



фото	тип десерта	описание	граммовка 1 шт.
	<p>СЛИВКИ КЛАССИК</p>	<h3>Фисташка капризная</h3> <p>Сливочный мусс с белым шоколадом и фисташковой пастой. Начинка: миндальная картошка с малиновым джемом. Нежный сливочный бисквит с кусочками фисташковых орешков.</p>	<p>100 г.</p>
	<p>СЛИВКИ КЛАССИК</p>	<h3>Шарли Ваниль</h3> <p>Современная вариация классического французского рецепта заварного сливочного мусса с икрой бурбонской ванили. Богатый, нежнейший вкус в лучшем сочетании с клубничным компотом в центре и бархатным миндальным бисквитом.</p>	<p>110 г.</p>
	<p>веган и безглютен</p>	<h3>Маракуйя тропик</h3> <p>Нежное веган-пирожное с ярким вкусом маракуйя с легкой кислинкой из ананасового конфи в центре Бисквитик внутри безглютеновый рисовый с кокосовой стружкой и лаймом.</p>	<p>95 г.</p>
	<p>СЛИВКИ и безглютен</p>	<h3>Коколайм</h3> <p>Кокосовый хит! Кокосовый сливочный мусс с лаймовым кремом внутри и клубничным конфитюром. Все это райское наслаждение постоит на подушке кокосово-цитрусового бисквита.</p>	<p>100 г.</p>
	<p>без белого сахара СЛИВКИ</p>	<h3>Ягодка</h3> <p>Сливочный мусс на белом шоколаде с малиновым пюре. Кислинкое цитрусовое кремю в центре с ягодным конфитюром. Еще там прячется нежный брауни на панелле.</p>	<p>110 г.</p>
	<p>СЛИВКИ и безглютен</p>	<h3>Черничное пирожное</h3> <p>Черничный мусс с йогуртом и белым шоколадом. Внутри черничный мармелад и хрустящий слой с ягодой крошкой. Нежнейшее великолепие, и как всегда полностью натуральный состав.</p>	<p>95 г.</p>
	<p>СЛИВКИ КЛАССИК</p>	<h3>Карамельное с пралине</h3> <p>Беспроигрышное сочетание для сладкоежек! Арахисовое пралине в нежнейшем карамельно-сливочном муссе на подложке из ванильного печенья сабле. Пробовать с кофе обязательно!</p>	<p>110 г.</p>



без белого сахара
сливки классик

Трюфилек

Пирожное для настоящих гурманов! Насыщенный вкус темного шоколада, тающая текстура мусса в классическом сочетании с вишневым центром и шоколадным бисквитом.

100 г.



без белого сахара
сливки классик

Сливочное манго (мини)

Эти малышки скрывают в себе три вида текстур: сливочный крем с манго, сердцевину внутри из шоколадного ганаша с пюре маракуйя, юбочка из хрустящего ванильного сабле. Очень мило и вкусно!

40 г.



сливки
и безглютен,
низкокалорийное

Вишенка

Воздушный йогуртовый мусс с легкой кислинкой и умеренной сладостью. Яркий вишневый вкус и начинка из вишневого пюре с малиной. Еще там воздушный цитрусово-миндальный бисквитик.

100 г.



веган, без сахара и
безглютен

ШокоСмородиновое

Нежнейший шоколадный мусс в веган версии на аквафабе, кокосовых сливках и пасте кешью. Сердцевинка пирожного: апельсиновая панакота и черносмородиновое конфи. Бисквит с какао и хрустящее ореховое сабле.

95 г.



веган и
безглютен

Клубничная тарталетка

Хрустящая тарталетка в веган-версии. Ореховое тесто, внутри шоколадный ганаш на кокосовых сливках с кусочками шоколадного кекса и нежный кокосовый крем. Шапочка из клубничного конфи с кокосовой стружкой.

130 г.



без белого сахара
сливки классик

Картошка

Нежнейшая, влажная, в меру сладкая с кофейным центром.

40 г.