

torten, süßes and pastries

CAKE COUTURE

handgemacht

Inhaltsverzeichnis:

SORTIMENT:	1
„CLASSIC SWEETS“	8

SORTIMENT:

Cupcakes

(L= auch als lactosefrei möglich)
(V =auch als vegan möglich)

Sponge (Muffin):

Schoko Sponge (L) (V)

Vanille Sponge

Toppings (Crème):

Himbeer (L) (V)

Kokos (L) (V)

Banane (L)

Zitrone (L)

Schokolade (L)

Passionsfrucht (L) (V)

Schokolade-Orange (L)

Mango (L)

Brombeere-Zitrone (L)

torten, süßes and pastries

CAKE COUTURE

handgemacht

Lebkuchentopping (L)

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 als lactosefrei möglich)
(V =auch als vegan möglich)

Sachertorte (L)

Schokomohntorte mit Himbeerspiegel und Vanillecreme (L)

Mohnkuchen mit Mousse au Chocolat

Schokotorte mit Himbeerspiegel und Himbeercreme (L) (V)

Schokotorte mit Erdbeerspiegel und Erdbeercreme (L) (V)

Schokotorte mit Passionsfruchtspiegel und Passionsfruchtcreme (L) (V)

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 (V)

MAG. ANDREA ISABELLE STREITWIESER • KONDITORMEISTERIN & CAKE DESIGNERIN

Steingasse 27, 5020 Salzburg • +43 (0) 664 889 07160 • handgemacht@cakecouture.at • 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

Bananenbrottorte (L) (V)

Mandelkuchen mit Marmelade oder Creme nach Wunsch

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

Torten für Side Cakes (ohne Fondantüberzug)

Erdbeerkäsesahne (L)

Oreo Cheescake

Schokomohntorte mit Himbeerspiegel und Topfencreme (L)

Schwarzwälder Kirschtorte (L)

Tiramisutorte mit Biskottenummantelung & Schleifen (L)

Naked Cake & Cream Cakes

Boden und Füllungen: siehe Torten für dekorierte Torten

Zusätzliche Füllungsoption: Joghurt - Topfen - Mascarponecreme
oder

vegane Crème (Seidentofu; Sojajoghurt; Kokosmilch)

mit nach Wahl

- Himbeere
- Erdbeere
- Passionsfrucht
- Zitrone

MAG. ANDREA ISABELLE STREITWIESER • KONDITORMEISTERIN & CAKE DESIGNERIN

Steingasse 27, 5020 Salzburg • +43 (0) 664 889 07160 • handgemacht@cakecouture.at • 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

- Kokos
- Banane
- Brombeere

Tartelettes

mit Erdbeeren

Zitronetartelettes mit Meringue

Passionsfruchttartelettes mit Meringue

Cakepops

Schokolade (L) (V)

Schokolade-Himbeere

Erdbeere (heller Biskuit mit Erdbeermarmelade)

Himbeere (heller Biskuit mit Himbeermarmelade)

Pralinen

Maracuja

Vanille

torten, süßes and pastries

CAKE COUTURE

handgemacht

Rosentrüffel

Nougat de Montelimar

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

MAG. ANDREA ISABELLE STREITWIESER • KONDITORMEISTERIN & CAKE DESIGNERIN

Steingasse 27, 5020 Salzburg • +43 (0) 664 889 07160 • handgemacht@cakecouture.at • www.cakecouture.at

Sparkasse Salzburg • BIC: SBGSA T 2S XXX • IBAN: AT65 2040 4000 4138 1609 • UID-Nr.: ATU 68 628 309

torten, süßes and pastries

CAKE COUTURE

handgemacht

Toffee Karamel

Meringue (auch mit Zimt)

Whoopies mit Marshmallow Fluff

Sacristains (Franz Blätterteigstangen)

Gebrannte Mandeln

Doughnuts

Minibiskuitörtchen mit Cremfüllung

Cake Balls

Glutenfreie Süßigkeiten

Schokonussmuffins

Cake Pops (Schokonuss oder Schoko)

torten, süßes and pastries

CAKE COUTURE

handgemacht

„CLASSIC SWEETS“

Produkte frei wählbar im Rahmen von Sweet Table Konzepten

Preis als Zusatzprodukt: je € 180,00 (nur möglich bei „Sweet Table classic“)

Cupcakes (30 Stück, 3 Sorten)

Dekorierte Cake Pops (30 Stück)

Macarons (60 Stück, 3 Sorten)

Tartelettes (30 Stück 1 Sorte)

Meringue (2 Karaffen ca 60 Stück)

Eclaires (30 Stück, 1 Sorte)

Minicakes (2 Stück)

Cake Balls (2 Stück)

Marshmallows (ca. 50 Stück)

Stückdessert im Glas (1 Sorte, 30 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 • 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