



Cukiernia

K I J E W S C Y

1960



Od lat specjalizujemy się w produkcji tortów śmietanowych – weselnych, komunijnych i okolicznościowych. Oferta naszych wyrobów obejmuje kilkadziesiąt różnych ciast i ciastek. Stosujemy w praktyce tradycyjne receptury.

Serdecznie zapraszam do podróży w czasie, poprzez najbardziej charakterystyczne daty naszej słodkiej historii.



WERA

PYSZNA CIASTO BAKALIOWE W ZESTAWIENIU Z DŻEMEM PORZECZKOWYM I BISZKOPTEM KAKAOWYM. TO IDEALNE CIASTO DO KAWY

SKŁAD: BISZKOPT Z BAKALIAMI, DŻEM, PORZECZKOWY, CZEKOLADA, JAJA, KAKAO



PUSZEK

CIASTO PUSZEK TO KOMBINACJA BISZKOPTU, MIGDAŁÓW ZATOPIONYCH W KAJMAKU ORAZ DWÓCH KREMÓW POMIĘDZY OKRĄGLYMI BISZKOPTAMI. LECIUTKI BISZKOPT, NASTĘPNIE PODPRAŻONE PŁATKI MIGDAŁOWE ZATOPIONE W SŁODKIM KAJMAKU

SKŁAD: BISZKOPT, KAJMAK, WARSTWA MIGDAŁOWA, KREM CZEKOLADOWY, BITA ŚMIETANA



PĄCZEK DUŃSKI

TRADYCYJNIE PĄCZKI DUŃSKIE
SERWUJE SIĘ W DANII W CZASIE
ADWENTU - Z GRZANYM WINEM. U
NAS SĄ PRZEZ CAŁY ROK

SKŁAD: CIASTO DROżdżOWE, KREM
WANILIOWY



SERNIK Z ROSĄ

SERNIK Z PYSZNĄ PIANKĄ NA
PÓŁKRUCHYM SPODZIE

SKŁAD: CIASTO KRUCHE, SER



CAPPUCINO

PYSZNA MASA CAPPUCINO W ZESTAWIENIU Z MUSEM I BISZKOPTEM KAKAOWYM TO IDEALNE POŁĄCZENIE

SKŁAD: BISZKOPT, NASĄCZENIE KAWOWE, SEREK WANILIOWY, MLEKO W PROSZKU, ORZECHY ARCHIDOWE

AMBASADOR

AMBASADOR TO CIASTO BISZKOPTOWE Z DUŻĄ ILOŚCIĄ - KREMU AJERKONIAK-OWEGO Z DODATKIEM BRZOSKWIŃ.

SKŁAD: BISZKOPT, KREM, AJERKONIAK, BRZOSKWINIE, RODZYŃKI, ORZECHY, CZEKOLADA, JAJA, MLEKO, MASŁO, CUKIER





TIRAMISU

TŁUMACZĄC NAZWĘ "TIRAMISU" Z WŁOSKIEGO NA POLSKI, OTRZYMUJEMY: OCKNAĆ SIĘ, PRZEBUDZIĆ, POPRAWIĆ HUMOR. NIE TRUDNO SIĘ DOMYŚLIĆ, ŻE NAZWA JEST BARDZO TRAFNA, GDYŻ WYSTARCZY JEDEN KAWAŁEK CIASTA, ABY NASZE SAMOPOCZUCIE SIĘ POLEPSZYŁO

SKŁAD: BISZKOPI, BITA ŚMIETANA, KAWA, KAKAO, JAJA, CUKIER



MASCARPONE

MASCARPONE Z WIŚNIAMI TO CIASTO DLA WIELBICIELI DELIKATNYCH CIAST

SKŁAD: BISZKOPI, MASCARPONE, JOGURT NATURALNY, ŚMIETANKA 30, WIŚNIA



PIJANA RODZYNKA

RODZYNKI SĄ NASĄCZONE
ALKOHOLEM I POKRYTE
CZEKOLADĄ, TO BARDZO
ROZPUSTNE I SMAKOWITE
POŁĄCZENIE

SKŁAD: BISZKOPT WANILIOWO-
CZEKOLADOWY, CZARNA PORZECZKA,
KREM WANILIOWY, RODZYNKI W
ALKOHOLU, CZEKOLADA 70%

PIJANA WISNIA

PIJANA WIŚNIA TO KWINTESENCJA
DLA DOROSŁYCH DOBRZE
ZBILANSOWANEGO CIASTA. SŁODKI
KREM NA BAZIE MASŁA IDEALNIE
KOMONUJE SIĘ Z KWAŚNĄ
WARSTWĄ WIŚNI W ZALEWIE
ALKOHOLOWEJ. POSYPANE
WIÓRKAMI Z STARTEJ CIEMNEJ
CZEKOLADY

SKŁAD: BISZKOPT CZEKOLADOWY,
WIŚNIE W ALKOHOLU, KREM
CZEKOLADOWY NA BAZIE MASŁA



Cukiernia
KIJEWSCY
1960



PLEŚNIAK

**PLEŚNIAK CIASTO KRUCHE
MAŚLANE, CZARNA PORZECZKA,
WIŚNIA, ORZECHY WŁOSKIE, BEZA.
CIASTO PLEŚNIAK TO JEDEN Z
PEWNIAKÓW, KTÓRE WARTO
PODAĆ NA STÓŁ W TRAKCIE
WIZYTY GOŚCI. CHRUPIĄCE,
KRUCHE CIASTO PRZEŁOŻONE
DŻEMEM PORZECZKOWYM I LEKKĄ,
SŁODKĄ PIANKĄ ZACHWYCI I
ZNIKNIE DO OSTATNIEGO
OKRUSZKA**

*SKŁAD : KRUCHE CIASTO, PORZECZKA,
ORZECHY, BEZA*



PRINCESSA

**CIASTO PRINCESSA KOKOSOWA Z
WARSTWAMI BISZKOPTÓW,
KREMEM BUDYNIOWYM, WARSTWĄ
ŚMIETANKOWĄ ORAZ WIÓRKAMI
KOKOSOWYMI. PRZEPYSZNE,
DELIKATNE I KOKOSOWE CIASTO**

*SKŁAD: MASA BUDYNIOWA, ŚMIETANKA,
30% , WAFELKI, WIORKI KOKOSOWE*



LEŚNE RUNO

ZIELONE, NIETYPOWE I ZASKAKUJĄCO PYSZNE. MIĘSISTE CIASTO Z DODATKIEM TAJEMNICZEGO SKŁADNIKA ;-)
PRZEŁOŻONE KREMEM MASCARPONE I UDEKOROWANE GRANATEM. MOŻNA DODAĆ BORÓWKI I LISTKI MIĘTY LUB NP. W WERSJI WIELKANOCNEJ POŁOŻYĆ MAŁE JAJECZKA Z CZEKOLADY

SKŁAD : SZPINAK, OLEJ, CUKIER, JAJKA, MĄKA, SEREK MASCARPONE, ŚMIETANKA WANILIIA

SHREK

SHREK Z PEWNOŚCIĄ ZASMAKUJE TWOIM DZIECIOM I NIE TYLKO!

SKŁAD: BISZKOPI, SOK KURBUŚ, DELICJE, BITĄ ŚMIETANĄ, GALARETKA





STEFANKA

CIASTO DOSKONAŁE NA WSZELKIE UROCZYSTOŚCI, PONIEWAŻ DOSKONAŁE SIĘ KROI I RÓWNIIE DOBRZE WYGLĄDA. PIECZE SIĘ DZIEŃ WCZEŚNIEJ PRZED UROCZYSTOŚCIĄ

SKŁAD: CIASTO BIESZKOPTOWO-TŁUSZCZOWE CZEKOLADOWE, KREM WANILIOWY NA BAZIE MASŁA



SNICKERS

CIASTO SNIKERS TO NIC INNEGO JAK PYSZNY I WCIĄGAJĄCY PRZEKŁADANIEC. CIASTO TO IDEALNIE PASUJE NA RÓŻNEGO RODZAJU OKAZJE

SKŁAD: CIASTO KRUCHE, KAJMAK, KREM WANILIOWY, CIASTO ORZECHOWE I KOKOSOWE.





MAKOWIEC

**KRUCHE CIASTO JEST BEZBŁĘDNE,
DO TEGO MASA MAKOWA.
TRADYCYJNE POLSKIE CIASTO**

SKŁAD: CIASTO KRUCHE, MAK, BAKALIE.



SERO-MAKOWIEC

BARDZO WILGOTNY I MIĘCIUTKI

*SKŁAD : CIASTO KRUCHE, MĄKA, JAJA,
MARGARYNA/MASŁO, SER, MAK, BAKALIE*



SERNIK Z BRZOSKWINIAMI

KLASYCZNY SERNIK, PUSZYSTY I
AKSAMITNY

SKŁAD : BISZKOPT, SER TWAROGOWY,
MARGARYNA, JAJA, MĄKA, CUKIER,
BRZOSKWINIE

BISZKOPT KAKAOWY

WILGOTNY, PUSZYSTY I SUPER
WYSOKI BISZKOPT CZEKOLADOWY

SKŁAD : JAJA, MĄKA, KAKAO, CUKIER





JABŁECZNIK W PÓŁKRUCHYM

DWIE WARSTWY PÓŁKRUCHEGO
CIASTA PRZEŁOŻONE TARTYMI
JABŁKAMI Z CYNAMONEM.
TRADYCYJNE POLSKIE CIASTO

SKŁAD: CIASTO PÓŁKRUCHE, JABŁUSZKA,
CIUKIER, CYNAMON



SEROWO-ŚLIWKOWE

ŚLIWKI KALIFORNIJSKIE ZATOPINE
W MASIE SEROWO TWAROGOWEJ
W POŁĄCZENIU Z POLEWĄ
CZEKOLADOWO-ŚMIETANOWĄ

SKŁAD : BISZKOPT ŚLIWKOWY, SER
TWAROGOWY, MARGŁO, JAJA,
MAKA, CIUKIER, ORZECHY WŁOSKIE





SZARLOTKA

SZARLOTKA – POCHODZĄCY Z FRANCJI WYRÓB CUKIERNICZY, WYNALAZEK PRZYPISYWANY MARIE-ANTOINE'OWI CARÊME'OWI, SKŁADAJĄCY SIĘ Z KRUCHEGO CIASTA ORAZ OWOCÓW. CARÊME MIAŁ STWORZYĆ CIASTO O NAZWIE CHARLOTTE RUSSE SPECJALNIE DLA CARA ALEKSANDRA I

SKŁAD: KRUCHE CIASTO, JABŁKA, CUKIER, JAJA, MĄKA, WANILIA, CYNAMON, CUKIER PUDER



SZARLOTKA Z BEZĄ

SZARLOTKA Z KRUSZONKĄ. PYSZNA SZARLOTKA NA KRUCHYM SPODZIE Z BEZĄ I KRUSZONKĄ

SKŁAD: KRUCHE CIASTO, MĄKA, MARGARYNA, JABŁKA, CUKIER, JAJA, WANILIA, CYNAMON, CUKIER PUDER





KOLOROWE

KOLOROWE TĘCZOWE CIASTO, KTÓRE MOŻE BYĆ WSPANIAŁYM TORTEM NA URODZINY, ZABAWĘ KARNAWAŁOWĄ CZY PO PROSTU PYSZNYM DESEREM!

SKŁAD: BISZKOPIK WANILIOWO-MAKOWO-CZEKOLADOWY, GALARETKI, SEREK WANILIOWY



MARTYNKA

CIASTO DOSKONAŁE NA WSZELKIE UROCZYSTOŚCI, PONIEWAŻ DOSKONAŁE SIĘ KROI I RÓWNIĘ DOBRZE WYGLĄDA, BISZKOPIKOWE Z CZERWONĄ PORZECZKĄ W ŻELU ORAZ KREMEM O SMAKU TOFFI.

SKŁAD: BISZKOPIK, CZERWONA PORZECZKA, BITĄ ŚMIETANA, KREM TOFFI



MALINOWA CHMURKA

KRUCHY SPÓD, DUŻA ILOŚĆ MALIN
W MALINOWEJ GALARETCE,
KREMOWA MASA ŚMIETANKOWA I
WIEŃCZĄCA CIASTO CHRUPIĄCA
BEZA!

SKŁAD: BISZKOPT, ŚMIETANKA
KREMÓWKA, MASCARPONE, MALINY,
GALARETKA, CUKIER PUDER, ŻÓŁTKA,
MAKA



TORCIK

CZEKOŁADOWY Z WIŚNIĄ

CIASTO DOSKONAŁE NA WSZELKIE
UROCZYSTOŚCI, PONIEWAŻ
DOSKONAŁE SIĘ KROI I RÓWNIE
DOBRZE WYGLĄDA, BISZKOPTOWO-
TŁUSZCZOWE Z WIŚNIĄ W ŻELU
ORAZ KREMEM O SMAKU TOFFI

SKŁAD: BISZKOPT, WIŚNIA, BITA
ŚMIETANA, KREM TOFFI





LITEWSKI

JEST TO JEDEN Z
NAJPOPULARNIEJSZYCH WYROBÓW
CUKIERNICZYCH, KTÓRY
OBOWIĄZKOWO MUSI ZNALEŻĆ SIĘ
NA STOLE PODCZAS
TRADYCYJNEGO LITEWSKIEGO
WESELA. NA LITWIE NAZYWANY
JEST RÓWNIEŻ BANKUCHENEM

SKŁAD: MĄKA, MLEKO, MASŁO, WODA,
JAJA, OCET



KRÓWKA OWOCOWA

LETNI WARIANT CIASTA KRÓWKA Z
OWOCAMI SEZONOWYMI

SKŁAD: CIASTO BISZKOPTOWE TOFFI,
OWOC, JAJA, CUKIER, ŚMIETANKA





ŚMIETANOWO- CZEKOLADOWE

CIASTO NA LEKKIM
CZEKOLADOWYM BISZKOPCIE Z
MUSEM ŚMIETANOWYM I
CZEKOLADOWYM NA PRZEŁOŻONE
DŻEMEM PORZECzkOWYM LUB
WIŚNIOWYM. PRZEPYSZNE
WARSTWOWE CIASTO

SKŁAD: KONFITURA, CZEKOLADA,
ŚMIETANKA, JAJA, CUKIER



PANI WALEWSKA

PANI WALEWSKA TO WARSTWOWE
PYSZNOŚCI

SKŁAD: CIASTO KRUCHE, CZARNA
PORZECZKA, BEZA, KREM WANILIOWY NA
BAZIE MASŁA, ORZECHY ARACHIDOWE





CZEKOLADOWE

CIASTO CZEKOLADOWE LUB
CZEKOLADOWE GÂTEAU TO CIASTO
O SMAKU ROZPUSZCZONEJ
CZEKOLADY, PROSZKU
KAKAOWEGO LUB OBU TYCH
SKŁADNIKÓW

SKŁAD : GORZKA CZEKOLADA, MASŁO,
MLEKO, JAJA, CUKIER, MAKA



CIASTO PTYSIOWE

PO BRZEGI WYPEŁNIONE KREMEM

SKŁAD: WODA, MARGARYNA, MAKA, JAJKA,
ŚMIETANKA, MLEKO, CUKIER





WEGAŃSKIE

**WEGAŃSKIE NIEZIEMSKO PYSZNE
CIASTO WEGAŃSKIE TO PRZEPIS
NIE TYLKO DLA WEGAN.
CZEKOLADOWE I WILGOTNE**

*SKŁAD: FASOLA, JAJA, DŻEM Z CZARNEJ
PORZECZKI, OLEJ KOKOSOWY,
CZEKOLADA*



MUFFINKI

**MUFFINKI TO PYSZNE
CZEKOLADOWE MUFFINKI Z
OWOCAMI I KREMEM. IDEALNE DO
POPOŁUDNIOWEJ KAWY!**

*SKŁAD: JAJKA, OLEJ, MLEKO, GORZKA
CZEKOLADA, OWOC SEZONOWY.*





SACHER

**SŁYNNY AUSTRIACKIEGO TORT
SACHERA - CZYLI BARDZO
CZEKOLADOWEGO CIASTO Z
KONFITURĄ**

*SKŁAD : CIASTO CZEKOLADOWE Z
MIGDAŁAMI, CZEKOLADA GORZKA,
NADZIENIE MORELOWE*

PIERNIK STAROPOLSKI



**CIASTO ŚWIĄTECZNE, PIERNIK
PRZEKLADANY POWIDŁAMI I MASĄ
MAŚLANĄ, DOJRZEWA 4 TYGODNIE**

*SKŁAD: MAKA, PRZYPRAWY KORZENNE,
MIOD, MASŁO, CUKIER, BAKALIE,
ORZECHY WŁOSKIE*





BATONY BROWNIE

**BATONY BROWNIE CIASTO
INTENSYWNE CZEKOLADOWE**

*SKŁAD: CIASTO BROWNIE, SŁONY
KARMEL, ORZECHY ARACHIDOWE SOLONE,
GORZKA CZEKOLADA*



KUDŁACZE

**BATONY W WIORKACH
KOKOSOWYCH TO CIASTECZKA Z
CIASTA CZEKOLADOWEGO OBLANE
CZEKOLADA**

*SKŁAD: CIASTO CZEKOLADOWE, WIÓRKI
KOKOSOWE*





METROWIEC

**METROWIEC DELIKATNE,
WILGOTNE, PRZEPLATANE CIASTO,
PYSZNA MASA KREMOWA, POLEWA
CZEKOLADOWA...**

*SKŁAD : BISZKOPIK WANILOWY I
KAKAO WY KREM WANILOWY I
CZEKOLADOWY NA BAZIE MASŁA*



STRUCLA MAKOWA W PUDRZE



STRUCLA MAKOWA, CZYLI PYSZNY,
ŚWIĄTECZNY, DROŻDŻOWY
MAKOWIEC, ZAWINIĘTY KILKA RAZY
TAK, BY W PRZEKROJU UTWORZYŁ
SIĘ APETYCZNY „ŚLIMACZEK” Z
MAKU, POSYPANA CUKREM PUDREM

SKŁAD: MAK, ORZECHY ARACHIDOWE,
SKÓRKA POMARAŃCZOWA, CUKIER, JAJA,
MAKA, MARGARYNA, DROZDZE, CUKIER
PUDER

STRUCLA MAKOWA Z BAKALIAMI



SKŁAD: MAK, ORZECHY ARACHIDOWE,
SKÓRKA POMARAŃCZOWA, CUKIER, JAJA,
MAKA, MARGARYNA, DROZDZE, CUKIER
PUDER, BAKALIE



SZACHOWNICA

TO SŁODKI, KAKAOWO-SEROWY PRZYSMAK, KTÓRY ZACHWYCI CIĘ ZARÓWNO SMAKIEM, JAK I WYGLĄDEM

SKŁAD: CIASTO CZEKOLADOWE, SEREK WANILIOWY, BITA ŚMIETANA



WUZETKA

WUZETKA – RODZAJ SŁODKIEGO CIASTKA; WYRÓB CUKIERNICZY W POSTACI DWÓCH BLATÓW KAKAOWEGO BISZKOPTU Z BITĄ ŚMIETANĄ, WYKOŃCZONY CZEKOLADĄ

SKŁAD: BISZKOPT CZEKOLADOWY BITA ŚMIETANA





BAJADERKA

**BAJADERKA TO CIASTKO
WYMYŚLONE W WARSZAWIE W
LATACH 20**

*SKŁAD: POKRUSZONE HERBATNIKI, KRUCHE
CIASTEKA, BISZKOPCIKI, CUKIER, MASŁO,
CZEKOLADA, ORZECHY*



KOKOSANKI

**KOKOSANKI TO NAJCHĘTNIEJ
SZYKOWANE CIASTKA KOKOSOWE.
BŁYSKAWICZNIE SIĘ JE ROBI I MAJĄ
SUPER KRÓTKI I PROSTY SKŁAD.
NASZE KOKOSANKI Z BIAŁEK
POWSTAJĄ Z WIÓRKÓW
KOKOSOWYCH, CUKRU I BIAŁEK**

*SKŁAD: WIÓRKI KOKOSOWE,
BIAŁKA, SÓL*





ROŻEK Z MORELĄ

ROŻKI Z MORELĄ SEZONOWE
PÓŁFRANCUSKIE PRZEKĄSKI

SKŁAD: TWAROŻEK, MORELA, MAKA, MASŁO,
JAJKA, CIUKIER PUDER



ROŻEK Z JABŁKIEM

W SMAKU PODOBNE DO
CIASTECZEK FRANCUSKICH

SKŁAD: CIASTO PÓŁFRANCUSKIE, MAKA,
MASŁO, JAJKA, CIUKIER PUDER,
TWAROŻEK, MORELA

kuchniaspot.com ROŻKI





KREMÓWKA

W POLSCE, CIASTKO ZŁOŻONE Z DWÓCH PŁATÓW CIASTA FRANCUSKIEGO, PRZEŁOŻONE BITĄ ŚMIETANĄ, KREMEM ŚMIETANKOWYM, BUDYNIOWYM LUB BEZOWYM, ZAZWYCZAJ POSYPANE CUKREM PUDREM

SKŁAD: MAKA, JAJA, MLEKO, WODA, CUKIER PUDER, MASŁO, CUKIER WANILIOWY, SKROBIA ZIEMNIACZANA

RURKI Z KREMEM

ROŻKI Z KREMEM . EFEKTOWNIE PREZENTUJĄCE SIĘ ROŻKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO TO INTERESUJĄCA PROPOZYCJA NA PRZYJĘCIA, PIKNIKI LUB PO PROSTU CIEKAWY POMYSŁ NA SMAKOWITY DESER. POŁĄCZENIE CHRUPIĄCEGO FRANCUSKIEGO CIASTA Z AKSAMITNYM BUDYNIOWO-ŚMIETANOWYM KREMEM TO IDEALNA KOMPOZYCJA SMAKÓW TWORZĄCA PIĘKNIE WYGLĄDAJĄCĄ SŁODKĄ PRZEKĄSKĘ

SKŁAD: MAKA, JAJA, MASŁO, CUKIER, ŚMIETANKA 30%





BEZCUKROWE

**CIASTKA BEZCUKROWE SĄ IDEALNE
DLA CIEBIE I ZDROWE**

SKŁAD : MAKA PSZENNA, JAJA,
MELTITOL, SŁÓD JĘCZMIENNY,
AROMAT, BŁONNIK Z CYKORII



ROGALIKI DROŻDŻOWE

SEROWE, BUDYNIOWE I Z
KONFITURĄ, MAKIEM, JABŁKIEM

SKŁAD : SER, BUDYŃ, KONFITURA
SEZONOWA, ŻÓŁTKA, CUKIER PUSZEK, MASŁO,
CIASTO DROŻDŻOWE Z NADZIENIAMI

JAGODZIANKI

JAGODZIANKI IDEALNE DLA CIEBIE I
ZDROWE

SKŁAD : JAGODY, JAJKA, MASŁO,
MĄKA, MLEKO





BATON ZBOŻOWY

IDEALNA I ZDROWA PRZEKĄSKA

SKŁAD : ZBOŻE, OWSIANKA, BAKALIE,
MLEKO SKONDENSOWANE, SUSZONE OWOCE,
ORZECHY, ZIARNA.



SERNIK GOTOWANY

SERNIK JEST BARDZO SMACZNY, TYM
RÓŻNI SIĘ OD KLASYCZNEGO SERNIKA,
ŻE JEST GOTOWANY, A NIE PIECZONY

SKŁAD : CIASTO KRUCHE, SER, MIÓD,
MASŁO, JAJA, MAKA, CUKIER, MLEKO,
POLEWA CZEKOLADOWA





MINI PTYSIE

MINI PTYSIE, PO BRZEGI
WYPEŁNIONE KREMEM
BUDYNIOWYM. SŁODKIE MINI
PRZEKĄSKI, IDEALNE NA JEDEN KĘS

SKŁAD: WODA, MARGARYNA, MAKA, JAJKA,
BUDYŃ, MLEKO, CUKIER



KINDER KANAPKA

KINDER KANAPKA TO IDEALNE CIASTO
DLA FANÓW MLECZNEJ KANAPKI
KINDER, CZYLI DLA CAŁEJ RODZINKI

SKŁAD : BISZKOPT CZEKOLADOWY,
BITA ŚMIETANA





ŚMIETANOWO-OWOCOWY

LEKKI TORT OWOCOWY, SKŁADA SIĘ Z JASNEGO BISZKOPTU I PIANKOWEGO KREMU PRZYGOTOWANEGO NA BAZIE ŚMIETANKI I OWOCÓW. JEST LEKKI, DELIKATNY, NIE ZA SŁODKI I BARDZO SMACZNY.

SKŁAD: POLEWA CZEKOLADOWA, ŚMIETANKA, BISZKOPT, MĄKA, JAJA, MLEKO, CUKIER, OWOCE



BROWNIE Z DODATKIEM BURAKA

BURAK ŚWIETNIE SIĘ SPISUJE W CIASTACH CZEKOLADOWYCH, DODAJE IM DUŻEJ WILGOTNOŚCI. SMACZNE I ZDROWE CIASTO

SKŁAD : GORZKA CZEKOLADA, BURAK, JAJA, MASŁO, MĄKA, CUKIER



ROYAL



PRZYGOTOWYWANY NA BAZIE NATURALNYCH SKŁADNIKÓW ORAZ PRAWDZIWEJ CZEKOLADY, O WYSOKIEJ ZAWARTOŚCI MIAZGI KAKAOWEJ I WANILII Z PRAŻYNKAMI I ORZECAMI LASKOWYMI. GÓRNĄ WARSTWĘ STANOWI MUS WYKONANY ZE ŚMIETANY Z DODATKIEM CZEKOLADY. CAŁOŚĆ POLANA JEST CIEMNĄ CZEKOLADĄ.

SKŁAD: POLEWA CZEKOLADOWA, ŚMIETANKA, MĄKA, JAJA, BISZKOPT, MLEKO, CUKIER, MUS, ORZECHY, PRAŻYNKI

MAKARONIKI



SŁODKIE CIASTKA PRZYRZĄDZONE Z BIAŁEK JAJ, CUKRU PUDRU I MIELONYCH MIGDAŁÓW, CZASEM TAKŻE Z NIEWIELKIM DODATKIEM MASŁA, MĄKI, DROŻDŻY, MIODU, ŚMIETANY, ŻÓŁTEK, CZEKOLADY, KAKAO, BAKALII, PRZYPRAW KORZENNYCH.

SKŁAD : BIAŁKA, MĄKA MIGDAŁOWA, CUKIERPUDER, BIAŁA CZEKOLADA



CZEKOLADOWY Z MUSEM



CZEKOLADOWY Z MUSEM W ŚRODKU. PIĘKNIE WYGLĄDA I WYŚMIENICIE SMAKUJE

SKŁAD: BISZKOPT CZEKOLADOWY, MUS OWOCOWY, MUS CZEKOLADOWY, MUS ORZECJOWY, GORZKA CZEKODA, ZAPARZONA CZARNA KAWA, JAJA, MASŁO, CUKIER, MĄKA PSZENNA

WANILIOWY Z MUSEM



WANILIOWY Z MUSEM W ŚRODKU. BARDZO WYRAFINOWANY, DELIKATNY SMAK I ELEGANCKO WYGLĄDA

SKŁAD : BISZKOPT WANILIOWY , BIAŁA CZEKOLADA, MUS OWOCOWY, JAJA, MASŁO, CUKIER, MĄKA PSZENNA





DESER

CZEKOLADOWY Z MUSEM

**CZEKOLADOWY Z MUSEM
MALINOWYM W ŚRODKU. PIĘKNIE
WYGLĄDA I WYŚMIENICIE SMAKUJE**

SKŁAD: BISZKOPIST CZEKOLADOWY, MUS
OWOCOWY, MUS CZEKOLADOWY, GORZKA
CZEKOLADA



DESER

ŚMIETANOWY Z MUSEM

**ŚMIETANOWY Z MUSEM W ŚRODKU I
GALARETKĄ, BARDZO WYRAFINOWANY,
DELIKATNY SMAK**

SKŁAD : KRUCH SPÓD, ŚMIETANOWY
SER, BIAŁA CZEKOLADA, MUS
OWOCOWY, JAJKA, MASŁO, CUKIER,
GALARETKA



CZEKOLADOWO POMARAŃCZOWE



**JEŚLI LUBICIE CZEKOLADĘ O SMAKU
POMARAŃCZY, TO CIASTO JEST DLA
WAS**

*SKŁAD: POLEWA CZEKOLADOWA, MĄKA,
JAJA, GORZKA CZEKOLADA, MASŁO, CUKIER,
CAŁE POMARAŃCZE, ORZECHY WŁOSKIE,
CHAŁWA*

PIERNIK



**PIERNIK – CIASTO O SŁODKO-
PIKANTNYM SMAKU, O DŁUGIEJ
TRWAŁOŚCI, ZROBIONE Z MĄKI
PSZENNEJ LUB ŻYTNIEJ, MIODU,
KARMELIZOWANEGO CUKRU,
TŁUSZCZU, JAJEK, WODY, ŚRODKA
SPULCHNIAJĄCEGO, MOCNO
PRZYPRAWIONE PRZYPRAWAMI
KORZENNYMI. NAZWA PIERNIK
WYWODZI SIĘ OD STAROPOLSKIEGO
SŁOWA „PIERNY” PRZEŁOŻONY
POWIDLAMI ŚLIWKOWYMI**

*SKŁAD : POWIDŁA ŚLIWKOWE, DZEM
MORELOWY, PRZYPRAWY KORZENNE,
MIÓD KARMELIZOWANY, JAJA, MĄKA,
CUKIER, MARGARYNA*



Historia powstania

Cukiernia z historią założona przez Mistrza Cukiernictwa Tadeusza Kijewskiego jako pierwsza prywatna cukiernia w Chełmie powstała 1973.

Pierwsza siedziba cukierni powstała w Kazimierzu Dolnym w 1960 roku.

Po dziś dzień cukiernię prowadzi rodzina Kijewscy.





Instagram



www.cukiernia_kijewscy.com