



СЛОЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

ручной работы

мы создаем вкус!



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





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.



120₽

75 г.

«Ферреро Роше»

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

220₽

140 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!



190 ₽

145 г.

Миндальный

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

220₽

130 г.



«Рафаэлло»

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



220₽

140 г.

Слоеные десерты

С нашим кофе вкуснее



Улитка с корицей и сахарной помадкой

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



150 ₽
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.



160 ₽

110 г.

Венгерская ватрушка

Воздушная ватрушка из слоеного теста с нежной творожной начинкой.



140 ₽

110 г.

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.



160 ₽

120 г.

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.



150 ₽

110 г.

Слойка с ветчиной и сыром

Хрустящая и воздушная выпечка из слоеного теста с ветчиной и сыром, посыпанная кунжутом. Идеальна для завтрака, перекуса или дополнения к первому блюду. Наслаждайтесь вкусом и ароматом!



140 ₽

100 г.

Трубочка с натуральными сливками

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

120 ₽

55 г.

**Вкус, любимый
с детства**





Более
200 кофейен



Собственное
производство



Поставки кофе, готовых
блюд и десертов



Индивидуальная обжарка,
ферментация кофе



Торты на заказ
ручной работы



Корпоративные
обеды, кейтеринг



Разместить кофейню у себя
+7 968 022-07-59



Профессиональное
обучение для бариста



Стать частью команды
+7 968 726-71-83



НАША ВЫПЕЧКА НА САЙТЕ



cofefest.ru

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