



||| kredens

Torty, ciasta i desery



||| kredens

Witaj w świecie Kredensu, kultowej kawiarni i cukierni, która od lat przyciąga miłośników autentycznych, rzemieślniczych smaków. Masz w ręku zaproszenie do podróży po naszych wypiekach i deserach – od lekkich, owocowych propozycji po bogate, świąteczne wypieki.

Sercem naszej kawiarni są autorskie receptury, z których wiele pochodzi z bezcennych, rodzinnych archiwów pani Moniki, właścicielki Kredensu. To właśnie przekazywana z pokolenia na pokolenie dbałość o każdy detal nadaje naszym wypiekom wyjątkowy charakter.

W naszej cukierni wykorzystujemy wyłącznie składniki najwyższej jakości – ekologiczne jaja, masło, owoce i konfitury. Nie wierzymy w drogi na skróty, wierzymy za to, że wypieki to emocje, zapachy dzieciństwa i chwile radości dzielone z bliskimi.

**Otwórz nasz katalog
i znajdź propozycje,
które sprawią Ci
najwięcej przyjemności.**



Rogal z powidłami
śliwkowymi



Rurka z kremem
Russell



Mini beza
z owocami



Talerz
słodkości



Eklerek pistacjowy



Ptyś



Babeczka
cytrynowa



Babeczka
z kremem Russell



Babeczka
z kremem Russell



Rolada
bezowa



Rolada
Biskoptowo pistacja



Deser
lodowy



Makowiec

Rogal z Powidłami Śliwkowymi

Tradycyjny rogal
z intensywnym
śliwkowym nadzieniem.

Składniki

ciasto drożdżowe: mąka pszenna, jogurt
naturalny, masło, jaja, drożdże, cukier;

nadzenie: powidła śliwkowe;

lukier: cukier puder, sok z cytryny.



Rurka z Kremem Russell

Chrupiące rurki
z aksamitnym kremem.

Składniki

ciasto: mąka pszenna, masło, jogurt naturalny, jajka,
cukier, drożdże; **krem Russell:** jajka, cukier, masło,
alkohol spożywczy.



Mini Beza z Owocami

Uroczy, chrupiący deser
z bogactwem sezonowych
owoców i nutką syropu
klonowego. Świeżość
i lekkość w każdym kęsie.

Składniki

jajka, cukier, śmietana 36%,
mascarpone, syrop klonowy,
owoce (malina, truskawka,
borówka)



Talerz Słodkości



Eklerek Pistacjowy

Klasyczne francuskie ciasto parzone wypełnione aksamitnym, bogatym kremem ze 100% pasty pistacjowej. Całość wieńczy lśniąca polewa z białej czekolady oraz chrupiące, drobno siekane pistacje. Prawdziwa uczta dla wielbicieli dopracowanych i subtelnych deserów.

Składniki

Ciasto parzone:

woda, masło, mąka pszenna, jaja, sól

Krem pistacjowy:

mleko, żółtka jaj, cukier, skrobia ziemniaczana, masło, pasta pistacjowa 100%, wanilia

Nadzienie:

owoce sezonowe

Polewa pistacjowa:

biała czekolada, śmietanka 36%, pasta pistacjowa 100%

Dekoracja:

owoce liofilizowane, pistacje



Ptyś

Tradycyjne ciasto parzone o lekkiej jak piórko strukturze, wypełnione po brzegi puszystym kremem. Całość dopełnia subtelny dodatek owoców, który przełamuje słodycz i nadaje świeżości. Ponadczasowa klasyka, która zawsze smakuje wyśmienicie.

Składniki

ciasto parzone: woda, masło,

mąka pszenna, jaja, sól; **nadzienie:**

białka jaj, cukier, owoce liofilizowane.



Babeczka Cytrynowa

Eksplozja orzeźwiających, tropikalnych smaków zamknięta w chrupiącej, bezowej oprawie. Lekka i puszysta kompozycja łączy wyrazistą kwasowość marakui oraz cytryny z delikatnym akcentem migdałów. Wspaniale balansuje słodycz z owocowym orzeźwieniem.

Składniki

jajka, cukier biały, mąka kukurydziana, śmietana 36%, mascarpone, marakuja, owoce, migdał.



Babeczki z Kremem Russell

Urocze, kruche babeczki wypełnione wyrazistą konfiturą z czarnej porzeczki oraz aksamitnym kremem russell. Zwieńczone dekoracją ze świeżych owoców sezonowych, zachwycają zarówno wyglądem, jak i smakiem. Idealny drobny poczęstunek na słodki bufet.

Składniki

Babeczka krucha:

mąka pszenna, masło,
żółtka jaj, cukier.

Nadzienie:

konfitura z czarnej porzeczki

Krem Russell:

jaja, cukier, masło,
alkohol spożywczy

Dekoracja:

owoce sezonowe



Rolada Bezowa

Lekka jak piórko beza
z delikatnym kremem waniliowym
i świeżymi owocami sezonowymi.
Deser, który uwodzi delikatnością
i naturalną słodyczą.

Składniki

blaty bezowe, wanilia, krem
śmietanowy z mascarpone,
owoce (jeżyny lub maliny)



Rolada Biszkoptowo Pistacjowa

Wykwintny deser zachwycający lekkością oraz aksamitnym, kremowym wnętrzem. Puszyste ciasto biszkoptowe i delikatna beza doskonale współgrają z wyrazistym kremem pistacjowym oraz soczystymi owocami. Elegancka propozycja na każdą wyjątkową okazję.



Deser Lodowy

Orzeźwiająca i lekka kompozycja przygotowana z myślą o słonecznych dniach. Wyśmienite lody połączone z dodatkiem soczystych owoców gwarantują przyjemny chłód i pełnię słodczy. Doskonały wybór na chwilę zasłużonego relaksu.



Makowiec

Tradycyjna, bogata strucla przygotowywana według klasycznej receptury na bazie prawdziwego masła i miodu. Wnętrze wypełnia obfita, aromatyczna masa makowa ze starannie dobraną mieszanką bakalii. Ponadczasowy wypiek, który stanowi obowiązkowy punkt na świątecznym stole.





1 Beza z owocami



2 Beza z granatem i kajmakiem



13 Sernik baskijski



14 Mały egipski



15 Tort egipski



3 Sernik na zimno z truskawkami



4 Tort malinowa rozkosz



5 Ptasie mleczko



16 Tort bezowy z marakują



17 Sernik pistacjowy



6 Tort Babci Jadzi



7 Tort Węgierski



18 Brownie z malinami



19 Sernik kredensowy



20 Tort bezowy z ajerkoniakiem



8 Snikers



9 Mazurek z makiem



10 Sernik z żurawiną



21 Sernik kokosowy



22 Mazurek kajmakowy z orzechami i żurawiną



11 Tort z Jabłkiem (piernikowo jabłkowy, cynamon)



12 Tort chałwowy



23 Skubaniec



24 Szarlotka na mące migdałowej bez cukru

Beza z Owocami

Beza Pavlova z mascarpone i owocami –
Klasyczny deser w eleganckim wydaniu.
Chrupiąca z zewnątrz, delikatnie piankowa
w środku beza, pokryta puszystym
kremem z mascarpone i śmietany.
Całość zwieńczona sezonowymi owocami,
które nadają świeżości i lekkości każdemu
kęsowi. Idealna propozycja na letnie
przyjęcia, romantyczne wieczory
i rodzinne spotkania.



Beza z Granatem i Kajmakiem

Słodki duet kajmaku i chrupiących migdałów przełamany orzeźwiającą energią granatu. Lekka jak chmurka, znika w mgnieniu oka.

Składniki

granat, prażone migdały, kajmak



Sernik na zimno z Truskawkami

Lekki i orzeźwiający sernik na chrupiącym, migdałowym spodzie. Aksamitna masa serowa z nutą prawdziwej wanilii idealnie komponuje się z warstwą soczystych truskawek zalanych delikatną galaretką. Dobry wybór na letnie popołudnia i eleganckie przyjęcia.

Składniki

spód migdałowy: mąka pszenna, migdały, masło, żółtka jaj, cukier;

masa serowa: twaróg, śmietanka 36%, cukier, żelatyna, wanilia;

warstwa owocowa: truskawki, galaretka.



Malinowa Rozkosz

Klasyczna lekkość białej śmietany
połączona z intensywnym owocowym
uderzeniem malinowej frużeliny.
Kwintesencja lata zamknięta
w puszystym biszkopcie.

Składniki

jajka, cukier biały, mąka kukurydziana,
śmietana 36%, mascarpone,
marakuja, owoce, migdał.



Ptasie Mleczko Malinowe

Niezwykle delikatny, puszysty deser piankowy na bezowo-orzechowym spodzie. Owocowa świeżość malin łączy się tu z głębokim akcentem wyrazistej czekolady. Wykwintna propozycja dla miłośników lekkich, rozpuszczających się w ustach słodkości.

Składniki

spód bezowo-orzechowy: białka jaj, cukier, kakao, czekolada, orzechy laskowe; **masa malinowa:** śmietanka 36%, maliny, żelatyna.



Tort Babci Jadzi

Specjalność zakładu Kredensu.
Sentymentalny podróż do korzeni
naszej filozofii cukierniczej.
Kompozycja orzechów włoskich,
suszonej śliwki i wyrazistej porzeczeki.
Domowy, bogaty w smaki klasyk,
do którego wraca się latami.

Składniki

jajka, cukier biały, mąka pszenna, mąka
ziemniaczana, masło, konfitura czarna
porzeczka, orzech włoski, śliwka suszona



Tort Węgierski

Wyjątkowy deser inspirowany klasycznymi smakami tradycji węgierskiej. Puszysty, ciemny biszkopt został przełożony soczystymi wiśniami oraz maślano-śmietankowym kremem russel i wyrazistą czekoladą. Szlachetna i wyważona kompozycja, idealna na uroczystości.



Snikers

Kultowe połączenie orzechów, karmelu i gorzkiej czekolady w rzemieślniczym wydaniu. Intensywnie energetyczne i bezkompromisowo pyszne ciasto.

Składniki

jajka, cukier biały, czekolada gorzka, orzech laskowy, orzech arachidowy, śmietana 36%, cukier trzcinowy.



Mazurek z Makiem

Tradycyjny, królewski wypiek przygotowywany na bazie prawdziwego masła. Kruchy spód wypełnia aromatyczna, bogata masa makowa wzbogacona złocistym miodem oraz bakaliami. Ciasto zachwyca idealnym balansem słodczy i stanowczo podkreśla świąteczny klimat.

Tradycyjna receptura

Na bazie prawdziwego masła i maku.
Wyjątkowy smak, który dopełni każdą uroczystość.



Sernik z Żurawiną

Wykwintny sernik stanowiący doskonałe połączenie aksamitnej słodczy i owocowego przełamania. Puszysta masa serowa z subtelną cytrusową nutą na intensywnie czekoladowym, kruchym spodzie. Kropką nad „i” jest dodatek suszonej żurawiny, nadającej wypiekowi przyjemną kwasowość i ciekawą strukturę.



Tort z Jabłkiem

Aromatyczny, otulający deser o rozgrzewającym charakterze. Puszysty biszkopt nasączony delikatnie nutą miodu i cynamonu przekładany jest soczystą masą jabłkową oraz kremowym serkiem.

Składniki

biszkopt: jajka, miód, mąka pszenna, masło, kawa, brandy, cynamon; **masa jabłkowa:**

jabłka, masło, miód, sok z cytryny;

krem serowy: serek Philadelphia, mascarpone, miód.



Tort Chałwowy

Intensywny i nietuzinkowy smak dla prawdziwych koneserów. Kremowa chałwa w połączeniu z chrupiącymi orzechami i wyrazistymi powidłami z czarnej porzeczki tworzy harmonijną kompozycję słodczy i lekkiej kwasowości. Tort o głębokim, orientalnym charakterze, który zaskakuje przy każdym kęsie.



Sernik Baskijski

Baskijski hit w rzemieślniczej,
dopracowanej wersji.
Aksamitnie gładki, z lekkim
karmelowym posmakiem.

Składniki

serek kremowy, wanilia,
mąka pszenna, śmietana,
jaja, cukier.



Tort Egipski

Bogaty, wielowarstwowy tort zachwycający kontrastem tekstur i intensywnością smaku. Łączy w sobie chrupiącą bezę, orzechy laskowe, delikatny biszkopt oraz aksamitny krem z nutą domowego karmelu. Wyrafinowany deser, który zachwyci najbardziej wymagających gości.

Składniki

spód kruchy: mąka pszenna, masło, żółtka jaj, cukier; **biszkopt:** jaja, cukier, mąka pszenna, mąka ziemniaczana; **krem Russell:** jaja, cukier, masło, alkohol spożywczy; warstwa śmietanowo-orzechowa: śmietanka 36%, orzechy laskowe; **warstwa bezowa:** białka jaj, cukier; **karmel:** cukier, śmietanka, masło.



Tort bezowy

z marakują

Eksploracja egzotyki w chrupiącej bezowej oprawie z dodatkiem marakui i migdałów. Lekki tort, który idealnie balansuje słodycz z tropikalną kwasowością.

Składniki

jajka, cukier biały, mąka kukurydziana, śmietana 36%, mascarpone, marakuja, owoce, migdał.



Sernik Pistacjowy

Kremowy twaróg w szlachetnej odstonie z dodatkiem pasty pistacjowej na kruchym spodzie. Każdy kęs to intensywnie doznanie pełne orzechowej głębi. Kropką nad „i” jest aksamitna polewa.

Składniki

kruche ciasto, masa serowa z pastą pistacjową, polewa pistacjowa



Brownie z Malinami

Mocno czekoladowe, intensywne ciasto o wyjątkowo gęstej i wilgotnej strukturze. Słodczyz głębokiego, kakaowego smaku została przełamana naturalną kwasowością świeżych malin. Niezwykle klasyczne połączenie w najsmaczniejszym wydaniu.

Składniki

czekolada gorzka, masło, jaja, cukier,
mąka bezglutenowa,
kakao, maliny.



Tort Bezowy z Ajerkoniakiem

Królewskie połączenie chrupiącej bezy orzechowej z jedwabistym, szlachetnym kremem na bazie ajerkoniaku. Kwaskowata porzeczka idealnie balansuje tę wykwintną kompozycję.

Składniki

blaty bezowe z orzechami, krem
ajerkoniakowy, konfitura z czarnej
porzeczki, waga ok. 2 kg, śr. 28 cm



Sernik Kokosowy

Egzotyczna wariacja na temat klasycznego sernika o wyrazistym, tropikalnym aromacie. Puszysta i aksamitna masa serowa z dodatkiem mleczka kokosowego opiera się na chrupiącym spodzie z wiórków kokosowych. Lekka, delikatna propozycja dla fanów słodkich, kremowych deserów.

Składniki

spód kokosowy: białka jaj, cukier, wiórki kokosowe; **masa serowa:** twaróg, jaja, cukier, masło, mleczko kokosowe, wanilia.



Sernik Kredensowy

Solidny, pełnotłusty twaróg z ukrytym skarbem w postaci domowych powideł śliwkowych. Smak polskiej gościnności w tradycyjnym, maślanym wydaniu.

Składniki

jajka, mąka pszenna, mąka ziemniaczana,
cukier biały, masło, twaróg pełnotłusty,
powidła śliwkowe



Mazurek Kajmakowy

z Żurawiną i Orzechami

Królewski wypiek łączący wyjątkowo kruchy spód z mąki migdałowej z aksamitnym, domowym kajmakiem. Wierzch zdobi bogata kompozycja chrupiących orzechów oraz suszonej żurawiny. Doskonała harmonijna struktura, w której słodycz przełamana jest nutą wytrawności.



Idealny na przyjęcia

Okazały tort o średnicy 24 cm i wadze ok. 2 kg – wystarczy dla wszystkich gości!

Smak Premium

Wyrazista czekolada i szlachetna nuta likieru tworzą deser z najwyższej półki.

Propozycja podania

Wyśmienicie smakuje w towarzystwie filiżanki mocnej kawy lub herbaty Earl Grey.

Skubaniec

Tradycyjne, domowe ciasto warstwowe o cudownie zbalansowanym smaku. Maślane, kruche ciasto przeplata się tu z warstwą aromatycznego kakao, soczystymi owocami oraz puszystą bezową pianką. Klasyczny wypiek, który idealnie pasuje do codziennej popołudniowej herbaty.

Składniki

ciasto kruche: mąka pszenna, masło, jaja, cukier;

warstwa owocowa: owoce sezonowe;

warstwa kakaowa: kakao, cukier;

beza: białka jaj, cukier.



Szarlotka na Mące Migdałowej

Szlachetna i lżejsza wersja ulubionego polskiego deseru. Wyjątkowo kruche ciasto na bazie mąki migdałowej skrywa obfitą warstwę aromatycznych jabłek z dodatkiem cynamonu. Całość cechuje się naturalną słodyczą i delikatnie orzechowym posmakiem.





||| kredens



||| kredens

KAWIARNIA i RESTAURACJA KREDENS
ul. Marszowicka 12, 55-330 Wilkszyn