

МАСТЕРСКАЯ  
ДЕСЕРТОВ

М ▲ ▲ ≡ В ▣ Ч

[www.malevich.kz](http://www.malevich.kz)



НОВЫЕ  
ВКУСЫ

# НОВЫЕ МИКСЫ

ХАЛВА-СЛИВКИ  
ВАНИЛЬ-МАЛИНА  
КАРАМЕЛЬ-МАНГО  
ВИШНЯ-КЛУБНИКА  
ТРОПИК-МАЛИНА

Любой эклер  
за 1100.-



# НОВИНКИ

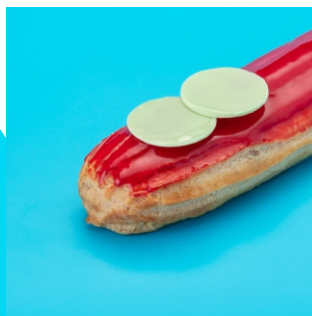
М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



## Эклер ЛИМОННЫЙ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Заварной крем с добавлением натурального пюре лимона и белого шоколада.  
Хрустящий карамельный корпус, глазурь,  
пищевое золото и ломтики белого шоколада

~ 80 гр. 1100 тг.



## Эклер КЛУБНИЧНЫЙ

Заварной крем на основе натурального пюре клубники. Глазурь на основе взбитых сливок и белого бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1100 тг.

# ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



## Эклер ВАНИЛЬНЫЙ

Заварной крем на основе сливок с добавлением экстракта бурбонской ванили. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1100 тг.



## Эклер ФИСТАШКОВЫЙ С МАЛИНОЙ

Малиновое кули - французский соус на основе натурального малинового пюре и заварной крем на основе фисташковой пасты собственного приготовления. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1100 тг.



## Эклер ВИШНЕВЫЙ

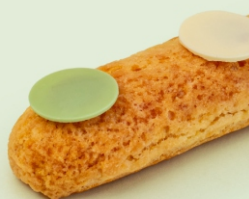
Заварной крем на основе натурального вишневого пюре и сливочного масла. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1100 тг.



# ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



## Эклер КАРАМЕЛЬ

Заварной крем на основе молока, сливок и соленой карамели. Кракелин и яркий декор из бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1100 тг.



## Эклер КОФЕЙНЫЙ

Заварной крем на основе кофейных зерен, замоченных в сливках. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1100 тг.



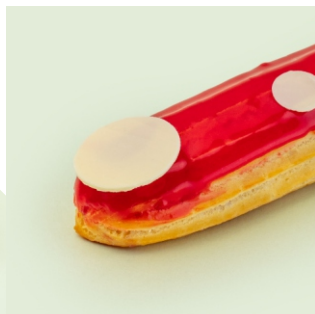
## Эклер ТРОПИЧЕСКИЙ

Крем на основе натуральных пюре манго, маракуйи, банана и лимонного сока. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1100 тг.

# ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



## Эклер ЯГОДНЫЙ МИКС

Заварной крем на основе микса натуральных пюре черной смородины, клубники и малины. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

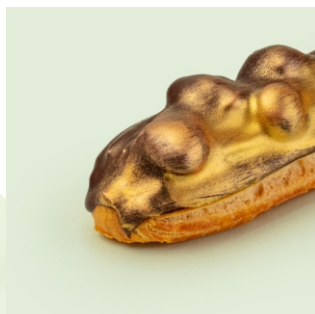
~ 80 гр. 1100 тг.



## Эклер ШОКОЛАДНЫЙ

Заварной крем на основе темного бельгийского шоколада и сливочного масла. Глазурь из темного бельгийского шоколада и кандурина

~ 80 гр. 1100 тг.



## Эклер ФУНДУЧНЫЙ

Заварной крем на основе фундучного пралине и сливочного масла. Цельный фундук и темный бельгийский шоколад

~ 80 гр. 1100 тг.



# ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



## Эклер ФИСТАШКОВЫЙ С КЛУБНИКОЙ

Клубничное кули - французский соус на основе натурального клубничного пюре и заварной крем на основе фисташковой пасты собственного приготовления

~ 80 гр. 1100 тг.



## Эклер СМОРОДИНА- ВАНИЛЬ

Заварной крем на основе сливок с добавлением экстракта бурбонской ванили и смородиновое кули - французский соус на основе натурального смородинового пюре

~ 80 гр. 1100 тг.



## Эклер АРАХИСОВЫЙ С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Заварной крем на основе молока, сливок и соленой карамели. Эклер покрыт слоем темного бельгийского шоколада с жареным арахисом и карамелью

~ 80 гр. 1100 тг.

# ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



## Пирожное ЯБЛОКО- ФУНДУК

Бисквит на основе фундучной муки. Яблочная начинка - яблоки, изюм и натуральное пюре маракуйи. Крем "Шантийи" - заварной английский крем с добавлением сыра Маскарпоне и экстрактом бурбонской ванили

~ 120 гр. 1290 тг.



## Пирожное ПЕРСИК- ЙОГУРТ

Персиковое муале - нежный бисквит на основе натурального персикового пюре и марципана. Конфи из малины и персика. Йогуртовое муссе - натуральный йогурт, белый бельгийский шоколад и взбитые сливки

~ 120 гр. 1290 тг.



## Пирожное ФИСТАШКА- МАЛИНА

Фисташковый бисквит - бисквит на основе миндальной муки и фисташковой пасты. Конфи из натурального пюре малины. Мусс "Cream Cheese" - творожный сыр, итальянская меренга и взбитые сливки

~ 120 гр. 1290 тг.



# ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



## Пирожное ПЛОМБИР- СМОРОДИНА

Ароматное конфи из смородины в объятиях сливочного мусса Cream Cheese, с нежным бисквитом на основе марципана

~ 170 гр. 1290 тг.



## Пирожное ВИШНЯ- МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Цельные ягоды вишни без косточки в ярком и вкусном вишневом конфи. Молочно-шоколадный мусс - заварной английский крем, белый бельгийский шоколад и сливки. Классический пышный шоколадный бисквит. Глазурь на основе вареного сгущенного молока и белого бельгийского шоколада, декор из шоколада

~ 120 гр. 1290 тг.



## Пирожное ШОКОЛАД- ПРАЛИНЕ

Молочно-шоколадный мусс. Хрустящий слой - вафельная крошка, фундучное пралине и молочный шоколад. Соленая карамель с добавлением экстракта бурбонской ванили. Бисквит - меренга и фундучная мука

~ 120 гр. 1290 тг.

# ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



## Пирожное КАЗАХСКОЕ ЧАЕПИТИЕ

Бисквит из миндальной муки с добавлением молотого тары и микса обжаренных орехов. Мусс "Earl Grey" - взбитые сливки, белый шоколад и чай с добавлением бергамота. Крем - натуральное пюре персика, курага, изюм и лимонный сок

~ 120 гр. 1290 тг.



## Пирожное ИНЖИР- TOFFEE

Карамельный бисквит с инжиром, пюре банана и марципаном. Сливочный мусс "Соленая Карамель". Кофейный сюррем - английский заварной крем с натуральным кофе

~ 120 гр. 1290 тг.



## Пирожное АНГЛИЙСКИЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Нежный бисквит на основе натурального персикового пюре и марципана. В центре - конфы из натурального пюре лимона с добавлением бергамота. Мусс "Earl Grey" - взбитые сливки, белый шоколад и чай с добавлением бергамота. Глазурь на основе вареного сгущенного молока и белого бельгийского шоколада, декор из бельгийского шоколада

~ 120 гр. 1290 тг.



# ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



## Пирожное МАЛИНА - БЕРГАМОТ

Необычный мусс "Бергамот" с добавлением черного чая, сливок и белого бельгийского шоколада. Яркое и сочное конфи из пюре малины собственного приготовления. Тонкая прослойка их хрустящей французской вафли с молочным шоколадом. Два бисквита: у основания классический бархатный бисквит красного оттенка, в центре потрясающий бисквит муале.

~ 120 гр. 1290 тг.



## Пирожное МАНГО - МАРАКУЙЯ

Мусс на основе сливок и белого шоколада с добавлением натурального пюре тропических фруктов с ярким и насыщенным центром в виде конфи из манго и маракуйи

~ 120 гр. 1290 тг.

# ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ МЫ МОЖЕМ ПОКРЫТЬ ПИРОЖНЫЕ ЛЮБОЙ ГЛАЗУРЬЮ. РАСКРАСЬТЕ СВОЙ ЧАЙНЫЙ СТОЛ! ДЕКОРИРУЙТЕ СВОЙ ПРАЗДНИК, СОЗДАВАЙТЕ НАСТРОЕНИЕ ЦВЕТОМ. ВСЯ ГЛАЗУРЬ ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ НА ОСНОВЕ БЕЛОГО БЕЛЬГИЙСКОГО ШОКОЛАДА, СГУЩЕННОГО МОЛОКА И ПИЩЕВОГО КРАСИТЕЛЯ



## Пирожное КРАСНЫЙ БАРХАТ

Пышный бисквит красного цвета и нежный мусс Cream Cheese с итальянской меренгой и взбитыми сливками

~ 120 гр. 1290 тг.



## Пирожное WHOOPIE PIE

Классический воздушный бисквит с ярким шоколадным вкусом и нежный мусс Cream Cheese с итальянской меренгой и взбитыми сливками

~ 120 гр. 1290 тг.

# ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч

МЫ ТАКЖЕ МОЖЕМ ЗАМЕНИТЬ ДЕКОР В ВИДЕ ШАРОВ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА НА БЕЛЫЙ, ФРУКТОВЫЙ ИЛИ ЦВЕТНОЙ ШОКОЛАД. УТОЧНИТЕ ДЕТАЛИ У АДМИНИСТРАТОРА КОНДИТЕРСКОЙ МАЛЕВИЧ



## Пирожное МЕДОВИК

Классическое заварное тесто на основе натурального меда, крем на основе вареного сгущенного молока, сливок и сметаны

~ 120 гр. 1290 тг.



## Пирожное ЭСТЕРХАЙЗИ

Фундучно-миндальные коржи, с пропиткой из заварного крема, с хрустящей меренгой и насыщенным сливочно-ореховым вкусом

~ 120 гр. 1290 тг.



# ТОРТЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч

**S** Ø 110 мм

НЕБОЛЬШОЙ ТОРТ  
ВЕСОМ 300-400 ГР.  
НА 1-2 ПЕРСОНЫ



**M** Ø 160 мм

СРЕДНИЙ ТОРТ  
ВЕСОМ 700-800 ГР.  
НА 3-4 ПЕРСОН



**L** Ø 180 мм

ТОРТ ОПТИМАЛЬНОГО  
РАЗМЕРА ВЕСОМ  
1-1,2 КГ. НА 5-6 ПЕРСОН



**XL** Ø 240 мм

БОЛЬШОЙ ТОРТ  
ВЕСОМ 2-2,5 КГ.  
НА 7-10 ПЕРСОН



**L**



**S**



**XL**



**M**

ВЕС ТОРТА ВАРЬИРУЕТСЯ В УКАЗАННЫХ ПРЕДЕЛАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫБРАННОГО ВКУСА

# ТОРТЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



КРАСНЫЙ  
БАРХАТ



КАЗАХСКОЕ  
ЧАЕПИТИЕ



ИНЖИР-  
TOFFEE



ШОКОЛАД-  
ПРАЛИНЕ



ЯБЛОКО-  
ФУНДУК



ФИСТАШКА-  
МАЛИНА



ПЛОМБИР-  
СМОРОДИНА



ПЕРСИК-  
ЙОГУРТ



WHOOPIE PIE



ВИШНЯ-  
МОЛОЧНЫЙ  
ШОКОЛАД



АНГЛИЙСКИЙ  
ЧАЙ  
С ЛИМОНОМ



МАНГО-  
МАРАКУЙЯ



# ТОРТЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



## ЭСТЕРХАЙЗИ

7500 тг. - 1 кг.

Фундучно-миндальные коржи, с пропиткой из заварного крема, с хрустящей меренгой и насыщенным сливочно-ореховым вкусом. Торт оформлен орехово-бисквитной крошкой и шарами из темного бельгийского шоколада



## МЕДОВИК

7500 тг. - 1 кг.

Классическое заварное тесто на основе натурального меда. Крем на основе вареного сгущенного молока, сливок и сметаны. Торт оформлен крошкой из заварного медового теста и шарами из темного бельгийского шоколада

ДАННЫЙ ВИД ТОРТОВ ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ РАЗМЕРОМ ОТ 1 КГ. И БОЛЕЕ. СТОИМОСТЬ УКАЗАНА ЗА 1 КГ ТОРТА. ТОЧНАЯ СТОИМОСТЬ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПОСЛЕ ВЗВЕШИВАНИЯ, ПЕРЕД ОТДАЧЕЙ



ВЫБЕРИ  
ОФОРМЛЕНИЕ  
ТОРТА





КОСМИЧЕСКАЯ ГЛАЗУРЬ  
- в подарок к торту

ДЕКОР ШОКОЛАДНЫМИ  
ПЛАНЕТАМИ - 3000 .-







ДЕКОР В СТИЛЕ  
«КОСМОС» от 1500 .-  
за набор 5 эклеров или 6 пирожных

9 пирожных / 9 эклеров - 2200.-  
12 пирожных / 12 эклеров - 3000.-



Макарун

# СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

Французское печенье на миндальной муке.  
Прослойка из мягкой сладко-соленой карамели  
на сливочной основе

порция 6 штук - 2500 тг.



# МАКАРУНЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



## Макарун ФУНДУК

Французское печенье на миндальной муке. Ганаш на основе фундучной пасты, темного бельгийского шоколада и фундучного пралине

порция 6 штук - 2500 тг.



## Макарун ТРОПИК

Французское печенье на миндальной муке. Ганаш на основе взбитых сливок, бельгийского шоколада и микса натуральных пюре манго и маракуйи

порция 6 штук - 2500 тг.



## Макарун ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Французское печенье на миндальной муке. Ганаш на основе бельгийского шоколада, взбитых сливок и натурального пюре ягод черной смородины

порция 6 штук - 2500 тг.



# ПЕЧЕНЬЕ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



## Печенье ШОКОЛАДНОЕ

Большое печенье на основе темного бельгийского шоколада с ярким шоколадным вкусом

1 шт. – 400 тг. (~ 70 гр.)



## Печенье АРАХИСОВОЕ

Печенье на основе натуральной арахисовой пасты и мягкого сливочного масла

1 шт. – 400 тг. (~ 70 гр.)



## Печенье ИМБИРНОЕ

Печенье на основе молотого сушеного имбиря и корицы

1 шт. – 400 тг. (~ 70 гр.)



9 шт.  
5850.-



16 шт.  
10400.-



6 шт.  
3900.-



Вкусы конфет:

«ФУНДУК»  
«БЕРГАМОТ»  
«ФИСТАШКА»  
«ТРОПИК»  
«КАРАМЕЛЬ»

Корпус конфет выполнен из темного бельгийского шоколада. Начинка – нежное и мягкое пралине с соответствующим вкусом на основе натуральной пасты или пюре соответственно

650 тг/шт



# ПИРОГИ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



## Пирог ТВОРОЖНЫЙ

Хрустящее песочное тесто. Нежная сладкая творожная начинка со сливками. Оформление из нежной и сладкой опаленной меренги

Малый пирог 12 см – 1500 тг.  
Большой пирог 27 см – 6000 тг.



## Пирог ЯБЛОЧНЫЙ

Хрустящее песочное тесто. Начинка из сладких рубленых яблок томленых с корицей. Оформление из сладкой сливочной посыпки на основе миндальной муки

Малый пирог 12 см – 1500 тг.  
Большой пирог 27 см – 6000 тг.





# ПИРОГИ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Пирог

## ЯГОДНО-ТВОРОЖНЫЙ

Хрустящее песочное тесто. Нежная сладкая творожная начинка со сливками, с добавлением микса из малины, клубники, смородины. Оформление из нежной меренги с кусочками сублимированной клубники

Малый пирог 12 см – 1500 тг.

Большой пирог 27 см – 6000 тг.



Пирог

## ЛИМОННО-ТВОРОЖНЫЙ

Хрустящее песочное тесто. Нежная сладкая начинка с тонким оттенком цитруса. Творожная заварная начинка с добавлением сгущенки и натурального пюре лимона

Малый пирог 12 см – 1500 тг.

Большой пирог 27 см – 6000 тг.





# КЕКСЫ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



Кекс

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Кекс на основе миндальной муки, цедры апельсина и цукатов, которые мы готовим сами. Сладкая пропитка на основе белого рома и натурального пюре маракуйи

Порция 3 шт. - 1100 тг.



Кекс

## МРАМОРНЫЙ

Кекс на основе сливок, какао и экстракта ванили. Пропитка на основе темного рома и экстракта бурбонской ванили

Порция 3 шт. - 1100 тг.



Кекс

## ФИСТАШКОВЫЙ

Кекс на основе фисташковой пасты с добавлением кусочков фисташки. Сладкая пропитка на основе белого рома

Порция 3 шт. - 1100 тг.





Шоколад классический - 25 тг\гр

Шоколад вкусовой - 30 тг\гр



ВЫБЕРИ  
ЛЮБЫЕ ВКУСЫ!



Набор из 5 эклеров  
4950 .-



Набор из 9 эклеров  
8910 .-



ВЫБЕРИ  
ЛЮБЫЕ ВКУСЫ!



ВЫБЕРИ  
ЛЮБЫЕ ВКУСЫ!



Набор из 12 эклеров  
11 880 .-





ВЫБИРАЙТЕ  
ЛЮБОЕ КОЛИЧЕСТВО



ВЫБЕРИ  
ЛЮБЫЕ ВКУСЫ!



Набор из 6 пирожных  
5940 .-



Набор из 9 пирожных  
8910 .-

Набор из 12 пирожных  
11880 .-

Набор из 15 пирожных  
14850 .-



ВЫБЕРИ  
ЛЮБЫЕ ВКУСЫ!!



М ▲ Л ≡ В ▣ Ч

ВКУСНОЕ ОБЯЗАНО  
БЫТЬ КРАСИВЫМ!



ПОДПИСАТЬСЯ



СОХРАНИТЬ



ПОДЕЛИТЬСЯ