



Ponių Laimė

STIKLIAI
CONFECTIONERY

Legendinėje miesto kavinėje Ponių laimė jau du dešimtmečius galima mėgautis prancūziškais sviestiniais rageliais, įvairių rūšių pyragaičiais, sausainiais, aromatinga kava ir, žinoma, legendiniais tortais – Madam Pompadur, Dainava, Bruknelė, Kupolas ir kt.

Daugelį gaminių galima užsisakyti šventėms ar specialioms progoms, o čia dirbantys profesionalūs konditeriai yra pasirengę įgyvendinti Jūsų norus pagal individualius užsakymus.

Turbūt nė viena šventė neapsieina be torto, o Ponių laimėje galite rinktis iš skirtingų skonių ir išvaizdos tortų, kurie yra gaminami iš natūralių, aukštos kokybės produktų, kokybiško Callebout šokolado, Stiklių ūkyje Dubingiuose užaugintų uogų, puošiami rankų darbo cukrinėmis bei šokoladinėmis dekoracijomis.

Torto skonį galime koreguoti, atsižvelgiant į jūsų pageidavimus ir specialius poreikius, gaminio išvaizdą ar papuošimo būdą taip pat renkatės jūs.

Užsakymų pateikimas

♥ *Užsakymus prašytume pateikti likus ne mažiau, kaip savaitei iki šventės. Idealu prieš dvi ar dar anksčiau. Didžiuosius – vestuvinių tortų, desertų rinkinių užsakymus, prašytume pateikti likus mėnesiui ar daugiau iki šventės. Kuo anksčiau, tuo geriau – spėsime suderinti net ir pačias smulkiausias detalias ir kuo tiksliau įgyvendinti jūsų norus.*

♥ *Priimame užsakymus pagal jūsų pateiktą pavyzdį – norimo torto nuotrauką ar eskizą.*

♥ *Ant torto galime uždėti specialų užrašą ar logotipą. Taip pat animacinio herojaus paveikslėlį ar nuotrauką. Cukrines gėles ar figūreles įprastai pagamina mūsų konditeriai, tačiau galite atvežti ir savo.*

♥ *Jeigu tortą norėsite puošti gyvomis gėlėmis, prašytume jas pristatyti į konditerijos cechą. Nebent susitarsime kitaip.*

♥ *Tortus galime dengti cukrine mase arba kremu. Cukrinė masė ir/ar papuošimai ženkliai prisideda prie bendro torto svorio, todėl reikėtų j tai atkreipti dėmesį skaičiuojant užsakomo gaminio svorį. Įprastai skaičiuojama 120-150 g. vienam svečiui.*

♥ *Jeigu šventė vyks ne Stiklių restorane, galime išrašyti gaminių kokybės sertifikatus.*

Madam Pompadour

Legendinis, visų pamėgtas Ponių laimės tortas. Ploni šokoladiniai biskvitai stipriai sudrėkinti šokoladiniu sirupu (su alkoholiu) pertepti juodojo šokolado ir grietinėlės kremu. Tortas labai aromatingas, drėgnas, minkštas ir vientisas, tirpstantis burnoje, tarsi valgytum ypatingą šokoladinį desertą.

Standartinis tortas yra kupolo formos, padengtas juodojo šokolado drožlėmis ir puošiamas šokoladine rože.



Dainava

Dar vienas legendinis, klasikinio skonio Ponių laimės tortas. Tvirti, tačiau traškūs, riešutinio morengo lakštai pertepti sviestiniu šokoladiniu kremu, pagardintu brendžio natomis. Dėl savo tvirtumo šis tortas yra puikus dviaukščių tortų pagrindas.

Standartinis Dainavos tortas apliejamas šokoladiniu glaistu ir puošiamas kremu kepurėlėmis.



Alma

Tai ypatingas, pirmosios ponios Almos Adamkienės garbei sukurtas riešutinis tortas. Ploni graikinių riešutų biskvito sluoksniai pertepti lengvu šokoladiniu grietinėlės kremu su romu.

Tai aromatingas, šokoladinis, tačiau nesunkus tortas, tinkamas pagrindui dviaukščiams tortams.

Standartinis tortas apliejamas pieniško šokolado glaistu arba specialiu karamelinu graikinių riešutų sluoksniu.



Karališkas

Šis tortas patiks šokoladinių ir kremiškų tortų gerbėjams – šokoladinis biskvitas perteptas glotniu šokoladiniu bei kavos kremais. Saldumą idealiai papildo šviežios uogos – avietės, šilauogės.



Broknelė

Spalvingas, drėgnas, daugiasluoksnis, maloniai švelnaus ir kartu saldžiarūgščio skonio tortas. Dviejų rūšių biskvitai – vanilinis ir šokoladinis, pertepti saldžiu plikytu vaniliniu sviestiniu kremu bei greitinėlės pertepimu idealiai. Skonį nuostabiai pagardina naminė bruknių uogienė.



Kupolas

Lengvas, švelnus ir saldžiarūgščiai gaivus vasara kvepiantis tortas. Šviesūs biskvito sluoksniai pertepti puriu grietinėlės kremu, papildytu šviežiomis raudonųjų ir baltųjų serbentų uogomis.

Standartinis tortas yra kupolo formos, padengtas srudintomis migdolų riekelėmis ir serbentų šakelėmis.



Jogurtinis

Gaivus ir lengvas tortas su uogomis ypatingai mėgiamas šiltuoju vasaros sezonu. Biskvitinis padas padengtas švelniu jogurtiniu grietinėlės kremo sluoksniu bei pasirinktomis uogomis: braškėmis, avietėmis, vyšniomis ar juodųjų serbentų uogiene, kuri šiam tortui ypač tinka.



Matcha

Nepamirštamo skonio, išskirtinio vaizdo ir originalios Ponių laimės receptūros žaliosios arbatos tortas. Malonus marcipaninis pagrindas, lengvai karstėlėjęs baltojo šokolado ir Matcha arbatos sluoksnis bei lengvas citrininis varškės kremas. Švelniai žalsva spalva ir subtilus skonis nepaliks abejingų.



Migdolinis be gliuteno

Ypatingas tortas gliuteno netoleruojantiems saldumynų mėgėjams. Ploni migdolų ir ryžių miltų lakštai pertepti švelniai saldžiu sviestiniu kremu, papildytu migdolų riekelėmis.

Standartinis tortas padengiamas skrudintomis migdolų riekelėmis.



Lazdyno riešutų

Švelniai kreminis, sodriai riešutinis, drėgnas, kvapnus ir išskirtinis tortas, pamėgtas daugybės Ponių laimės klientų. Ypatingai drėgnas ir aromatingas biskvitas padengtas traškiu lazdyno riešutų sluoksniu ir apteptas dangiškai puriu ir glotniu vaniliniu kremu.

Standartinis tortas padengtas traškučiais ir skrudintais lazdynų riešutais.



Karamelinis sūrio

Nuostabus tortas, kuris dėl savo purumo ir lengvumo turėtų patikti ne tik karamelinų tortų mėgėjams. Daugybė plonų biskvito lakštelių perteptų glotniu, švelniai saldžiu karamelinio kremu su grietinėlės sūriu.

Standartinis tortas padengiamas degintu beze kremu sluoksniu.



Morkų tortas

Drėgnas ir turtingas morkų tortas, kuris tikrai paliks įspūdį net išrankiausiems. Morkų biskvitas papildytas ananasų gabaliukais ir kokosų drožlėmis, perteptas glotniu maskarponės sūrio kremu ir paskanintas mangų sirupu.

Standartinis tortas puošiamas cukrinėmis morkytėmis.



Medaus tortas

Šis tortas – tai neabejotinas išlaikytų tradicijų ir laiko patikrinto skonio derinys. Ploni, aromatingi naminio medaus lakštai pertepti natūraliu, citrinų sultimis pagardintu grietininio kremu. Klasikinio medaus torto skonio gerbėjai liks neabejingi.



Napoleonas

Ponių laimės Napoleonas gaminamas pagal senųjų vietinių Žydy gatvės konditerių receptūrą, todėl yra išlaikęs klasikinę eleganciją ir autentišką skonį. Traškūs plonyčiai sluoksniuotos tešlos lakštai pertepti sviestiniu plikytu kremu sukuria malonią skonių harmoniją.



Detalesnė informacija ir užsakymų pateikimas

Tel.: +370 5 264 9581;

El. paštu: restaurant@stikliaihotel.lt