




Vanilla
Chocolatier & Konditori

Brylluppet er en romantisk og eventyrlig oplevelse som man mindes resten af livet. Derfor skal bryllupskagen symbolisere brudeparret og hermed være prikken over i'et på denne uforglemmelige dag.

Vanilla har, som uddannede konditorer, mange års erfaring i fremstilling af kager til alle anledninger. Vi udvikler hele tiden nye smagssammensætninger, så der er til ethvert behov.

Vi lægger både kærlighed og sjæl i for at få jeres drømmekage til at harmonere og forblænde på alle tænkelige måder.

Vi foreslår, at I kommer ned og tager en snak med os, om hvad I har i tankerne – hvilke smagsvarianter I bedst kan lide, og hvordan I tænker kagen kunne passe perfekt ind til Jeres store dag, hvor I også har mulighed for en gratis prøvesmagning. Husk at bestille tid.

Nedenfor er nogle eksempler på nogle forskellige smagssammensætninger:



Romantic

Kagen består af hindbærfromage af lækre solmodne hindbær, hvid chokolademousse, tilsmagt en smule økologisk limeskal, samt mørke chokoladebunde med marcipan.

The Rebel

Kagen består af legeret creme af passionsfrugt, cremet lys chokolademousse med knasende chokoladeperler og bunde af marcipan med ristede hasselnødder.

Delicious

Kagen består af en hvid chokolademousse, tilsmagt med citron og lidt creme fraiche, for at moussen ikke bliver for sød. I midten ligger en blåbær kompot/jelly med en crunch hasselnødde cookiebund, med lys chokolade, tilsmagt med salt. Denne vil give en sand oplevelse i sig selv at spise, da den vækker alle sanser næsten på en gang.

Luxury

Kagen er bygget op om en plantage af chokolade, kaldet "Bahibé", som har en kakaoprocet på 46%, hvilket gør den knap så sød, men rig på smag.

Kagen består af Bahibé chokolademousse, rig vaniljefromage (bora bora vanilje), passion/karamel cremeux (hvis man ønsker det, kan passionen erstattes med en anden smag) til sidst en crunch bund med karameliseret hvid chokolade og et nip salt. Denne vil give en sand oplevelse i sig selv at spise, da den vækker alle sanser næsten på en gang.

1



Hvordan skal kagen bygges op?

Ønsker I den traditionelle opbygning eller en kage bygget op i trappetrin?

Se forslag på de forskellige opbygninger på vores website.

2



Hvordan skal kagen smage?

Er I til et forførende mix af passion og hvid chokolade, eller et sødt mix af hindbær og hvid chokolade eller måske det farverige mix af solbær og mørk chokolade.

Vi bruger kun friske råvarer, så smagsoplevelsen bliver fuldendt. Få en gratis smagsprøve og find ud af det.

3



Hvordan skal kagen pyntes?

Her er det kun fantasien der sætter grænser. Skal den have marcipanovertræk, overtrækkes med glaze, spraves med hvid chokolade eller pyntes med hvid chokoladebrud? Se det store udvalg på vores website og lad dig inspirere...

Vi er åbne for jeres ønsker og gode idéer.

4



Kronen på værket

Vi skæddersyr jeres bryllups-kage efter Jeres ønsker og har I nogle specielle ønsker, til toppen, er vi meget lydhør for jeres ønsker.

Vi bruger kun de bedste råvarer. Valrhona chokolade samt økologisk mælk og fløde, der gør alle smagene meget rene og ingen af vores kager indeholder tilsætningsstoffer.

Livet smager bedre overtrukket
med ægte chokolade...

Gode råd

For at vække så mange sanser så muligt, bør man tænke på at få nogle af disse nuancer med i sin smagssammensætning af kagen:

Salt · Syre · Sødt · Sprødt · Blødt

Vi ser frem til, i samarbejde med Jer, at lave den vigtigste kage i Jeres liv!


Find inspiration på vores hjemmeside:


Vanillachokolade.dk


I kan booke et møde på vores e-mail:

info@vanillachokolade.dk eller på telefon: 26 37 01 67



 [vanillachokolade](https://www.instagram.com/vanillachokolade)

vanilla chocolatier & konditori 

 vanillachokolade.dk