



**COCO**  
art's

## *Personalizowane torty ślubne i komunijne*

### Najpiękniejsza ozdoba Twojego przyjęcia

W Cocoart's wszystkie słodkości tworzymy tylko z najwyższej jakości naturalnych składników, bo to one gwarantują niepowtarzalny smak.

Nasze desery powstają według autorskich receptur mistrza cukiernictwa Adama Marszałka, kreatora smaku obdarzonego niezwykłą wyobraźnią kulinarną. Poszukujemy niebanalnych smaków i zaskakujących połączeń, aby każde spotkanie z naszymi deserami było dla Ciebie i Twoich Gości niespodzianką.

ul. Okopowa 111 (Osiedle Jarzębinowe)

91-357 Łódź

tel.: 515 844 113

biuro@cocoarts.pl

www.cocoarts.pl



## Torty z monoporcji

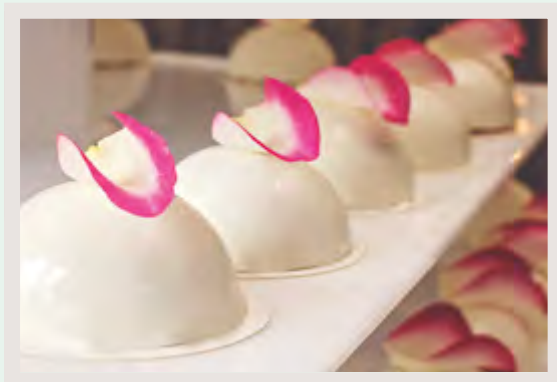
Kulminacyjnym momentem każdego wesela lub komunii jest chwila, gdy na stole pojawia się tort, a wszyscy Goście i fotografowie z uwagą patrzą na krojących go gospodarzy.

Proponujemy personalizowany tort w efektownej formie złożonej z monoporcji z małym tortem do symbolicznego pokrojenia na szczycie patery. Tort z monoporcji nie wymaga nieestetycznego wykrawania z większego kawałka. Każdy Gość dostaje swoje małe dzieło sztuki, które z pewnością zachwyci go nie tylko smakiem, lecz również wyglądem.

A Państwo zamiast kroić tort, mogą się nim delektować razem z Gośćmi i pozować do zdjęć!

### Jak spersonalizować tort?

- dopasujemy kompozycję smakową do ustalonego menu
- stworzymy tort, który wyglądem zewnętrznym nawiązuje do charakteru danego przyjęcia
- zaproponujemy kolor, dekorację (owoce, jadalne kwiaty) i wykończenie (aksamitny zamsz lub błyszczący glasaż), który będzie pasował do motywu przewodniego
- stworzymy czekoladowe wizytówki z nadrukiem wybranego przez Państwa tekstu



### Kompozycje smakowe

**Malina z białą czekoladą:** karmel z chrupiącym, kruchym ciastkiem na czekoladowym biszkopcie; aromatyczne purée z malin; mus na bazie białej czekolady, soku z cytryny oraz kremowej śmietanki

**Jogurtowa czarna porzeczka:** aromatyczne purée z czarnej porzeczki; prażynka migdałowa na waniliowym biszkopcie oraz na cieście czekoladowym; mus na bazie jogurtu, białej czekolady i kremowej śmietanki

**Szampańska truskawka:** aromatyczne purée z truskawek; prażynka z pasty migdałowej na biszkopcie waniliowym; mus na bazie szampana francuskiego Marc de Champagne, białej czekolady oraz kremowej śmietanki

**Beza Pavlova:** śnieżnobiała beza - chrupka na zewnątrz, piankowa i delikatna w środku; nadziana kremem z serka mascarpone i kremowej śmietanki; pipeta wypełniona musem malinowym



## *Personalizowane torty tradycyjne w nowoczesnym wydaniu*

- tradycyjne i piętrowe do 20 kg
- dopasowane kolorem, dekoracją (owoce lub jadalne kwiaty) i wykończeniem (aksamitny zamsz lub błyszczący glasaż na bazie czekolady) do motywu przewodniego Twojego przyjęcia



### Kompozycje smakowe:

karmelizowany banan, malina z białą czekoladą, truskawka z ciemną czekoladą, czekoladowe mango-marakuja, karmelowa pralina, jogurtowa czarna porzeczka, karmelizowane jabłuszka w mlecznej czekoladzie, szampańska truskawka, rozmaryn z whisky, dynia z pomarańczą, pomarańcza ze słonym karmelem.

Więcej kompozycji smakowych znajdziecie na [www.cocoarts.pl](http://www.cocoarts.pl)



### Minidegustacje

Zanim podejmiecie Państwo decyzję zapraszamy do cukierni na minidegustację, która pozwoli Wam na wybranie słodkości idealnych na Waszą uroczystość.



## *Słodkie stoły*

Nietypowe słodkie stoły z nutką pikanterii, gdzie każdy Gość znajdzie słodkość dopasowaną do swego gustu i charakteru.

- **Finger foods**

Małe, zaskakujące smakiem niespodzianki. Lekkie przekąski, które kuszą wyglądem i zachwycają smakiem.

- **Babeczki z korpusem z kruchego ciasta**

Wypełnienie chrupiącą teksturą, dowolnymi owocami lub żelką na bazie owoców oraz kremowym nadzieniem.

- **Shooty**

Desery w mini kubeczkach wypełnione crumble, czyli kruszonką migdałową, dowolną warstwą owocową oraz wybranym kremem na bazie czekolady, ozdobione czekoladą lub owocami. W każdym shootie odnajdziecie przełamywanie tekstur miękkich, chrupkich, owocowych i czekoladowych.

## *Słodkie prezenty dla Rodziców i Gości*

Słodki, pięknie zapakowany drobiazg, który wyrazi Wasze intencje.

### **Elegancko zapakowane praliny i trufle pojedyncze lub po kilka sztuk**

- Pralina: szampańska, nugatowa, Malibu, Baileys, miodowa, słony karmel
- Trufła: malinowa, kawowa, migdałowa, chili

### **Makaroniki**

Migdałowe, bezowe francuskie ciasteczka, kruche na zewnątrz i mięciutkie w środku. Wypełnione ganache do wyboru: na bazie białej czekolady, pomarańczy i cytryny; mlecznej czekolady z kawą; czekolady Giandua; białej czekolady z maliną.

[www.cocoarts.pl](http://www.cocoarts.pl)

ul. Okopowa 111 (Osiedle Jarzębinowe); 91-357 Łódź; tel.: 515 844 113; [biuro@cocoarts.pl](mailto:biuro@cocoarts.pl)