



NYHETSBRÉV

Premiär för... Kursprogram VT

Innehåll:

Att enkelt göra 3-D tårta

Våra fyllningar

Oblatbilder

I nästa brev

Jul ledigt



Här är vi!

Annette & Thomas

Premiär för vårt nyhetsbrev från Cake&Design

Ja, här är det första nyhetsbrevet från oss. Dessa brev kommer inte vara ett utskick som dimper ner hos er varje månad, utan de kommer att skickas ut då vi har nya saker på G eller uppdateringar i webshop etc. De kommer även innehålla lite av varje som tex bra tips, hur ni lyckas med diverse verktyg på ett bra sätt och kursinformation mm.

Dessa brev går inte att svara på utan har ni något ni vill få mer information om måste ni maila till oss den vanliga vägen via hemsidan.

Hoppas ni får en trevlig lässtund!

Kursutbud till våren 2007

Vet att det är väldigt många av er därute som väntar på besked om vilka datum som kommer gälla under kommande termin!

Vårterminen är dessvärre en kort termin då vi har en lång säsong av bröllop som börjar tidigt, detta gör att vi inte kommer kunna sätta in några extrakurser.

Ni som prenumererar på vårt nyhetsbrev har förmånen att få kursdatumen ca 2 veckor före de släpps ut på hemsidan, så först till kvarn gäller.

Något som många missar att läsa på vår hemsida är att under kurs så erhåller ni alltid 10% på allt i butiken, dock ej produkt eller tårtbeställningar.

Då vi haft stor efterfrågan på fler kurstillfällen av BadBaby kursen samt Tittägg så kommer det att finnas två tillfällen denna vår.

Kurserna lagda i datumordning.

Startkurs Sön 21/1

BadBaby modellering Lör 27/1

Pastillage Lör+Sön 10-11/2

Tittägg Lör 17/3

Tittägg Lör 31/3

Fortsättningskurs 1 Sön 1/4

Fortsättningskurs 2 Lör+Sön 21-22/4

BadBaby modellering Lör 28/4

Startkurs Lör 5/5

Maila din anmälan via hemsidan!



Att enkelt göra 3-D tårtor

Det är inte alls svårt att göra en rolig 3-D tårta utan speciella bakformar.

Utgå från en vanlig rund tårta, vilken du redan fyllt med den fyllning du önskar, varför inte chokladfromage med en blodapelsin mousse, riktigt smaskigt! Viktigt är dock att din tårta får stå i kylen med fyllning minst 1 timme innan du fortsätter.

Forma tårtan med grädde för att få rundningen och kupol formen, sedan täcker du den med sockerpasta (Ballina) som du färgar in i önskad färg, t ex röd för en nyckelpiga.

Färga in lite sockerpasta men svart färg, kavla ut och använd t ex ett glas för att ta ut de runda prickarna.

Rulla en lång smal stav att dela nyckelpigan på mitten. Rulla sex stycken lite tjockare stavar att sätta dit som ben. En större bit formar du till dess huvud och lägger framför.

På samma sätt som med de svarta prickarna så stansa ut de runda vita till ögon. De mindre rullar du två stycken små bollar i din hand och plattar till innan du fäster längst fram. Skulle det behövas så fuktar du ytan med lite vatten för att de ska fästa ordentligt.

Sist så sätter du två tunna stavar som antenner. Svårare var det inte.

Samma form kan du använda till många olika motiv som t ex spindel, elefant, gris, runda frukter, sköldpadda etc.



Våra fyllningar

Vi har börjat ta in i sortiment fyllningar till tårtor då detta är en fråga som ständigt dyker upp hos våra kunder, vad ska man fylla med?

Än så länge har vi tagit in två smaker. Dessa moussepulver skiljer sig väldigt mycket i kvalitet från många märken på marknaden då smakämnen i dem är äkta och inte artificiella. Detta ger en väldigt smakrik och fyllig smak.

För er som gillar vit choklad så är den vita chokladmoussen helt underbar. Den vispas tillsammans med 3 dl grädde och räcker till en normalstor, ca 20cm i diameter, tårta som fyllning.

Lämpliga kombinationer med denna är färska hallon, mörk chokladfromage eller mousse.

Den nya vi nyligen fått hem är blodapelsinmousse. Den är även frystålig. Perfekt att kombinera med choklad.

Har ni inte möjlighet att komma förbi butiken så finner ni produkterna i vår webshop under råvaror.

Pris för

Vit chokladmousse: 38:-

Blodapelsinmousse: 42:-

Oblatbilder med vinter motiv

Det finns många som fyller år under vintertid, då passar dessa underbara Puh vintermotiv perfekt. Bilderna är gjorda av oblat, denna blir fuktig och mjuknar när den läggs på en helt vanlig gräddtårta = Snabbt och enkelt

De är 21cm i diameter.

Skulle ni önska ett eget motiv så maila oss,

vi skriver även ut foton, teckningar, idolbilder etc på tunna sockerark, alltså inte på oblat, dessa ark smälter i munnen. Man kan dock inte lägga dem på grädde, då de kommer smälta.

Kontakta oss gärna för prisuppgifter om du önskar eget motiv så ordnar vi detta åt er, går bra att få skickat via post.



Cake & Design
Allévägen 12
186 39 Vallentuna
Telefon:
08-511 720 02
Fax:
08-511 720 02
E-post:

info@cakedesign.se

Vill du inte ha fler nyhetsbrev
klicka på E-post adressen ovan
och ange i meddelandefältet att du
inte vill ha fler brev

Cake & Design

Cakes for all Occasions

Vi finns på webben!

Besök oss på:

www.cakedesign.se

I nästa nyhetsbrev

Vi har en del projekt och evenemang under arbete just nu och inför nästa brev så hoppas vi ha möjlighet att få tala om vad komma skall.

Bland annat jobbar vi just nu med att förbereda vårt 5-års jubileum i butiken i februari, detta ska firas med pompa och ståt med bl a erbjudanden, tävlingar, mini utställning och mera.

Miss inte nästa brev!

Vi tar jul och Nyårs ledigt!

Butiken kommer stänga under vår ledighet, detsamma för ordrar som läggs i web shopen, dessa kommer hanteras i turordning när vi kommer tillbaka.

Vi kommer ha stängt från

Söndag 17 december

Och öppnar igen

Onsdag 10 januari

Från oss till er

God Jul & Gott Nytt År

Barnens bästa julskämt:

"Är du klar med julgodiset?"

"Ja, men det tog nästan knäcken på mig!"

