

FIT BAKE



CENÍK DORTŮ A DEZERTŮ

TYPY DORTŮ



NAHÁČ

Zdobení pouze ovocem,
bylinkami a drobenkou.



NAHÁČ+

Zdobení cedulkou se jménem
a věkem, makronkami, pusinkami,
kinder čokolády, raffaello, stékající
čoko, oreo, ovocem... dle vašeho
přání a designu.



NAHÁČ/PANKÁČ

Zdobení NAHÁČ+, navíc
ručně vyráběnou **čoko**
korunou z Callebaut
čokolády

TÉMATICKÉ DORTY



TÉMATICKÝ NAHÁČ+

Zdobení NAHÁČ+, k tomu tisk
na jedlou hmotu, 1× 2D zápich



TÉMATICKÝ NAHÁČ/PANKÁČ

Zdobení NAHÁČ+, k tomu tisk
na jedlou hmotu, 1× 2D zápich,
navíc ručně vyráběnou **čoko
korunou** z Callebaut čokolády

Tematický dort obsahuje
1× zápich v ceně, každý další
zápich je za příplatek 150 Kč.

Tisk na tematický dort přijímám
nejpozději na začátku týdne při
potvrzování dortu.

Makronky na zdobení je nutné
nahlásit týden dopředu v ceně
dortu jsou 3 ks a každá
další 55 Kč.

MODELOVANÉ DORTY



MODELOVANÝ
NAHÁČ **MALÝ**



MODELOVANÝ
NAHÁČ **VELKÝ**

Pokud máte jasnou představu nebo speciální přání, napište mi a ráda s vámi doladím detaily.

Modelované dorty je potřeba hlásit aspoň **2-3 týdny předem**.

(Někdy ale umím zázraky na počkání – nebojte se zeptat!)

CO U MĚ NENAJDETE:

Lidské figurky nemodeluji. Nepřipravuji ani přesné kopie známých animovaných postavíček.

Modelované dorty tvořím pouze výjimečně a vždy po předchozí domluvě. Specializuji se na jednoduchá a hravá témata zvířátek – například medvídek, kočička, dinosaur nebo jiná stylizovaná zvířátka.

Velikost: Menší dorty o velikosti 10-12 porcí mají s modelací obvykle hmotnost kolem 2,8–3 kg. U lehčích náplní nebo méně vrstev může být váha i nižší.

VINTAGE DORTY



VINTAGE
MALÝ



VINTAGE
VELKÝ

Přeneste se se mnou do doby okouzlující elegance a romantiky prostřednictvím našich vintage dortů.

Každý dort vytvářím s důrazem na detail a nostalgickou atmosféru. Charakterizují je něžné pastelové barvy, jemné krajkové zdobení a tradiční techniky, které připomínají dobu našich babiček.

CHUŤOVÉ MOŽNOSTI & KOMBINACE

KORPUSY

PIŠKOTOVÉ

s vanilkou a citronem

mrkvový

čokoládový

ořechový

makový

kokosový

KRÉM

NÁPLŇ

čokoláda, pistácie,

malina, jahoda,

lesní ovoce, maracuja,

mango, kokos, slaný

karamel, oreo

KRÉM

OBTĚR

SWISS

bílkovo-máslový krém:

světlý swiss nebo tmavý

s tmavou čokoládou

Mascarpone

+ tvaroh + šlehačka

pouze u malých dortů a zdobení
musí být jen ovocem.

ZÁKLAD KRÉMU:

kombinace mascarpone, tvarohu
a šlehačky, jiný nepoužíváme.

Piškoťák s jahodami

Piškotový korpus s vanilkou
a citronem, jahodová marmeláda,
citronový krém, jahody

Alergeny: 1, 3, 7



Mák | borůvka Lemon curd

Makový korpus,
borůvkový krém, lemon
curd, borůvky

Alergeny: 1, 3, 7



Snickers

Burákový korpus, datlová
pasta, slaný karamel,
čoko ganache, sekané
buráky, karamelový krém

Alergeny: 1, 3, 7, 8



Full čoko s křupinkami

Čokoládový korpus, čoko krém,
tonka ganache, čoko křupinky

Alergeny: 1, 3, 7, 8



Ořech | malina

Ořechový korpus, malinový
krém, maliny, ořechová
drobenka, slaný karamel

Alergeny: 1, 3, 7, 8



Čoko | pistácie

Čoko korpus, pistáciová
ganache, pistáciový krém,
sekané pistácie

Alergeny: 1, 3, 7, 8



Mrkváč

Mrkvový korpus, smetanový pomerančový
krém, karamelizované ořechy
na pomerančích, slaný karamel

Alergeny: 1, 3, 7, 8



Tropic kokos

Kokosový korpus, maracuja
krém, mango, maracuja
bílý rum

Alergeny: 1, 3, 7



Možné jsou i jiné kombinace, mé další TOP TIPY: Piškoták + marakuja + mango • Čoko + pistácie + malina
• Čoko + višně + rum • Čoko korpus + čoko krém + ovoce (jahody, maliny, atd.) • Kokos Raffaello



Do dortů lze dát ovoce
podle sezony (jahody, maliny
borůvky, mix mražené ovoce,
banány, mango), karamelizované
ořechy, slaný karamel, višně,
drobenka, drcené sušenky
nebo cokoliv vás napadne

JEDNOPATROVÉ DORTY

TYPY DORTŮ	MENŠÍ DORT Průměr 18 cm 10-12 porcí, cca 2.3kg 2× plněný krémem	VĚTŠÍ DORT VYSOKÝ Průměr 18 cm 15-18 porcí, cca 3,5kg 3× plněný krémem
NAHÁČ	1 960 Kč	2 930 Kč
NAHÁČ +	2 860 Kč	3 680 Kč
NAHÁČ/PANKÁČ	3 350 Kč	4 460 Kč
TEMATICKÝ	3 350 Kč	4 460 Kč
TEMATICKÝ NAHÁČ/PANKÁČ	3 590 Kč	4 700 Kč
MODELOVANÉ	1450 Kč/kg	1450 Kč/kg
VINTAGE KLASICKÝ*	1220 Kč/kg	1220 Kč/kg

* Jedná o klasické zdobení čistým krémem. V případě dekorace navíc (např. modelované prvky, tisk, zápichy apod.) je cena stanovena individuálně.

K ceně se připočítává cena za krabici.

VÍCEPATROVÉ DORTY



DVOUPATROVÝ
DORT



TŘÍPATROVÝ
DORT

VÍCEPATROVÉ DORTY

TYPY DORTŮ	cena za kg
NAHÁČ	1 220 Kč/kg
NAHÁČ +	1 220 Kč/kg
NAHÁČ/PANKÁČ	1 320 Kč/kg
TEMATICKÝ	1 320 Kč/kg
TEMATICKÝ NAHÁČ/PANKÁČ	1 320 Kč/kg
SVATEBNÍ DORT	CENA INDIVIDUÁLNÍ DLE VELIKOSTI A SLOŽITOSTI (cena od 1220 Kč/kg až 1500 Kč/kg – u modelovaných, velmi náročných dortů)

Výslednou cenu vícepatrových dortů víme, až dáme hotový dort na váhu, tedy těsně před převzetím.

POČTY PORCÍ

30 porcí = cca 7-8 kg

50 porcí = cca 9-10 kg

70 porcí = cca 13 kg+

90 porcí = cca 15-17 kg

100–110 porcí = 19-21 kg

nad 110 porcí po domluvě

DOPRAVA

U těchto dortů je možnost dopravy. Vždy se počítá cesta tam, i zpět a maximálně do 100 km.

Po Praze = 32 Kč/km

Do 50 km = 26 Kč/km

50 km a více = 22 Kč/km

Manipulace a dozdobení

na místě = 1500 Kč

CROQUEMBOUCHE

elegantní věž z profiterolek

Croquembouche je mistrovské dílo francouzské

cukrařiny – křehká věž z profiterolek spojených jemným karamellem. Tento slavnostní dezert nejen uchvátí svou impozantní podobou, ale především okouzlí bohatými chutěmi uvnitř každé kuličky.

Ideální volbou pro svatby, narozeniny a velkolepé oslavy. Jemně křupavý karamel a nadýchaný krém uvnitř každého kousku vytvářejí nezapomenutelný zážitek.

Cena

od 3 490 Kč

VYBERTE SI NÁPLŇ PODLE SVÉ CHUTI:

Vanilkový krém – jemný a nadýchaný klasický krém

Čoko-nugát – lahodné spojení čokolády a lískových oříšků

Čoko-tonka – exkluzivní kombinace čokolády a aromatické tonka fazole

Ovocný krém – osvěžující varianta s příchutí jahody, maliny, borůvky nebo manga

Pistáciový krém – bohatá a intenzivní chuť pravých pistácií



COOKIE CAKE

„Velká cookieska jako dort? Proč ne!“

Cookie cake je velká cookieska ve tvaru dortu či srdce, která představuje skvělou alternativu ke klasickým dortům za dostupnou cenu. Má křupavý okraj, vláčné těsto uvnitř a lze ji doplnit různými druhy čokolády, sušenek nebo krémových dekorací. Na povrch lze přidat jméno, vzkaz nebo číslici podle přání, což z ní dělá originální dárek na oslavy a speciální příležitosti. Díky jednoduchému servírování a bohaté chuti si ji oblíbí každý milovník sladkého. Ideální volba pro ty, kteří chtějí něco neotřelého, ale stále lahodného!

Cena

od 1 200 Kč

CHUŤOVÉ MOŽNOSTI:

čoko, čoko-lískáč, pistácie, kokos-citron, mrkváč-Biscoff, Toffifee, Ruby-mix ovoce, Red velvet, Dubai, Burák-slaný karamel atd.

(je možno vymyslet jakoukoliv chuť dle vašeho přání)

Na dort lze napsat vzkaz nebo jakékoliv věnování, jméno, věk atd.
Dle velikosti a rozsahu nacením k základní ceně.



CHEESECAKE

DRUHY	cena
OVOCNÝ (jahoda, malina, lesní ovoce, mango, borůvka)	1 600 Kč
ČOKO GANACHE (ovocná ganache - viz. výše, čokoládová ganache tmavá nebo bílá, karamelová ganache, slaný karamel ganache, tonka ganache, burákové máslo ganache)	1 750 Kč
SPECIÁLNÍ (pistácie, lotus, oreo, snickers, bounty)	1 850 Kč

12-16 porcí, průměr 25cm

Příplatek za cedulku s věkem nebo jménem 100 Kč.

Cheesecake lze vyrobit v jakékoliv chuťové kombinaci, která Vás napadne, takže pokud zde nenajdete tu Vaši, nebojte se o ni říct.

K ceně se připočítává cena za krabici.



PAVLOVA

DRUHY	cena
MENŠÍ (dvě pusinky)	1 540 Kč
VĚTŠÍ (tři pusinky)	1 790 Kč

PŘÍCHUTĚ:

vanilka, malina, jahoda, lemon curd, nugát

Zdobená ovocem nebo dle přání.

Příplatek za cedulku s věkem nebo jménem 100 Kč.

K ceně se připočítává cena za krabici.



JINÉ DORTY

DRUHY	cena
TIRAMISU DORT	1 570 Kč
MÍŠA DORT (tvarohový-klasický, jahodový)	1 580 Kč
FITNESS CHEESECAKE bez cukru a mouky PŘÍCHUŤ: jahoda, lesní ovoce, malina, borůvka KORPUS: vločky, banán, semínka	1 790 Kč

12-16 porcí, průměr 25 cm

Zdobená ovocem nebo dle přání.

Příplatek za cedulku s věkem nebo jménem 100 Kč.

K ceně se připočítává cena za krabici.





SWEET
BAR

TARTALETKY



DRUHY	cena za kus	minimální počet kusů
Tartaletky velké s krémem	135 Kč	10
Tartaletky velké s ganache	145 Kč	10
Tartaletky střední s krémem	90 Kč	12
Tartaletky střední s ganache	95 Kč	12
Minitartaletky	55 Kč	30

TĚSTO:

světlé, kakaové, skořicové

KRÉM:

chuťové možnosti stejné jako u dortů, nebo ganache



NEPEČENÉ DEZERTY



DRUHY	cena za kus	minimální počet kusů
Cake pops	70 Kč	15
Nanuky	90 Kč	15
Dortová srdíčka	100 Kč	10

KORPUS:

světlý vanilkový piškot s citronem, čokoládový, mrkvový

POLEVA:

obalené v čokoládě Callebaut (bílá, tmavá, ruby, gold)



CUPCAKES

DRUHY	cena za kus	minimální počet kusů
Cupcakes	90 Kč	10
Cupcakes tematické s tiskem nebo modelací	140 Kč	10

TĚSTO:

chuťové možnosti stejné jako u dortů

KRÉM:

chuťové možnosti stejné jako u dortů

PLNĚNÍ:

ovocná marmeláda, ovoce, ganache, slaný karamel



PROFITEROLKY & VĚTRNÍKY



DRUHY	cena za kus	minimální počet kusů
Profiterolky sypané cukrem	60 Kč	20
Profiterolky čoko	80 Kč	20
Eclairs sypané cukrem	95 Kč	10
Eclairs čoko/ganache	120 Kč	10
Větrníky sypané cukrem	110 Kč	10
Větrníky čoko/ganache	130 Kč	10
Mini větrníky sypané cukrem	80 Kč	10
Mini větrníky čoko/ganache	95 Kč	10
Choux	95 Kč	10



KRÉM: chuťové možnosti a kombinace krémů u dortů

POSYP: sypané cukrem / polité čokoládou / ganache

OSTATNÍ SLADKOSTI

DRUHY	cena za kus	minimální počet kusů
Skořicové sušenky	900 Kč/kg	
Americké cookies (jednoporcovky 50 g různé druhy)	50 Kč	20
Mini Pavlova	110 Kč	10
Laskonky mini	60 Kč	30
Laskonky velké	85 Kč	10



OSTATNÍ SLADKOSTI



DRUHY	cena za kus	minimální počet kusů
Panna cotta ve skle (sklenice 235 ml)*	90 Kč	12
Čoko mousse ve skle (sklenice 235 ml)*	95 Kč	12
Dezert ve skle (sklenice 300 ml)* tiramisu, piškoták, mrkváč, mousse, cheesecake dle chuti, štrúdl, čoko - višň - rum, švestka - mák	145 Kč	10
Slaný karamel *	250 Kč	200 g
	300 Kč	300 g
Drobenka tmavá	260 Kč	300 g
Drobenka světlá		

* v ceně dezertu je započítaná sklenice



CO OD VÁS POTŘEBUJEME:

- 1** **Přesný datum** na kdy objednáváte, abychom Vám mohli termín zarezervovat
- 2** **Na jakou příležitost** objednáváte?
- 3** **Jaký typ dortu** jste vybrali?
- 4** **Velikost dortu?** (počet porcí)
- 5** **Jaký bude dort chuťově?** (Korpus+ krém+ plnění ovocem/ karamelem/drobenkou/oříšky apod.)
- 6** **Jak chcete dort zdobit?** (Ovoce, stékanice z čokolády, květiny, čokoládky, pusinky, makronky, cedulka se jménem nebo věkem apod.)
- 7** **Máte nějaké alergie?**

Platba probíhá hotově při předání.

Objednávky předáváme ve všední dny od úterý do pátku v čase od 10:00–16:00 nebo dle domluvy.

V sobotu výhradně dopoledne od 9:00–12:30 nebo dle domluvy.

V pondělí a v neděli dorty nepředáváme! Pouze po předchozí domluvě.

Doručení dortu na oslavu je možné – účtuje se dle sazby za kilometr.

Doprava se započítává zvlášť. Cena dopravy: 2000 Kč (dle místa doručení)

VYZVEDNUTÍ

Na adrese: **Malešická 19, Praha 3- Žižkov**

Vchod vlevo za rohem vedle Cafe Spirit, nikoliv před Cafe Spirit!

Až budete na místě, tak **zvoňte na zvonek “IVKA FIT BAKE”**
nebo volejte na tel. 774 528 844.

Dort Vám přineseme před dům.

Objednávku si **vyzvedávejte přesně v domluvený čas**, ne dříve prosím!!

Na začátku týdne vždy řešíme všechny zakázky na daný týden, pokud se neozveme, tak se nám prosím připomeňte.

Z důvodu vytíženosti Vám nemůžeme garantovat, že dort bude předávat Ivka.
Pokud si to výhradně přejete, dejte nám prosím dostatečně předem vědět
a předání s Ivkou domluvíme.

Platba probíhá hotově při předání.

Rádi Vám se vším poradíme na telefonu 774 528 844,
pokud telefon nezvedáme, prosím zanechte zprávu.