Кейс по теме: “Торт на ДР ребенку”

Ухх, можно выдохнуть, ведь я успела сделать за короткий промежуток времени важный заказ.

Ко мне обратилась Екатерина с просьбой сделать юбилейный тортик 5 лет для её маленького сына Тимофея. Она была расстроена, так как времени оставалось критически мало, и она боялась, что я не возьмусь за задание. День Рождения сына сначала они не хотели отмечать, но решив, что надо все-таки сделать праздник и позвать друзей, упустили время. Но вернёмся к самому заказу.

У клиента были следующие пожелания:

1. Адекватная цена.
2. Шоколадный бисквит.
3. На количество гостей в количестве 10 человек (плюс-минус 2).
4. Тематическое оформление.
5. Чтоб вкус торта был не приторно сладкий.
6. Чтобы понравился как деткам, так и взрослым;
7. Не перегружен кремом.

Получив такие параметры, я мысленно уже представила тортик и показала примеры уже ранее изготовленных изделий. Пролистав множество образцов и обсудив с ней по телефону все детали, мы с Екатериной остановились на следующем исполнении торта:

1. Общая масса торта 2.5 кг, исходя из следующего расчёта - 200 грамм на человека. И мама пожелала заказать чуть больше (уж лучше пусть останется, чем не достанется). Стоимость — 3800 руб.
2. Уже полюбившаяся многим, новая начинка "Банан-маракуйя-шоколад” со следующим составом: шоколадный бисквит, хрустящий слой, бананы в мягкой карамели, креме из маракуйи, шоколадный мусс на основе темного и молочного шоколада.
3. По тематике долго сомневались и выбирали между героями мультика Щенячий патруль и Вспыш, но остановились на Вспыше.
4. Цвет торта решили черный с красным — довольно необычное исполнение. Снизу начинается чёрный и плавно перетекает в красный. Верхушка торта — красная.
5. Главные герои будут нарисованы на пряниках и крепиться к торту с помощью палочек. Пряники тоже моего изготовления. Количество пряников — 5 штук: 3 машинки и 2 изображения огня.
6. Дополнительного декора будет очень мало, а именно маленькие сахарные меренги, трехцветные мармеладки и мелкая шоколадная посыпка чёрного цвета. Стоимость оформления - 1000 руб.
7. Крем сливочно-сырный, который не только вкусный, но и идеально подходит для выравнивания и прослойки торта.
8. Итоговая стоимость торта — 4800 руб. Доставка по городу бесплатная.

И вот, после подготовки всех элементов торта, наступает самый сложный момент — его сборка. Поэтому мастера не всегда хотят брать в работу заказ с короткими сроками. Потому что может случиться все что угодно, а времени на устранение недостаточно. Но я справилась, и передо мной воплощение нашей задумки. Передача готового изделия не менее ответственна, ведь не знаешь понравится ли твоя работа. Но я зря волновалась. Все остались довольны от мала до велика. И вот такие слова благодарности оставила мама Екатерина:

"Торт получился такой, какой я его представляла, а все потому что Елена досконально изучила мои предпочтения. Главный виновник торжества остался доволен, а это главное для меня. И даже наш папа, который не особо любит сладкое и не ест покупные торты, съел 1 кусок. А это показатель! Только я пожалела, что не приобрела дополнительные пряники, так как их хотели все попробовать! По вкусу торт получился нежным, тающим во рту и не отягощенный кремом. Так как мы и любим. Праздник удался на славу, все остались довольны и сыты) Спасибо за ваш труд и оперативность! Ведь до вас я обращалась к нескольким кондитерам. И все отказали. Особенно порадовала стоимость тортика. Ещё раз спасибо за спасенный праздник. "

Лестно получать такие отзывы, но для этого я и работаю, чтобы дарить радость людям! Екатерина, обращайтесь ещё!