



WEDDING CAKE & GÂTEAUX À ÉTAGES

AUTOMNE - HIVER (Sept à Mars)

1) Choisissez une base :

Le Molly Cake est une génoise à base de crème montée, ce qui le rend moelleux tout en ayant une bonne tenue pour les gâteaux à étages.

VANILLE
CHOCOLAT
NOISETTES
NOIX DE PÉCAN

2) Choisissez une garniture :

Chantilly mascarpone légère :

VANILLE
PRALINÉ
VANILLE + CARAMEL BEURRE SALÉ
EARL GREY
CRÈME DE MARRONS
ZESTES CITRON + CURD CITRON

ou :

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 64%

3) Choisissez un fruit :

POIRE
POMME
MANGUE

4) Choisissez votre déco :

BOUGIES NUMÉRO
TOPPER
SUPPORT RONDIN DE BOIS

Quelques fleurs de saison :

WAX
CAMÉLIA
ROSE
EUCALYPTUS (feuillage)
RUSCUS (feuillage)



WEDDING CAKE & GÂTEAUX À ÉTAGES

AUTOMNE - HIVER (Sept à Mars)

Quelques inspirations ...

CHOCOLAT PRALINÉ

Molly cake aux noisettes - Craquant praliné - Mousse au chocolat noir 64%

FORÊT NOIRE

Molly cake chocolat - Chantilly mascarpone vanille - Cerises Amarena.

POIRE CHOCOLAT

Molly cake aux noisettes - Craquant praliné - Mousse au chocolat noir 64% - Poires.

POIRE EARL GREY

Molly cake aux noisettes - Chantilly mascarpone infusée au thé Earl Grey - Poires.

POMME CARAMEL

Molly cake noix de Pécan - Chantilly mascarpone vanille - Caramel beurre salé- Pommes.

POIRE CRÈME DE MARRONS

Molly cake vanille amandes - Chantilly mascarpone à la crème de marrons - Poires.

MANGUE

Molly cake aux noisettes - Chantilly mascarpone à la vanille - Caramel beurre salé - Mangues.

CITRON

Molly cake au citron ou noisettes - Chantilly mascarpone aux zestes de citron & curd citron .