

good  
cake  
good  
cake  
good  
cake

katalog ciast

## **Pieczemy też ciasta bez glutenu, bez laktozy, oraz ciasta wegańskie!**

Wszystkie nasze ciasta (t.j. ciasta w okrągłej formie, chlebki i torty) mogą być pieczone bez glutenu i/lub laktozy. Wystarczy tylko poprosić o interesującą Państwa wersję.

Niektóre z ciast mogą być zrobione w wersji wegańskiej – proszę zobaczyć przy których ciastach jest znak “(W)”. Na ciasta wegańskie kładziemy kremy angielskie na bazie margaryny, bez produktów mlecznych, ganache z gorzką czekoladą lub lukier tradycyny. Niestety, na ten moment, nie jesteśmy w stanie zrobić wegańskich serników lub tart, ale mamy nadzieję, że wkrótce się pojawiają.

Mimo tego, że każdy przepis jest wykonany z najwyższą starannością oraz z użyciem odpowiednich produktów, klienci powinni mieć świadomość, że w naszym zakładzie na codzień używane są takie produkty jak: mąka pszenna, świeża jaja, produkty mleczne, sezam, orzeszki ziemne, migdały, orzechy laskowe oraz orzechy włoskie.

**Ważne:** o ile nie zaznaczono inaczej, wszystkie ciasta w katalogu zawierają gluten, produkty mleczne i kurze jaja z wolnego wybiegu.

### **Rozmiary i porcjowanie ciast:**

Ciasto – średnica 23cm // 12 porcji

Ciasto typu brownie – średnica 23cm // 16 porcji

Ciasto chlebek – 22cm x 11cm x 13cm // 10 porcji

Serniki – średnica 23cm // 12 porcji

Tarty – 25cm // 12 porcji

Cookies – ok. 36g lub 60g, t.j.ok. 7cm do 10cm, zależy od rodzaju ciastka // 12 sztuk w jednej porcji

Batoniki – ok. 6,7cm x 7,5cm x 2,5cm // 15 sztuk w jednej porcji

Cupcakes – ok. 5cm x 9cm // 6 sztuk w jednej porcji

Muffinki - ok. 5cm x 12cm // 6 sztuk w jednej porcji

## Kim jesteśmy?

Good Cake jest cukiernią rzemieślniczą, w której pieczone są ciasta w anglosaskim stylu. Cukiernia została założona w 2011 r. przez Szkotkę - Bellę Szalę, która osiadła na Śląsku. Współpracowaliśmy już z różnymi firmami i wieloma klientami indywidualnymi. Cieszymy się świetną opinią co do jakości naszych wypieków i bardzo wysokiego standardu obsługi klientów. Rozumiemy, że ciasta bardzo często są częścią ważnych uroczystości, dlatego każde zamówienie traktujemy tak jakbyśmy piekli dla naszej rodziny. Nasi stali klienci wiedzą, że mogą nam zaufać i mamy nadzieję, że Państwo również obdarzycie nas takim samym zaufaniem! Zapraszamy do zamawiania naszych ciast i cieszenia się ich wyglądem i smakiem.



## Nasza filozofia ciast...

...jest bardzo prosta :

***Look Good - Taste Good - Be Good***

Wszystkie nasze wypieki prezentują się pięknie i apetycznie, ponieważ są wykonane z uwzględnieniem wysokich standardów estetycznych. Wiemy że ludzie jedzą najpierw oczami. Ponadto, nasze ciasta smakują brrrrrrdzo dobrze, ponieważ używamy tylko najlepszych, naturalnych składników o wysokiej jakości. W naszych ciastach nie znajdziecie żadnych utrwalaczy, konserwantów czy polepszaczy. Używamy jaj od kur z wolnego wybiegu. I tak będzie zawsze.

Chcemy po prostu robić dobre ciasta, które będą Wam smakować, i z których sami możemy być dumni.



# Brownie

## **Brownie czekoladowe**

Nasz bestseller, firmowe ciasto brownie. Cudownie miękki środek z chrupiącą cukrową skórką.

## **Blondie**

Podobne do brownie ale pieczone z białą czekoladą i migdałami, które dają słodki smak. Może być z dodatkiem malin, co daje klasyczny słodko-kwaśny smak.  
[zawiera migdały]

## **Greenie**

Dla wielbicieli herbaty to ciasto numer jeden: pyszna mikstura białej czekolady i zielonej matchy.  
[zawiera migdały]

# *Ciasta owocowe i warzywne*

## **Ciasto bananowe (W)**

Miękkie ciasto bananowe, z kawałkami czekolady mlecznej, wykończone gęstym czekoladowym kremem angielskim i posypane kawałkami czekolady na wierzchu.

## **Ciasto cukiniowe (W)**

Lekkie, zdrowe ciasto z dużą ilością cukinii, z kremem serowym i prażonymi płatkami migdałów na wierzchu. [zawiera migdały]

## **Ciasto cytrynowo-makowe**

Soczyste, nieco sypkie ciasto cytrynowe, z ziarenkami maku, z gęstym cytrynowym kremem angielskim i skórką cytrynową na wierzchu. [zawiera migdały]

## **Ciasto dyniowe**

Bardzo lekkie, delikatne ciasto o smaku dyni z kokosem, kawałkami ananasa, serkiem kremowym, i prażonym pestkami dyni na wierzchu. [zawiera kokos]

## **Ciasto mandarynkowe (W)**

Wilgotne, delikatne ciasto z dużą ilością migdałów, mandarynki i pomarańczy w środku, z serkiem kremowym i skórką pomarańczową na wierzchu. [zawiera migdały]

## **Ciasto rozmarynowe**

Zwarte ciasto migdałowo-waniliowe z rozmarynem, pokryte kremem serowym i skórką cytrynową. [zawiera migdały]

## **Ciasto pietruszkowe**

Ciekawe ciasto z pietruszką, jabłkiem, orzechami włoskimi i syropem klonowym, z serkiem kremowym i orzechami włoskimi na wierzchu. [zawiera orzechy włoskie]

## **Ciasto odwracane z czerwoną porzeczką**

Proste, wilgotne ciasto waniliowe pokryte porzeczkami, namoczonymi w syropie z czarnego bzu.

## **Wieniec jagodowy**

Fajne, duże, lekkie ciasto waniliowe w formie oponki. Ciasto zawiera dużą ilość jagód i jest wykańczane kremem z serka mascarpone i bitej śmietany, posypane świeżymi borówkami amerykańskimi na wierzchu.

## **Ciasto Marchewkowe (W)**

Wysokie, zwarte ciasto orzechowo-marchewkowe, z orzechami włoskimi i cynamonem. Ciasto jest wykańczane kremem serowym i orzechami włoskimi. [zawiera orzechy włoskie]

## **Waniliowe ciasto "Victoria"**

Klasyczny angielski biszkopt waniliowo-maślany, z kremem mascarpone i białą czekoladą na górze, udekorowany sezonowymi, świeżymi owocami.

## Ciasta czekoladowe

### **Ciasto Coca-Cola**

Wysokie, lekkie i mokre ciasto czekoladowe, z gęstym czekoladowym kremem angielskim i kawałkami czekolady na wierzchu.

### **Ciasto czekoladowo-buraczane (W)**

Bardzo ciekawe, mokre czekoladowe ciasto, z nieco ziemistym posmakiem dzięki dużej ilości buraczków w składzie. Ciasto wykańczamy gęstym, czekoladowym kremem angielskim i kawałkami czekolady. [zawiera kokos]

### **Ciasto czekoladowe "Mississippi Mud Cake"**

Sypkie ciasto czekoladowe z dodatkiem kawy, z gęstym, czekoladowym kremem angielskim i kawałkami czekolady na wierzchu.

### **Ciasto Guinness**

Mokre, czekoladowe ciasto z dodatkiem irlandzkiego piwa Guinness, z kremem serowym na wierzchu.

### **Ciasto Red Velvet**

Ciasto waniliowe z nutą czekolady, barwione na czerwono, ozdobione kremem serowym.

### **Lekkie Ciasto Orzechowe "Airy Fairy"**

Bardzo lekkie ciasto orzechowe udekorowane kremem z mascarpone i bitej śmietany, posypane posiekanymi orzechami laskowymi. [zawiera orzechy laskowe]

## Ciasta orzechowe

### **Ciasto Chałwowe (W)**

Wegańskie ciasto z dużo ilością chałwy, migdałami, gorzką czekoladą i żurawiną. Udekorowane tradycyjnym lukrem. [zawiera migdały]

### **Ciasto "Hummingbird", czyli Koliber (W)**

Mokre ciasto bananowe z orzechami włoskimi i kawałkami ananasa, z kremem serowym i orzechami włoskimi na wierzchu. [zawiera orzechy włoskie]

### **Ciasto kawowo-orzechowe**

Zwarte ciasto z dużą ilością orzechów włoskich i kawą, wykończone gęstym kremem angielskim o smaku kawy, posypane orzechami włoskimi. [zawiera orzechy włoskie]

### **Ciasto kokosowe**

Lekki, wilgotny biszkopt kokosowy, z gęstym, waniliowym kremem angielskim, udekorowany prażonymi wiórkami kokosowymi. [zawiera kokos]

### **Ciasto toscakaka**

Mokre ciasto skandynawskie, o karmelowo-waniliowym smaku, w całości pokryte lekko słoną praliną migdałowo-karmelową. [zawiera migdały]

# Chlebki

## **Chlebek jabłkowo-jagodowy**

Waniliowe ciasto ucierane z jabłkami i jagodami w środku.

## **Chlebek bananowy (W)**

Pyszne, mokre bananowe ciasto z kawałkami czekolady w środku.

## **Chlebek dyniowy**

Wilgotne, dyniowe ciasto, z pestkami dyni i słonecznika.

## **Chlebek ze malinami**

Waniliowe ciasto z malinami i kawałkami białej czekolady.

## **Skandynawski chlebek bananowy (W)**

Aromatyczny chlebek z cynamonem i kardamonem, z dodatkiem pestek dyni i płatków owsianych.

## **Chlebek czekoladowo-śliwkowy (W)**

Mokre ciasto w formie chlebka z kawałkami gorzkiej czekolady i suszonych śliwek.

## **Chlebek z owocami leśnymi**

Ucierane ciasto waniliowe z dużą ilością owoców leśnych.





# Serniki owocowe

## Sernik bananowy

Bananowy sernik na spodzie z ciastek typu "digestive", z karmelizowanymi plasterkami bananów na wierzchu.

## Sernik dyniowy

Lekki, puszysty sernik z dodatkiem angielskiej przyprawy korzennej na spodzie z ciastek typu Oreo. Ciasto jest wykończone kremem serowym i prażonymi pestkami dyni na wierzchu.

## Sernik Jaffa

Lekki sernik z dżemem pomarańczowym w środku na spodzie z ciastek typu Oreo. Ciasto jest wykończone galaretką z dodatkiem dżemu pomarańczowego na wierzchu. [zawiera żelatynę]

## Sernik jagodowy

Puszysty sernik na spodzie z ciastek typu Oreo, z dużą ilością jagód, wykończony domową galaretką jagodową na wierzchu. [zawiera żelatynę]

## Sernik kokosowy

Lekki i kremowy sernik kokosowy na korzennym spodzie ciasteczkowym z dodatkiem wiórków kokosowych. Wykończony ganache z białej czekolady, kuleczkami kokosowymi i płatkami kokosa.

## Sernik limonkowy

Puszysty sernik z dodatkiem skórki z limonki na korzennym spodzie ciasteczkowym, z domową galaretką limonkową na górze. [zawiera żelatynę]



# Serniki owocowe

## **Sernik malinowy**

Waniliowy sernik z malinami  
w środku na spodzie  
ciasteczkowym, z dekoracją z  
kremu serowego i świeżych malin.

## **Sernik mango**

Egzotyczny sernik pełen owocu  
mango, na spodzie z ciastek typu  
Oreo. Wykończony masą  
i plasterkami mango na wierzchu.  
[zawiera żelatynę]

## **Sernik Nowojorski**

Lekki sernik cytrynowy na spodzie  
ciasteczkowym posypyany świeżą  
skórką cytrynową.

## **Sernik wiśniowy**

Delikatny waniliowy sernik na  
spodzie ciasteczkowym,  
z dodatkiem angielskiej przyprawy  
korzennej. Wierzch wykończony  
grubą warstwą wiśni,  
macerowanych w brandy.

## **Sernik z truskawkami**

Waniliowy sernik na spodzie  
z ciastek typu Oreo, z ganache  
z białej czekolady i truskawkami.



# Serniki czekoladowe, orzechowe i karmelowe

## **Sernik z białą czekoladą**

Puszyty sernik z białą czekoladą na spodzie z ciastek typu Oreo, udekorowany ganache z białej czekolady i posypyany pokruszonymi malinami.

## **Sernik czekoladowy**

Najlepszy sernik czekoladowy zrobiony z dodatkiem gorzkiej czekolady na spodzie z ciasteczek “digestive” wymieszanych z kakao. Na wierzchu dekoracja z kakao.

## **Sernik Oreo**

Puszysty sernik waniliowy z białą czekoladą i ciastkami typu Oreo w środku na spodzie z tych samych ciasteczek. Udekorowany ganache z białej czekolady i pokruszonymi ciastkami Oreo.

## **Sernik stracciatella**

Sernik z białą czekoladą na spodzie z ciastek typu Oreo pełny kawałków gorzkiej czekolady. Ciasto jest wykończone ganachem z białej czekolady i posypane kawałkami gorzkiej czekolady.

## **Sernik klasyczny**

Wilgotny sernik waniliowy na spodzie ciasteczkowym z warstwą kajmaku na wierzchu i posypyany siekanymi orzechami laskowymi.

## **Sernik z masłem orzechowym**

Pyszny sernik z dużą ilością masła orzechowego zarówno w cieście jak i ciasteczkowym spodzie. Udekorowany kajmakiem i orzeszkami ziemnymi oraz oprószony solą morską.

## **Sernik z orzechami włoskimi i syropem klonowym**

Cynamonowy sernik z karmelizowanymi orzechami włoskimi i syropem klonowym na spodzie z ciasteczek typu “digestive” z mielonymi migdałami. Udekorowany orzechami włoskimi i syropem klonowym.

## **Sernik Snickers**

Delikatny sernik z białą czekoladą i kawałkami batona Snickers w środku na spodzie z ciastek typu Oreo, z ganache z białej czekolady i kawałkami Snickersa na wierzchu.

## Inne serniki

### **Sernik Londyński**

Idealny kremowy sernik o waniliowym smaku na spodzie ciasteczkowym, z kwaskowatym kremem na górze.

### **Sernik Matcha**

Bardzo ciekawy sernik z dodatkiem zielonej herbaty Matcha, na spodzie z ciastek Oreo, z warstwą crème brûlée na górze.





# Tarty owocowe

## **Tarta "Apple pie"**

Klasyczna tarta jabłkowa z kratką z ciasta, wypełniona jabłkami oraz pyszną masą waniliową [jasny spód]

## **Tarta budyniowa z cynamonem**

Stara angielska receptura na tartę z dużą ilością masy waniliowej oraz przyprawy korzennej. Udekorowana świeżymi owocami. [jasny spód]

## **Tarta cytrynowa**

Absolutnie klasyczna tarta, z bardzo lekkim, orzeźwiającym cytrynowym nadzieniem. [jasny spód]

## **Tarta z czerwoną lub czarną porzeczką \***

Pyszna tarta z masą waniliową i dużą ilością porzeczek wybranego koloru. [jasny spód]

## **Tarta dyniowa**

Klasyczna tarta amerykańska, z nadzieniem z dynii z przyprawą korzenną. [jasny spód]

## **Tarta mascarpone z owocami**

Letnia tarta, wypełniona masą zrobioną z sera mascarpone i białej czekolady, ze świeżymi owocami na wierzchu. [jasny spód]

## **Tarta gruszkowa**

Pyszna tarta z masą czekoladowo-migdałową, z plasterkami gruszek w nadzieniu. [jasny spód, migdały]

## **Tarta jagodowa \***

Tarta wypełniona masą waniliową i dużą ilością jagód. [jasny spód]

## **Tarta z musem jagodowym**

Pięknie wyglądająca tarta, wypełniona pysznym musem jagodowym o głębokim, fioletowym kolorze, udekorowana świeżymi borówkami. [jasny spód, żelatyna]

## **Tarta limonkowa**

Bardzo soczysta, lekka masa limonkowa. [jasny spód]

## **Tarta malinowa \***

Klasyczna tarta z nadzieniem waniliowym i dużą ilością malin. [jasny spód]

## **Tarta morelowa z migdałami**

Klasyczna tarta z dużymi kawałkami świeżych moreli posypana płatkami migdałowymi. [jasny spód, migdały]

## **Tarta wiśniowa "Cherry Pie"**

Klasyczna tarta wiśniowa z kratką z ciasta, wypełniona wiśniami, płatkami migdałowymi i pyszną masą waniliową. [jasny spód, migdały]







### **Tarta sernikowa ze świeżymi owocami**

Tarta z puszystą masą sernikową, ozdobiona borówkami i malinami.

[jasny spód]

### **Tarta z jeżynami [sezonowy produkt]**

Pyszna waniliowa masa, wypełniona jeżynami. [jasny spód]

### **Tarta owoce leśne \***

Tarta pełna owoców leśnych i kremowej masy waniliowej. [jasny spód]

### **Tarta raspberry curd**

Rewelacyjna tarta na spodzie z ciastek typu Oreo, z kremem z mascarpone i białej czekolady oraz masą malinową "raspberry curd". Udekorowana domową galaretką malinową na wierzchu i świeżymi owocami. [zawiera żelatynę]

### **Tarta z musem malinowym**

Tarta wypełniona musem malinowym, o pięknym, głębokim różowym kolorze, udekorowana świeżymi malinami. [jasny spód]

### **Tarta śliwkowa z migdałami**

Klasyczna tarta wypełniona śliwkami, posypana płatkami migdałów. [jasny spód]

*\*na życzenie klienta możliwe jest dodatkowe udekorowanie wierzchu ciasta bitą śmietaną i świeżymi owocami*

## Tarty owocowe

### **Tarta schwarzwaldzka**

Tarta dla osób, które kochają wiśnie – gruba warstwa nadzienia z serka mascarpone z białą czekoladą i dużą ilością wiśni macerowanych w alkoholu. [ciemny spód]

### **Tarta z truskawkami**

Letnia tarta wypełniona masą zrobioną z mascarpone i białej czekolady, z plasterkami truskawek ułożonymi na wierzchu całego ciasta. [jasny spód]

### **Tarta rabarbarowa z migdałami**

Angielska tarta z dużą ilością rabarbaru, skórą pomarańczową i masą migdałową, posypana płatkami migdałowymi. [jasny spód]

## Tarty karmelowe

### **Tarta banoffee**

Amerykańska tarta z grubą warstwą karmelu, plasterkami bananów i bitą śmietaną na wierzchu, posypana kakao.

### **Tarta creme brûlée**

Lekka tarta budyniowa z białą czekoladą, z karmelizowaną skorupką na górze, udekorowana świeżymi owocami.

### **Tarta solony karmel**

Wypełniona solonym karmelem, posypana karmelizowanymi orzechami laskowymi i ziemnymi, kawałkami gorzkiej czekolady i solą morską.



# Tarty czekoladowe

## **Tarta biała czekolada z malinami**

Tarta wypełniona gładkim, gęstym ganachem z białej czekolady, posypana malinami [jasny spód]

## **Tarta milioner**

Pyszna tarta z warstwą karmelu na spodzie i gorzką czekoladą na wierzchu. [jasny spód]

## **Tarta milioner deluxe**

Jeszcze bogatsza wersja milionera - tarta z warstwą karmelu z dodatkiem prażonych orzechów laskowych lub migdałów, z gorzką czekoladą na wierzchu i kolejną porcją orzechów. [jasny spód]

## **Tarta Snickers**

Pyszna tarta na spodzie z ciastek typu Oreo, z masą z mascarpone, kajmaku, białej czekolady i kawałkami Snickersa, udekorowana bitą śmietaną, kajmakiem i kawałeczkami batona Snickers.

## **Tarta kardamonowa**

Wypełniona kremową masą z białej czekolady, z nutą kardamonu. [jasny spód]

## **Tarta French Nougat**

Tarta pełna masy z serka mascarpone, kajmaku i białej czekolady, z kawałkami białych michałków w środku i z bitą śmietaną na górze. Wierzch ciasta posypyany kruszonymi białymi michałkami i gorzką czekoladą. [ciemny spód]

## **Tarta mocca**

Nadzienienie z gorzkiej czekolady z dodatkiem kawy, posypane gorzkim kakao. [jasny spód]

## **Tarta stracciatella**

Gładka masa z białej czekolady, nakrapiana gorzką czekoladą. [ciemny spód]

## **Tarta czekoladowa z kandyzowaną skórką pomarańczową**

Tarta wypełniona gładkim, gęstym ganachem z mlecznej czekolady, posypana prawdziwą kandyzowaną skórką pomarańczową. [jasny spód]

## **Tartaletki z ciemną lub z białą czekoladą**

Mini tarty o średnicy 10cm, wypełnione ganachem z ciemnej lub z białej czekolady. [jasny spód]

# Tarty orzechowe

## **Tarta mascarpone z orzechami**

Tarta wypełniona masą z mascarpone i kajmaku, z dużo ilością orzechów, posypana gorzkim kakao. [jasny spód]

## **Tarta orzechowa**

Pyszna tarta wypełniona masą waniliową, z dużą ilością posiekanych orzechów laskowych. [jasny spód]

## **Tarta migdałowa**

Pyszna tarta wypełniona masą waniliową, z dużą ilością posiekanych migdałów. [jasny spód]





## Tarty wytrawne “Quiche”

Dostępne w rozmiarze 25cm (12 porcji)  
lub 12cm (porcja indywidualna).

Wszystkie nasze quiche są zrobione na jasnym spodzie z dodatkiem ziół prowansalskich. Nadzieniem jest puszysta, kremowa masa wytrawna, delikatnie przyprawiona gałką muszkatołową, z następującymi składnikami:

**Quiche Amerykański**  
(indyk/cukinia/żurawina)

**Quiche Francuski**  
(camembert/żurawina/pistacja)

**Quiche Lorraine**  
(cebula/boczek/papryka)

**Quiche Norweski**  
(łosoś wędzony/brokół/koperek)

**Quiche Włoski**  
(papryka/cukinia/bakłażan)

**Quiche Wege**  
(szpinak/gorgonzola/mozzarella)

**Quiche Zielony**  
(gorgonzola/gruszka/orzechy włoskie)



# Cupcakes

## **Cupcake'i waniliowe**

Maślane waniliowe ciasto, z gęstym, waniliowym kremem angielskim na wierzchu.

## **Cupcake'i czekoladowe**

Pyszne czekoladowe ciasto, z dużą ilością kremu czekoladowego.

## **Cupcake'i biała czekolada z malinami**

Lekkie, słodkie waniliowe ciasto z nutą białej czekolady i malinami w środku. Na górze gęsty krem waniliowy z białą czekoladą, udekorowany świeżymi malinami.

## **Cupcake'i jagodowe**

Puszyste waniliowe ciasto z jagodami w środku, z serkiem mascarpone wymieszanym z jagodami i z białą czekoladą

## **Cupcake'i marchewkowe**

Mokre ciasto z marchewką i orzechami włoskimi, z kremem serowym na górze, posypane posiekanymi orzechami włoskimi.

## **Cupcake'i kawowo-orzechowe**

Aromatyczne ciasto kawowe z dużą ilością orzechów włoskich, z gęstym, kawowym kremem angielskim na górze, posypane orzechami włoskimi.



## na śniadanie

### **Musli cynamon i wanilia**

Nasza wersja amerykańskiej granoli, z płatkami owsianymi, ziarnem sezamu, suszonymi śliwkami, morelami, migdałami, orzechami laskowymi, pestkami dyni i słonecznika.

### **Bułeczki cynamonowe**

Pyszne, mięciutkie cynamonowe ślimaczki, obficie polane lukrem.

### **Batoniki "granola"**

Pyszne batoniki na bazie płatków owsianych, z dużą ilością żurawiny, pestek dyni i słonecznika, kokosu, sezamu i orzechów ziemnych, z mleczną, karmelową polewą.

## Muffinki

### **Muffinki cytrynowo-jagodowe**

Puszyste muffinki ze skórką cytrynową i jagodami.

### **Muffinki migdałowe z figą** [produkt sezonowy]

Pyszne waniliowe muffinki z siekanymi migdałami i suszoną figą.

### **Muffinki jagodowe**

Pyszne waniliowe muffinki z dużą ilością jagód.

### **Muffinki bananowe ze Snickersem**

Pyszne, lekkie muffinki bananowe z kawałkami Snickersa.

### **Muffinki breakfast boom**

Idealne na śniadanie – zawierają banany, żurawinę, pestki dyni i słonecznika, orzechy włoskie i białą czekoladę.

### **Muffinki potrójnie czekoladowe**

Bardzo czekoladowe muffinki, z kawałkami mlecznej, gorzkiej i białej czekolady. Na życzenie klienta można dodać papryczkę chilli, aby otrzymać nieco pikantną wersję.

### **Muffinki z białą czekoladą i malinami**

Lekkie, waniliowe muffinki z kawałkami białej czekolady i malin.

### **Muffinki malinowe**

Pyszne waniliowe muffinki pełne malin.

### **Muffinki cytrynowo-makowe**

Orzeźwiające muffinki cytrynowe z ziarnami maku i migdałami.

### **Muffinki cukiniowe**

Zdrowe, pyszne, bardzo mokre muffinki z małą ilością cukru, w których podstawą ciasta jest cukinia.

# Cookies

## **Cookies potrójnie czekoladowe**

Grube, czekoladowe ciastka z kawałkami gorzkiej i białej czekolady.

## **Cookies chocolate chip**

Klasyczne chrupiące amerykańskie ciastka z kawałkami gorzkiej i mlecznej czekolady.

## **Cookies biała czekolada z malinami**

Duże, miękkie ciastka z kawałkami białej czekolady i malinami.  
[Produkt bez jaj, zawiera migdały]

## **Cookies limonkowe**

Miękkie ciastka o orzeźwiającym smaku z dodatkiem skórki z limonki.

## **Cookies Snickerdoodles**

Ciastka z dużą ilością brązowego cukru, z karmelem w środku, posypane cynamonem i solą morską.

## **Cookies pomarańczowe z migdałami**

Miękkie, ciągnący się ciastka z mielonymi migdałami, skórką pomarańczą i mnóstwem czekolady mlecznej w środku.

## **Cookies matcha**

Nietypowe ciastka z zieloną herbatą Matcha, dzięki czemu ciastka mają intensywnie pistacjowy kolor.

## **Cookies brownie**

Mega czekoladowe ciastka, z kawałkami gorzkiej czekolady.

## **Cookies brownie z chilli**

Wersja cookies brownie z chilli – uwaga, pikantne!

## **Cookies blondie**

Miękkie, grube ciastka z dużą ilością migdałów i białej czekolady.

## **Cookies cytrynowo-kardamonowe**

Delikatne, maślane ciastka ze skórką cytrynową i świeżo mielonym kardamonem. [zawiera migdały, produkt bez jaj]

## **Cookies biała czekolada z żurawiną**

Chrupiące ciastka z kawałkami białej czekolady i żurawiną.

## **Cookies z masłem orzechowym**

Pyszne ciastka z dużą ilością masła orzechowego.

## **Cookies shortbread**

Klasyczne, szkockie, bardzo maślane kruche ciasteczka. [Produkt bez jaj]

## **Batoniki flapjack**

Karmelowe batoniki angielskie, zrobione z drobnych płatków owsianych. Również w wersji czekoladowej z gorzką czekoladą, syropem klonowym i przyprawą korzenną.



# Bezy

## **Pavlova**

Wysoka, pyszna, lekka beza wypełniona od góry kremem z serka mascarpone i bitej śmietany. Udekorowana świeżymi owocami i płatkami migdałów. [zawiera migdały]

## **Mini Pavlova**

Mały tort bezowy (15cm) z kremem z serka mascarpone i bitej śmietany, z dodatkiem świeżych owoców.





# Makaroniki

Nasze makaroniki są robione metodą włoską, co powoduje, że mają one idealny kształt, a wewnątrz jest miękkie i ciągnące się. Proszę pamiętać, że wszystkie makaroniki zawierają migdały lub inne orzechy.

## **Makaroniki malinowe** [kolor malinowy]

Czerwone makaroniki przełożone kremem mascarpone z białą czekoladą i malinami.

## **Makaroniki pistacjowe**

[kolor delikatnie zielony]

Makaroniki posypane siekanymi pistacjami, przełożone kremem mascarpone z białej czekolady o smaku waniliowym z pistacjami w środku.

## **Makaroniki waniliowe** [kolor kości słoniowej]

Makaroniki w kolorze kości słoniowej, z widocznymi ziarenkami prawdziwej wanilii, przełożone kremem z mascarpone, białej czekolady i wanilii.

## **Makaroniki solony karmel**

[kolor jasnobrązowy]

Brązowe makaroniki przełożone kremem z solonego karmelu i posiekanych orzechów.

## **Makaroniki różowe** [kolor jasny róż]

Makaroniki w kolorze jasnego różu, z kremem mascarpone z białej czekolady i wanilii, barwionym na różowo.



## *Dlaczego warto zamówić u nas tort?*

Dlatego, że jesteśmy cukiernią artystyczną i jesteśmy w stanie stworzyć mnóstwo bajecznych tortów na każdą okazję, w tym urodzinowych, weselnych, komunijnych i nie tylko.

Każde ciasto, które normalnie pieczemy może być podstawą do stworzenia tortu. Przykładowe smaki:

- *ciasto czekoladowo-buraczane, przekładane ganachem czekoladowym i malinami lub wiśniami macerowanymi w alkoholu*
- *czekoladowe ciasto "Coca-Cola", przekładane ganachem z gorzkiej czekolady i malinami (polecamy dla dzieci)*
- *ciasto maślano-waniliowe przekładane ganachem z białej czekolady i malinami lub kremem z mascarpone z białą czekoladą i malinami (polecamy dla dzieci)*
- *ciasto cytrynowo-makowe przekładane kremem lemon curd i ganachem z białej czekolady*
- *ciasto chałwowe, przekładane kremem chałwowym i malinami*

Zwykle torty należy zamawiać dwa tygodnie a torty weselne dwa miesiące przed pożądanym terminem realizacji zamówienia. Zamówienia i zapytania prosimy przysyłać na adres: [torty@goodcake.pl](mailto:torty@goodcake.pl).

Możemy również stworzyć artystyczne dekoracje z masy cukrowej.

# Terminologia

**Krem angielski:** gęsty, bardzo słodki krem na bazie masła i cukru pudru (“buttercream frosting”)

**Krem chałwowy:** gęsty i pyszny krem o smaku chałwowym

**Krem szwajcarski:** bardzo lekki i słodki krem na bazie bezy szwajcarskiej

**Krem serowy:** zdrowy krem na bazie serka śmietankowego typu Philadelphia (“cream cheese frosting”)

**Krem mascarpone z białą czekoladą:** lekki, słodki krem z serka mascarpone i białej czekolady

**Ganache z białą czekoladą:** gładki krem z białej czekolady

**Ganache z ciemną czekoladą:** gładki krem z gorzkiej czekolady

**Lukier królewski:** gęsty biały krem, robiony z kurzych białek, podobny do bezy. Używany do robienia drobnych dekoracji na ciasteczkach.

**Bitą śmietana:** tradycyjna, słodka, kremowa bita śmietana

**Lukier tradycyjny:** zwykły lukier, t.j. cukier puder z wodą

**Lemon/orange/raspberry curd:** gęsty krem na bazie jajek i masła o smaku cytrynowym, pomarańczowym lub malinowym

**Cupcake:** babeczka z dużą ilością kremu na górze

**Muffin:** lekka babeczka bez kremu

Good Cake

e: [cukiernia@goodcake.pl](mailto:cukiernia@goodcake.pl)

t: 881 316 639

a: ul. Daszyńskiego 60

44-100 Gliwice

[www.goodcake.pl](http://www.goodcake.pl)

