



HAPPY
CRAFT
with love

КАТАЛОГ



ПРОДУКЦІЇ

Україна, 69050, м. Запоріжжя,
вул. Складська, 6 (2 поверх)

м. Дніпро, проспект Богдана Хмельницького, 151 А

Тел.: +38 (067) 612 41 43, +38 (067) 612 36 87

ІСТОРІЯ



Компанія Happy Craft почала свій шлях у 2018 році, виходячи із сімейного бізнесу, який був заснований з 2010 року натхненними ентузіастами кондитерського мистецтва та поціновувачами гарних десертів. Ціль компанії — створення чогось особливого та смачного, що могло б приносити людям феєрію смаків та задоволення.



Перші місяці були не легкі, але завдяки наполегливості та працьовитості компанія почала розвиватися: асортимент розширився та були створені нові, унікальні десерти та вироби.



Дуже швидко компанія стала відома у містах Запоріжжя, Дніпро та по всій Україні завдяки своїм смачним та якісним десертам, створеним з кращих європейських інгредієнтів. Але настали важкі часи – війна та бойові дії, які поставили під загрозу існування HappyCraft.



ІСТОРІЯ



Замість того, щоб здатися, компанія згуртувалась та кинула виклик обставинам! Всі робітники компанії почали працювати ще наполегливіше і розробили нові десерти та макарони, які стали популярними серед клієнтів. Компанія почала рости й масштабуватися, освоюючи нові ринки збуту та заручаючись прихильністю нових клієнтів.



Наразі компанія HappyCraft являється однією з найстабільніших на ринку крафтових смаколиків. Ми виробляємо широкий асортимент десертів в стаканчиках, макаронсів, тортів та італійські панеттоне. Якість наших виробів, не зважаючи на ситуацію в економіці, стала кращою, а інгредієнти так і залишилися найліпшими. Все це тому, що нашу продукцію ми створюємо з любов'ю.

Ми пишаємося, що наша компанія стала відомою в Україні завдяки своїй якійсній та смачній продукції. Ми продовжуємо розвиватися та розширюватися, зберігаючи свої традиції та принципи. Ціль компанії не змінилася – пропонувати клієнтам кращі десерти, які приносять радість і дарують натхнення.



МАКАРОН



HAPPY
CRAFT

with love



МАКАРОНС

АСОРТИМЕНТ



HAPPY
CRAFT
with love



Манго - Маракуя

мигдалеве борошно, альбумін, цукор, яєчний білок, харчовий барвник, пюре манго, вершки, білий шоколад, вершкове масло, пюре маракуї на пектині з цукром (конфітюр)

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Лаванда - Чорна смородина

мигдалеве борошно, альбумін, цукор, яєчний білок, харчовий барвник, білий шоколад, вершки, вершкове масло, паста лаванди, чорна смородина, пектин, цукор

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Кава - Солоня карамель

мигдалеве борошно, альбумін, цукор, яєчний білок, харчовий барвник, молочний шоколад, вершки, вершкове масло, натуральна кава, лікер «Бейліз», цукор, сіль

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Лайм - Полуниця

мигдалеве борошно, альбумін, цукор, яєчний білок, харчовий барвник, білий шоколад, вершки, вершкове масло, пюре лайма, пектин, цукор

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



МАКАРОНС

АСОРТИМЕНТ



HAPPY
CRAFT

with love



Чорний шоколад - Малина

мигдалеве борошно, альбумін, цукор, яєчний білок, харчовий барвник, чорний шоколад, вершки, малинове пюре, пектин, цукор

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Кокос - Ананас

мигдалеве борошно, альбумін, цукор, яєчний білок, харчовий барвник, білий шоколад, вершки, вершкове масло, кокосові вершки, ананасове пюре, пектин, цукор, кокосова стружка

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Горгонзола - Груша

мигдалеве борошно, альбумін, цукор, яєчний білок, харчовий барвник, вершки, білий шоколад, вершкове масло, сир «Горгонзола», волоський горіх, глюкозний сироп, пюре груші, пектин, цукор

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Тірамісу

мигдалеве борошно, альбумін, цукор, яєчний білок, харчовий барвник, білий шоколад, вершки, сир «Маскарпоне», чорний шоколад, лікер «Бейліз»

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



МАКАРОНС

АСОРТИМЕНТ



HAPPY
CRAFT

with love



Фісташка - Малина

мигдалеве борошно, альбумін,
цукор, яєчний білок, харчовий
барвник, білий шоколад, вершки,
фісташкова паста, вершкове масло,
марципан, конфітур

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Орео - Шоколад

мигдалеве борошно, альбумін,
цукор, яєчний білок, харчовий
барвник, вершки, білий шоколад,
вершкове масло, печиво «Орео»

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Малина - Абрикос

мигдалеве борошно, альбумін,
цукор, яєчний білок, харчовий
барвник, білий шоколад,
вершкове масло, вершки,
пюре з малини, глюкозний сироп,
абрикосове пюре, пектин, цукор

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Цитрус

мигдалеве борошно, альбумін,
цукор, яєчний білок, харчовий
барвник, білий шоколад, вершки,
вершкове масло, пюре лайма,
пюре мандарина, пюре каламансі,
пюре маракуї, лікер «Тропік»

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



МАКАРОНС

АСОРТИМЕНТ



HAPPY
CRAFT
with love



Банан - Ківі

мигдалеве борошно, альбумін,
цукор, яєчний білок, харчовий
барвник, вершки, білий шоколад,
вершкове масло, бананова паста,
пюре ківі, пектин, цукор

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Дор-блю - Маракую

мигдалеве борошно, альбумін,
цукор, яєчний білок, харчовий
барвник, вершки, білий шоколад,
вершкове масло, сир «Дор-блю»,
пюре маракую, пектин, цукор

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Чорна смородина - Ананас

мигдалеве борошно, альбумін,
цукор, яєчний білок, харчовий
барвник, вершки, білий шоколад,
вершкове масло, пюре з чорної смородини,
пюре ананаса, пектин, цукор

37-47 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Набір макаронсів (10 шт.)



МАКАРОНС

ВАРІАНТИ УПАКОВОК
ДЛЯ ПОДАРУНКІВ КОЛЕКТИВУ
АБО ДО СВЯТ



Набір макаронсів
(2 шт.)



Набір макаронсів
(4 шт.)



Набір макаронсів
(16 шт.)



Набір макаронсів
(3 шт.)





HAPPY
CRAFT

with love



ДЕСЕРТИ У ПЛАСТИКУ

ДЕСЕРТИ

АСОРТИМЕНТ (пластик)



HAPPY
CRAFT

with love



Червоний Оксамит

червоні оксамитові коржі
з ніжним сирним кремом

150 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Тропічний чізкейк

ванільно-пісочна основа,
легкий сирно-сметанний соус та
желе тропічних фруктів

200 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Тірамісу

класичний італійський десерт
на основі ніжного крему
маскарпоне та савойського печива,
просоченого кавою та лікером

160 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Медовик з ягідним соусом

медові коржі-крихта,
сметанно-карамельний крем
та ягідне кулі

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ДЕСЕРТИ

АСОРТИМЕНТ (пластик)



HAPPY
CRAFT

with love



Снікерс

шоколадний бісквіт, поєднаний з карамелізованим горіхом, хрустким бізе та шоколадним кремом з карамеллю

200 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Естерхазі

легкі білково-горіхові коржі з шаром солоної карамелі та ніжним маслянисто-зварним кремом; покриття з ганашу на основі білого шоколаду

200 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Ягідно - Банановий мус

ягідний мус на основі білого шоколаду та бананово-вершкового крему з ніжним бісквітом

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Банановий Спліт

шоколадно-ванільна крихта, банановий крем, шоколадно-горіховий крем та солоня карамель

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ДЕСЕРТИ

АСОРТИМЕНТ (пластик)



HAPPY
CRAFT
with love



Вишневий коктейль

шоколадний бісквіт в
поєднанні з ніжним вершковим кремом
та соковитою вишнею

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Профітролі у вершковому кремі

ніжні профітролі,
вершковий крем та
шоколадний ганаш

160 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Наполеон класичний

хрусткі та ніжні коржі з
молочним заварним кремом

200 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Наполеон фісташковий

хрусткі та ніжні коржі з
молочним заварним кремом та
натуральною фісташковою пастою

200 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ДЕСЕРТИ

АСОРТИМЕНТ (пластик)



HAPPY
CRAFT
with love



Панакота «Полуниця»

солодке вершково-кремове желе
в ідеальній гармонії з
полуничним мармеладом

250 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Блек Черрі

шоколадний бісквіт
з кремом «Тофіто»
та соковитою вишнею

130 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Медовик класичний

медові коржі-крихта з
ніжним сметанно-
карамельним кремом

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ДЕСЕРТИ

АСОРТИМЕНТ (пластик)



HAPPY
CRAFT
with love



Вишневий коктейль

шоколадний бісквіт в поєднанні з ніжним вершковим кремом та соковитою вишнею

130 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Профітролі

ніжні профітролі, вершковий мус та шоколадний ганаш

100 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Наполеон класичний

хрусткі та ніжні коржі з молочним заварним кремом

130 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Наполеон фісташковий

хрусткі та ніжні коржі з молочним заварним кремом та натуральною фісташковою пастою

120 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ДЕСЕРТИ

АСОРТИМЕНТ (пластик)



HAPPY
CRAFT

with love



Снікерс

шоколадний бісквіт, поєднаний
з карамелізованим горіхом,
хрустким бізе та шоколадним кремом
з карамеллю

130 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Блек Черрі

шоколадний бісквіт
з кремом «Тофіто»
та соковитою вишнею

130 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Рафаелло

витончений бісквіт з кокосовим кремом
та кокосовою стружкою, поєднаний
з хрустким мигдалевим прошарком

120 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



HAPPY
CRAFT
with love



ДЕСЕРТИ У СКЛІ

ДЕСЕРТИ

АСОРТИМЕНТ (скло)



HAPPY
CRAFT
with love



Снікерс

шоколадний бісквіт в поєднанні з карамелізованим горіхом, хрустким бізе та шоколадним кремом з карамеллю

200 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Профітролі у вершковому кремі

ніжні кульки-профітролі, глазуровані білим шоколадом, в гармонійному поєднанні з вершковим заварним кремом

145 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Наполеон фісташковий

хрусткі та ніжні коржі з молочним заварним кремом і натуральною фісташковою пастою

230 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Медовик з ягідним кулі

медові коржі-крихта, сметанно-карамельний крем та ягідне кулі

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ДЕСЕРТИ

АСОРТИМЕНТ (скло)



HAPPY
CRAFT
with love



Медовик класичний

медові коржі-крихта в поєднанні зі сметанно-карамельним кремом та карамелізованим горіхом

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Естерхазі

легкі білково-горіхові коржі з шаром солоної карамелі та ніжним маслянисто-заварним кремом; покриття з ганашу на основі білого шоколаду

200 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Ягідно-банановий мус

ягідний мус на основі білого шоколаду та бананово-вершкового крему з ніжним бісквітом

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Три Молока

молочний бісквіт зі смаком топленого молока та ніжним сирним кремом

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ДЕСЕРТИ

АСОРТИМЕНТ (скло)



HAPPY
CRAFT
with love



Наполеон класичний

хрусткі та ніжні коржі
з молочним заварним кремом

230 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Шоколадно-вишневий

шоколадний бісквіт
з кремом «Тофіто»
та соковитою вишнею

230 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Панакота «Полуниця»

солодке вершково-кремове желе
в ідеальній гармонії з
полуничним мармеладом

300 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Панакота «Манго-Маракуя»

вершково-кремове желе вкрите
мармеладом з натурального
манго-маракуєвого пюре

300 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ДЕСЕРТЫ

АССОРТИМЕНТ (пластик)



HAPPY
CRAFT

with love



Три Молока з карамеллю

молочний бісквіт зі
смаком топленого молока,
ніжним сирним кремом
та карамеллю

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



П'янка вишня

ніжний шоколадний бісквіт
та вершковий крем,
які доповнені кислінкою
вишневої начинки

180 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Чизкейк «Лісова ягода»

чизкейк з м'якого сиру,
бісквіт та пюре
з лісових ягід

150 гр • -18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ТОРТИ



HAPPY
CRAFT

with love



ТОРТИ

АСОРТИМЕНТ



Медовик класичний

медові коржі-крихта
в поєднанні зі сметанно-карамельним
кремом та карамелізованим горіхом

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Наполеон класичний

хрусткі та ніжні коржі
з молочним заварним кремом

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Медовик з ягідним кулі

медові коржі-крихта
в поєднанні зі сметанно-карамельним
кремом, карамелізованим горіхом
та вишуканим ягідним кулі

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Наполеон фісташковий

хрусткі та ніжні коржі
з молочним заварним кремом
та фісташковою пастою

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ТОРТИ

АСОРТИМЕНТ



Снікерс

шоколадний бісквіт в поєднанні з карамелізованим горіхом, хрустким бізе та шоколадним кремом

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Рафаелло

витончений бісквіт з кокосовим кремом та кокосовою стружкою, поєднаний з хрустким мигдалевим прошарком

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Іній

ніжний ванільний бісквіт з коньячним просоченням, хрустке бізе з арахісом та крем зі згущеного молока

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.



Карамельний Бум

повітряні коржі-бісквіти з горіховим бізе та карамельним кремом, солона карамель і хрусткий арахіс

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д.

ТОРТ

АСОРТИМЕНТ



Рафаелло

вигончений бісквіт з кокосовим кремом та кокосовою стружкою, поєднаний з хрустким мигдалевим прошарком

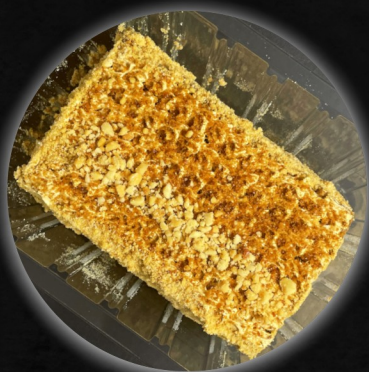
-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д. • 300-600 гр



Снікерс

шоколадний бісквіт в поєднанні з карамелізованим горіхом, хрустким бізе та шоколадним кремом

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д. • 300-600 гр



Медовик класичний

медові коржі-крихта в поєднанні зі сметанно-карамельним кремом та карамелізованим горіхом

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д. • 300-600 гр



Карамельний Бум

повітряні коржі-бісквіти з горіховим бізе та карамельним кремом, солона карамель і хрусткий арахіс

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д. • 300-600 гр

ТОРТ

АСОРТИМЕНТ



Естерхазі

легкі білково-горіхові коржі
з шаром солоної карамелі
та ніжним маслянисто-зварним кремом;
покриття з ганашу на основі білого шоколаду

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д. • 300-600 гр



Наполеон класичний

хрусткі та ніжні коржі
з молочним заварним кремо

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д. • 300-600 гр



Іній

ніжний ванільний бісквіт
з коньячним просоченням,
хрустке бізе з арахісом
та крем зі згущеного молока

-18°C - 180 д. • 6±2°C - 5 д. • 300-600 гр