



SAVEURS



Choisissez une saveur pour le biscuit (colonne 1) PLUS un curd ou une ganache pour le fourrage intérieur du biscuit (colonnes 2a et 2b)

Ganache = à base de chocolat et crème

Curd = à base de fruits, beurre et oeuf (pensez aux tartelettes au citron !)

1) BISCUIT

Vanille

Chocolat

Chocolat-Noisettes

Citron

Pommes-Caramel

Pommes-Cannelle

Nature

2a) * CURDS

* Curd Citron

* Curd Citron Vert

* Curd Framboise

* Curd Fruit de la Passion

* Curd Fraises

* Curd Mûres

* Curd aux Pommes

* Curd à la Mangue

* Curd à la Rhubarbe
(d'avril à juin, pendant la saison)

2b) GANACHES GOURMANDES

Ganache Chocolat Noir

Ganache Chocolat Blanc

Chocolat au Lait

Ganache Pistache

* Ganache Citron Vert - Basilic

* Nutella (du commerce)

* Caramel au Beurre Salé

* Crème aux Speculoos
(pas fait maison, acheté du commerce)

Ganache au Kinder Riegel

* Saveurs accompagnées d'un astérisque : afin qu'elles ne coulent pas sur les côtés du gâteau, une "barrière" de glaçage crémeux est appliquée sur le pourtour du gâteau.

TOUS NOS GATEAUX sont recouverts (dessus et sur les côtés) d'une fine couche de ganache au chocolat noir afin de faire adhérer la pâte à sucre au gâteau et donner des angles droits et un aspect propre et lisse.

La base de tous nos gâteaux contient également de la compote de pommes pour qu'ils soient plus moelleux, plus longtemps :) La couleur du gâteau (même à la vanille) est dès lors relativement foncée.



FLAVOURS



Choose a flavour for the cake (column 1) AND a curd or a ganache for the filling of the cake (columns 2a and 2b)

Ganache = chocolate and cream

Curd = spread made with fruits, butter and eggs (most famous is the "lemon curd")

1) CAKE

Vanilla

Chocolate

Chocolat-Hazelnut

Lemon

Apple-Caramel

Apple-Cinnamon

Plain Cake

2a) * CURDS

* Lemon Curd

* Lime Curd

* Raspberry Curd

* Passion-Fruit Curd

* Strawberry Curd

* Blueberry Curd

* Apple Curd

* Mango Curd

* Rhubarb Curd
(from April to June)

2b) GANACHES

Dark Chocolate

White Chocolate

Milk Chocolate

Pistachio

* Lime - Basilic

* Nutella (store bought)

* Salted Caramel

* Speculoos Spread
(not homemade, bought from the stores)

Kinder Riegel Ganache

* Flavours marked with a star : so they don't leak on the side, we have to add a small coat of icing on the side of the cake.

ALL OF OUR CAKES are coated (sides and top) with a thin layer of dark chocolate ganache before we ice them with sugarpaste. It's mandatory to achieve sharp edges and a clean and polished look.

Our cakes are made with applesauce, so they are very moist and stay so for long. Therefore, the color of the cake (even if you go for a plain one or a vanilla one) is quite dark.