

Oferta Ciast

Rolniczy Handel Detaliczny (nr 02203506)

Gospodarstwo Rolne Dąbek Natalia

Domanowice 23a, 55-100 Trzebnica

Jesteśmy gospodarstwem rolnym ukierunkowanym na produkcję roślinną, jednak z zamiłowaniem posiadamy również parę krów mlecznych, od których pozyskujemy mleko. Sery, masło i śmietanę wytwarzamy z mleka od naszych krów, więc produkty te są w pełni naturalne. Do wypieków używamy jajek od kur chowanych wolno-wybiegowo. Mąkę mamy z młyna w Pawłowie Trzebnickim, ale w związku z produkowanymi przez nas zbożami tj. żyto i pszenica śmiało można powiedzieć, że w produkcję mąki mamy również znaczny wkład. Owoce, które wykorzystujemy do ciast również w znacznym stopniu pochodzą z naszego gospodarstwa, ponieważ posiadamy własny sad z drzewami owocowymi tj.: wiśnie, czereśnie, brzoskwinie, gruszki, jabłka, śliwki, orzech włoski jak i leszczyna oraz niewielkie poletko malin. Sami wykonujemy przetwory typu dżemy, kompoty, galaretki, powidła, owoce w syropie oraz nalewki.

Nasze ciasta nie zawierają ulepszaczy, spulchniaczy i konserwantów, są to typowe domowe ciasta, które zadowolą najbardziej wyrafinowane podniebienie.

Cena ciasta dotyczy blachy o wymiarach 25 cm /36 cm. Istnieje możliwość zamówienia ½ blachy, jedynie w okresie przedświątecznym (większa możliwość sprzedaży drugiej połowy). Obsługujemy imprezy różnego rodzaju: wesela, stypy, przyjęcia komunijne i inne. Pieczemy ciasta w okresie przedświątecznym. Odbiór w domu lub istnieje możliwość dowozu do 15 km w gratisie. Powyżej 15 km dowóz po omówieniu kosztów transportu.

Wykonujemy także torty w stylu angielskim (pokryte masą lukrową), tradycyjne i z opłatkiem na zamówienie. Cena uzależniona od wielkości i ilości ozdób.

SERNIKI:

Sernik tradycyjny – 80 zł/blacha
Sernik tradycyjny z dodatkami – 85 zł/blacha
Sernik królewski – 90 zł/blacha
Sernik królewski piernikowy – 100 zł/blacha
Sernik z rosą – 90 zł/blacha
Sernik z brzoskwinią – 90 zł/blacha
Sernik orzechowy – 90 zł/blacha
Sernik „wspaniały” – 90 zł/ blacha
Sernik na biszkopcie – 90 zł/blacha
Sernik makowy – 90 zł/ blacha
Sernik z kokosem – 90 zł/blacha
Sernik gotowny – 90 zł/blacha
Sernik gotowany z brzoskwinią – 100zł/blacha
Kolorowy sennik – 90 zł/blacha

JABŁECZNIKI/SZARLOTKI:

Szarlotka tradycyjna – 80 zł/balcha
Sękaczek – 90 zł/blacha
Jabłecznik z kiślem – 80 zł/blacha
Szarlotka z ajerkoniakiem – 90 zł/blacha
Szarlotka makowa – 90 zł/ blacha

MAKOWCE:

Strucla makowa – 30 zł/kg
Makowiec na kruchym cieście – 90 zł/blacha
Placek kruchy z makiem i kokosem – 90 zł/bl

TARTY:

(śred. 27 cm)
Tarta cytrynowa – 60 zł
Tarta jabłkowa (święteczna) – 60 zł

Pierniki:

Piernik rumowy – 100 zł/blacha
Piernik ze śliwką – 100 zł/blacha
Piernik miodowy – 30zł/kg
Piernik przekładany – 90 zł/blacha

Ciasta z tortownicy

(śred. 26 cm)
Sernik karmelowy – 60 zł/szt
Sernik oreo – 70 zł/szt
Leśny mech – 70 zł/szt

INNE:

Pleśniak – 80 zł/blacha
Zemsta teściowej – 100 zł/blach
Ciasto biskupa – 100 zł/blacha
Miodownik – 90 zł/blacha
Coffe-banana – 100 zł/blacha
Wesoły słonecznik – 90 zł/blacha
W-Z – 90 zł/blacha
Ciasto pijak – 90 zł/blacha
Cycki murzynki – 90 zł/blacha
Ciasto a’la Tiramisu – 100 zł/blacha
Jamajka – 100 zł/blacha

Ambasador – 90 zł/blacha	Rafaello – 100 zł/blacha
Kostka alpejska – 100 zł/blacha	Wedel – 100 zł/blacha
Chatwinek z biszkoptami – 100 zł/blacha	Czekoladowe z wiśniami – 90 zł/blacha
Kora orzechowa – 100 zł/blacha	Brzoskwiowiec – 90 zł/blacha
Malinowa chmurka – 100 zł/blacha	Ananasowa delicja – 100 zł/blacha
Biszkopt 2/3 – 90 zł/blacha	Cytrynowiec – 90 zł/blacha
Truskawkowe pole – 100 zł/blacha	Sezamek – 100 zł/blacha
Biszkopt czarno-biały – 100 zł/blacha	Ciasto Barburkowe – 100 zł/blacha
Torcik cappuccino – 100 zł/blacha	Snikers – 90 zł/blacha
Biszkopt Rumowy – 90 zł/blacha	Ciasto z orzechami – 80 zł/ blacha (WEGE)
Pomarańczowiec – 90 zł/blacha	Ananasek – 85 zł/blacha
Pierzynka – 100 zł/blacha	Biszkopt z delicjami – 90 zł/blacha
Miodek – 100 zł/blacha	Biszkopt z Ajerkoniakiem – 100 zł/blacha
Placek cytrynowy – 90 zł/blacha	Bajka – 100 zł/ blacha
Murzynek – 80 zł/blacha	

Szczegóły ciast:

SERNIKI:

Sernik tradycyjny – bez dodatków typu rodzyнки, skórka cytrynowa, na kruchym cieście. Polewa: lukier lub polewa czekoladowa wg życzenia klienta.

Sernik tradycyjny z dodatkami – rodzyнки i skórka cytrynowa w masie serowej. Polewa lukier lub polewa czekoladowa wg życzenia klienta.

Sernik królewski – masa serowa z lekką nutką kokosową pomiędzy czekoladowym, kruchym ciastem. Posypany cukrem pudrem.

Sernik piernikowy – ciasto ucierane piernikowe, masa serowa, kruche ciasto piernikowe. Posypane cukrem pudrem.

Sernik z rosą – masa serowa na cieście kruchym, z bezą z białek na wierzchu.

Sernik z brzoskwinia – masa serowa z brzoskwiniami, na wierzchu beza z białek z kruszonką z ciasta kruchego.

Sernik orzechowy – masa serowo-orzechowa pomiędzy czekoladowym biszkoptem z masą kawowo-orzechową.

Sernik „wspaniały” – sernik na makowym spodzie, na wierzchu warstwa orzechowej bezy.

Sernik na biszkopcie – masa serowa przekładana jasnym biszkoptem nasączonym czekoladą.

Sernik makowy – sernik na kruchym spodzie z warstwą makową.

Sernik z kokosem – sernik na kruchym spodzie, na wierzchu warstwa kokosowej bezy.

Sernik gotowny – ciasto kruche przekładane gotowaną masą serową, polane polewą czekoladową.

Sernik gotowany z brzoskwinia – j/w, zamiast polewy brzoskwinie zalane galaretką.

Kolorowy sernik – ucierane ciasto w 4 smakach przełożone gotowaną masą serową.

JABŁECZNIKI:

Szarlotka tradycyjna – jabłka w cieście ucieranym, posypana cukrem pudrem.

Sękaczek – ciasto kruche przekładane masą z jabłek i galaretki, na wierzchu karmelizowane orzechy włoskie.

Jabłecznik z kiślem – jabłecznik na cieście kruchym, z warstwą piany z kiślem wiśniowym i kruszonką.

Szarlotka z ajerkoniakiem – kruche ciasto z jabłkami i winną masą budyniową, na wierzchu bita śmietana z ajerkoniakiem i brzoskwinie w lekkiej glazurze.

Szarlotka makowa – ciasto kruche z warstwą makową i jabłkami.

MAKOWCE:

Strucla makowa – masa makowa zawijana w ciasto drożdżowe, w polewie czekoladowej lub lukrze (sprzedawana na kg).

Makowiec na kruchym cieście – masa makowa pomiędzy ciastem kruchym. Posypane cukrem pudrem.

Placek kruchy z makiem i kokosem – ciasto kruche z warstwą makową i kokosową.

TARTY:

Tarta cytrynowa – ciasto kruche z masą budyniowo – cytrynową z bezą na wierzchu.

Tarta jabłkowa (święteczna) – szarlotka na kruchym cieście z orzechami, rodzynkami i innymi świątecznymi dodatkami.

Ciasta z tortownicy

Sernik karmelowy – masa serowa – kajmakowa, na spodzie z kruszonych herbatników i orzeszków ziemnych solonych, w polewie kajmakowej z orzeszkami solonymi.

Leśny mech – biszkopt ze szpinakiem z masą ze śmietanki i serka mascarpone. Na wierzchu owoc granata.

Sernik oreo – warstwa serowa z ciastkami oreo na spodzie z ciastek oreo, wszystko przykryte warstwą śmietankową.

INNE:

Pleśniak – ciasto kruche, posmarowane domowym dżemem, z bezą na wierzchu. Posypane cukrem pudrem

Zemsta teściowej – galaretka z kompotu z wiśni, na cieście kruchym, posmarowana masą śmietankową z serkiem mascarpone. Na wierzchu beza suszona z prażonymi orzechami.

Ciasto biskupa – biszkopt z masą z dżemu i galaretki, masą śmietankową z serkiem mascarpone. Na wierzchu biszkopt makowo-kokosowy, polany polewą czekoladową.

Miodownik – placki kruche, miodowe przełożone masą z kaszy manny, z karmelizowanymi orzechami włoskimi i czekolada na wierzchu.

Coffe-banana – czekoladowy biszkopt z masą śmietankowo –kawową, bananami i masą śmietankową. Posypane sypkim kakao.

Wesoły słonecznik – biszkopt przekładany masą maślano-kajmakową z prażonym słonecznikiem. Polane polewą czekoladową.

W-Z – biszkopt mocno czekoladowy, przełożony dżemem domowym i bitą śmietaną. Na wierzchu polewa czekoladowa i kleksy z bitej śmietany.

Ciasto pijak – biszkopt nasączony wódką, przełożony masą budyniową, z biszkoptem makowym również nasączony wódką, pokryty biszkoptami (nasączonymi wódką ☺) z polewą czekoladową (już bez wódki :D)

Cycki murzynki – biszkopt makowy przełożony masą budyniową z biszkoptami i polewą czekoladową.

Tiramisu – biszkopt przełożony kremem ze śmietany i serkiem mascarpone, z biszkoptami moczonymi w mocnej kawie. Posypane sypkim kakao.

Jamajka – biszkopt czekoladowy, z bananami w galaretkce, masa śmietankowo – mascarpone.
Posypane startą czekolada.

Ambasador – biszkopt przełożony masą budyniowo-maślaną w dwóch smakach czekoladową z orzechami i śmietankową z brzoskwiniami.

Kostka alpejska – biszkopt z masą maślano-kajmakową z beżą i ajerkoniakiem. Na wierzchu masa śmietanowa posypana sypkim kakao.

Chałwinek z biszkoptami – biszkopt czekoladowy, z masą śmietankowo – chałwową i masą śmietankową przełożone biszkoptami z nasączonymi kawą.

Kora orzechowa – biszkopt z orzechami, rodzynkami i wiórkami kokosowymi, przełożony masą budyniową ugotowana na syropie brzoskwińowym, z nasączonymi ciastkami typu delicja, na wierzchu ciasta brzoskwinie w galaretkce.

Malinowa chmurka – biszkopt z galaretką z soku malinowego, beżą i masą śmietankowo mascarpone.
Ciasto polecane w sezonie letnim kiedy maliny mamy z własnej plantacji . Istnieje również opcja zamiany malin na każdy inny owoc.

Biszkopt 2/3 – dwa biszkopty: jasny i orzechowy, przekładane jedną masą maślano-budyniową w trzech odsłonach: z migdałami, z rodzynkami i kajmakiem z prażonym słonecznikiem.

Truskawkowe pola – biszkopt przełożony musem truskawkowym, bitą śmietana i na wierzchu galaretkka z truskawkami (ciasto polecane w sezonie kiedy dostępne są świeże krajowe owoce, po za sezonem niestety muszę korzystać z truskawek mrożonych i owoców zagranicznych)

Biszkopt czarno-biały – biszkopt jasny i kakaowy przekładane kremem śmietankowym , czekoladowym i masą kajmakową.

Torcik cappuccino – biszkopt o smaku kawowym (cappuccino) przełożony kremem śmietankowo-cytrynowym.

Biszkopt Rumowy – biszkopt orzechowy z warstwą maślano-orzechowo-rumową.

Pomarańczowiec – ciasto ucierane z pomarańczą, przełożone masą kawowo-orzechową.

Pierzynka – kakaowy biszkopt z warstwą śmietankowo-ciasteczkową i musem śmietankowo truskawkowym.

Miodek – placek miodowy przełożony jabłkami i kremem śmietankowym, na wierzchu kajmak z orzechami włoskimi

Placek cytrynowy – ucierane ciasto cytrynowe z masą budyniową i cytrynowym lukrem na wierzchu

Murzynek – intensywnie czekoladowe ciasto czekoladowe z polewą kakaową

Rafaello – jasny biszkopt z masą śmietankowo- kokosową i szczyptą ajerkoniaku.

Wedel – trzy placki ucierane: śmietankowe, czekoladowe i orzechowe, przełożone masą kakaową i galaretką.

Czekoladowe z wiśniami – ciasto czekoladowe przełożone kremem czekoladowo-maślanym z wiśniami z syropu domowe roboty.

Brzoskwiniowiec – jasny biszkopt z masą brzoskwiniową (brzoskwinie z syropu domowej roboty) i kremem śmietankowym. Wszystko polane polewą czekoladową

Ananasowa delicja – ciasto ucierane, masy śmietankowa i śmietankowo-truskawkowa (pomiędzy nimi delicje), na wierzchu krążki ananasa z puszki.

Cytrynowiec – jasny biszkopt z masą budyniowo-cytrynową i kremem śmietankowym. Wszystko polane polewą czekoladową

Sezamek – trzy placki kruche zapiekany z kokosem, orzechami i sezamem, wszystko przełożone kremem maślano- budyniową z kokosem.

Ciasto Barbórkowe – biszkopt czekoladowy z kremem śmietankowo-czekoladowym i galaretką agrestową.

Snikers – biszkopt orzechowy i czekoladowy przełożone masą budyniową i kajmakową.

Ciasto z orzechami – ciasto na bazie soku jabłkowego i orzechów wegańskie i bardzo pyszne 😊

Ananasek – jasny biszkopt z kisiem na bazie syropu ananasowego i bezą kokosową

Biszkopt z delicjami – biszkopt jasny i makowo-kokosowy przełożony masą budyniową, na wierzchu delicje w galaretkie

Biszkopt z Ajerkoniakiem – ciemny biszkopt przełożony masą śmietankowo-ajerkoniakową

Bajka – biszkopty ciemny i jasny przełożone śmietanką z galaretkami kandyzowanymi

PIERNIKI:

Piernik rumowy – ze względu na czas dojrzewania ciasta należy zamówić 3 tyg szyciej, przekładany masą budyniową i jałkową.

Piernik śliwkowy – standardowy piernik z przepyszna masą śliwkowo-marcepanową.

Piernik miodowy – przekładany konfitura malinową własnej roboty, sprzedawany na kilogramy

Piernik przekładany – z powidłami domowej roboty.

