

torten, süßes and pastries

# CAKE COUTURE

*handgemacht*

## Inhaltsverzeichnis:

SORTIMENT: .....	1
„CLASSIC SWEETS“ .....	8

## SORTIMENT:

### Cupcakes

#### Sponge (Muffin):

Schoko Sponge

Vanille Sponge

#### Toppings (Crème):

Himbeer

Kokos

Banane

Zitrone

Schokolade

Passionsfrucht

Schokolade-Orange

Mango

Brombeere-Zitrone

Lebkuchentopping

*torten, süßes and pastries*

# CAKE COUTURE

*handgemacht*

## Macarons

Himbeere

Erdbeere

Passionsfrucht

Schokolade

Nougat

Vanille

Karamel

Zitrone

Kokos

Rose

Jasmin

*torten, süßes and pastries*

# CAKE COUTURE

*handgemacht*

## Torten für dekorierte Torten (mit Fondantüberzug)

(L= auch bei Lactoseintoleranz möglich)

Sachertorte (L)

Schokomohntorte mit Himbeerspiegel und Vanillecreme (L)

Mohnkuchen mit Mousse au Chocolat

Schokotorte mit Himbeerspiegel und Himbeercreme (L)

Schokotorte mit Erdbeerspiegel und Erdbeercreme (L)

Schokonusstorte mit Nuss-Nougat-Creme (L)

Nusstorte mit Mousse au Chocolat

Helle oder dunkle Biskuittorte mit Himbeerspiegel und Himbeercreme (L)

Helle oder dunkle Biskuittorte mit Erdbeerspiegel und Erdbeercreme (L)

Schokobiskuittorte mit Kokoscreme (L)

Schokoladentorte mit Vanillecreme (L)

Schokoladenkuchen mit Mousse au Chocolat (L)

Sandkuchen mit Vanillebuttercreme

Sandkuchen mit Zitronenbuttercreme

Karottentorte (L)

Zucchinitorte

Bananenbrottorte (L)

Mandelkuchen mit Marmelade oder Creme nach Wunsch

MAG. ANDREA ISABELLE STREITWIESER • KONDITORMEISTERIN & CAKE DESIGNERIN

Steingasse 27, 5020 Salzburg • +43 (0) 664 889 07 160 • [handgemacht@cakecouture.at](mailto:handgemacht@cakecouture.at) • [www.cakecouture.at](http://www.cakecouture.at)

Sparkasse Salzburg • BIC: SBGSA T2S XXX • IBAN: AT65 2040 4000 4138 1609 • UID-Nr.: ATU 68 628 309

*torten, süßes and pastries*

# CAKE COUTURE

*handgemacht*

Victoria Sponge Cake (Amerikanischer Hochzeitskuchen schmeckt wie ein ganz saftiger  
Buttervanille Kuchen)

## Torten für Side Cakes (ohne Fondantüberzug)

Erdbeerkäsesahne

Oreo Cheescake

Schokomohntorte mit Himbeerspiegel und Topfencreme

Schwarzwälder Kirschtorte

Tiramisutorte mit Biskottenummantelung & Schleifen

## Naked Cake

Boden und Füllungen: siehe Torten für dekorierte Torten

Zusätzliche Füllungsoption: Joghurt - Topfen Mascarponecreme mit nach Wahl

- Himbeere
- Erdbeere
- Passionsfrucht
- Zitrone
- Kokos
- Banane
- Brombeere

*torten, süßes and pastries*

# CAKE COUTURE

*handgemacht*

## Tartelettes

mit Erdbeeren

Zitronetartelettes mit Meringue

Passionsfruchttartelettes mit Meringue

## Cakepops

Schokolade

Schokolade-Himbeere

Erdbeere (heller Biskuit mit Erdbeermarmelade)

Himbeere (heller Biskuit mit Himbeermarmelade)

## Pralinen

Maracuja

Vanille

Rosentrüffel

Nougat de Montelimar

*torten, süßes and pastries*

# CAKE COUTURE

*handgemacht*

## Außerdem

Eclaires (mit Vanille, Schoko, Kaffeecreme)

Schokosplitter

Minicake

Cookies

Chocolate Chip Cookies

Marshmallows

Stückdessert im Glas mit

hellem oder Schokobiskuit

- mit Topfen-Kokosnuss Creme
- Topfen - Himbeer Creme
- Topfen Brombeer Creme
- Topfen Heidelbeer Creme
- Käse Sahne Creme mit Erdbeerstückchen

Zimtschnecken

Karamellisiertes Popcorn

Apfel - Blätterteigrosen in der Muffinform (moderner "Miniapfelstudel")

Glasierte Äpfel

Toffee Karamel

Meringue (auch mit Zimt)

Whoopies mit Marshmallow Fluff

Sacristains (Franz Blätterteigstangen)

MAG. ANDREA ISABELLE STREITWIESER • KONDITORMEISTERIN & CAKE DESIGNERIN

Steingasse 27, 5020 Salzburg • +43 (0) 664 889 07160 • [handgemacht@cakecouture.at](mailto:handgemacht@cakecouture.at) • [www.cakecouture.at](http://www.cakecouture.at)

Sparkasse Salzburg • BIC: SBGSA T2S XXX • IBAN: AT65 2040 4000 4138 1609 • UID-Nr.: ATU 68 628 309

*torten, süßes and pastries*

# CAKE COUTURE

*handgemacht*

Gebrannte Mandeln

Doughnuts

Minibiskuitörtchen mit Cremfüllung

Cake Balls

## Glutenfreie Süßigkeiten

Schokonussmuffins

*torten, süßes and pastries*

# CAKE COUTURE

*handgemacht*

## „CLASSIC SWEETS“

Produkte frei wählbar im Rahmen von Sweet Table Konzepten

Preis als Zusatzprodukt: je € 150,00 (nur möglich bei „Sweet Table classic“)

Cupcakes (30 Stück, 3 Sorten)

Dekorierte Cake Pops (18 Stück)

Macarons (40 Stück, 3 Sorten)

Tartelettes (15 Stück 1 Sorte)

Meringue (2 Karaffen ca 60 Stück)

Eclaires (25 Stück, 1 Sorte)

Minicakes (2 Stück)

Cake Balls (2 Stück)

Marshmallows (ca. 50 Stück)

Stückdessert im Glas (1 Sorte, 25 Gläser)

Zimtschnecken (20 Stück)

Doughnuts (20 Stück)

Minibiskuitörtchen mit Cremfüllung (20 Stück)

Karamellisiertes Popcorn (ca. 20 Tüten)

Sacristains (20 Stück)

MAG. ANDREA ISABELLE STREITWIESER • KONDITORMEISTERIN & CAKE DESIGNERIN

Steingasse 27, 5020 Salzburg • +43 (0) 664 889 07160 • [handgemacht@cakecouture.at](mailto:handgemacht@cakecouture.at) • [www.cakecouture.at](http://www.cakecouture.at)

Sparkasse Salzburg • BIC: SBGSA T2S XXX • IBAN: AT65 2040 4000 4138 1609 • UID-Nr.: ATU 68 628 309



*torten, süßes and pastries*

# CAKE COUTURE

*handgemacht*

Apfel - Blätterteigrosen in der Muffinform (moderner "Miniapfelstudel") (20 Stück)

Chocolate Chip Cookies (35 Stück)

Limonade mit Aromaöl

Glasierte Äpfel (10 Stück)

Woopies mit Marshmallow Fluff (20 Stück)

Gebrannte Mandeln (10 Tüten)

## Sweets exclusive (Preise auf Anfrage)

Dekorierte Cookies

Pralinen

Schokosplitter

Side Cakes