



**TORTURI**  
*festive*

Casa de Comenzi  
Aro Palace



## TRADIȚIE ȘI DĂRUIRE

Ingredientele naturale alese cu mare grijă, rețetele clasice pline de savoare și delicatețea oglindită în detalii - sunt câteva dintre tainele unei tradiții ce se păstrează de zeci de ani în Laboratorul de Cofetărie și Patiserie Aro Palace.

Premiate la numeroase concursuri internaționale de prestigiu, delicioasele creații Aro Palace poartă amprenta maestrului în arta culinară **Viorel Ciociu.**



## TORTURI *Festive*

- **TORT DE CIOCOLATĂ PALACE** (blat de cacao, ganaj de ciocolată, frișcă și coniac)
- **TORT DE CIOCOLATĂ CU FRUCTE DE PĂDURE** (blat de cacao, mousse de ciocolată cu afine, mousse de ciocolată albă cu zmeură)
- **TORT MOUSSE** (blat de cacao, mousse de ciocolată, mousse de coniac și cafea)
- **TORT DE CIOCOLATĂ CU PORTOCAL ȘI IAURT** (blat de cacao, cremă de ciocolată cu portocale, lichior curaçao)
- **TORT DE CIOCOLATĂ CU MENTĂ** (mousse de mentă, mousse de ciocolată)
- **TORT CALIFORNIA** (blat alb, șarlotă de piersică)
- **TORT DIPLOMAT** (blat alb, șarlotă de ananas)
- **TORT JOFFRE** (ganaj de ciocolată cu rom)
- **TORT RICHARD** (blat alb cu nucă și cremă de ciocolată)
- **TORT TRUFĂ** (ganaj de ciocolată cu aromă de coniac și scorțișoară, alături de ganaj de ciocolată albă cu frișcă și cafea)
- **TORT TIRAMISU** (blat alb krantz, cremă cu lichior amaretto și cafea)
- **TORT DE ZMEURĂ** (blat alb krantz, șarlotă cu zmeură)
- **TORT DE CIOCOLATĂ CU AFINE** (cremă de ciocolată și afine)

\* În funcție de preferințe, torturile pot fi decorate cu marțipan, icing sau frișcă.



Casa de Comenzi **Aro Palace**

Str. Sf. Ioan nr. 3, Braşov

**tel: +40 268 478 800 / 173**

email: [laborator@aro-palace.ro](mailto:laborator@aro-palace.ro)