



## Сливки:

Поверхность кондитерских изделий, изготовленных на заказ, отличающихся от стандартного оформления (по образцу), покрываются кондитерскими сливками (сливки на основе растительного белка), предназначенными для декора.

Кремовые элементы оформления, такие как цветы, лепестки, узоры и т.д., также изготавливаются из этих сливок, поскольку в условиях влажности или тепла сливки на основе растительного белка лучше сохраняют форму оформления.

## Краски:

Кондитерские изделия с ярким оформлением красного, синего или зелёного цвета, возможно, окрасят ваши язык и руки. Чем насыщеннее цвет оформления, тем больше меняется вкус крема.

**Оформление под «гель» может изменить вкус продукции.** Красный, коралловый, синий, зелёный цвета могут придать горьковатый вкус крему, коричневый цвет может придать крему – солёный вкус.

По желанию покупателя в оформлении могут использоваться элементы декора с содержанием золотой, серебряной и бронзовой краски.

Несмотря на то, что используемые краски являются пищевыми и разрешёнными к употреблению, **рекомендуем элементы декора с наличием красок в пищу не употреблять**, так как при наличии индивидуальной непереносимости компонентов красок возможны аллергические реакции (ухудшение состояния, симптомы отравления).

## Мастика:

Мастика - это материал, состоящий из сахарной пудры, патоки и воды. Продукт является съедобным. Индивидуальная непереносимость встречается крайне редко.

**Как правило, мастичные элементы в пищу не употребляют.** В мастичных фигурах каркасом могут служить следующие материалы: деревянные шпажки и проволока. **К торту фигуры прикрепляются зубочистками или шпажками.** При разрезании кондитерского изделия необходимо удалить с поверхности все мастичные фигурки и обратить внимание на то, чтобы ни внутри, ни снаружи не было остатков крепёжных материалов.

Кондитерское изделие, обтянутое мастикой, с фигурами из мастики или шоколада весит больше аналогичного изделия по тому же составу и размеру.

## Доставка:

Мы рекомендуем Покупателям оформлять доставку заказанной продукции через службу доставки Кондитерского Дома «Куликовский», так как в этом случае продукция будет доставлена в специально оборудованном морозильной камерой автомобиле, что гарантирует сохранность форм и внешнего вида изделия.

В случае, когда Покупатель забирает продукцию из магазина и доставляет её на место самостоятельно, компания ответственность за сохранность состава и внешнего вида изделия не несет.

**Рекомендуется при употреблении верхний декор с кондитерского изделия снять и не употреблять!**



## Наполеон

слоёный корж,  
сливки



## Каприз

бисквит, сливки,  
грецкие орехи,  
изюм



## Медовик со сливками

корж, сливки, мёд



## Белый пинчер

бисквит, сливки,  
изюм, грецкие орехи



## Медовик с орехами

корж, сливки,  
грецкий орех, мёд



## Магнолия

бисквит, сливки  
сгущенка, грецкий орех,  
шоколад



## Домашний

бисквит, сливки, творог



## Truffle

шоколадный бисквит,  
сливки, шоколад



## Фиолетовый блюз

бисквит, сливки, творог,  
смородиновый джем



## Прага

шоколадный бисквит,  
сливки



## Снежок

бисквит, сливки,  
кокосовая стружка



## Смородинка

бисквит, сливки  
смородиновый джем

VIP-1



VIP-2



VIP-3



VIP-4



VIP-5

