

**PÖYHÖLÄN PAPPILAN TÄYTEKAKUT** Puh. 050 307 8387 tai poyholanpappila@gmail.com

Tuotteet ovat tehty vähälaktoosista tai laktoosittomista aineista, paitsi valkosuklaa sisältää laktoosia! Hinnat sis. alv:n 14 %. Kaikki kakut valmistetaan käsityönä, käytämme kesällä tuoreita marjoja ja talvella pakastemarjoja hilloissa ja mousseissa. Kakkutilaukset kannattaa tehdä ajoissa, varsinkin kesäviikonloput täyttyvät meillä nopeasti.

**Kakkujen sisältö, vaihtoehto-esimerkkejä** (teemme myös paljon muitakin kakkuja)

## **PERINTEISET KERMAKAKUT**

- Marja-kermakakut (mansikka, vadelma tai kuningatarhillo & kermavaahto) • Maidoton "kermakakku" soijakermasta (tai kaurakermasta) on hohtavan valkoinen ja kestää paremmin kuin tavallinen kerma
- Gluteenittomat kakut + 5 € kakku lisähintaa (tai voimme tehdä erikseen glut. leivoksen) • Käytämme kakuissa sokerikakkupohjaa tai kaakaopohjaa, lisämaksusta esim. suklaapohja

KAKKUJEN HINNAT ALKAEN, KERMAKAKUT JA MOUSSEKAKUT:

|  |         |
|--|---------|
| 15 hlö:n (5 munan)                                       | 35-40 € |
| 20 hlö:n (7 munan)                                       | 40-45 € |
| 25 hlö:n (8 munan)                                       | 45-50 € |
| 30 hlö:n (10 munan)                                      | 50-55€  |
| (jos 2 kpl á 15 hlö:n kakkuja(samanlaisia), yht.60-65 €) |         |
| 40 hlö:n (2*20 hlö:n)                                    | 75-80€  |
| 60-70 hlö:n levykakku                                    | 90-95 € |
| gluteeniton leivos 2 hlö:lle                             | 5 €     |
| kokonaan gluteeniton kakku                               | +5 €    |

## **MOUSSEKAKUT**

### **Marjamousse**

- Mansikka
- Vadelma
- Kuningatar
- Mustikka
- Mustaherukka • Puolukka

### **Hedelmä mousse**

- Appelsiini
- Persikka
- Mango
- Mango-passion • Sitruuna

### **Suklaamousse**

- Tummasuklaa (hyla) • Valkosuklaa (sis.lakt.) • Valkosuklaa-lime (sis.lakt.)
- Minttusuklaa (hyla) (marianne-crush)
- Geisha, Daim, Pätkis

### **Muut mousset**

- Vanilja
- Kinuski
- Vadelma-kinuskimousse
- Lakritsi
- Mokka mousse
- Nougat

- Baileys
- Maidoton soijamousse maustettuna marjoilla

### **Hillot**

- Mansikka
- Vadelma
- Kuningatar
- Mustikka
- Lakka
- Omenahillo
- Appelsiini
- Aprikoosi
- Lemon curd

Moussen kanssa voi myös käyttää marja- tai hedelmähilloa, esim.

- Marjainen vaniljamoussekakku (mansikasta, vadelmasta, mustikasta tehty hillo & vaniljamousse) •
- Valkosuklaa-limemoussekakku (valkosuklaa-limemousse ja esim. mansikkahillo)
- Minttusuklaamoussekakku (marianne-crush, appelsiini tai aprikoosihillo (tai marjahillo), tumma pohja) •
- Vaniljamoussekakku omenahillolla

Kakun voi myös tehdä kahdesta tai kolmesta eri moussekerroksesta, esim.

- Sitruunamousse- mansikkamousse-kakku ( 2 erilaista mousssea)
- Tummasuklaamousse-appelsiinimousse-kakku (2 erilaista mousssea), tumma pohja •
- Tummasuklaamousse- valkosuklaamousse-kuningatarmousse- kakku (3 eri mousssea), tumma pohja •
- Sitruunamousse-lakritsimousse-kakku (2 mousssea)

## **KREEMIKAKUT**

- Voi-sokerikreemi tai marenkivoikreemi sellaisenaan tai esim.vadelmalla, mustikalla, sitruunalla tai kahvilla maustettuna), yleensä joku hillo lisänä
- (kreemit käyvät hyvin myös kakun pinnoitukseen)

## **MUUT KAKUT**

- Marenkikakku (Brita-kakku) tai pavlova (marjoilla tai hedelmillä, kermavaahto tai vaniljamousse) •
- Ellen Svinhuvudinkakku (mokka-manteli) (mokka-manteli pinnoitus)
- Tiramisukakku appelsiinihillolla (tumma pohja)
- Sacherkakku aprikoosihillolla (joko alkoholilla tai ilman)(suklaa pinnoitus)

### **Kakkujen päällyste/koristeet:**

- periaatteessa mikä tahansa päällyste tai mitkä tahansa koristeet käyvät mihin kakkuun vaan, vaihtoehtoja:
  - erilaiset kreemit (voi-sokerikreemi, voi olla maustettuna marjoilla tai sellaisenaan tai sitten se voidaan värjätä, suosittuja ovat ns. liukuvärjätetyt kakut, jolloin kakun laitaan tulee erilaisia sävyjä) tai mokka-tai suklaakreemi
  - kermalla laidat, joko lastalla siloiteltuna tai ns. raidoiksi vedeltynä tai pursotettuna (erilaisia pursotustekniikoita), kermaa voidaan myös värjätä halutun värikseksi tai useammalla sävyllä
    - keskikohta-päällinen voi olla myös kermaa tai kinuskia tai sulatettua suklaata (joko valko tai tummasuklaa) •
    - koko kakku voi olla myös sulatetulla suklaalla valeltu tai
    - suklaa tai värjätty valkosuklaa (tai kinuski) voi olla myös laidoilta valuvana alas ns. putous-kakkuna
  - erilaiset moussset soveltuvat myös kakun pinnoittamiseen (osittain samat mitkä kakkujen sisällekin) • myös soija- ja kaurakermat soveltuvat niin täytteeksi kuin kakkujen päälle. Soijakerma varsinkin on kestävä ja hohtavan valkoinen. Lisäksi se on maidoton ja gluteeniton.
    - Valkea tai värillinen kovempi kuorrute saadaan sokerimassalla, sen päälle on hyvä tehdä ns. teemakoristeita. Sokerimassalle voi myös maalata erilaisia kuvioita. Myös vahtokarkkimassat tai marsipaani ovat mahdollisia. •
    - Koristeeksi sopivat erilaiset marjat tai aidot kukat (myös havut, oksat, mustikan- ja puolukan varvut ym.)
    - Koristeeksi voidaan käyttää myös hedelmiä tai sokerimassakoristeita (hahmoja, kukkia tmv. teeman mukaan)

Hinta määräytyy kakun koon ja käytettyjen raaka-aineiden mukaan sekä miten paljon aikaa kuluu esim. koristeiden teossa. Kun lähetät sähköpostilla kakkukyselyn, voit laittaa mukaan tietoa haluamastasi kakusta tai jos sinulla on netistä otettuja kuvia haluamastasi kakusta, niin voit lähettää sellaisen. Muista kertoa monelleko henkilölle kakku tulisi. Kannattaa myös varmistaa päivämäärä, että pystymmekö silloin edes tekemään. Kotisivuilta löytyviin Noutomenuihin sisältyvät kakut ovat peruskakkuja (mansikka tai vadelma kermakakkuja), mutta pientä lisämaksua vastaan niitä voi muuttaa toisenlaisiksi.