



Слоеные десерты

ручной работы



ГОТОВИМ С ЛЮБОВЬЮ ДЛЯ ВАС



Содержание каталога

Качество и профессионализм

Процесс производства

Круассаны

Слоеные десерты



Только свежие
ингредиенты



Опытные
слойщики



Контролируем
и улучшаем
процесс
производства



Открыты
к сотрудничеству
и предложениям



Возможно повышение цен.
Актуальные цены смотрите на сайте



CO	FE
FE	ST



Качество и профессионализм

Ингредиенты поступают к нам напрямую от производителя, это позволяет контролировать качество входящего сырья. Цех оборудован лучшими моделями печей и расстоечных камер.

Наша команда профессионалов, которая специализируется на слоеном тесте, постоянно совершенствует свое мастерство.





Процесс производства

Производство круассанов — это вкусный и ароматный процесс, в результате которого получаются замечательные слоеные изделия с добавлением различных начинок.

Особенностью приготовления слоеного теста является раскатывание его на очень тонкие слои, между которыми находятся прослойки масла.

Наши мастера слойки готовят наилучшее тесто, которое после выпекания остается воздушным очень долго.





Круассаны

Тающие во рту, легкие и воздушные,
с разнообразными начинками — на любой, даже
самый взыскательный вкус.



Классический

Настоящий французский круассан
из слоеного дрожжевого теста без начинки.
Нежный и воздушный, незаменим со свежим
ароматным кофе на завтрак или полдник.

75 г.



110 руб

Тыквенный круассан (сезонный)

180 руб

Круассан из слоеного дрожжевого теста с запеченной тыквой. Попробуйте вместе с натуральным кофе CofeFest!

130 г.



Вишня

Невероятно вкусный хрустящий круассан из слоеного теста с обильной вишневой начинкой. В послевкусии оставляет приятную вишневую кислинку. Попробуйте вместе с натуральным кофе CofeFest!

145 г.



180 руб

Миндальный

Круассан из слоеного дрожжевого теста на сливочном масле, с кремом из натурального миндаля, украшенный тончайшими миндальными лепестками.

210 руб

130 г.



Трубочка с натуральными сливками

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

110 руб

55 г.



«Ферреро Роше»

Вкуснейший хрустящий круассан с начинкой пралине, напоминающей по вкусу шоколадную конфету «Ферреро Роше».

140 г.

180 руб



«Рафаэлло»

Круассан из слоеного теста с нежнейшей начинкой из натурального кокоса и миндального ореха, по вкусу напоминает конфету «Рафаэлло».

140 г.



155 руб

Слоеные десерты

С нашим кофе вкуснее



Слойка с яблоком и миндалем

Воздушная слойка с начинкой из кусочков яблок с корицей, украшенная сахарной пудрой и миндальными лепестками.

120 г.



135 руб

Улитка с корицей и сахарной помадкой

145 руб

Сладкая булочка из слоеного дрожжевого теста с корицей и глазурью из сахарной помадки.

110 г.



Пекан кленовый

Невероятно популярная слойка с натуральными орехами пекан и начинкой из кленового сиропа. Хрустящая и воздушная. Идеальна для завтрака с чашечкой кофе CofeFest.

110 г.



150 руб

Улитка с изюмом и заварным кремом

Невероятно популярная булочка из слоеного дрожжевого теста, закрученной в форме улитки. Щедро пропитана натуральным заварным кремом с добавлением изюма. Сверху полита сахарным сиропом.

145 руб

110 г.



Слойка с ананасом и клубничкой

Воздушная хрустящая слойка с необыкновенно вкусной начинкой из целого колечка ананаса и натурального клубничного конфитюра. Превосходно сочетается с любимыми кофейными напитками Cofefest!

120 г.



180 руб

Розан с кремом и вишней

Воздушная венская выпечка в форме изящного бутона. Внутри каждой «розочки» — изысканная вишневая начинка из миндального крема и натуральных ягод вишни.

145 руб

120 г.



Венгерская ватрушка

Воздушная ватрушка из слоеного теста с нежной творожной начинкой.

110 г.



135 руб





Более
130 кофеен



Собственное
производство



Поставки кофе, готовых
блюдов и десертов



Индивидуальная обжарка,
ферментация кофе



Торты на заказ
ручной работы



Корпоративные
обеды, кейтеринг



Разместить кофейню
+7 (985) 764-23-45



Профессиональное
обучение для бариста



Стать частью команды
+7 (926) 708-25-30

Заказать подарочные десерты:
+7 (495) 212-10-59



cofefest.ru