

---

# Pracownia Cukiernicza Renata Kimmel

## OFERTA CIAST

**Nowości  
2025**



# CIASTA Z BITĄ ŚMIETANĄ



**Agrest** - biały biszkopt przekładany masą agrestową z bitą śmietaną dekorowany pieczoną bezą z migdałami.



**Bananowe** – ciasto bananowe przełożone masą czekoladową i bananami w galaretkę, dekorowane bitą śmietaną o smaku bananowym.

**Nowość 2025**



**Bit trio** – ciasto kruche i karmelowe z krokantem, kremem budyniowym, karmelem i śmietaną.

**Nowość 2025**



**Brzoskwinia z chia** – ciasto pomarańczowe + bita śmietana z serem i chia, dekorowane brzoskwinią i mango.



**Ciasto z Oreo** – ciasto czekoladowe z bitą śmietaną i oreo.

---

# CIASTA Z BITĄ ŚMIETANĄ

---



**Cytrusek** – ciasto cytrynowe z masą budyniową z cytryną, galaretką zieloną i śmietaną z cytryną, wykończone ciasteczkami nasączonymi cytryną i lukrem.



**Fantazja truskawkowa** – ciasto biszkoptowo – tłuszczowe + galaretka z truskawkami z kremem śmietankowo budyniowym, dekorowane czerwonym żelem.



**Galaretka czerwona** - biały biszkopt z bitą śmietaną owocową, z malinami lub owocami sezonowymi + czerwona galaretka.



**Gruszka** – ciasto cytrynowe + bita śmietana z gruszkami dekorowane żelem.



**Jogurt** - ciasto karmelowe z krokantem nugatowym, z bitą śmietaną z jogurtem, dekorowane żelem karmelowym.



---

# CIASTA Z BITĄ ŚMIETANĄ

---



**Jogurtowo - malinowe** - ciasto ucierane, masa - bita śmietana z malinami i jogurtem, dekoracja z ciasta parzonego.



**Kantry** – ciasto czekoladowo orzechowe z krokantem czekoladowym i masą mleczną z pszennymi płatkami miodowymi + dekoracja.



**Karpatka Choco z wiśnią** – ciasto parzone czekoladowe przełożone kremem waniliowym, wiśnią i bitą śmietaną.



**King Maxi** – ciasto czekoladowe, orzechowe i karmelowe przełożone masą mleczno – śmietankową i kajmakiem, dekoracja – czekolada z orzechami.



**Kiwi** – biały biszkopt z masą kiwi z bitą śmietaną o smaku kiwi.

# CIASTA Z BITĄ ŚMIETANĄ



**Kremówka** – ciasto kruche przełożone masą śmietanowo – budyniową, dekorowane cukrem pudrem.

**Nowość 2025**



**Nuta z bakaliami** – ciasto orzechowe + bita śmietana z bakaliami.



**Malibu** - ciasto czekoladowe z wiśniami bitą śmietaną i kokosem.



**Mango Marakuja** - ciasto ucierane przełożone bitą śmietaną z dodatkiem owoców mango marakuja.



**Malinowa chmurka** – ciasto ucierane przełożone galaretką z malinami i śmietaną z serkiem mascarpone, dekorowane pieczoną bezą.

# CIASTA Z BITĄ ŚMIETANĄ



**Mleczna kanapka** - czekoladowe ciasto przełożone masą mleczno - śmietankową, dekorowane ciemną polewą.

**Nowość 2025**



**Mleczko owocowe** – biały biszkopt z bitą śmietaną i owocami (truskawka + malina).

**Nowość 2025**



**Pistacja Dubajska** – ciasto czekoladowo - orzechowe i pistacjowe przełożone chrupiącym krokantem i masą śmietanowo pistacjową, dekorowane czekoladą.



**Pistacjowo malinowe** – ciasto czekoladowo – pistacjowe z bitą śmietaną, pistacją, galaretką z malinami. Dekorowane pistacjami i czekoladkami.



**Pistacjowo pomarańczowe** – ciasto czekoladowo pistacjowe przełożone masą pomarańczową, dekorowane bitą śmietaną i pistacjami.



---

# CIASTA

---

## Z BITĄ ŚMIETANĄ

---



**Ptasie mleczko** - ciasto czekoladowe zalane masą czekoladowo – śmietanową, dekorowane tartą czekoladą.



**Rubinowe z wiśnią** - ciasto czekoladowo - orzechowe przełożone masą mleczno - śmietankową, wykończone wiśniami w żelu.



**Runo Leśne** - ciasto ucierane z dodatkiem szpinaku, bitą śmietaną z mascarpone.



**Szarlotka Miodowa** - miodowe ciasto przełożone masą śmietanowo - budyniowo – jabłkową z cynamonem.



**Sernik na zimno z pomarańczą** – ciasto cytrynowe z masą serową i pomarańczą.

---

# CLASTA Z BITĄ ŚMIETANĄ

---

Nowość 2025



**Tiramisu** – biały biszkopt przełożony masą tiramisu z mascarpone, dekoracja - kakao.



**Wiśnia** - kakaowe ciasto przekładane bitą śmietaną i masą wiśniową, dekorowane bitą śmietaną.



---

# CIASTA Z KREMEM

---



**Adwokat** - biały biszkopt przekładany kremem adwokatowym i prażonym kokosem, dekorowane bezami nasyconymi adwokatem i polewą czekoladową.



**Bakaliowe** - ucierane ciasto białe, kakaowe i makowe z kremem budyniowym, czarną porzeczką, bakaliami i polewą czekoladową.



**Cappuccino** – ciasto czekoladowe przełożone kremem cappuccino i kokosem, dekorowane czekoladą.



**Chocobella** - ciasto czekoladowo-orzechowe z masą serowo-karmelową, dekorowane czekoladą.



**Czekolada** - ciasto czekoladowe z porzeczką i masą czekoladową.

---

# CIASTA Z KREMEM

---



**Kawowe z bezą** – ciasto czekoladowo – orzechowe z porzeczką przełożone kremem kawowym i dekorowane zapiekaną bezą kawową.

**Nowość 2025**



**Kokosowe** – biały biszkopt przełożony kremem maślano budyniowym i prażonym kokosem.



**Kokos – wiśnia** - biały biszkopt z masą wiśniową i zapiekanym kokosem.



**Królewiec** - placki miodowe przekładane białym biszkoptem i kremem waniliowym, dekorowane polewą.



**Krówka** - ciasto karmelowe z masą waniliowo - budyniową dekorowany masą krówka.

---

# CIASTA Z KREMEM

---



**Kukułka** - czekoladowe ciasto przełożone masą kukułka.



**Miodownik** - placki miodowe przełożone kremem grysikowym dekorowane czekoladą.



**Miodowo - orzechowe** - ciasto miodowe przełożone z czekoladą i kremem waniliowym, dekorowane orzechami w karmelu.



**Słonecznikowe** – ciasto czekoladowe i biały biszkopt przełożony kremem budyniowym i kremem karmelowym z alkoholem i prażonym słonecznikiem dekorowane czekoladą i słonecznikiem.



**Śliwka w czekoladzie** - czekoladowe ciasto z powidłami i maślanym kokosem z masą waniliową.



---

# CIASTA Z KREMEM

---



**Torciki** - biały biszkopt przekładany dżemem i kremem budyniowym, dekorowany polewą czekoladową i kremem.



**Trzy orzeszki** - ciasto orzechowo-czekoladowe z masą orzechową i masą karmelową z orzechami.

## CIASTA Z KREMEM - SEZONOWE



**Piernik z masą mleczną** - piernik przełożony powidłami i masą mleczną, dekorowane czekoladą.



**Piernik z marmoladą lub powidłami** - ciasto piernikowe przełożone z marmoladą lub powidłami, dekorowane czekoladą.

---

# CIASTA KRUCHE

---



**Krucha wiśnia** - ciasto kruche z masą wiśniową, z kruszonką.



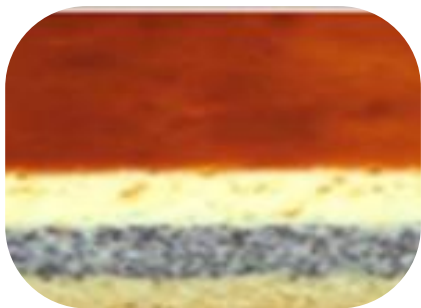
**Kruche jabłko z cynamonem** - ciasto kruche z jabłkami, cynamonem i kruszonką.



**Kruche z mandarynką** – kruche ciasto z masą budyniowo śmietankową z mandarynkami i galaretką.



**Kruchy makowiec** - ciasto kruche z masą makową, z kruszonką.



**Makoserowiec** - ciasto kruche z masą makową i serową.

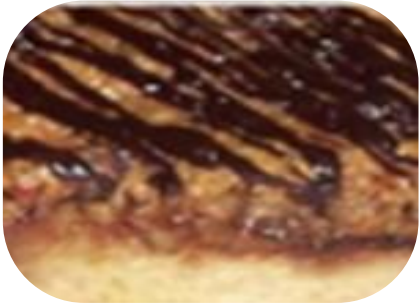
---

# CIASTA KRUCHE

---



**Makowiec z jabłkiem** - ucierany makowiec z jabłkami.



**Orzechowe** - kruche ciasto z powidłami i masą orzechową z miodem, dekorowane czekoladą.



**Rabarbar** - ciasto ucierane z rabarbarem i truskawką, dekorowane zapiekaną bezą.



**Ser kakao** - ciasto kruche kakaowe z masą serową.



**Ser kokos** - ciasto kruche z masą serową i kokosową kruszonką.



---

# CIASTA KRUCHE

---



**Ser 1ezka** - ciasto kruche z masą serową, z pianką.



**Ser kruchy** - ciasto kruche z masą serową i kruszonką.



**Sernik premium** - ciasto kruche z masą serową, dekorowane kajmakiem i kruszonką.



**Sernik z pistacją** – masa serowa (bez ciasta) wykończony pistacją.



**Ser wiedeński** - cieniutkie ciasto kruche z masą serową.

---

# CIASTA KRUCHE

---



**Śliwka** - ucierane ciasto jogurtowo – czekoladowe z śliwkami.

## BATONY I ROLADY



**Baton cytrynowy** – ciasto cytrynowe i szpinakowe przekładane kremem cytrynowym, dekorowane białą czekoladą.



**Rolada z bitą śmietaną** - biały biszkopt przekładany masą owocową i bitą śmietaną, dekorowany bitą śmietaną i owocami.



**Rolada z kremem** - biały biszkopt przekładany dżemem i kremem budyniowym, dekorowany polewą czekoladową i kremem..

---

# CLASTA

---

## DROŹDŹOWE

---



**Drożdżowe z budyniem** - ciasto drożdżowe z budyniem i kruszonką.



**Jabłko drożdżowe** - ciasto drożdżowe z jabłkiem i kruszonką.



**Mak drożdżowy** - ciasto drożdżowe z makiem i kruszonką.



**Makowiec zwijany** – zawijane ciasto drożdżowe z makiem.



**Ser drożdżowy** - ciasto drożdżowe z serem i kruszonką.