

# ВОЛГОГРАДСКИЙ КОНДИТЕРЪ



ВОЛГОГРАДСКИЙ  
КОНДИТЕРЪ

РОССИЯ, 400075, Г. ВОЛГОГРАД, УЛ. ИСТОРИЧЕСКАЯ, 181  
[NASHPRODUCT.RU/CATALOG/TORTY/](http://NASHPRODUCT.RU/CATALOG/TORTY/)



# Мы делаем Вашу жизнь сладше

«Волгоградский Кондитер» – это современное российское предприятие, предлагающее потребителю широкий ассортимент кондитерских изделий:

Торты ПИРОЖНЫЕ ПИРОГИ ПЕЧЕНЬЕ слойки

Предприятие имеет многолетнюю историю. Здесь собран и приумножен опыт многих десятилетий и поколений. Предприятие постоянно совершенствует и расширяет ассортимент выпускаемой продукции, что наряду с высоким качеством сделало торговую марку «Волгоградский кондитер» любимой и узнаваемой не только в Волгограде, но и за его пределами.

Главной целью предприятия является удовлетворение спроса потребителей и повышение конкурентоспособности продукции. Качество – важнейшее, неизменное средство достижения поставленной цели.



срок  
годности



вес



кратность



**ВОЛГОГРАДСКИЙ  
КОНДИТЕРЪ**

Ни одно торжество такое как юбилей, день рождение, свадьба не обходится без торта. Этот десерт играет главную роль на таком празднике.

«Волгоградский Кондитеръ» с гордостью предлагает Вашему вниманию широкую линейку тортов! Каждый торт сделан с особым вниманием к деталям, точная работа, выполненная профессиональными кондитерами



# Торты



**Птички нотки**

5сут. 0,7кг

Основана из тонкого бисквита, пропитанного коньячным сиропом, отделана воздушным суфле с добавлением сливочного крема, декорирована сливочно-шоколадной пастой с художественным рисунком белым гелем



**Слоеный с кремом**

5сут. 1кг

Классические слоеные коржи прослоенные сливочно-заварным кремом. Обсыпан торт слоеной крошкой. Декорирован сахарной пудрой



**Карамельный остров**

10сут. 0,65кг

Легкий бисквит, пропитанный коньячным сиропом, с кремом из растительных сливок с карамелью, отделан бисквитной крошкой с какао, карамельным и шоколадным гелями, «шишкой» из взбитых сливок и декором из шоколадной глазури темной



**Йогуртовый**

10сут. 0,65кг

На основе воздушного бисквитного полуфабриката, пропитанного сиропом, прослоен крем-суфле Йогурт, отделан Смородиновым желе со сливками



**Сладкая муза**

10сут. 0,65кг

Бисквитный торт на основе классического светлого бисквита пропитан сахарным сиропом и прослоен нежным заварным кремом. Оформлен взбитыми сливками, художественным рисунком гелями кондитерскими Нейтральным, Карамельным и Вишневым, дополнен шоколадным декором



**Киевский презент**

10сут. 0,8кг

Воздушно-ореховый полуфабрикат с прослойками из сливочного и шоколадного кремов. Поверхность торта отделана крошкой из воздушного полуфабриката, сливочным кремом и лесными орехами



**Вишневый аромат**

10сут. 0,65кг

Бисквитный торт на основе классического бисквита светлого, пропитанного сахарным сиропом и прослоен нежными сливками с «Вишневым суфле». Декорирован торт гелем кондитерским Малина, «шишкой» из взбитых сливок и шоколадной глазурью темной



**Банановый аромат**

10сут. 0,65кг

Бисквитный торт на основе классического бисквита светлого, пропитанного сахарным сиропом и прослоен нежными сливками с «Банановым суфле». Декорирован торт гелем кондитерским Нейтральным, волной из сливок и шоколадной глазурью светлой



**Флоренция**

5сут. 0,9кг

Бисквит с натуральной вишней и бисквит с какао пропитаны коньячным сиропом, прослоены «йогуртовым» суфле и вишневой начинкой. Торт отделан белой шоколадной пастой, художественной композицией из взбитых сливок и шоколадных декоров в виде цветка, рисунком кондитерскими гелями, дробленным арахисом, цукатом черешни и оригинальным декором из светлой шоколадной глазури



**Княжеский десерт**

5сут. 0,9кг

Сочетает бисквиты с добавлением маки и моркови, прослоенные нежным сметанным кремом. Отделка торта шоколадно-ореховой пастой с узорным рисунком из светлой шоколадной пасты, оригинальным декором из шоколадной глазури и дробленным арахисом



**Французенка**

5сут. 0,85кг

Круглый торт на основе воздушно-орехового полуфабриката с черносливом и фундуком прослоен кремом с творожным сыром и животными сливками, облит сливочно-шоколадной пастой, оформлен декором из шоколадных глазури в виде цветка и черносливом



**Арианна**

5сут. 0,95кг

Воздушный бисквит с миндальной мукой прослоен сырным кремом и малиновой начинкой. Поверхность торта покрыта пастой шоколадной светлой, завитками из пасты клубничной. Декорирован торт шоколадной глазурью темной, шоколадной глазурью светлой с розовым напылением, малиной сушеной и сахарной пудрой



**Амалия**

10сут. 0,65кг

Бисквитный торт на основе классического светлого бисквита, пропитанного сахарным сиропом и прослоенного нежными сливками и йогуртовым вкусом, декорирован взбитыми сливками, шоколадным гелем и декором из шоколадной глазури



**Бавария йогурт**

10сут. 0,4кг

Бисквит с йогуртовым суфле и кремом из легких сливок с абрикосовым конфитюром. Боковая поверхность торта обсыпана воздушным рисом и шоколадной крупкой, сверху торт декорирован кондитерскими гелями, декором из шоколадной глазури и курагой



**Творожный**

5сут. 0,4кг

Бисквитный торт пропитан коньячным сиропом, прослоен нежным творожным кремом с кусочками персика, отделан легким кремом из сливок со сливочно-шоколадной пастой, боковая поверхность торта обсыпана белым воздушным рисом и кокосовой стружкой. Поверхность торта декорирована гелями кондитерскими, декорами из шоколадной глазури и мармеладными шариками



**Версаль**

5сут. 1кг

Торт на основе шоколадного бисквита, прослоен сырно-масляным кремом с шоколадной стружкой, пропитан коньяком, украшен кремом, печеньем Орео и шоколадной стружкой



### Сказочное Вдохновение

5сут. 1,2кг

Сочетает бисквит и воздушно-ореховый полуфабрикат с прослойками из сливочного заварного крема, взбитых сливок с заварным кремом, отделан сливочно-шоколадной пастой, белым гелем, цукатами вишни и шоколадным декором



### Грильяжный

5сут. 1,2кг

Бисквитные коржи, пропитанные коньячным сиропом, прослоены сливочно-заварным кремом с добавлением грильяжа с кунжутной семечкой. Торт покрыт светлой шоколадной пастой с рисунком из темной шоколадной пасты, декорирован грильяжем с шоколадным декором и цукатом вишни



### Рулетный Фруктовый

10сут. 0,5кг

Бисквитный рулет с яблочной начинкой посыпан сахарной пудрой



### Рулетный с ароматом вишни

10сут. 0,5кг

Бисквитный рулет с вишневой начинкой посыпан сахарной пудрой



### Верона

5сут. 0,8кг

Бисквитные коржи с шоколадным вкусом, пропитанные коньячным сиропом, прослоены кремом, изготовленным по итальянскому рецепту на основе сливочного сыра Маскарпоне. Оригинальное оформление декором в виде завитков из бельгийского шоколада дополняет изысканный вкус торта



### Бордо бархат

5сут. 0,8кг

Оригинальный торт на основе бисквита «Красный бархат», пропитанного коньячным сиропом, прослоен нежным кремом на основе животных сливок и сливочного сыра, декорирован сушеной клюквой, шоколадной глазурью и «Красным бархатом» из бисквитной крошки



### Рулет Нежный

7сут. 0,45кг

Нежный бисквит пропитан сиропом, прослоен воздушным кремом из растительных сливок, декорирован сахарной пудрой



### Рулет Африканская ночь

5сут. 0,8кг

Шоколадный рулет со сливочно-творожной начинкой и кокосовой стружкой, декорирован бордюром из масляного шоколадного крема, посыпкой шоколадная крупка и сахарной пудрой



**Медовый улей**

35сут. 0,46кг

Медовые коржи прослоены масляным кремом со сгущенкой вареной. Обсыпан торт медовой крошкой



**Птичьи нотки**

5сут. 0,35кг

Бисквитный полуфабрикат пропитан коньячным сиропом, прослоен кремом Сливочным и нежным суфле Птичье молоко. Декорирован ганашем шоколадным и шоколадной глазурью светлой



ВОЛГОГРАДСКИЙ  
КОНДИТЕРЪ



ТИРОЖИЧЬЕ





Тирожное / набор пирожных Наполеончик

5сут. 100гр 6 / 2

Тающие воздушные пирожные из золотистого слоеного теста, прослоенные сливочно-заварным кремом. Поверхность украшена крошкой и сахарной пудрой



Верона

5сут. 90гр 5

Бисквитные коржи с шоколадным вкусом, пропитанные коньячным сиропом, прослоены кремом, изготовленным по итальянскому рецепту на основе сливочного сыра Маскарпоне. Оригинальное оформление декором в виде завитков из бельгийского шоколада дополняет изысканный вкус торта



Тирожное / набор пирожных Трубочка с кремом

10сут. 60гр 8 / 2

«Трубочки» из слоеного теста наполнены кремом из взбитых сливок с вареным сгущенным молоком, декорированы крошкой и сахарной пудрой



Набор пирожных Тоскано

7сут. 95гр 3

Классический шоколадный бисквит «Захер» пропитан сахарным сиропом, прослоен сметанным кремом. Поверхность пирожного декорирована шоколадной крупкой



Сливочный Каприз

5сут. 45гр 3

Заварной полуфабрикат наполнен заварным кремом с творожным сыром. Поверхность пирожного покрыта взбитыми сливками и бисквитной крошкой



Трубочка творожная

5сут. 30гр 6

Нежное слоистое тесто с добавлением творога наполнено творожным кремом со сливками, украшено сахарной пудрой и слоеной крошкой



Картошка

10сут. 50гр 5

Традиционное пирожное на основе бисквитной крошки с какао-порошком, сливочным кремом и коньяком, декорировано шоколадной крошкой и какао



Белый танец

5сут. 85гр 5

Нежное бисквитное пирожное, пропитанное коньячным сиропом, с прослойками крема со вкусом пломбира, поверхность фигурно декорирована кремом и шоколадной посыпкой



Корзинка  
фруктовая

5сут. 100гр 4

Пирожное песочная корзинка с фруктовым повидлом, сливочно-заварным кремом, отделано желе из фруктов: киви и персик



Корзинка  
с кремом

10сут. 65гр 4

Пирожное «Корзиночка» из рассыпчатого песочного теста с воздушным кремом из взбитых сливок, шоколадной пасты и сгущенного молока. Украшена шоколадом и лепестками арахиса



Трофитроли

5сут. 300гр

Заварное пирожное наполнено кремом-суфле Йогуртовое, декорировано сахарной пудрой



Заварное  
с кремом

10сут. 55гр 3

Заварное пирожное со сливочным кремом покрыто шоколадной глазурью



Набор Корзиночка  
Десертная

14сут. 75гр 4

Пирожное «Корзиночка» из рассыпчатого песочного теста с вареной сгущенкой и воздушным рисом



Корзинка  
летняя

5сут. 100гр 4

Пирожное песочная корзинка с вишневым повидлом, сливочно-заварным кремом, отделано желе из черной смородины, декорировано кокосовой стружкой



Капкейк

10сут. 110гр 2

Шоколадный маффин на основе бисквита брауни с вишней, декорирован сахарной пудрой



Мое  
любимое

5сут. 75гр 5

Бисквитное пирожное из детства, пропитанное сахарным сиропом, прослоено сливочным кремом, оформлено цветком из крема, вишневым повидлом и дробленым арахисом



Царский  
медовик



Пирожное на основе медового полуфабриката,  
прослоено сметанным кремом,  
оформлено медовой крошкой и сахарной пудрой



Ванильное  
небо



Пирожное на бисквитной основе  
с нежным ванильным суфле и кокосовой стружкой



ВОЛГОГРАДСКИЙ  
КОНДИТЕРЪ

ПИРОГИ • ПЕЧЕНЬЕ  
СЛОЙКИ





Теченье  
Фантазия

20сут. 450гр

Сдобное песочное печенье  
в форме фигурных палочек



Теченье  
Мое любимое

30сут. 400гр  
3кг 4кг

Песочное печенье  
прослоенное вишневым повидлом



Кекс  
Шахматный

7сут. 400гр  
800гр  
1кг

Рассыпчатый кекс с шахматным рисунком  
и яблочным повидлом  
изготовлен по классической рецептуре



Кекс Голландский  
абрикосовый

35сут. 60гр  
2,1кг 6

Кекс-маффин  
с абрикосовым вкусом



Кекс Голландский  
шоколадный

35сут. 60гр 6

Кекс-маффин  
с шоколадным вкусом



Теченье  
Мадлен

20сут. 480гр

Трубочки из слоено-песочного теста  
с вареной сгущенкой



Теченье  
Каприз

20сут. 300гр

Сдобное печенье  
с вкраплением карамели



**Пирог  
Черносмородиновый**

5сут. 600гр

Пирог на песочной основе с начинкой из черной смородины



**Пирог  
Творожный с изюмом**

5сут. 700гр

Песочный пирог с творожной заливкой с использованием деревенского творога и изюма



**Слойка  
Язычок**

20сут. 40гр/8шт  
2кг/набор  
1,2кг

Слоеные изделия в виде прямоугольника, декорированные сахаром



**Слойка  
С сахаром**

20сут. 150гр  
1,8кг

Нежные слоеные изделия в виде палочек, декорированные сахаром



**Штрудель  
С вишней**

5сут. 300гр 4

Классическое слоеное изделие с вишней



**Слойка  
Ушки сладкие**

20сут. 1кг

Классическое слоеное изделие с сахаром



**Слойка  
Вишневая**

10сут. 2,2кг

Слоеные изделия в виде прямоугольника с вишневой начинкой



**Слойка  
Земляничная**

10сут. 2,2кг

Слоеные изделия в виде прямоугольника с земляничной начинкой