



КОНДИТЕРСКАЯ COFEFEST

Мы создаем вкус



Кондитерские изделия
ручной работы
от шеф-кондитера

ЗАКАЖИ ПОДАРОК
ДЛЯ БЛИЗКИХ



С 2019 года мы создаем уникальные десерты, которые подаются в более чем 200 наших кофейнях, а также доступны для бизнеса и частных заказов. Мы делаем ставку на вкус и качество, чтобы каждый десерт дарил удовольствие с первого же кусочка.



собственное производство

Содержание

- 3 Классические торты
- 15 Авторские торты
- 21 Торты с индивидуальным дизайном
- 43 Бенто торты
- 57 Кондитерские изделия
- 67 Наши начинки



фестиваль вкуса



приготовлено с заботой



CO
FE

FE
ST

КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ



легендарный вкус

любимый выбор

3

Торт «Красный бархат»

1500 г 2700 ₽

Нежный десерт с эффектными ярко-красными коржами и воздушным сливочно-сырным кремом.



4

Торт «Медовик»

1500 г 2500 ₰

Тонкие медовые коржи с нежным сливочным кремом, щедро обсыпанные золотистой крошкой. Подача с ароматным мёдом делает вкус домашним и уютным.



Торт «Три шоколада»

1500 г 3200 ₰

Эффектные слои темного, молочного и белого шоколада на тонком шоколадном бисквите — насыщенно, нежно и очень красиво.



Чизкейк «Фисташка-малина»

1500 г 2900 ₺

Нежная сливочно-сырная начинка с яркой малиновой нотой и фисташковыми акцентами на зеленом бисквите, покрытая глянцевой розовой глазурью.

Чизкейк «Мадагаскар»

1500 г 2700 ₺

Бархатистый ванильный чизкейк на тонкой песочной основе, под белоснежной глазурью с изящным декором.



Чизкейк «Сникерс»

1500 г 3100 ₽

Плотная сливочно-сырная начинка на шоколадной основе, покрытая шоколадной глазурью и крошкой с орешками: насыщенно, сладко и с приятным хрустом.



Торт «Трюфельный»

1500 г 3300 ₽

Несколько слоев нежного шоколадного бисквита и трюфельного крема, элегантный и по-настоящему шоколадный десерт.



Торт «Наполеон»

1500 г 2900 ₺

Тонкие хрустящие слоеные коржи, пропитанные нежным заварным кремом: тает во рту и оставляет тот самый вкус детства.



Торт «Морковный»

1500 г 3200₺

Сочные морковные коржи с пряными нотами и орехами, с теплым ароматом корицы и легкой карамельной ноткой.



Торт «Москва»

1500 г 3700 ₺

Воздушные ореховые коржи с нежным кремом и вареной сгущенкой, в яркой красной глазури, твой эффектный праздничный вариант.



Торт «Прага»

1500 г 2700 ₺

Сочный шоколадный бисквит с густым кремом на какао, покрытый блестящей шоколадной глазурью. Вкус как у классического любимого десерта.





АВТОРСКИЕ ТОРТЫ

уникальный рецепт



неповторимый вкус

от начинки до декора

Торт «COFEFEST»

1500 г 4200 ₺

Шоколадные коржи с нежной кофейной прослойкой, которая дает яркий аромат. Сверху торт покрыт шоколадным ганашем с эффектными подтеками и украшен ягодами.



Торт «Черничный соблазн»

1500 г 3900 ₺

Сочетание мягкого бисквита и сливочно-черничной начинки, нежно и свежо. Украшен россыпью ягод, отличный выбор для твоего праздника.



17

Торт «Шоколадный»

1500 г 4100 ₺

Густой шоколадный вкус в каждом слое: темные коржи и кремовая начинка, идеальный вариант для любителей какао и сочной вишни.



18

Торт «Черная смородина»

1500 г 2700 ₺

Насыщенная смородина, которая чувствуется в каждом кусочке, нежные ванильные коржи. Ароматный торт для тех, кто любит ягодные десерты.



Торт «Молочная девочка»

1500 г 3200 ₺

Много тонких коржей на сгущенном молоке и мягкая начинка — уютный, сливочный вкус. Высокий белоснежный торт, твой готовый подарок.





ДИЗАЙНЕРСКИЕ ТОРТЫ

эстетика вкуса

ручная работа

от шеф-кондитера

Фальш-ярус

Декоративный ярус, который выглядит как настоящий торт. Это позволяет создать высокий, эффектный многоярусный дизайн. Внутри фальш-яруса можно добавить разный декор.



Торт с фигурками

Настоящий праздник для глаз и вкуса. Каждый десерт украшен мастерски выполненными съедобными фигурками из мастики, шоколада или крема.



Цветы, зверюшки, персонажи или любые тематические детали. Такой торт превращается в центр внимания праздника, поражая красотой и детализацией.



Торт с фотопечатью

Персонализированный десерт, который превращает любое событие уникальным и запоминающимся.



На поверхность торта наносится съедобное изображение любимого фото, рисунка или логотипа, точно передающее детали и цвета.



Торт с куклой

Торт с куклами для девочек – сказочный десерт, который превращает праздник в настоящую мечту.



Торт украшен изящными съедобными куклами, наряженными в пышные платья из крема или мастики. Яркое и нежное оформление делает торт центром внимания, а мягкие бисквиты и кремовая начинка создают волшебный вкус.



Торт на гендер-пати

Яркие и креативные десерты, созданные специально для торжества. Каждый торт украшен съедобными деталями в традиционных цветах события.

В розовом, голубом или их сочетании, а также декоративными элементами: флажками, шарами, надписями или милыми фигурками. Нежные бисквиты и кремовая начинка гармонично дополняют визуальное оформление, делая каждый кусочек не только вкусным, но и незабываемым для гостей.



Торт с вафельной бумагой

Нежный праздничный торт с эффектным декором из вафельной бумаги. Элегантный и изысканный — станет настоящим украшением любого праздника.



Торт со стеклом

Стильный современный торт с эффектным декором из карамельного «стекла» и золотых элементов. Идеальный выбор для яркого и запоминающегося праздника.



Торт многоярусный

Роскошный многоярусный торт, созданный для особенных праздников. Идеальный выбор для семейного праздника.



Торт-профессия

Оригинальный тематический торт, созданный специально для медицинских работников. Мы можем оформить десерт для любой профессии.



Торт свадебный

Это настоящее произведение искусства для вашего торжества. Закажите его, и ваш свадебный стол станет центром внимания, а воспоминания о торте будут согревать вас долгие годы.



Торт в стиле фуд-арт

Необычный дизайн в виде аппетитной выпечки создает эффект сюрприза и точно вызовет улыбку у гостей. Такой торт станет ярким акцентом праздника и отлично подойдет для тех, кто любит удивлять.



Оригинальный торт, который с первого взгляда можно перепутать с настоящим блюдом!



3D торт

Это настоящее шоу на вашем столе! Каждый торт превращается в живую скульптуру: будь то любимый персонаж, автомобиль, замок или любой другой сюжет.



Все выполняется из съедобных деталей с невероятной точностью и мастерством. При этом начинка остается нежной, ароматной и вкусной.



Торт с блестками

Нежный и романтичный торт с эффектным декором в виде сверкающего сердца. Идеальный выбор для любого теплого события, где хочется добавить немного сладкой магии.



Тематический торт

Десерт, оформленный в стиле твоего праздника: будь то Новый год, день рождения или любое другое событие. Нежные бисквиты в сочетании с кремовой начинкой создают гармоничный вкус.





БЕНТО ТОРТЫ



трендовый выбор

маленький торт

большие эмоции

Бенто-торт с декором

Сладкое произведение искусства с уникальным декором для настоящих ценителей красивых десертов. Верхушка торта оформлена вручную изящными фигурками.



Бенто-торт в форме

Элегантная форма, аккуратный кремовый декор и изящные детали делают этот десерт особенно трогательным и красивым.



Бенто-торт с фотопечатью

Миниатюрный торт с большим смыслом. Бенто-торт с фотопечатью — это десерт, который превращается в персональный подарок.



Бенто-торт с ягодами

Нежный мини-торт, украшенный сочными свежими ягодами, которые придают десерту яркость, свежесть и особую изысканность.



Воздушные коржи и легкий крем создают мягкую, тающую текстуру, а натуральная ягодная кислинка идеально балансирует сладость.



Бенто-торт тематический

Миниатюрные торты, созданные специально для особых дат и ярких событий.



Тематические бенто-торты оформляются в праздничном стиле – ко дню рождения, 8 Марта, Дню влюблённых, Пасхе, Новому году и другим важным поводам.



Бенто-торт в стиле фуд-арт

Яркий бенто-торт в виде любого фрукта, овоща или блюда – воплощаем любые идеи! Забавный и вкусный десерт для особого случая.



Бенто-торт с фигурками

Вкусный и стильный торт с шоколадными фигурками на декоре. Подойдет для любого праздника и обязательно удивит гостей своим оформлением.



Бенто-торт с персонажем

Веселый бенто-торт в виде любимого героя, зверюшки или придуманного персонажа.



Такой торт станет главным украшением праздника, порадует и детей, и взрослых. Мы воплощаем любые идеи — выберите образ или придумайте свой!



Фигурный бенто-торт

Мини-торт необычной формы, который сразу привлекает внимание.



Фигурный бенто-торт создается в оригинальном дизайне — стаканчик с карандашами, котик с колбасой или другая форма, превращая десерт в настоящий сладкий подарок, который удивит не только вкусом, но и подачей.





КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

персональная забота



красота ручной работы

фирменная коллекция

57



Набор порционных меренговых рулетов

от 1 шт. 200 ₺

Нежный и одновременно хрустящий рулет от COFEFEST из меренги с малиной.

Набор десертов "Анна Павлова"

от 1 шт. 265 ₺
от 4 шт. 250 ₺

Воздушный десерт из безе хрустящего снаружи и мягкого внутри. Сверху украшен свежими ягодами.



Набор эклеров

от 1 шт. 175 ₺
от 4 шт. 150 ₺

Нежный классический бисквит от кондитеров COFEFEST со вкусом ванили, шоколада или клубники.

58

Пирожные

1500 г 2100 ₺

Все популярные вкусы — в одном месте: выбирайте десерт на каждый день или соберите собственное ассорти.

Любимые торты представлены в формате аккуратных порционных кусочков — их удобно взять к кофе, на встречу с друзьями или подать к праздничному столу. В ассортименте — варианты от насыщенно-шоколадных до нежных сливочно-ореховых, чтобы каждый мог найти свой вкус.

Трюфельное

260 г 280 ₺



Красный бархат

130 г 230 ₺



Эстерхази

130 г 280 ₺



Чизкейк Сникерс

140 г 260 ₺



Медовик

130 г 240 ₺

Москва

110 г 295 ₺

Три шоколада

120 г 290 ₺

Прага

120 г 265 ₺



Набор кейк-попсов

от 4 шт. 115 ₹

Круглое пирожное картошка на палочке в цветной шоколадной глазури, украшенное кондитерской посыпкой. Это настоящий маленький торт на палочке!



Набор трубочек со сливками

от 5 шт. 150 ₹

Слоеная трубочка из бездрожжевого теста с начинкой из натуральных взбитых сливок с ароматом ванили.

Набор пирожных картошка

от 4 шт. 90 ₹

Классическое шоколадное пирожное от COFEFEST из бисквитной крошки и сливочного масла с натуральным какао и сгущенным молоком.



Набор твороженных колец

от 4 шт. 160 ₹

Кольцо из нежнейшего заварного теста с начинкой из воздушного натурального творога с ванилью.



Набор эскимо

от 4 шт. 140 ₹

Аппетитное сочетание рассыпчатого песочного теста на натуральном сливочном масле с нежной творожной начинкой.



Набор лимонных тартелеток с меренгой

от 4 шт. 140 ₹

Нежная тартелетка с песочной основой на сливочном масле с легким лимонным кремом, украшенная меренгой.



Набор капкейков

от 4 шт. 150 ₹

Нежный, мягкий капкейк с легкой сливочной сладостью и едва заметной кислинкой клубники. Сверху – воздушный крем из творожного сыра и сливок, который делает вкус более насыщенным и сливочным.



Тарт творожный с брусникой

125 г 200 ₹

Гармония, где нежная, тающая творожная начинка встречается с кисло-сладкой ягодной ноткой, а все это покоится на хрустящей песочной основе.

Набор детских капкейков

от 4 шт. 150 ₹

Миниатюрные кексы с шапочкой из легкого сырного крема. Сверху забавное украшение.



Пирог творожно маковый

200 г 220 ₹

Оригинальный пирог от COFEFEST на тончайшей песочной основе с начинкой из мака и нежного творога.



Чизкейк манго-маракуйя

150 г 230 ₹
от 1 кг. 2300 ₹

Нежная основа на хрустящем песочном корже, покрытая ярким тропическим желе.



Пирог с черносливом и курагой

200 г 230 ₹

Пирог с начинкой из сочной кураги, чернослива и ароматной яблочной прослойкой.

Полноразмерные десерты

Это крупные, эффектные сладости для компаний и семейных событий. Полноразмерный формат позволяет подать десерт в центре стола, а затем аккуратно разделить на порции.

Каждый десерт оформлен так, чтобы выглядеть аппетитно: аккуратная подача, выразительная текстура крема или начинки, натуральные ягоды и фрукты для декора. Эти десерты подходят для торжеств, семейных встреч и уютных чаепитий, когда важно вкусно угостить гостей и создать красивый сладкий акцент.

Тарт творожный с брусникой

от 1 кг. 2100 ₹



Меренговый рулет

от 900 г 2500 ₹



Пирог с черносливом и курагой

от 1 кг. 2300 ₹



Пирог творожно маковый

от 1 кг. 2300 ₹





НАШИ НАЧИНКИ

*с заботой
и любовью*



роскошная текстура

твоя оригинальная идея

Выбери нижний ярус — это основа торта и вкус, который попробует больше всего гостей. Он держит всю конструкцию, поэтому важно, чтобы он был плотным и стабильным.



Нижний ярус

Он служит самой надежной опорой для многоярусной сборки. Удачный нижний ярус — и торт сразу ощущается солидным и идеальным для твоего праздника.



Йогуртовая малина

Воздушная начинка с гармоничным балансом сливочной мягкости и яркой ягодной свежести. Легкий йогуртовый мусс с деликатной кислинкой буквально тает во рту.



Йогуртовая клубника

Легкая, нежная начинка с освежающим сливочным вкусом и сочной ягодой. Воздушный йогуртовый мусс с деликатной кислинкой идеально сочетается с ароматной клубникой.



Йогуртовая черная смородина

Изысканная начинка с выразительным ягодным характером и нежной сливочной основой. Йогуртовый мусс, а прослойка из черной смородины добавляет яркий аромат.



Йогуртовая черника

Гармония сливочной нежности и насыщенного, чуть кисловатого вкуса черники. Сочетание нравится и взрослым, и детям — каждый найдет в нем свежесть летних ягод.



Чизкейк сникерс

Шоколадные нотки и мягкая солоноватость орехов создают тот самый узнаваемый баланс сладкого и солёного, а плотная, сливочная структура чизкейка делает вкус глубоким.



Фисташка-малина

Бисквитные коржи красивого натурального зеленого оттенка пропитаны сочными ягодами малины. Каждый кусочек — это мягкая текстура, аромат фисташек и яркие нотки ягод.



Медовик

Классика, которая покоряет с первого кусочка. Тонкие медовые коржи с теплым карамельно-медовым ароматом идеально пропитаны нежным сливочным кремом.



Три шоколада

Роскошная начинка для настоящих ценителей шоколада. Три слоя нежного мусса — на основе темного, молочного и белого шоколада — создают красивый контраст вкусов и текстур.



Эстерхази

Ореховая классика с утонченным европейским характером. Нежные миндально-ореховые коржи без муки сочетаются с легким заварным кремом на сливочной основе.



Молочная девочка

Нежнейшие тонкие коржи на сгущенном молоке, щедро пропитанные воздушным сливочным кремом. Легкая сладость, мягкая текстура и ягодные прослойки.



73

Верхний ярус можно сделать самым нежным и воздушным, чтобы он красиво дополнил насыщенный низ. Он становится главным визуальным акцентом и центром декора.



Верхний ярус

Его удобно сделать отдельным вкусом, чтобы порадовать разных гостей. Часто именно с него начинают разрез — для красивого момента и фото.



74

Бисквитный с ягодой

Сочетает в себе воздушный сливочный крем и свежие сочные ягоды, которые окутаны нежнейшими ванильными бисквитами. Ягоды наполняют торт яркостью и легкой кислинкой.



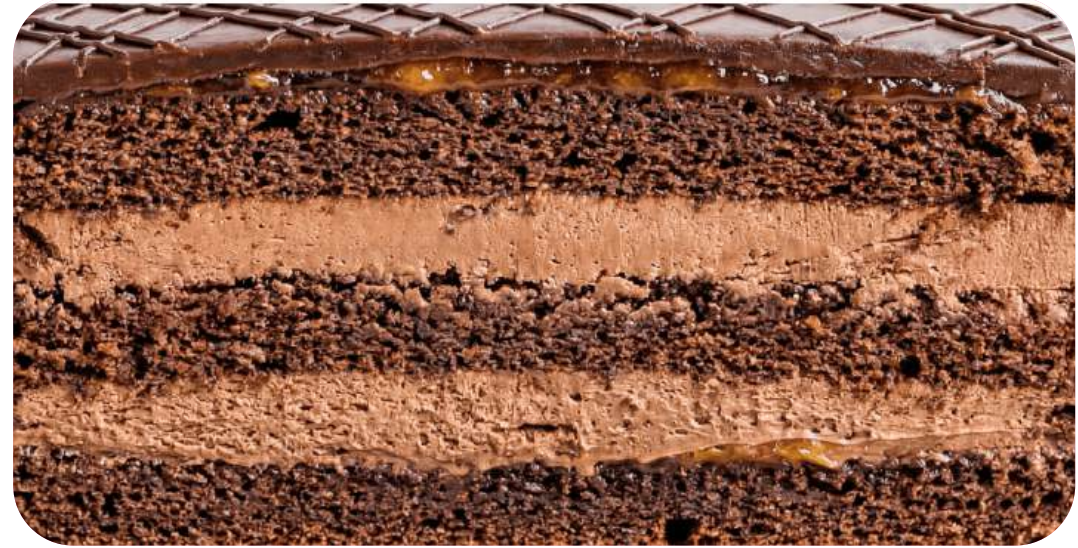
Трюфель

Насыщенный шоколадный десерт с глубоким какао-вкусом и бархатистой текстурой. Нежные коржи пропитаны кремом в стиле трюфель, который тает во рту.



Прага

Нежные шоколадные бисквиты пропитаны ароматным сиропом и дополнены плотным шоколадным кремом с бархатистой текстурой. Легкая фруктовая нотка в прослойке.



Красный бархат

Классика с утонченным вкусом и бархатистой текстурой. Алые бисквиты с лёгкой шоколадной ноткой отличаются мягкостью, а крем на основе сливочного сыра, сливочность.



Шоколадно-банановый

Каждый кусочек тает во рту, окутывая сладостью шоколада и легкой фруктовой свежестью банана. Такой торт порадует настоящих сладкоежек и подарит настоящее удовольствие.



Шоколадно-вишневый

Шоколадные коржи, нежный шоколадный крем и сочная вишнёвая прослойка с легкой кислинкой — насыщенно, ярко и очень гармонично.



Кофейный

Мягкие, пропитанные сиропом бисквитные коржи чередуются с нежным сливочным кремом, в котором чувствуются тонкие нотки свежемолотых кофейных зерен.



Сникерс

Десерт с ярким вкусом тягучей карамели и жареного хрустящего арахиса. Шоколадные коржи чередуются с нежным кремом и прослойками соленой карамели.



Клубника-банан

Спелая клубника придает начинке яркую свежесть и легкую кислинку, а банан добавляет мягкость и естественную сладость, создавая гармоничный, сбалансированный вкус.



Манго-маракуйя

Яркая, солнечная начинка, которая мгновенно дарит летнее настроение. Сладкая мякоть спелого манго переплетается с нежной кислинкой маракуйи.



79

*особое внимание
к твоему
празднику*



с заботой от наших кондитеров

80

4 коротких шага

1. Выбери

понравившийся
десерт на cofefest.ru

2. Добавь

в корзину
и оформи оплату

3. Забери

заказ в одной
из кофеен
или производстве

4. Получи

Наслаждение
вкусным десертом



КОНДИТЕРСКАЯ COFEFEST



Закажи
на сайте



Оформи
заказ

cofefest.ru

+7 (495) 212-10-59

