

# Základní informace o potahovaných a zakázkových dortech:

Potahované a zakázkové dorty vždy vyrábíme dle požadavků zákazníka. Design dortu nemusíte vybírat pouze z naší fotogalerie, můžete si vymyslet dort svůj nebo jiný upravíme dle Vaší představy. Celkově ale vždy platí, že je nutná osobní konzultace, ne vše je vždy reálné. Cena takového dortu se pak odvíjí od celkové váhy dortu, zvolených náplní a v neposlední řadě také náročnosti zdobení. Všeobecně ale platí, že základní cena takového dortu je od 380,00 Kč / kilo.

## ***Příklady a orientační ceny kulatých dortů:***

- nejmenší dort má průměr **18 cm**, váhu kolem 1,5 kg (8-10 porcí)  
= cena **od 600,00 Kč**
- střední velikost má průměr **24 cm**, váhu kolem 2,5 kg (12 – 16 porcí)  
= cena **od 950,00 Kč**
- největší má průměr **30 cm** a váhu ke 4 kg (20 – 24 porcí)  
= cena **od 1500,00 Kč**

**Dorty mohou mít i hranatý tvar, zde ale vždy platí, že jsou těžší, větší a tudíž i dražší.** Nicméně velkou výhodou hranatých tvarů je snadné porcování a celkově větší počet porcí!

3D dorty a jiné zakázkové tvary = zde je cena vždy dle finálního provedení...

Počítejte prosím také s tím, že cena dortu se může navýšit také podle dalších dekorací, tzn. že pokud chcete na dort více figurek, budou se tyto počítat zvlášť.

Příklad: dort o průměru 18 cm s váhou kolem 1,5kg se Sněhurkou a sedmi trpaslíky může stát až 3000 Kč.

## **Nejčastější kombinace náplní:**

- \* světlý/kakaový piškot + linecký džem + klasický smetanový krém
- \* světlý/kakaový piškot + kakaový krém
- \* ořechový korpus + klasický smetanový krém
- \* světlý piškot + bílý tvarohový krém + ovoce dle aktuální nabídky
- \* kakaový piškot + kakaový tvarohový krém + višňový gel s kousky višni
- \* čokoládový korpus „sachr“ + višňový gel nebo meruňkový džem (možno doplnit krémem)
- \* čokoládový korpus „sachr“ + mascarpone (lze doplnit ovocem či kávou)

**K potahování dortů používáme buď marcipán (základní barva je lehce nažloutlá, vyrábí se z jader mandlí) nebo hmoty na bázi fondánu s příchutí mandlí. Vše lze dobarvit dle potřeby potravinářskými barvami. Dort ale také může být polévaný čokoládovou ganáží, pokud potahovací hmoty nemáte rádi. Na zdobení potahovaných, krémových nebo čokoládových dortů lze také použít jedlý papír či potištěný fondánový list.**