



TORCIKOWA
MAGIA

— CAKE & DESSERT STUDIO —



TORCIKOWA MAGIA

Witaj w moim słodkim świecie!

Mam na imię Sandra i tworzę pracownię

TORCIKOWA MAGIA

autorskie miejsce produkcji tortów i słodkości w Poznaniu.

Specjalizuję się w tortach weselnych, okolicznościowych oraz wyjątkowych Candy Barach. Każdą realizację traktuję indywidualnie, łącząc dopracowane kompozycje smakowe z elegancką estetyką i dbałością o najdrobniejsze detale.

Wierzę, że wyjątkowe słodkości powinny nie tylko zachwycać wyglądem, ale przede wszystkim smakiem.

BEZPIECZNY TRANSPORT

W Torcikowej Magii dbam o Wasze zamówienie również po opuszczeniu pracowni. Dostawy objęte ofertą realizuję profesjonalnym samochodem-chłodnią, w kontrolowanych warunkach higienicznych. Dzięki temu torty i delikatne desery są przewożone w warunkach sprzyjających zachowaniu ich świeżości, jakości i bezpieczeństwa.

TORCIKOWA MAGIA

Poznań, ul. Traugutta 28

Zapraszam do kontaktu – wspólnie stworzymy wyjątkową słodką oprawę Waszej uroczystości.



TORCIKOWAMAGIA

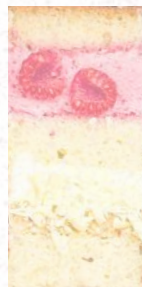
Sniki forson



Oreo

oreo

Krem śmietankowy z mascarpone i ciasteczkami Oreo, przełamany wyrazistą frużeliną malinową oraz wzbogacony chrupiącą prażynką czekoladową, na lekkim jasnym biszkopcie



Biała malina

biała
chrupiąca
malina

Subtelna słodycz białej czekolady i orzeźwiająca kwaskowość malin w harmonijnym połączeniu z delikatną chrupkością francuskiej prażynki z białej czekolady



Klasyka

klasyka

Aksamitny krem śmietankowy z mascarpone, przełamany domową frużeliną truskawkową, wyrazistą frużeliną malinową na lekkim jasnym biszkopcie z chrupiącą prażynką czekoladową



Owocowy raj

owocowo

Delikatny mus z owoców leśnych połączony z aksamitnym musiem malinowym, przełamany wyrazistą frużeliną malinową i soczystymi malinami, na lekkim jasnym biszkopcie



Złote mango

mango

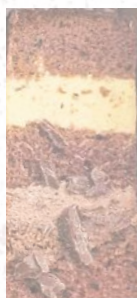
Jasny biszkopt, aksamitny mus mango i marakui z orzeźwiającą nutą malin



Malinowy kokos

kokos

Słodycz białej czekolady, kokosowa delikatność i malinowa nuta w harmonijnym połączeniu z białą prażynką



Czekolada marakuja

czekolada
marakuja

Głęboka czekoladowa nuta i egzotyczna, orzeźwiająca marakuja w intrygującym połączeniu smaków i tekstur



Czarny las

chrupiący
czekoladowy
owocowy

Intensywna czekoladowa nuta i owocowa świeżość malin oraz owoców leśnych w harmonijnym połączeniu z czekoladową chrupkością



Wiśnie w czekoladzie

czeko wiś

Wyrazista wiśniowa nuta, głębia czekolady i kusząca chrupkość w eleganckim, klasycznym połączeniu

*WYBRANE SMAKI DOSTĘPNE RÓWNIEŻ W WERSJI BEZ OWOCÓW

Cennik tortów

Torty klasyczne okrągłe jednopoziomowe i wielopiętrowe

Okrągłe torty przygotowywane w wybranych smakach z menu naszej pracowni. Każdy projekt powstaje indywidualnie, z uwzględnieniem charakteru uroczystości, stylistyki przyjęcia oraz Waszych oczekiwań.

liczba porcji	cena tortu bez dekoracji
10-12 porcji	300zł
13-16 porcji	320zł
17-20 porcji	360zł
21-24 porcji	430zł
25 porcji i więcej - torty dwupiętrowe	od 500zł
60 porcji i więcej - torty trzypiętrowe	od 1200zł
120 porcji i więcej - torty czteropiętrowe	od 2400zł

Tort w stylu włoskim

Delikatny jasny biszkopt przekładany świeżym kremem ze śmietanki i mascarpone, konfiturą malinową i prażynką z białej czekolady
Koszt od 30 zł / porcja

Tiramisu XXL

Włoska klasyka w spektakularnym wydaniu. Wielkoformatowe tiramisu, które zachwycą zarówno smakiem, jak i formą podania. Elegancka alternatywa dla tradycyjnego tortu weselnego, idealna dla miłośników włoskich deserów.

Koszt od 30 zł / porcja

Tort LONG CAKE

Nowoczesny, długi i smukły tort, który przyciąga uwagę swoją nietuzinkową formą. Przygotowywany w wybranych smakach z menu pracowni i dekorowany zgodnie ze stylistyką uroczystości.

Koszt od 30 zł / porcja

Torty ze słodkości na stole

Nowoczesna alternatywa dla tradycyjnego tortu. Efektowna kompozycja indywidualnych deserów, elegancko wyeksponowanych na wielopoziomowym stojaku. To propozycja, która łączy wyjątkową prezentację z wygodą serwowania słodkości gościom.

Mini Pavlove 17 zł/szt. + Duża Pavlova wieńcząca kompozycję 200zł
Monoporcje musowe 23zł/szt. + Tort musowy na najwyższym piętrze 220zł

Minimalne zamówienie to 60 sztuk słodkości.

Wypożyczenie dekoracyjnego stojaka + 200 zł.

Koszt odbioru stojaka po uroczystości ustalany jest indywidualnie.

Przykładowa kompozycja dla 80 osób: 80 monoporcji oraz tort musowy na najwyższym piętrze stojaka to koszt 2260 zł plus dodatkowa opłata za transport i odbiór stojaka.

Zamówienie

Każdy tort powstaje z myślą o Waszym wyjątkowym dniu, dlatego do każdego zamówienia podchodzimy indywidualnie, dbając o spójność smaku, estetyki i najdrobniejszych detali.

Indywidualna wycena

Ceny przedstawione w ofercie stanowią koszt bazowy tortu. Ostateczna wycena uwzględnia wybrany projekt oraz elementy dekoracyjne, takie jak żywe kwiaty, zdobienia kremem czy dekoracje wafłowe.

Aby przygotować szczegółową ofertę, wystarczy przesłać nam datę uroczystości, przewidywaną liczbę gości, lokalizację wesela oraz inspiracje lub opisać swoją wymarzoną wizję tortu. Stawiamy na przejrzystość i komfort współpracy.

Otrzymana przez Was ostateczna wycena obejmuje wszystkie uzgodnione elementy zamówienia, w tym dekoracje oraz profesjonalny transport chłodniczy, jeśli jest realizowany przez naszą pracownię. Dzięki temu już na etapie rezerwacji znacie pełen koszt realizacji – bez ukrytych opłat i nieprzewidzianych dopłat.

Transport i dostawa

Zapewniamy profesjonalny transport w warunkach chłodniczych, dzięki któremu tort dociera na miejsce uroczystości w odpowiedniej temperaturze i bezpiecznych warunkach.

Koszt dostawy wynosi 3 zł za każdy przejechany kilometr, licząc trasę od pracowni do miejsca przyjęcia oraz drogę powrotną.

W przypadku tortów powyżej 50 porcji transport realizowany przez naszą pracownię jest obowiązkowy.

Przy mniejszych zamówieniach istnieje możliwość osobistego odbioru tortu w dniu uroczystości lub dzień wcześniej, po wcześniejszym uzgodnieniu.

Z doświadczenia wiemy jednak, że dzień ślubu i poprzedzające go przygotowania bywają niezwykle intensywne. Dlatego zachęcamy do rozważenia naszej usługi dostawy, która pozwoli Wam uniknąć dodatkowych obowiązków, stresu związanego z przewozem tortu i konieczności organizowania odpowiednich warunków transportu.

Zadbamy o to, aby Wasz tort bezpiecznie dotarł na miejsce, a Wy mogli skupić się na tym, co naprawdę ważne – celebrowaniu wyjątkowych chwil.

Rezerwacja terminu

Po ustaleniu wszystkich szczegółów przygotowujemy ostateczną wycenę zamówienia. Potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wysokości 30% wartości zamówienia przy podpisaniu umowy.

Wasza wizja, nasza pasja i dbałość o każdy detal — razem stworzymy coś wyjątkowego.





long cake



italian



tiramisu XXL



Wyjątkowa oprawa słodkich chwil

Każde przyjęcie ma swój niepowtarzalny charakter, dlatego nasze słodkie stoły tworzymy z dbałością o najmniejszy detal. Kompozycję Candy Baru dopasowujemy indywidualnie do stylu uroczystości, jej kolorystyki oraz całej aranżacji, tworząc elegancką i spójną całość.

Słodkości dopasowane do Waszych upodobań

W ramach Candy Baru przygotowujemy 3szt. słodkości na każdego gościa spośród propozycji dostępnych w naszym menu. W zależności od liczby zaproszonych osób możecie wybrać od 7 do 15 różnych pozycji słodkości, komponując menu zgodnie z Waszym gustem.

Istnieje również możliwość dostosowania wybranych słodkości do indywidualnych potrzeb żywieniowych, w tym alergii i nietolerancji pokarmowych, w zakresie możliwości naszej pracowni i po wcześniejszym uzgodnieniu.

Kompleksowa oprawa i realizacja

W dniu uroczystości zajmujemy się wszystkim, abyście mogli w pełni cieszyć się tym wyjątkowym dniem. Słodkości dostarczamy specjalistycznym samochodem chłodniczym, przystosowanym do transportu żywności. Tuż przed rozpoczęciem przyjęcia osobiście przygotowujemy całą aranżację, eksponując desery na eleganckich naczyniach naszej pracowni.

Dbamy o harmonijne połączenie naczyń, dekoracji i słodkości, tak aby Candy Bar był nie tylko kulinarną przyjemnością, ale również pięknym elementem wystroju sali. Całość uzupełnia estetyczna karta menu, dzięki której Wasi goście mogą poznać przygotowane smaki i wybrać swoje ulubione słodkości.

Cena Candy Baru to 48 zł / osoba

Cena obejmuje 3szt. słodkości na osobę, indywidualne skomponowanie menu oraz przygotowanie i aranżację słodkiego stołu na zastawie pracowni. Do ceny Candy Baru doliczany jest koszt profesjonalnego transportu chłodniczego oraz odbioru zastawy w dniu następującym po uroczystości. Koszty te ustalane są indywidualnie na podstawie lokalizacji przyjęcia i uwzględniane w ostatecznej wycenie.

Realizacja Candy Baru możliwa jest dla minimum 40 gości.

Bo najpiękniejsze przyjęcia tworzą detale, które pozostają w pamięci na długo.

Candy bar

(minimum 40 osób)
3szt. słodkości na osobę

Makaroniki

baileys%, latte,
biała czekolada, marakuja,
brownie, snickers,
Kinder Bueno, kokos,
cynamon, wanilia,
pistacja, bounty,
ferrero, malina

Tartaletki

szarlotka z cynamonem,
czekoladowa z prażynką,
cytrynowa lemon curd z bezą,
migdałowa frangipane z owocem,
waniliowe z owocami,
crème brûlée z białą czekoladą,
kwaśna śmietanka z jabłkiem,
marakuja z malinami i bezą,
banoffee ze śmietanką

Mini pavlove

śmietankowy krem mascarpone z
owocami,
dakłas z daktylami i orzechami pekan

Babeczki

waniliowe z konfi malinową,
waniliowe z białą czekoladą,
czekoladowo-czekoladowe,
czekoladowe z konfi truskawkową

Lody icepops

białe bounty,
czekoladowe,
serniczek z truskawką,
pistacja z malinami,
serniczek Oreo

Cakepops

czekoladowe,
orzechowe,
malinowe,
marchewkowe

Ptysie

szarlotka,
waniliowe z jagodami,
marakuja z malinami i śmietanką

40 osób - 7 pozycji słodczy
41-50 osób - 9 pozycji słodczy
51-75 osób - 10 pozycji słodczy
76-100 osób - 11 pozycji słodczy
101-120 osób - 13 pozycji słodczy
121 osób i więcej ~15 pozycji słodczy



(minimum 40 osób)
3szt. słodkości na osobę

Włoskie cannoli

krem pistacjowy z maliną,
ricotta z cynamonem,
ricotta z cytryną,
śmietanka z malinami i prażyną

Monoporcje

sernik waniliowy z truskawką,
biała czekolada z marakują,
wiśnia w czekoladzie,
porzeczką w białej czekoladzie,
kawa latte z malinami,
cytrynka z białą czekoladą

Mini deserki

tiramisu,
raffaello,
panna cotta z owocami,
panna cotta malinowa,
galaretki z owocami,
biała czekolada ze śmietanką,
biały michalek z fistaszkami,
oreo z białą czekoladą i malinami,
mus szampański%,
mus czekoladowy,
sernik na zimno z owocami

Eklery

waniliowe z owocami i prażyną,
cytrynowe z borówkami,
jabłuszko w karmelu z cynamonem

Mini serniczki

z ciasteczkami Oreo,
klasyczne z cukrem pudrem,
z białą czekoladą,
snickers,
z malinami,
pistacjowe

Donuty

brownie,
piernik,
blondie,
waniliowe

Magdalenki

nutka cytrynowa,
nutka pomarańczy,
liofilizowana malina

40 osób - 7 pozycji słodczy
41-50 osób - 9 pozycji słodczy
51-75 osób - 10 pozycji słodczy
76-100 osób - 11 pozycji słodczy
101-120 osób - 13 pozycji słodczy
121 osób i więcej ~15 pozycji słodczy

makaroniki

delikatne migdałowe ciasteczka z chrupiącą skorupką i kremowym nadzieniem dopasowane kolorystycznie do Waszej uroczystości



macaroon

macaroon

farfalecki

ciasteczkowe korpusy wypełnione kremem, owocami, ganache, bezą



farfalecki

farfalecki

babeczki

puszyste mini ciasta babeczkowe w papilotkach, z kremem i owocami



pavlova

lekkie, chrupiące z zewnątrz i piankowe w środku bezy z kremem i dodatkami



icepops

mini deserki musowe na patyku oblane czekoladą



cakepops

wilgotne kulki ciasta na patyku w czekoladzie



pfysie

lekkie okrągłe ciastka parzone wypełnione kremem/owocami

choux

choux

cannoli

klasyczne chrupiące włoskie rurki z kremem i dodatkami

cannoli

cannoli

monoporcje

nowoczesne, musowe desery o efektownym wyglądzie wykonane aksamitnym zamszem czekoladowym



deserki

delikatne desery w pucharkach łączące kremy, musy i owoce



eklery

podłużne wypieki z ciasta parzonego, wypełnione aksamitnym kremem i udekorowane owocami



serniczki

delikatne, kremowe wypieki na bazie sera w papilotkach, w różnych wariantach smakowych



donuty

delikatne, pieczone donuty wykonane czekoladą lub lukrem



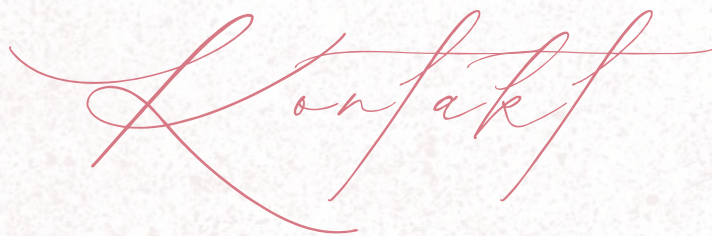
magdalenki

miękkie, maślane ciasteczka o charakterystycznym muszelkowym kształcie zanurzone w czekoladzie









Zaplanujmy Waszą słodką oprawę

Marzycie o wyjątkowym torcie lub eleganckim Candy Barze, który zachwyci Waszych gości? Z przyjemnością stworzę dla Was słodką oprawę dopasowaną do charakteru uroczystości, Waszych upodobań i wymarzonej estetyki.

Jak rozpocząć współpracę?

Wystarczy, że prześlecie mi:

datę uroczystości,

miejsce przyjęcia,

przewidywaną liczbę gości,

inspiracje lub krótki opis Waszych oczekiwań.

Na tej podstawie sprawdzę dostępność terminu i przygotuję dla Was indywidualną propozycję wraz z wyceną.

Degustacje tortów i słodkości

Kilka razy w roku przygotowuję specjalne zestawy degustacyjne, dzięki którym możecie w domowym zaciszu poznać moje autorskie kompozycje i wybrać smaki na Waszą uroczystość.

BOX DEGUSTACYJNY TORTÓW - 60 zł

Zestaw czterech wyselekcjonowanych, najczęściej wybieranych smaków tortów z menu pracowni

BOX DEGUSTACYJNY SŁODKOŚCI - 80 zł

Wyjątkowa selekcja deserów z naszej oferty Candy Bar, pozwalająca poznać różnorodność smaków

Zestawy dostępne są w wybranych terminach, po wcześniejszym zapisie i opłaceniu zamówienia. Odbiór odbywa się bezpośrednio w pracowni w Poznaniu.

Możecie spotkać mnie również podczas targów ślubnych organizowanych w zaprzyjaźnionych obiektach weselnych.

Informacje o najbliższych degustacjach i wydarzeniach znajdziecie na Instagramie @torcikowamagia.

Pozostańmy w kontakcie

Instagram: @torcikowamagia

Facebook: TorcikowaMagia

E-mail: kontakt@torcikowamagia.pl

Torcikowa Magia | Cake & Dessert Studio

Poznań, ul. Traugutta 28

T O R C I K O W A M A G I A



