



CAKE DESIGN

LES GOURMANDISES DE
NADEGE

ATELIER PATISSERIE

Carte des parfums

Génoise : Vanille – Chocolat – Citron – Nature – Café

Pâte sablée : Vanille – Chocolat – Nature – Café

Macarons : Vanille – chocolat – Pistache – Fraîse – Citron

Ganache : Chocolat blanc – au lait – noir – Vanille – Pistache

Ganache inspiration fruits : Citron – Framboise – Fraîse

Crème : Chantilly mascarpone – Mousseline

Insert fruit : Passion – Framboise – Fraîse – Fruits rouges – Pommes

Carte des parfums avec suppléments

Génoise : Fruits rouges – Red velvet – Citron pavot

Ganache : Kinder – Nutella – Caramel beurre salé – Croustillant praliné – pépite de chocolat – Pécan dulcey – vanille fève de tonka et citron vert

Pâte sablée : Citron – Fruits rouges – Spéculos – pistache

Macarons : Nutella – Banane – Caramel beurre salé – Kinder – Dulcey

Insert fruit : Poire caramélisée et cannelle – gelée framboise litchi – Citron ananas

Crème : Cream cheese – noix de coco

Compléments : Caramel beurre salé – Praliné – Crémeux praliné noisettes – crémeux caramel – Croustillant praliné noisette – croustillant praliné – Croustillant praliné pécan

Guide des mélanges de saveurs possibles

Mangue / Passion / Coco

Marron / Myrtille

Chocolat blanc / Framboise

Vanille / Rhubarbe / Fraîse ou Framboise

Vanille / Citron / Fruit de la passion

Framboise / Sésame noir

Chocolat / Caramel / Cacahuète

Caramel / Chocolat tonka / Pécan

Chocolat au lait / Fruit de la passion

Citron / Ananas / Coco

Pistache / Framboise

Litchi / Framboise / Rose

Poire / Chocolat noir

Fraîse / Basilic

Chocolat / Noisette / Caramel ou Café

Pistache / Abricot

Chocolat / Vanille / Agrume

Pomme / Cannelle

