

CARTE DES SAVEURS

Gâteaux à étages & Wedding cakes.



Quelques idées de saveurs ...

-TOUTE L'ANNÉE -

CHOCOLAT PRALINÉ

Molly cake aux noisettes - Craquant praliné - Mousse chocolat noir 65%.

FORÊT NOIRE

Molly cake chocolat - Chantilly mascarpone vanille - Cerises Amarena ou griottes.

POMME CARMEL

Molly cake vanille- Chantilly mascarpone caramel - Pommes tendres.
Pour une version plus légère la chantilly peut être infusée de thé au caramel.

TIRAMISU

Molly cake chocolat imbibé de café- Chantilly mascarpone vanille - Recouvert de ganache montée au chocolat noir & café.

CITRON

Molly cake citron - Chantilly mascarpone citron avec curd citron.

(VIRGIN) MOJITO

Molly citron (imbibé de rhum) - Chantilly mascarpone & curd citron vert, menthe.

-PRINTEMPS/ÉTÉ -

Mai à Septembre

FRAISE VANILLE & CITRON

Molly cake citron - Chantilly mascarpone vanille - Fraises fraîches.

FRAISE & HERBES AROMATIQUES

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone (verveine, basilic ou menthe) - Fraises fraîches.

FRAISE PISTACHE

Molly cake vanille- Chantilly mascarpone pistache- Fraises fraîches.

Juillet à Septembre

FRAMBOISE VANILLE & CITRON

Molly cake citron- Chantilly mascarpone vanille - Framboises fraîches.

FRAMBOISE PISTACHE

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone pistache - Framboises fraîches.

PÊCHE VERVEINE

Molly cake citron ou vanille - Chantilly mascarpone verveine - Compotée de pêches.

PÊCHE & THÉ « GORGÉE DE SOLEIL »

Molly cake vanille - Chantilly mascarpone infusée au thé pêche/abricot - Compotée de pêches.

ABRICOT PRALINÉ

Molly cake aux noisettes - Craquant praliné - Chantilly mascarpone praliné - Abricots rôtis.

-AUTOMNE/HIVER -

Septembre à Mars

POIRE CHOCOLAT

Molly cake aux noisettes - Mousse chocolat noir 65% - Poires pochées.

POIRE CHOCO-CARAMEL

Molly cake chocolat - Chantilly mascarpone caramel - Poires pochées.

POIRE EARL GREY BERGAMOTTE

Molly cake citron - Chantilly mascarpone infusée au thé « Earl Grey » - Poires pochées.

POIRE CARAMEL

Molly cake vanille - Chantilly infusée au thé caramel - Poires pochées.

EXOTIQUE

Molly cake citron vert - Chantilly mascarpone coco - Ananas.

MANGUE

Molly cake aux noisettes - Chantilly mascarpone vanille - Mangues.

POMME & NOIX DE PÉCAN

Molly cake aux noix de pécan - Chantilly mascarpone caramel - Pommes tendres.

***Vous souhaitez composer vous même votre gâteau ?
À vous de mixer les saveurs :***

-PRINTEMPS/ÉTÉ -

Avril à Septembre

BASES

Molly cake : Citron - Vanille - Chocolat - Noisettes.

Le Molly cake est une génoise à base de crème montée, il a une bonne tenue pour les gâteaux à étages et est moelleux.

GARNITURES

Chantilly mascarpone : Vanille - Caramel - Citron - Praliné - Pistache - Herbes aromatiques (Verveine/ Basilic /Menthe)- Coco - Infusée au thé caramel - Infusée au thé pêche/abricot.

Mousse au chocolat.

LES FRUITS

Avril à Juin

Pommes - Fraises - Citrons - Mangues.

Jun à Septembre

Pommes - Fraises - Framboises - Mélange de fruits rouges - Citrons - Mangues - Pêches - Abricots.

-AUTOMNE/HIVER -

Septembre à Mars

BASES

Molly cake : Citron - Vanille - Chocolat - Noisettes - Noix de Pécan.

Le Molly cake est une génoise à base de crème montée, il a une bonne tenue pour les gâteaux à étages et est moelleux.

GARNITURES

Chantilly mascarpone : Vanille - Caramel - Citron - Praliné - Pistache - Coco - Infusée au thé caramel - Infusée au thé « Earl grey Bergamotte ».

Mousse au chocolat.

LES FRUITS

Pommes - Poires - Mangues - Ananas.