



## Как выбрать торт?

- 1. Подберите оформление торта.  
*Это может быть ваш вариант или фото с интернета.*
- 2. Выберите начинку.  
*Обговорите с кондитером: вид бисквита (светлый ванильный или ромовый, или шоколадный) начинка и пропитка форма торта наличие надписи использование красителей выбрать начинку можно из имеющегося ассортимента у кондитера, где очень подробно описан состав тортиков*
- 3. Рассчитайте вес торта.  
*В среднем рекомендовано брать 150-200 грамм на человека. Желательно плюс 10%, чтобы гарантировано торта всем хватило. Оптимальный вес торта на 8-10 человек 2-2,5 кг.*
- 4. Постарайтесь заказать торт минимум за 5 дней до события.
- 5. Уточните время, на которое должен быть готов торт. Детали доставки или самовывоза.
- 6. Узнайте у кондитера стоимость торта и детали по оплате.

Начнем с того, какие вкусы вам больше нравятся — легкие и пропитанные или сытные? С прослойкой хрустящего безе или шоколадные, а может шоколадные с безе? Самым удачным считается бисквит. Он пышный, легкий, ароматный и вкусный. Оптимальным для любого сезона будет торт со сливочной, шоколадной, ягодной или фруктовой начинкой. Но всегда в выборе начинки ориентируйтесь на вкус виновника торжества.  
Пусть ваш праздник будет вкусным!