



# БРИТАНСКИЕ ПЕКАРНИ

---

КАТАЛОГ ТОРТОВ

---

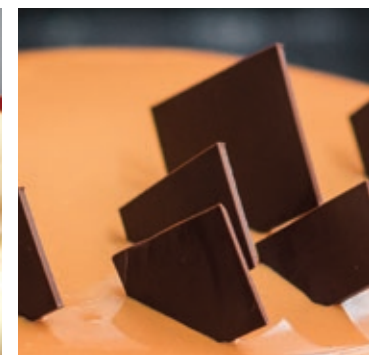
## Британские пекарни

Сеть кафе «Британские пекарни – British Bakery» славятся уютным английским интерьером и русским гостеприимством. Наши опытные специалисты уже более двадцати лет ежедневно готовят фирменные торты и пирожные из натуральных ингредиентов.

В данном каталоге вашему вниманию представлен основной ассортимент нашей линейки фирменных тортов.

Если вас заинтересует какой-либо торт, но его не окажется на витринах кафе, вы всегда можете заказать его, обратившись к сотруднику, либо заглянув на сайт интернет-магазина [british-bakery.ru](http://british-bakery.ru), где всю продукцию можно заказать с доставкой домой или в офис.

Помимо представленной линейки в каталоге наши специалисты-кондитеры могут создать для вас уникальный торт на заказ к любому торжеству, учитывая ваши пожелания и вкусы.





## Фирменный

Торт впечатляет ягодным многообразием и оформлением - ассорти из малины, ежевики, черники и клубники.

В основе таится сочетание классического белого и шоколадного бисквитов, пропитанных коньячным сиропом с прослойками трюфельного и нежного сырного кремов.

### Состав:

белый бисквит,  
шоколадный бисквит,  
коньячный сироп,  
трюфельный крем,  
сливочно-сырный крем,  
свежие ягоды.

1,5 кг





## Шоколадно-клубничный

Лёгкий торт на основе шоколадного бисквита в сочетании с низкокалорийным клубнично-йогуртовым муссом.

Украшается свежими ягодами - малиной, черникой, клубникой и красной смородиной.

Наслаждайтесь вкусным десертом без последствий для фигуры!



### Состав:

шоколадный бисквит,  
клубнично-йогуртовый мусс,  
шоколадный крем,  
вафельная крошка,  
свежие ягоды.

1,5 кг

Под заказ - 2,4 кг





## Чемпион

Дует классического и шоколадного бисквита, пропитанного тропическим сиропом из пюре манго и коньяка, прослоенного нежным сырным кремом в сочетании со свежими фруктами. Много лет торт «Чемпион» является популярным и любимым многими гостями лакомством.

### Состав:

белый бисквит, шоколадный бисквит, сироп из пюре манго и коньяка, сырно-сливочный крем, свежие и консервированные фрукты, арахис.

1,4 / 2,2 кг





## Елена



Изысканный торт, сочетающий слои белого и шоколадного бисквита, пропитанные сметанным кремом и коньяком в сочетании с вишней, малиной и черной смородиной. Торт декорирован шоколадом и свежей клубникой. Утонченный вкус и элегантный внешний вид украсят любой стол.

### Состав:

белый бисквит, шоколадный бисквит, коньячный сироп, сметанный крем, шоколадная крошка, свежие ягоды.

1,5 кг





## Лесная ягода



Самый сочный торт нашей коллекции. Главное отличие – это обилие ягод: черная смородина, вишня, ежевика, малина, черника. Нежная песочная основа и абрикосовая глазурь, бисквит и клубничный конфитюр создают неповторимый вкус этого ягодного торта.

Украшается шоколадными спиральками.



### Состав:

песочная основа, белый бисквит, клубничный конфитюр, абрикосовая глазурь, миндальные хлопья, шоколадный декор, свежие ягоды.

1,5 кг





# Наполеон

Основа торта - слоёное тесто, пропитанное заварным кремом из натуральных фермерских сливок и свежего молока. Торт буквально тает во рту, очаровывая нежностью и легкостью с первого кусочка. Подарите себе совершенство вкуса, к которому захочется возвращаться вновь и вновь. Большие заказные торты 1,4 и 2,1 кг украшаются декором из свежих ягод.



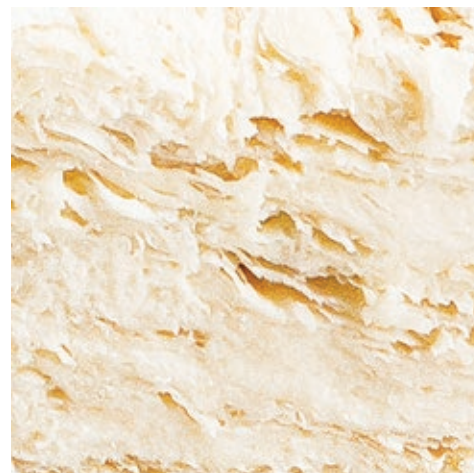
## Состав:

слоеное тесто, заварной крем  
из натуральных сливок,  
сливочного масла  
и коровьего молока.



*0,9 кг*

*Под заказ - 1,4 и 2,1 кг*





## Медовик

Невозможно устоять перед сладким ароматом цветочного меда, который используется для приготовления воздушных коржей. Медовый бисквит в сочетании с нежным, легким сметанным кремом украсит домашнее чаепитие. Подарите себе сладкую радость на каждый день!

### Состав:

медовый бисквит, сметанный крем, медовая крошка, сахарная пудра, физалис, шоколадный декор.

0,65 кг





## Сметанник

Свежесть, нежность, легкость, сливочное послевкусие - настоящее чудо, которое подарит вам простой, на первый взгляд, торт «Сметанник». Слои белого бисквита со сметанным кремом, декорированные глазурью и вафельной крошкой. Это традиционный домашний торт, приготовленный нашими кондитерами со всем вниманием и любовью к традициям.

### Состав:

воздушный бисквит,  
сметанный крем, сахарный сироп,  
вафельная крошка.

0,75 кг





## Трюфельный

Элегантный шоколадный торт на основе пропитанного коньячным сиропом шоколадного бисквита в сочетании с шоколадным кремом. Секрет неповторимого вкуса этого торта прост – шоколад для него специально привозят из Швейцарии. Великолепный десерт украшен тончайшими стружками шоколадной вуали. Трюфельный торт станет украшением праздничного стола и всегда найдет отклик в сердце искушенного гурмана.

### Состав:

шоколадный бисквит,  
коньячный сироп,  
трюфельный крем,  
натуральный швейцарский  
шоколад.

1,3 кг





## Карамельно-банановый

Лёгкий классический бисквит, пропитанный сгущённым молоком, кремом из взбитых сливок с кусочками бананов, покрывается карамелью. Карамельно-банановый торт уже успел завоевать сердца петербуржцев, став одним из самых популярных в кафе «Британские пекарни».



### Состав:

белый бисквит, сливочный крем с варёной сгущёнкой, свежие бананы, сахарные фигурки, шоколадный декор, физалис.

1,3 кг





## Карамельный чизкейк

Чизкейк из творожного сыра на песочной основе, покрывается нежной, тающей во рту, карамельной глазурью с молочным шоколадом. Декором служит натуральный тёмный шоколад.

### Состав:

песочная основа, творожный сыр,  
молочный шоколад, карамель,  
шоколадный декор.



1 кг





## Черничные ночи

Лёгкий торт на основе тонкого хрустящего песочного бисквита с низкокалорийным чизкейк-муссом и прослойкой из натурального черничного желе.

Завершает декор «пёрышко» из белого шоколада ручной работы.



### Состав:

песочная основа, белый бисквит, творожный сыр, белый шоколад, глянцевая заливка, шоколадный декор.

1 кг





## Красный бархат

Особый влажный бисквит традиционно насыщенно-красного цвета, пропитанный малиновым вареньем, покрыт нежным, тающим во рту кремом на основе сыра маскарпоне с натуральными сливками.

Сверху торт изысканно декорирован кремом и веточкой красной смородины.

Насыщенный вкус и оригинальное оформление обеспечивает приятный вечер и романтическое настроение.

### Состав:

бисквит «Красный бархат»,  
малиновое варенье,  
крем сливочный с маскарпоне,  
натуральные сливки,  
свежая красная смородина.

1,1 кг





## Маковый

Изысканный торт из макового бисквита, пропитанного сиропом, с легким творожным кремом. Торт оригинально украшен имбирным печеньем с шоколадной глазурью и россыпями мака.

### Состав:

маковый бисквит, сливочный крем с сыром маскарпоне, сахарный сироп, имбирное печенье, глазурь, мак.

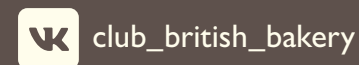
0,65 кг



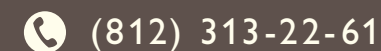


- ул. Малая Конюшенная, д. 16/26,  
ст. м. Невский проспект блюда от шефа
- ул. Восстания, д. 3-5,  
ст. м. Площадь Восстания блюда от шефа
- ул. Потёмкинская, д. 9,  
ст. м. Чернышевская
- ул. ак. Крылова, д. 4,  
ст. м. Чёрная речка
- Новочеркасский пр., д. 41/14,  
ст. м. Новочеркасская
- Греческий пр., д. 25,  
ст. м. Площадь Восстания блюда от шефа
- Большой пр., ПС д. 80,  
ст. м. Петроградская
- Большой пр., ПС д. 98,  
ст. м. Петроградская блюда от шефа
- Невский пр., 94,  
ст. м. Маяковская блюда от шефа
- Стачек пр., 90,  
ст. м. Автово блюда от шефа

- ТРК «Гранд Каньон»,  
пр. Энгельса, д. 154, 1-й этаж,  
ст. м. Проспект Просвещения блюда от шефа
- ТРЦ «Жемчужная Плаза»,  
Петергофское шоссе, 51А, 1-й этаж,  
ст. м. Автово блюда от шефа
- ТЦ «Владимирский пассаж»,  
Владимирский пр., д. 19, 1-й этаж,  
ст. м. Владимирская
- ТРК «Лондон Молл»,  
ул. Коллонтай, д. 3, 1-й и 2-й этажи,  
ст. м. Проспект Большевиков
- ТРЦ «Питерлэнд»,  
Приморский, пр., д. 72, 2-й этаж,  
ст. м. Старая деревня
- ТРК «Питер-Радуга»,  
пр. Космонавтов, д. 14, 1-й этаж,  
ст. м. Парк Победы
- ТЦ «Электра»,  
Московский, пр., д. 137, 1-й этаж,  
ст. м. Электросила
- ТРЦ «Галерея»,  
ст. м. Площадь Восстания, 2-й этаж
- ТЦ МЕГА Парнас,  
ст. м. Парнас



british-bakery.ru



Внешний вид тортов может незначительно отличаться от изображения в каталоге. Стоимость уточняйте у сотрудников кафе или в интернет-магазине.