

PIEKUŚ
piekarnia z cukiernią

**SŁODKIE
ŚWIĘTA**
CORAZ BLIŻEJ!



A roll cake with a dark chocolate glaze, topped with yellow sprinkles, and a cross-section showing a brown filling.

ROLADA KORZENNA POMARAŃCZA

Delikatna rolada piernikowa przekładana nadzieniem pomarańczowym.

A roll cake with a dark chocolate glaze, topped with yellow sprinkles, and a cross-section showing a brown filling.

ROLADA KORZENNA

Delikatna rolada piernikowa przekładana konfiturą śliwkową.

A loaf of bread with a dark crust, topped with almonds, and several slices cut out.

BABKA Z MAKIEM

Puszyste ciasto z dodatkiem maku, posypane migdałami.

A rectangular cake with a dark base, topped with yellow sprinkles and almonds.

MAKOWIEC JAPOŃSKI

Ciasto z makiem, bakaliami i jabłkami, polane polewą czekoladową i udekorowane płatkami migdałów oraz skórką z pomarańczy.

A rectangular cake with a dark base, a white filling, and a top layer of almonds.

SERNIK KRÓLEWSKI

Puszysty sernik na czekoladowym spodzie, udekorowany kajmakiem z dodatkiem orzechów włoskich.

A roll cake with a white glaze, topped with dark berries, and a cross-section showing a dark filling.

MAKOWIEC

Tradycyjne ciasto drożdżowe zwijane z masą makową i bakaliami, oblane lukrem.

A rectangular cake with a white filling and a white glaze on top.

SERNIK KLASYCZNY

Puszysty sernik na kruchym cieście, udekorowany lukrem.

A rectangular cake with a white filling and a white glaze on top.

SERNIK FIRMOWY

Puszysty sernik na kruchym cieście z dodatkiem rodzynek i skórki z pomarańczy, udekorowany lukrem.

A loaf of bread with a white glaze, topped with dark berries and almonds.

KEKS

Tradycyjne świąteczne ciasto z dodatkiem rodzynek, daktyli, suszonej moreli, żurawiny oraz skórki z pomarańczy, udekorowane lukrem.



CIASTKO KORZENNA POMARAŃCZA

Ciastko o aromatycznym korzennym zapachu i smaku, z dodatkiem nadzienia pomarańczowego, oblane polewą o smaku czekoladowym.



CIASTKO KORZENNA DELICJA

Ciastko o aromatycznym korzennym zapachu i smaku, z dodatkiem konfitury śliwkowej, oblane polewą o smaku czekoladowym.



PIERNICZKI

Pierniczki z powidłami śliwkowymi, oblane belgijską czekoladą.



ADWOKATKI

Ciasto parzone, wypełnione kremem budyniowym z dodatkiem adwokatu, oblane czekoladą.



CZEKOLADOWE JĘZYCZKI

Ciastko o smaku marcepanowym z kremem czekoladowym, z dodatkiem alkoholu, oblane belgijską czekoladą.



KOSTKA PIERNIKOWA

Piernik w kostce z powidłami śliwkowymi, oblane czekoladą.



CIASTECZKA MAŚLANE

Kruche ciasteczka na bazie masła, posypane gruboziarnistym cukrem.



PIERNICZKI DO DEKORACJI

Świąteczne, tradycyjne pierniki o aromatycznym smaku korzennym do własnej dekoracji.



TORCIK PIERNIKOWY

Piernik z powidłami śliwkowymi, oblane belgijską czekoladą, ręcznie dekorowany.



Torty w Świątecznej odsłonie dostępne są również na zamówienie.
Realizacje tortów mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na zdjęciach.



TORT PIERNIKOWY

Ciasto czekoladowe przekładane powidłami śliwkowymi, oblane belgijską czekoladą.



TORT ZIMOWY

Korzenny biszkopt przełożony kremem na bazie mascarpone o smaku korzennym.



TORT KINDER

Delikatne ciasto czekoladowe przełożone warstwą chrupiącej, mlecznej prażynki oraz kremem na bazie musu orzechowego i czekoladowego.



TORT WŁOSKI

Delikatny biszkopt i warstwa bezy z delikatnym kremem orzechowym oraz dodatkiem alkoholu.



TORT CZEKOLADOWY

Delikatne, czekoladowe ciasto z kremem czekoladowym, z dodatkiem alkoholu.



TORT BEZOWA CHMURKA

Delikatna beza przełożona musem na bazie sera mascarpone, przełamana konfiturą z malin.



TORT SZWARCWALDZKI

Tort składający się z podwójnej warstwy ciasta czekoladowego, przełożonego delikatną bitą śmietaną i soczystymi wiśniami.



TORT ALPEJSKI

Tort z delikatnym kremem, z dodatkiem wina vermouth i chrupiących bezików.



TORT PRALINOWA MALINA

Tort na bazie czekoladowego biszkoptu z chrupiącą, mleczną prażynką, musem z białej czekolady oraz konfiturą malinową.



TORT MALINOWY

Tort na bazie śmietanki połączonej z musem malinowym, z delikatną migdałową nutą oraz konfiturą owocową.