

Cukiernia
ELITE

*Katalog Dobrego
Smaku*





Serdecznie witamy!

Oferujemy Państwu codziennie świeże wypieki z własnej pracowni. Wieloletnie doświadczenie w cukiernictwie pozwala nam na tworzenie niesamowitych wyrobów i utrzymanie zawsze wysokiej ich jakości. Gwarantujemy świeżość, wspaniały smak oraz różnorodność naszych wypieków.

Przygotowujemy dla Państwa wszelkiego rodzaju torty na różne okazje. Specjalizujemy się w pieczeniu tortów ślubnych, komunijnych, okolicznościowych oraz specjalnych - firmowych. Ponadto oferujemy wyśmienite ciasta deserowe takie jak rolady, kostki oraz bankietowe. Specjalnie z myślą o Państwu oferujemy najlepsze placki, serniki, babki, rogalce, makowce oraz wyroby sztukowe. Każde z nich starannie przygotowane i zawsze świeże, których smak przypomina najlepsze domowe wyroby.

Historia naszych cukierni jest gwarantem zawsze udanych wypieków, których smak klienci chwalą od dawnych już lat. Przyjmujemy także zamówienia na większe ilości wypieków. Sława jaką okryły się nasze wyroby jest efektem naszej długoletniej pracy, którą docenili stali klienci. Ich zaufanie, jakie wypracowaliśmy sobie przez cały okres historii ELITE, jest dla nas najważniejsze.

Zapraszamy do skosztowania naszych wyrobów.



Cukiernia
ELITE



*Torty
tradycyjne*



Tort migdałowy



Tort migdałowy - klasyczny tort na bazie naturalnych surowców. Biały biszkopt przekładany śmietaną kremówką o lekkim smaku migdałów. Udekorowany prażonymi migdałami.

Tort marczello



Tort marczello - wyjątkowa kompozycja ciemnego biszkoptu, naturalnej śmietany i wiśni w likierze.

Tort koktailowy




Tort koktailowy - to wymarzony tort na wszelkie uroczystości dziecięce. Połączenie samku wiśni z puszystą kremówką i kawałkami galaretki, zadowoli każde dziecko. Całość posypana czekoladą o smaku truskawki.


Tort owocowy




Tort owocowy - tort dostępny latem ze świeżymi owocami. Dwie warstwy biskoptu na bazie świeżych jaj i cukru, przełożone bitą śmietaną. Końcowa warstwa z owocami, zalana galaretką.




Tort royal



Tort royal - tort dla smakoszy, jego zaletą jest warstwa grylażowa z migdałów i mlecznej czekolady. Wypełnienie stanowi bita śmietana z musem czekoladowym. Obsypany płatkami pysznej belgijskiej czekolady.



Tort szkocki



Tort szkocki - tort na każdą uroczystość. Bita śmietana w połączeniu z musem z białej czekolady, warstwą czekoladowo-kawową i dodatkiem whisky zadowoli każdego klienta. Całość tortu oparta na naturalnych składnikach.

Tort bezowy



Tort bezowy - występuje w dwóch wersjach, latem dostępny ze świeżymi malinami. Do produkcji wykorzystujemy oryginalny, włoski serek mascarpone, naturalną śmietaną i suszoną bezę z białka i cukru. Polecamy dla całej rodziny.

Tort truflowy



Tort truflowy - tort składa się z warstwy czekolady truflowej, połączonej z bitą śmietaną i przełożony biszkoptem. Druga warstwa to czekolada o smaku pomarańczy i bita śmietana. Dekoracja żelom pomarańczowym nadaje mu elegancki wygląd.

Tort kajmakowo-serowy



Tort kajmakowo-serowy - to propozycja dla osób lubiących serniki na bazie naturalnego twarogu. Tortik składa się z warstwy serowej o smaku kajmaka i bitej śmietany. Dekoracja z masy kajmakowej podkreśla jego charakterystyczny smak.

Tort wiśniowy



Tort wiśniowy - cechą szczególną tego tortu jest warstwa słodkich wiśni między dwoma warstwami bitej śmietany. Całość posypana wiórkami belgijskiej czekolady.



Tort firmowy




Tort firmowy - to kolejna propozycja dla osób ceniących naturalne składniki. Warstwa biszkopty czekoladowego, konfitury z pomarańczy, mus z gorzkiej czekolady i naturalnej śmietany oraz sok z pomarańczy, powodują że trudno sobie odmówić kawałka tortu.




Tort czekoladowy



Tort czekoladowy - to tradycyjny tort na kremie maślanym. Puszysty krem na bazie świeżego masła i jaj w połączeniu z czekoladą i wiśniami w spirytusie, zapewniają niepowtarzalny smak.



Tort makowy



Tort makowy - kolejna nasza propozycja to biszkopt makowy przełożony kremem russel. W skład tortu wchodzi masło, świeże jaja, orzech włoski, rodzyнки, spirytus oraz kawa. Konfitura z czarnej porzeczki zapewnia wyjątkowy smak.



Tort kawowy



Tort kawowy - tort składa się z warstwy biszkoptu, konfitury, kremu na bazie masła i świeżo zmielonej kawy. Charakterystyczny smak, przełamują kawałki świeżej bezy. Dodatek spirytusu wostrza naturalny aromat kawy.

Tort orzechowy



Tort orzechowy - tort cechuje charakterystyczny smak orzecha włoskiego oraz kremu maślanego. Warstwa orzechowego biszkoptu nasączona ponczem i przełożona kremem z kawałkami orzecha, wspaniale się komponuje z białą czekoladą.

Tort królewski



Tort królewski - połączenie wilgotnego ciasta czekoladowego i tradycyjnego sernika. Warstwa wiśni pokryta żelem zapewnia oryginalny wygląd i smak.

Cukiernia
ELITE



*Torty
dla dzieci*





Dla dzieci nr 1



Dla dzieci nr 2



Dla dzieci nr 3



Dla dzieci nr 4





Dla dzieci nr 5



Dla dzieci nr 6





Dla dzieci nr 7



Dla dzieci nr 8



Dla dzieci nr 9



Dla dzieci nr 10



Dla dzieci nr 11



Dla dzieci nr 12





Dla dzieci nr 13



Dla dzieci nr 14



Dla dzieci nr 15



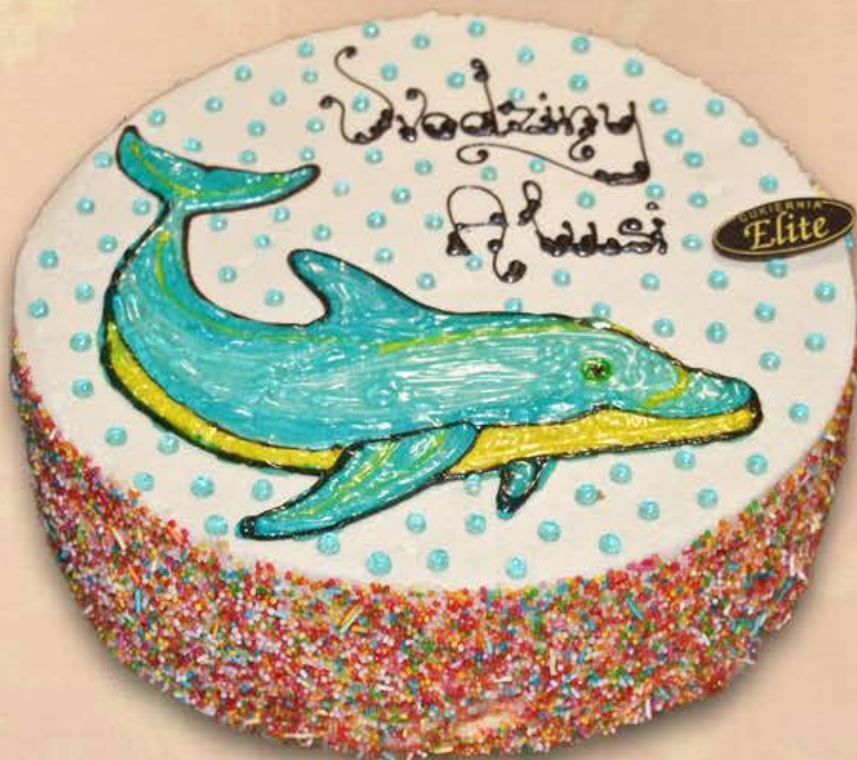
Dla dzieci nr 16



Dla dzieci nr 17



Dla dzieci nr 18





Dla dzieci nr 19



Dla dzieci nr 20





Dla dzieci nr 21



Dla dzieci nr 22





Dla dzieci nr 23



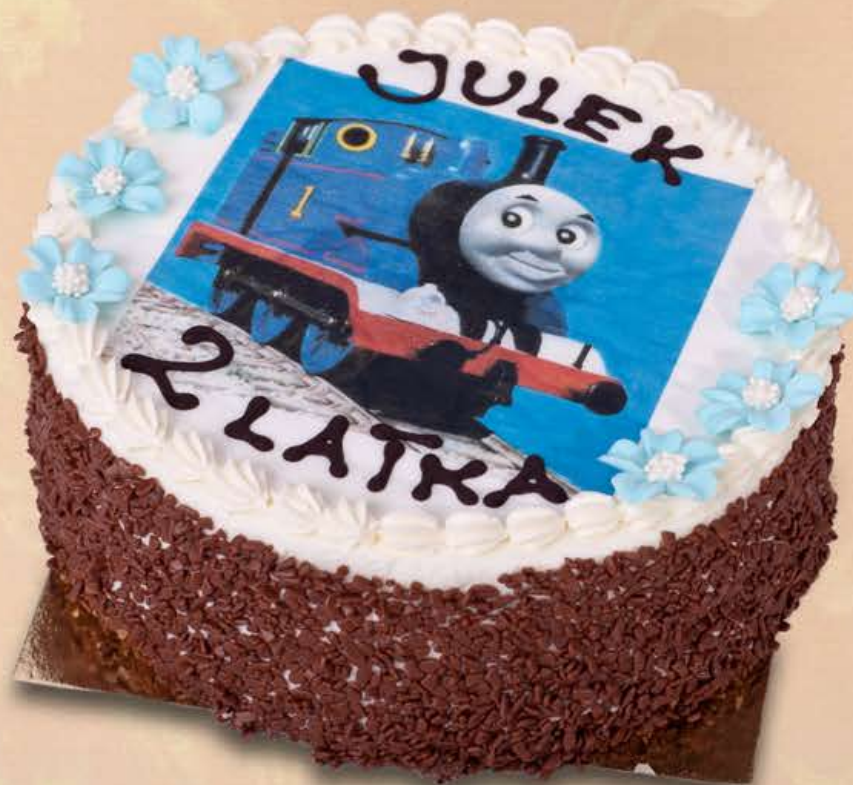
Dla dzieci nr 24



Dla dzieci nr 25



Dla dzieci nr 26



Dla dzieci nr 27



Dla dzieci nr 28



Dla dzieci nr 32



Dla dzieci nr 33



Cukiernia
ELITE

Dla dzieci nr 34



Dla dzieci nr 35



Dla dzieci nr 36



Dla dzieci nr 37



Dla dzieci nr 38



Dla dzieci nr 39



Dla dzieci nr 40



Dla dzieci nr 41



Dla dzieci nr 42



Dla dzieci nr 43



Dla dzieci nr 44



Dla dzieci nr 45



Dla dzieci nr 46



Dla dzieci nr 47



Dla dzieci nr 48



Dla dzieci nr 49



Dla dzieci 50



Dla dzieci 301



Dla dzieci 302



Dla dzieci 303



Dla dzieci 304



Dla dzieci 305



Cukiernia
ELITE

Dla dzieci 306



Dla dzieci 307



Dla dzieci 308



Dla dzieci 309



Dla dzieci 310



Dla dzieci 311



Dla dzieci 312



Dla dzieci 313



Cukiernia
ELITE

Dla dzieci 314



Dla dzieci 315



Dla dzieci 316



Dla dzieci 317



Dla dzieci 318



Cukiernia
ELITE



*Torty
ślubne*





Ślubne nr 51





Ślubne nr 52





Ślubne nr 53





Ślubne nr 54





Ślubne nr 55





Ślubne nr 56





Ślubne nr 57





Ślubne nr 58





Ślubne nr 59





Ślubne nr 60





Ślubne nr 61



Ślubne nr 68





Ślubne nr 69



Ślubne nr 70





Ślubne nr 71





Ślubne nr 72





Ślubne nr 73





Ślubne nr 74





Ślubne nr 75





Ślubne nr 76





Ślubne nr 77



Ślubne nr 78





Ślubne nr 79





Ślubne nr 80





Ślubne nr 81





Ślubne nr 82





Ślubne nr 83



Ślubne nr 84





Ślubne nr 85





Ślubne nr 86



Ślubne nr 87





Ślubne nr 88





Ślubne nr 89



Ślubne nr 90





Ślubne nr 91



Ślubne nr 92





Ślubne nr 93





Ślubne nr 94



Ślubne nr 95





Ślubne nr 96





Ślubne nr 97





Torty okolicznościowe

**DO PRODUKCJI TORTÓW OKOLICZNOŚCIOWYCH
WYKORZYSTUJEMY WSZYSTKIE NASZE TORTY TRADYCYJNE.
JEDNOCZEŚNIE ZAPEWNIAMY ELASTYCZNOŚĆ W DOBORZE SMAKU,
KSZTAŁTU I WIELKOŚCI WEDŁUG INDYWIDUALNYCH ŻYCZEŃ.**

Dostępne smaki na śmietanie - migdałowy, śmietankowy z kawałkami owoców, marczello, koktailowy, royal, szkocki, bezowy, truflowy, wiśniowy, firmowy.

Dostępne smaki na kremie maślanym - czekoladowy, orzechowy, kawowy, makowy.

WYKONUJEMY TORTY NA WIECZORY PANIEŃSKIE I KAWALERSKIE.





Okolicznościowe nr 101



Okolicznościowe nr 102





Okolicznościowe nr 103



Okolicznościowe nr 104





Okolicznościowe nr 105



Okolicznościowe nr 106



Okolicznościowe nr 107



Okolicznościowe nr 108



Okolicznościowe nr 109



Okolicznościowe nr 110





Okolicznościowe nr 111



Okolicznościowe nr 112



Okolicznościowe nr 113



Okolicznościowe nr 114



Okolicznościowe nr 115



Okolicznościowe nr 116



Okolicznościowe nr 117



Okolicznościowe nr 118



Okolicznościowe nr 119



Okolicznościowe nr 120





Okolicznościowe nr 121



Okolicznościowe nr 131



Okolicznościowe nr 132



Okolicznościowe nr 133





Okolicznościowe nr 134



Okolicznościowe nr 135



Okolicznościowe nr 136



Okolicznościowe nr 137



Okolicznościowe nr 138



Okolicznościowe nr 139



Okolicznościowe nr 140



Okolicznościowe nr 141





Okolicznościowe nr 142



Okolicznościowe nr 143





Okolicznościowe nr 144



Okolicznościowe nr 145



Okolicznościowe nr 146



Okolicznościowe nr 147



Okolicznościowe nr 148



Okolicznościowe nr 149





Okolicznościowe nr 150



Okolicznościowe nr 151





Okolicznościowe nr 152



Okolicznościowe nr 153



Okolicznościowe nr 154



Okolicznościowe nr 155



Okolicznościowe nr 156



Okolicznościowe nr 157



Okolicznościowe nr 158



Okolicznościowe nr 159



Okolicznościowe nr 160



Okolicznościowe nr 161



Okolicznościowe nr 163



Okolicznościowe nr 164



Okolicznościowe nr 165



Okolicznościowe nr 166



Okolicznościowe nr 168



Okolicznościowe nr 169



Okolicznościowe nr 170



Okolicznościowe nr 171





Okolicznościowe nr 172



Okolicznościowe nr 173



Okolicznościowe nr 174





Okolicznościowe nr 175



Okolicznościowe nr 176





Okolicznościowe nr 177



Okolicznościowe nr 178



Okolicznościowe nr 179



Okolicznościowe nr 180



Okolicznościowe nr 181



Okolicznościowe nr 182





Okolicznościowe nr 183



Okolicznościowe nr 184



Okolicznościowe nr 185



Okolicznościowe nr 186



Okolicznościowe nr 187



Okolicznościowe nr 188



Okolicznościowe nr 189



Okolicznościowe nr 190



Okolicznościowe nr 191



Okolicznościowe nr 192



Okolicznościowe nr 193



Okolicznościowe nr 194



Okolicznościowe nr 195



Okolicznościowe nr 196





Okolicznościowe nr 197



Okolicznościowe nr 198



Okolicznościowe nr 199



Okolicznościowe nr 200





Okolicznościowe nr 201



Okolicznościowe nr 202





Okolicznościowe nr 203



Okolicznościowe nr 204



Okolicznościowe nr 205



Okolicznościowe nr 206



Okolicznościowe nr 207



Okolicznościowe nr 208



Okolicznościowe nr 209



Okolicznościowe nr 210





Okolicznościowe nr 211



Okolicznościowe nr 212



Okolicznościowe nr 213



Okolicznościowe nr 214



Okolicznościowe nr 215



Okolicznościowe nr 216



Okolicznościowe nr 217



Okolicznościowe nr 218





Okolicznościowe nr 162



Okolicznościowe nr 167





www.elite-cukiernia.pl

**Zarząd i Dyrekcja
pracowni i cukierni
„Elite”**

Teresa Racek, Marek Derpiński,
Dorota Derpińska
Zaprasza codziennie
od 9.00 do 18.00
Poznań, ul. Zofii Nałkowskiej 18
tel. 61 848-04-86, 61 847-30-33

Cukiernia - Bistro s.c.

Teresa Racek, Marek Derpiński
Zaprasza codziennie
od 9.30 do 20.00
Poznań, ul. Strzelecka 2/6
tel. 61 852-46-87

Cukiernia - Kawiarnia

Teresa Racek
Zaprasza codziennie
Pn-Pt od 9.00 - 18.00
So-Nd od 9.00 - 16.00
Poznań, ul. Ratajczaka 44
tel. 61 855-26-83

**Elite pracownia dobrego smaku
zaprasza również do swoich cukierni:**

Cukiernia

Poznań, ul. Strzelecka 2/6, tel. 61 852-46-87

Cukiernia - Kawiarnia

Poznań, ul. Zofii Nałkowskiej 18, tel. 61 848-04-86

Cukiernia - Kawiarnia

Poznań, ul. Dąbrowskiego 49A, tel. 61 843-06-56

Cukiernia - Kawiarnia

Poznań, ul. Szpitalna 2, tel. 61 843-64-69

Cukiernia - Kawiarnia

Swarzędz, ul. Graniczna 63, tel. 61 817-50-44

Cukiernia - Kawiarnia

Poznań, os. Piastowskie 17, tel. 61 875-42-71

Cukiernia - Kawiarnia

Poznań, ul. Słowiańska 55A, tel. 61 826-61-96