CZEKOLADA

CAFÉ

ATELIER DESERÓW DOSKONAŁYCH

Te oryginalne smakołyki
przesuwają horyzont słodyczy
w niespodziewane rejony.
Odróżnia je lekkość wizji,
doskonałość wykonania
i autorskie detale.
Kompozycje Mistrza
są czymś więcej
niż sumą składników.

SPIS TREŚCI

ZESPÓŁ 4
DESERY 8
PRALINY 14
TORTY 18
ZAMÓWIENIA SPECJALNE 24
WARSZTATY CZEKOLADOWE 28

Czekolada Café pulsuje kreacją.

Z gablot cukierni, jak barwne klejnoty,

kuszą słodkie dzieła.

Niewiarygodnie piękne.

Aż trudno uwierzyć, że można je zjeść.

Do ostatniego okruszka...

ZESPÓŁ

KIM JESTEŚMY

KIM JESTEŚMY

Airport Hotel Okęcie posiada swój słodki punkt – to Czekolada Café, atelier deserów doskonałych i urocza kawiarnia, miejsce idealne na rozmowę biznesową, imprezę integracyjną, przyjęcie rodzinne, kinderbal czy spotkanie z przyjaciółmi. Króluje tu czekolada, kawa i nowatorskie cukiernictwo, a dopełnieniem oferty są śniadania, sycące przekąski, koktajle owocowe i warzywne, napoje i drinki. O każdej porze dnia nasi Goście, otuleni aromatem czekolady, mogą zasilić ciało i pobudzić zmysły pysznym lekkim posiłkiem i słodką pointą mistrzowskich deserów. Obecność czekolady przejawia się w każdym detalu. Można ją tu smakować w postaci gęstego, aksamitnego płynu – w wielkim bogactwie wariantów, w cudownych deserach i ciastach, jako praliny i trufle. Odpowiedzią na wrażliwość estetyczną są także czekoladowe rzeźby. Czekolada Café jest kameralna, a jednocześnie artystowska. Ciepły brąz ziaren kakaowca, przecięty purpurą akcentów i pogłębiony w odbiciach szlifowanych luster, buduje niepowtarzalną przestrzeń – świat czekolady, do którego chce się wracać.

MARKĘ TWORZĄ LUDZIE

Czekolada Café to wyjątkowy projekt, który w krótkim czasie z nadzwyczajną energią poszybował do pozycji lidera nowoczesnej kreacji cukierniczej. Utworzona w 2014 r. czekoladziarnia przyciąga nie tylko gości hotelowych, ale też smakoszy z Warszawy i okolic. Znakomite rzemiosło przemawia do tradycjonalistów, zaś śmiałe eksperymenty smakowe i wizualne uwodzą poszukiwaczy słodkich przygód.

Cukiernia proponuje szeroki zakres autorskiej produkcji: wyroby z czekolady i na bazie czekolady, desery, torty, ciasta, praliny i trufle. Szanując preferencje naszych Gości i Klientów, każdy produkt możemy przygotować w formie nowoczesnej lub klasycznej. Kreacja hotelowej cukierni jest zjawiskowa, co jest możliwe dzięki zaangażowaniu znakomitego zespołu, ale też oparciu produkcji na najlepszych, wyselekcjonowanych składnikach. Jako bazy używamy najszlachetniejszych odmian czekolady Cacao Barry® oraz świeżych, naturalnych produktów – lokalnych i egzotycznych.

– Szefem Cukierni jest Alan Pasierb, który od ponad 12 lat tworzy mniejsze i większe dzieła cukiernictwa, jest wicemistrzem Polski w deserach talerzowych Sweet Expo czy Master of Challenge by Schooler. Od 3 lat związany z Czekoladą Café, w której tworzy niebanalne kreacje.
Zespół cukierni tworzył się organicznie. Aktualnie liczy 6 specjalistów, którzy szlifują swój kunszt, uczestnicząc w warsztatach dla profesjonalistów i konkursach, gdzie rywalizują z najlepszymi w branży. Dynamika rozwoju cukierni zaowocowała także powiększonym i nowoczesnym zapleczem produkcyjnym, co motywuje młodych cukierników.

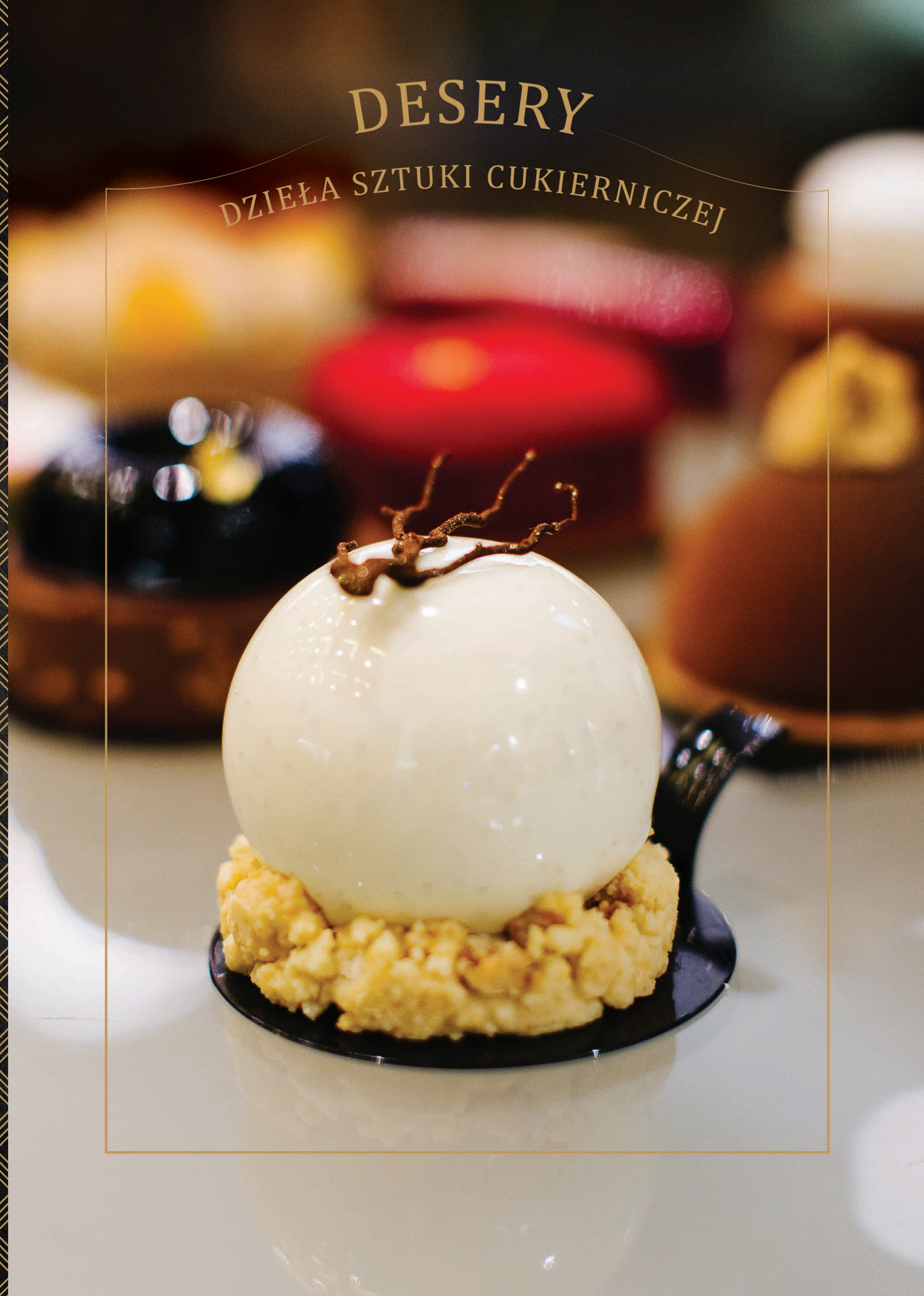
Kochamy rozmach i wspieramy różnorodne aktywności zespołu, by zasilać markę i wciąż na nowo zachwycać Gości smakołykami z cukierni Czekolada Café. Zapraszamy!

KASKADA ENDORFIN

Do smakołyków Czekolada Café
bierzemy z natury to, co najlepsze.
Naszym zaufanym partnerem jest Barry Callebaut
– wiodący producent kakao i czekolady,
który samodzielnie selekcjonuje, praży i mieli ziarno
na wyjątkowej jakości miazgę kakaową.
Popieramy zaangażowanie naszego dostawcy
w edukację nt. walorów i zastosowań czekolady,
a zwłaszcza program CSR skierowany
na umocnienie upraw kakao jako stabilnego źródła
godziwych dochodów plantacji w Afryce Zachodniej.

DESERY

DZIEŁA SZTUKI CUKIERNICZEJ

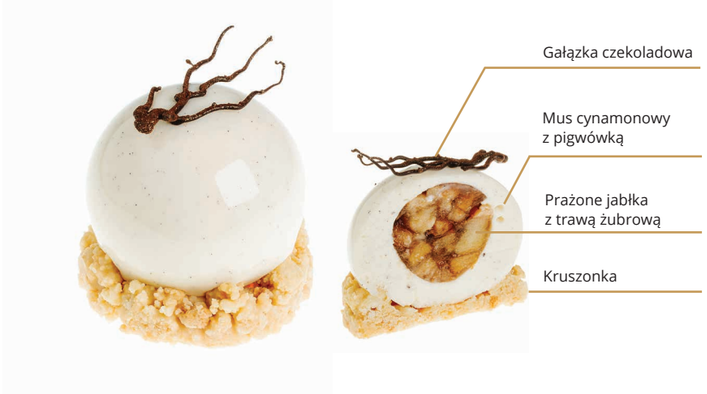


DESERY

CZEKOLADA
CAFÉ

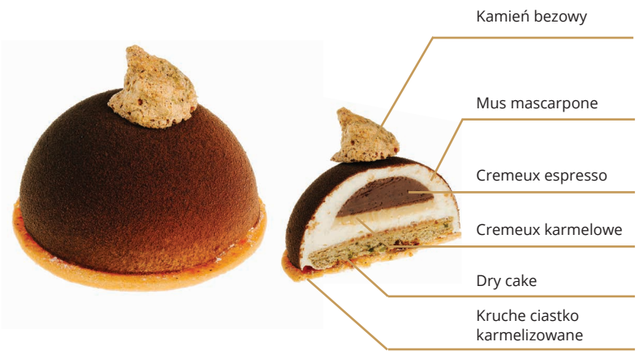
Desery traktujemy jak samodzielne dania. Wiemy, jak głęboko przemyślana jest ich struktura, więc polecamy smakować je maleńkimi kęsami, by doświadczyć ich bogactwa. Kompozycja każdego deseru rozwija się i pogłębia doznania. Fale słodyczy uwalniają endorfiny, wypełniając ciało zmysłową przyjemnością. Do produkcji deserów i pralin używamy słynnej belgijskiej czekolady Cacao Barry, która odznacza się jedwabistą konsystencją i głębokim aromatem. Na stałą ofertę cukierni składa się 10 deserów o zróżnicowanych wyrazistych smakach, w formie monoporcji, czyli miniaturowych torcików. Przygotowując je, zgodnie z rytmem natury, sięgamy po bogactwo polskich owoców – truskawek, porzeczek, malin, jagód, jeżyn, śliwek, jabłek i gruszek. By każdy Gość znalazł w cukierni coś dla siebie, oferujemy także desery bezpieczne dla osób ze specjalnymi potrzebami dietetycznymi oraz z alergiami pokarmowymi (w tym bezglutenowe).

Każdy z deserów może być inspiracją i bazą do wykonania tortu na specjalną okazję.



SZARLOTKA SZEFA

Jabłka z pigwą i trawą żubrową zamknięte w kuli musu z białej czekolady podane na kruchym spodzie.

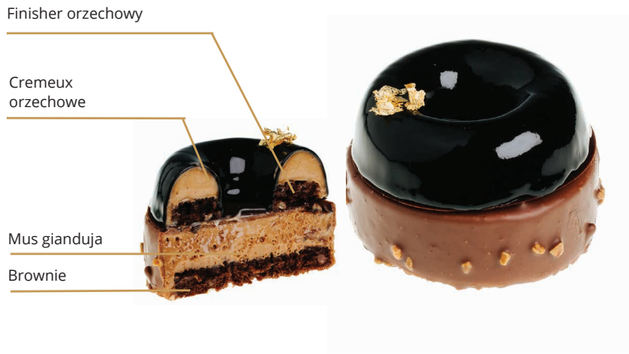


HIGH LEVEL TIRAMISU

Mus z serka mascarpone, cremeux espresso, cremeux z karmelowej czekolady i kawowe ciastko podane na karmelizowanym spodzie.

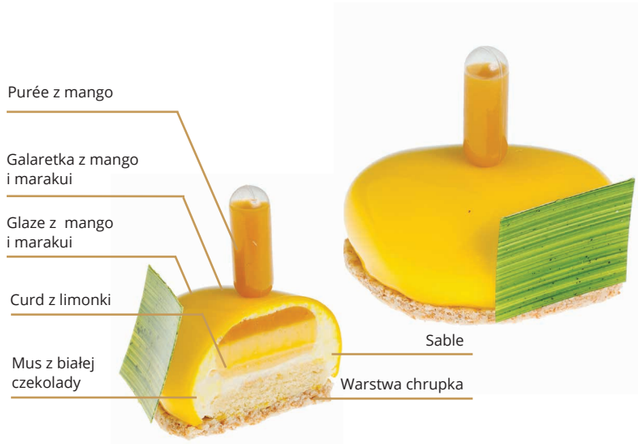
BROWNIE

Klasyczne brownie z musem orzechowym w mlecznej czekoladzie.



SUNRISE

Mus z białej czekolady z owocami cytrusowymi, galaretką i sokiem mango podany na spodzie z białej czekolady.



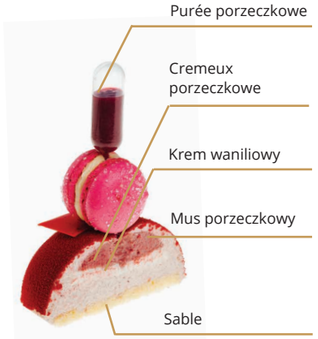
RUBIN

Mus jogurtowy z galaretką z liczi, marakui i maliny podany na chrupkim karmelowym spodzie.

DESERY

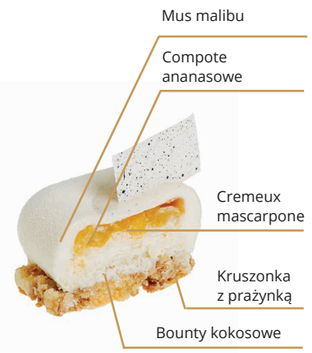
MUSCOVADO

Mus z czekolady
z karmelizowanymi
bananami.



SONATA PORZECZKOWA

Mus z białej czekolady
z porzeczką podany
z waniliową bezą.



PINACOLADA

Mus z białej czekolady
z ananasem, pieprzem
i malibu na kokosowym
ciastku.

KLASYKA Z NUTĄ AWANGARDY

W Czekolada Café zawsze można liczyć na słodkie przekąski, kultowe klasyki, jak i zjawiska sezonowe... Starannie wyselekcjonowane i mistrzowsko połączone składniki tworzą zachwycające kompozycje. Do palety smakołyków opartych o czekoladę, intensywnych i bogatych w smaku, dołączyliśmy pozycje z dominantą owoców i nuty kwaśnej, czerpiąc z bogactwa polskich upraw i lasów: truskawki, porzeczki, maliny, jeżyny, jagody, śliwki, jabłka i gruszki. Rangę stale poszukiwanych klasyków zyskały nasze ciasta: beza pistacjowa, tarty i sernik na bazie białej czekolady. Wielkim powodzeniem cieszą się muffiny, fantazyjne makaroniki i trufle z czekoladowego ganaszu – miniaturki aksamitnej słodyczy otaczane w kakao, płatkach migdałów, orzechów czy kokosa, a w wersji awangardowej – w drobinach egzotycznych przypraw.

SŁODKIE PRZEKĄSKI

Pełne smaku, ręcznie wykonane trufle, muffiny, bajecznie kolorowe makaroniki.

KULTOWE KLASYKI

Wyborne ciasta – beza pistacjowa, sernik na białej czekoladzie, delikatne tarty.

DESERY SEZONOWE

Każdy miesiąc jest dla nas inspiracją do kreacji nowego smaku!

Jeśli chodzi o tzw. nowoczesne cukiernictwo,

to mamy w mieście prawdziwego króla

w swojej kategorii.

Są bezwzględnym

numerem jeden w Warszawie!

~ Krytyka Kulinarna

PRALINY

MINIATURY AKSAMITNEJ SŁODYCZY

PRALINY

Pralina to rodzaj czekoladki nadziewanej kremem, owocami lub orzechami, przy czym czekoladowa forma stanowi nie mniej niż 25% jej wagi. Nasze praliny przygotowujemy na bazie szlachetnej czekolady Cacao Barry, bez użycia konserwantów, w pracowni mistrza, który dba o jakość i detale procesu produkcji. Używamy czekolady wytrawnej OCOA (70% kakao), mlecznej GHANA o subtelnym posmaku orzechów i kasztanów (40% kakao) oraz białej ZEPHYR (41% masła kakaowego).

Ręcznie wyrabiane praliny i trufle, w tym unikatowe kolekcje personalizowane, stanowią ekskluzywną oprawę uroczystych chwil. Mogą reprezentować markę, gdy umieścimy na nich logotyp, dodawać prestiżu ważnym wydarzeniom i ceremoniom – firmowym i prywatnym, jak ślub, komunia czy jubileusz. Na stałą ofertę składa się 16 rodzajów pralin, od słodkich po kwaśne, a nawet przełamane szczyptą soli lub pikanterii. Jednocześnie realizujemy zamówienia specjalne, nadając pralinom formę i barwy, a także komponując na życzenie nowe smaki.

TEQUILA I LIMONKA
na mlecznej czekoladzie

JABŁKO I CALVADOS
na białej czekoladzie

BANAN I RUM
na białej czekoladzie

GRUSZKA I ŻUBRÓWKA
na mlecznej czekoladzie

KAWA I PIEPRZ CAYENNE
na mlecznej czekoladzie

CZARNY BEZ I ŻUBRÓWKA
na wytrawnej czekoladzie

CZEKOLADA
CAFÉ

PISTACJA I SÓL MORSKA
na białej czekoladzie

KARMEL I MARAKUJA
na białej czekoladzie

BRUSZNICA I JAŁOWIEC
na wytrawnej czekoladzie

POMARAŃCZA Z GALARETKĄ POMARAŃCZOWĄ
na wytrawnej czekoladzie

JACK DANIELS I BAZYLIA
na wytrawnej czekoladzie

MALINA Z MIĘTĄ
na wytrawnej czekoladzie

FIGA Z MARAKUJĄ
na białej czekoladzie

BAILEYS I ORZECH
na mlecznej czekoladzie

KOKOS I MALIBU
na wytrawnej czekoladzie

TRUSKAWKA
I TRAWA CYTRYNOWA
na białej czekoladzie

TORTY

EKSKLUZYWNA KULMINACJA

Niezastąpiona oprawa uroczystości,

miniaturowy lub piętrowy,

minimalistyczny lub bogaty

– jego wysokość tort!

Profesjonalizm i autorskie receptury mistrza

zaklęte w formę tortu

urzekają smakiem i artyzmem wykonania.

Dodają splendoru

i są słodką atrakcją spotkania.

TORTY

Chlubą Czekolada Café, szczególnie wartą rekomendacji, są torty – bogata forma ciasta kojarzona z oprawą specjalnych okoliczności. Wesele, urodziny, świętowanie komunii, chrzcin i rocznic, event firmowy? Przygotujemy idealnie dopasowany tort. Nuty smakowe, projekt, waga, detale... – wszystko zgodnie z życzeniem. W podstawowej ofercie proponujemy 11 tortów odróżniających się smakiem, charakterem i wyglądem. A jest to jedynie punkt wyjścia, ponieważ z rozmachem realizujemy indywidualne pomysły i zamówienia specjalne. Mistrz, wraz z zespołem, tworzy słodkie dzieła, nawiązując do konkretnej okazji. Inspiracją są smaki już znane lub oczekiwane, marzenia, wizje i klimaty. Tworzywem – bogactwo natury i talent szefa.

TIRAMISU 2.0

Smak: mus mascarpone,
z kremem karmelowym
i kremem espresso.
Waga: 1 kg

RED HOT

Smak: mus migdałowy
z galaretką truskawkową,
curd z bergamotki.
Waga: 1 kg

FOREST

Smak: mus mascarpone
z kremem orzechowym,
konfitura z brusznicy podane
na dakłasie pistacjowym.
Waga: 2 kg

GRUSZKA I LAWENDA

Smak: mus gruszkowy,
galaretka z gruszką
i szafranem, lawenda.
Waga: 1,5 kg

STONE EFFECT

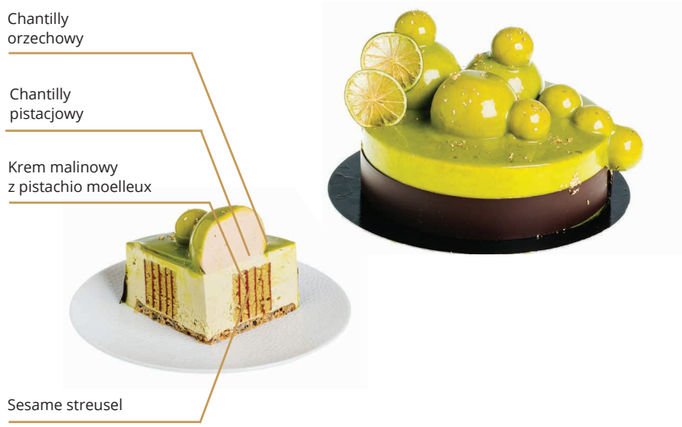
Smak: mus kasztanowy
z galaretką dyniową
i pomarańczową.
Waga: 1-1,5 kg

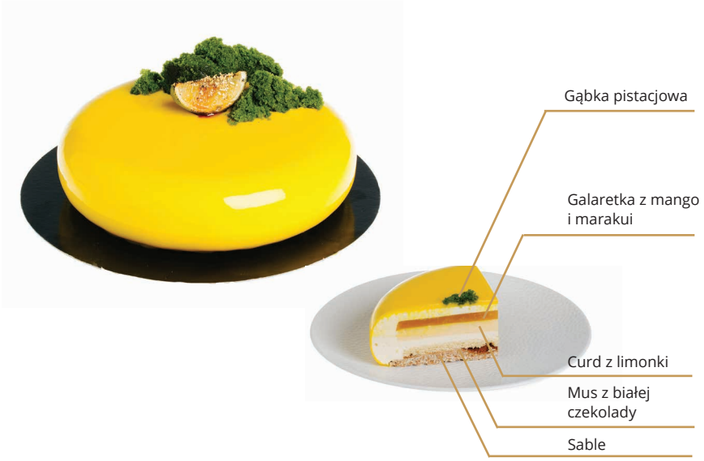
LOLLY SOFT

Smak: mus malinowy
z galaretką z liczi i limonką.
Waga: 1,2 kg

RED PISTACHIO

Smak: mus pomarańczowy
z kremem malinowym i pistacją.
Waga: 1,5 kg





CITRUS

Smak: mus z białej czekolady,
limonka, galaretka z mango.
Waga: 1,2 kg

PALONY ORZECH

Smak: mus orzechowy
z galaretką figową
i curdem morelowym.
Waga: 1,5 kg

GENTLEMAN

Smak: ciasto czekoladowe,
z cremeux z mascarpone
cassia i musem Johnnie
Walker.
Waga: 1,5 kg

DARK NIGHT

Smak: mus karaibski (banan,
marakuja) z kremem z herbaty
Earl Grey i biszkoptem
czekoladowym.
Waga: 2,5 kg

Architektura elementów.

Obfitość przyjemnie obezwładniająca zmysły.

Intrygująca pointa...

Nasze propozycje są zaproszeniem do kreacji,

ponieważ dobrze wiemy, że tym,

co otwiera nowe przestrzenie słodyczy,

jest nieposkromiona wyobraźnia...

ZAMÓWIENIA SPECJALNE

ZAMÓWIENIA SPECJALNE

I ważne chwile, i codzienność zasługują na pyszną przerwę. Cukiernia może być partnerem w organizacji uroczystości prywatnych i biznesowych. Staranność okazana podczas spotkań z bliskimi, klientami i pracownikami sprzyja realizacji celu. Wyrafinowany anturaż, atmosfera zabawy i słodkiej lekkości budują wyjątkowy klimat i prestiż. Stacje ze smakołykami, zaaranżowane do pory dnia, charakteru spotkania i sezonu, są atrakcyjnym dopełnieniem posiłku. Oryginalne formy słodyczy mogą także zastąpić tradycyjne upominki.

W RODZINNYM GRONIE

Pragniemy, by przyjęcia z okazji ślubu, chrzcin, komunii i jubileuszy były niezapomniane, zadbajmy więc o wyjątkowe detale. Sprawdzą się w tej roli torty z dedykowaną dekoracją, praliny, trufle, desery, makaroniki oraz ciasta w formie dopasowanej do motywu i stylu uroczystości symboliką i paletą kolorystyczną. Słodycze o wymarzonych smakach, opatrzone inicjałami, datą lub też zdjęciem bohaterów wydarzenia, zachwycą gości jako słodka strona spotkania, a praliny i trufle – jako powitalny prezencik. Słodkie bufety Czekolada Café aranżujemy w każdym wskazanym miejscu. Smakołyki mogą być wyeksponowane na rustykalnym wozie, stylizowanym młyńskim kole lub w stacjach tematycznych. Candy Bar to uroczy pomysł na urozmaicenie spotkania. Baśniowy wóz zabierze gości do świata słodyczy w klimacie vintage. Jest bogatą formą podania deseru lub wystawienia na czas spotkania: tortów, ciast, deserów, muffin, makaroników, pianek, pralin i trufli. Dodatkową atrakcją może być czekoladowa fontanna z owocami sezonowymi, stacje z goframi, watą cukrową i lodami, budzące zachwyt bez względu na wiek łasuchów.

UROCZYSTOŚCI FIRMOWE

Słodkie bufety i przerwy kawowe wzbogacone o torty, ciasta, praliny i gorącą czekoladę uprzyjemnią szkolenia, konferencje, uroczystości, wielkie gale i kameralne spotkania. Słodka stacja to także sposób, by wyróżnić się podczas targów i eventów. Niekonwencjonalna atrakcja przyciągnie do stoiska firmy tłumy odwiedzających, którym zamiast długopisów, smyczy i balonów proponujemy degustację trufli wyrabianych przez mistrza czekolady.

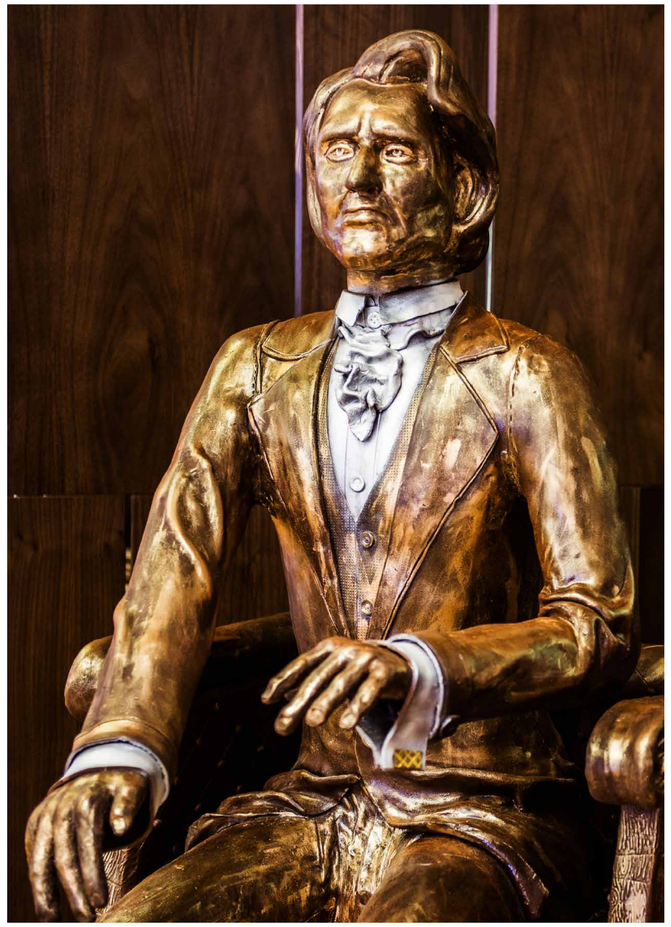
TORTY I RZEŹBY

Realizujemy zamówienia na torty artystyczne oraz czekoladowe rzeźby. Torty z logotypem, motywem przestrzennym, czy wręcz tortowe repliki wybranego motywu, budzą niedowierzanie i zachwyt gości oraz uznanie dla organizatora wydarzenia. A gdy tworzywem może być czekolada, otwiera się dodatkowe pole do popisu. Mistrz czekolady odwzoruje z tego szlachetnego surowca każdy, nawet nieoczywisty pomysł. Opowie historię i wyczaruje wyjątkową przestrzeń. Czekoladowe rzeźby to słodkie dzieła sztuki, które można od razu skonsumować albo... latami cieszyć nimi oczy.

OFERTA UPOMINKOWA

Polecamy wysokiej jakości personalizowane słodycze, by wyrazić wdzięczność, podziękować za pomoc i zaangażowanie bliskim, partnerom biznesowym, pracownikom. Baby, mazurki, czekoladowe symbole świąteczne i jubileuszowe, eleganckie zestawy pralin i kosze z delikatesami Czekolada Café znakomicie sprawdzają się jako okolicznościowe podarunki, wyróżniają firmę i budują jej prestiż. Są gwarancją najwyższej jakości i dobrego stylu, interesującą alternatywą dla standardowych upominków. Słodycze to elegancka i stosowna forma budowania relacji.

Praliny i trufle pakujemy w eleganckie opakowania: 1, 3, 6, 9, 12 szt.



ARCHITEKTURA SŁODYCZY

WARSZTATY CZEKOLADOWE

Używamy najlepszych naturalnych składników.
Słynna belgijska czekolada Cacao Barry
stanowi bazę naszych pralin i deserów.
Jej głęboki aromat i jedwabistą konsystencję
można odnaleźć w gotowych produktach,
a jeszcze lepiej zauroczyć się jej szlachetnością
przez pryzmat warsztatów czekoladowych,
gdy własnymi rękami tworzy się
praliny, trufle i klasyczne tabliczki.

WARSZTATY CZEKOLADOWE

Niezwykłą propozycją spędzenia czasu w grupie są warsztaty czekoladowe prowadzone przez mistrza czekolady, podczas których przedstawiamy intrygującą historię i proces powstawania czekolady, a także proponujemy degustację jej odmian.

OD ZIAREN KAKAOWCA DO CZEKOLADOWYCH SMAKOŁYKÓW

Urodziny, spotkanie firmowe dla pracowników lub klientów? Praca z wykorzystaniem najwyższej jakości produktów Barry Callebaut wprowadza uczestników w świat sekretów czekoladowej produkcji i gwarantuje znakomitą zabawę na mistrzowskim poziomie. Jest także niezrównaną formą integracji.

Warsztaty czekoladowe organizujemy w Airport Hotel Okęcie lub we wskazanym miejscu. Mogą w nich uczestniczyć zarówno dzieci, jak i dorośli – program elastycznie dostosowujemy do grupy, uwzględniając wiek i możliwości manualne uczestników.

Grupa: 10 – 40 osób
Czas trwania: 150 min

Uczestnicy otrzymują:
- fartuchy oraz czapki kucharskie na czas trwania warsztatu,
- opakowania na swoje dzieła z czekolady,
- dyplomy uznania.

Warsztaty są atrakcyjną formą edukacji i integracji. Przygotowanie własnych pralin, czekoladowych tabliczek i lizaków, ozdabianie ich owocami i bakaliami oraz możliwość zabrania gotowych produktów do domu jest zupełnie nowym doświadczeniem.
Na życzenie zorganizujemy dodatkowy poczęstunek – słodki lub wytrawny, w tym specjalne menu dla dzieci. Przygotujemy także tort okolicznościowy w atrakcyjnej cenie.

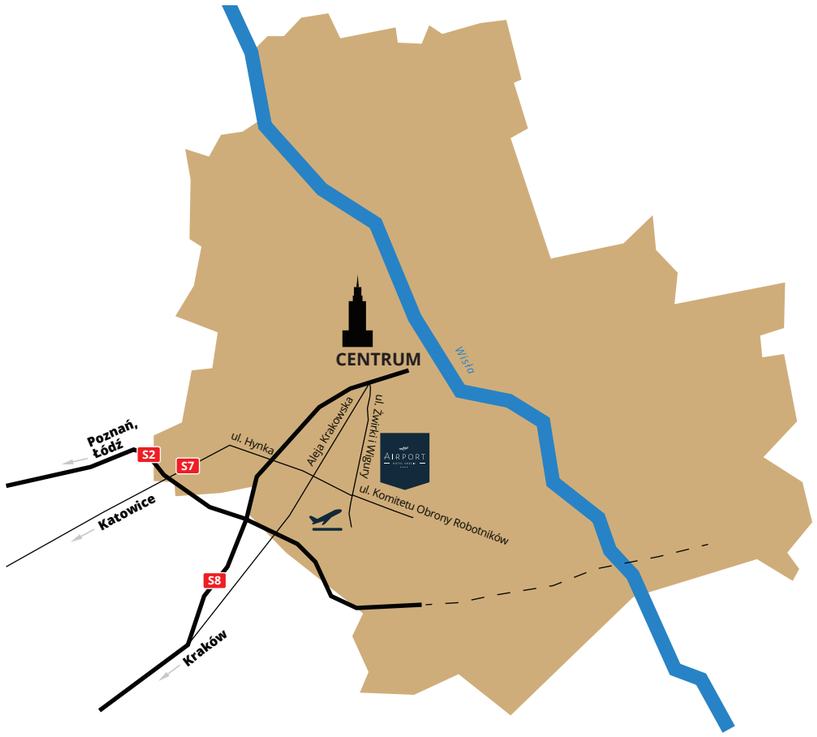
PROGRAM RAMOWY WARSZTATÓW

- od ziarna do czekolady – historia produktu
- degustacja ziaren kakaowca z różnych stron świata
- degustacja 3 rodzajów czekolady
- technologia przyrządzania czekolady pitnej i degustacja
- omówienie technik produkcji pralin i trufli
- nauka temperowania czekolady profesjonalnymi narzędziami
- oblewanie pralin zatemperowaną przez siebie czekoladą
- tworzenie własnych czekoladek
- techniki przygotowania tabliczki czekolady
- wylewanie do form
- ozdabianie czekolady owocami, orzechami
- pakowanie gotowych produktów na wynos
- wydanie certyfikatów ukończenia warsztatów czekoladowych

Zapraszamy!

WARSZTATY CZEKOLADOWE Z MISTRZEM

ZAPRASZAMY



CZEKOLADA CAFÉ

T: +48 22 456 80 34
E: info@czekoladacafe.eu
www.czekoladacafe.eu
FB: @CzekoladaCafe

Airport Hotel Okęcie
Warszawa, ul. Komitetu Obrony Robotników 24
Budynek B, poziom 0
Pon. – nd.: 08^{00} – 20^{00}

AIRPORT
HOTEL OKĘCIE
****

MIRAGE restaurant · RESTAURACJA POLSKA · CZEKOLADA CAFÉ · AVIATOR BAR & LOUNGE · CENTRUM WELLNESS