</u>	Делипейст ТИРАМИСУ	25-30 г.	

1. Разбийте охладената сметана с инвертната захар.
2. Разбъркайте маскарпонето с кафе пастата.
3. Обединете внимателно до въздушен крем.

КАКАО И BISCUIT

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>300200</u>	бисквитен crumble СПЕКУЛУС	120 г.	<u>ТУК</u>
<u>194916</u>	Какао ПРЕМИУМ мм	20 г.	
<u>385602</u>	НАТУРАЛЕН КУВЕРТЮР «КЛИО» ПРЕМИУМ мц	80 гр. настърган	<u>ТУК</u>

1. Съхранявайте crumble сух.
2. Разтопете тъмния шоколад за фина декорация.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35–40 g Мока крем.
2. Добавете 10 g шоколадов crumble.
3. Поръсете леко с какао и завършете с 4–5 g тъмен шоколад.

Бележка: Какаото се нанася непосредствено преди сервиране за чиста визи



8. ФАРЗИПАН КАЙСИЯ / FARZIPAN APRICOT

Гофрета с крем от перзипан/фарзипан, кайсиев мармалад, бял шоколад и печен филиран бадем.

Ориентировъчен добив: 10 порции

ФАРЗИПАН КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>181701</u>	ПЕРЗИПАН ОДЕНБЕЙК	320гр.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	80 г.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	80 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до около 60°C.
2. Излейте върху белия кувертюр и разбъркайте до гладка емулсия.
3. Добавете перзипана и хомогенизирайте.

КАЙСИЯ И БАДЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>181903</u>	КАИСИЕВ МАРМАЛАД	220 g	
<u>90209</u>	Филиран бадем	80 g	
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	50 г.	<u>ТУК</u>

1. Запечете филирания бадем до лек златист цвят.
2. Настържете или разтопете белия кувертюр според желаната декорация.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35 g Farzipan крем.
2. Добавете 18–20 g кайсиев мармалад.
3. Поръсете с 6–8 g печен филиран бадем.
4. Завършете с 3–5 g бял шоколад.

Бележка: Тук не са нужни червени плодове; кайсията е единственият плодов профил.



9. ДЖАНДУЯ SPECULOOS CRUNCH GIANDUJA SPECULOOS CRUNCH

Гофрета с лешниково-какаова Piemonte gianduja,
Speculoos crumble и печени бадеми.

Ориентировъчен добив: 10 порции

ДЖАНДУЯ КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>183147</u>	КАФАРЕЛ ДЖАНДУЯ 40% ПИЕМОНТ	300 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	80 г.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	80 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до около 60°C.
2. Излейте върху белия кувертюр и разбъркайте до разтопяване.
3. Добавете gianduja и хомогенизирайте до гладък крем.

SPECULOOS И БАДЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>300200</u>	бисквитен crumble СПЕКУЛУС	100 г.	<u>ТУК</u>
<u>90209</u>	Филиран бадем	80 г.	

1. Запечете филирания бадем до лек златист цвят.
2. Съхранявайте crumble и бадема сухи до сервиране.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35–40 g gianduja крем.
2. Поръсете с 8–10 g Speculoos crumble.
3. Добавете 5–6 g печен филиран бадем.

Бележка: Допълнителен шоколадов сос не е необходим;
кремът трябва да остане доминиращ.



10. МАНГО КОКОС CRUNCH MANGO COCONUT CRUNCH

Свежа тропическа гофрета с манго крем, кокосов акцент,

бял шоколад и хрупкава оризова текстура.

Ориентировъчен добив: 10 порции

МАНГО КРЕМ

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>180455</u>	Манго плодов пълнеж	250 g	
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	120 г.	<u>ТУК</u>
<u>010106</u>	Сладкарска сметана ХОПЛА	120 г.	<u>ТУК</u> и <u>ТУК</u>
<u>180311</u>	Крем сирене ЕЛЕВИР	100 г.	<u>ТУК</u>

1. Загрейте сметаната до 60°C и излейте върху белия кувертюр.
2. Емулгирайте и охладете леко.
3. Добавете крем сиренето и манго пълнежа. Хомогенизирайте.

КОКОСОВ CRUNCH

Код	Суровина	Количество	Инфо
<u>090237</u>	ХРУПКАВИ ОРИЗОВИ КРИСПИ	100 г.	
<u>385604</u>	БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц	100 г.	<u>ТУК</u>
<u>090206</u>	Кокосови стърготини	60 г.	
<u>184918</u>	Какаово масло	15 г.	

1. Разтопете и правилно прекристализирайте белия кувертюр.
2. Добавете какаовото масло, след това внимателно експандирания ориз и кокоса.
3. Разстелете тънко, оставете да кристализира и натрошете на малки crunchy парчета.

СГЛОБЯВАНЕ И СЕРВИРАНЕ

1. Нанесете 35 g манго крем.
2. Добавете 12–15 g кокосов crunch.
3. По желание завършете с 8–10 g манго пълнеж като ярък плодов акцент.

Бележка: Crunch компонентът се добавя последен, за да не поема влага.



WAFFLERIA

PREMIUM WAFFLE EXPERIENCE

КРЕМИ • ТОПИНГИ • ПРЕМИУМ ПЪЛНЕЖИ • ХРУПКАВИ ТЕКСТУРИ

ЛОГОТО
НА ВАШАТА
ФИРМА

1 ДУБАЙ ШАМФЪСТЪК Dubai Pistachio



€

Кадаифена шамфъсткова крема, таханов крем, хрупкава кадаиф и фин млечен шоколад.



4 МОН БЛАН КЕСТЕН Mont Blanc Chestnut



€

Фина паста от кестени, леко сметанов крем, бадемов крокан и щипка ванилия.



2 ЛОТОС КРЪНЧ Lotus Crunch



€

Крем Lotus, хрупкава бисквитена троша, нежна крема от чийзкейк и солена карамел.



3 ФЪСТЪК КАРАМЕЛ Peanut Caramel



€

Фъстъчен крем, солена карамел и карамелизиран фъстъчен крокан, фин млечен шоколад.



5 ТАХАН, МЕД И БАДЕМИ Tahini Honey Orange



€

Крем от тахан (сусам), мед, печени бадеми и деликатна нотка ванилия. Интензивно и балансирано удоволствие.



Традиция • Каремство • Истински вкус

Още изкушения

6 АМАРЕНА ЧИЙЗКЕЙК Amarena Cheesecake



€

Крем чийз, Амарена череши, бисквитени трохи и фин черешов сироп. Сочна, свежа и неустойчива.



7 ТИРАМИСУ Tiramisu



€

Крем маскарпоне, кафе паста Мока, бишкоти и какао на прах. Класика, която винаги впечатлява.



8 ФАРЗИПАН – КАЙСИЯ Farzipan Apricot



€

Крем от перзипан, кайсиев мармалад, бял шоколад и печен филиран бадем. Елегантна комбинация с плодова свежест.



9 ДЖАНДУЯ SPECULOOS CRUNCH Gianduja Speculoos Crunch



€

Лешниково-какаова Piemonte gianduja, Speculoos crumble и печени бадеми. Богато, пълно и изключително хрупкаво.

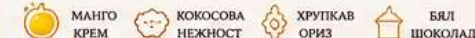


10 МАНГО КОКОС CRUNCH Mango Coconut Crunch



€

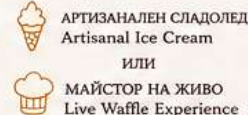
Манго крем, кокосов акцент, бял шоколад и хрупкава оризова текстура. Свежа, тропическа и неустойчива.



СЪЗДАЙ СВОЯ МОМЕНТ!



Всички наши предложения могат да бъдат приготвени пред вас от наш майстор специално за вас и да се комбинират с:



ДОПЪЛНИТЕЛНО УДОВОЛСТВИЕ

Всички кремове могат да бъдат сервирани с артизанален сладолед по ваш избор.



Насладете се на момента!

WAFFLERIA

ПРЕМИУМ УДОВОЛСТВИЕ
ВЪВ ВСЯКА ХАПКА

• ВРЕМЕ • ТОПИНГИ • ПРЕМИУМ ПЪЛНЕЖИ
• ХРУСКАВИ ТЕКСТУРИ

ВАШЕТО
ЛОГО



Традиция • Качество • Истински вкус

Нашите 10 изкушения

- 1 ДУБАЙ ШАМФЪРЪТЪК
Dubai Patacho €
- 2 ЛОТОС КРЪНЧ
Lotus Crunch €
- 3 ФЪСТЪК КАРАМЕЛ
Patacho Caramel €
- 4 МОРЕ БЛАН КРЕСТЕН
Mort Blanc Chestnut €
- 5 ТАХАЛ, МЕД И БАДЕМИ
Tahini Honey Almond €
- 6 АМАРЕНА ЧИЙЗКЕЙК
Amarena Cheesecake €
- 7 ТИРАМИСУ
Tiramisu €
- 8 ФАРИНПАН – КАЙСИЯ
Farigian Apricot €
- 9 ДЖАНДУЛ
SPECULOOS CRUNCH
Grandaja Speculoos Crunch €
- 10 МАНГО КОКОС CRUNCH
Mango Coconut Crunch €

Насладете се на момента!

