

# Personnalisez votre gâteau

UNE CRÉATION SUR-MESURE

## 1 LA GÉNOISE

- NATURE
- VANILLE
- CHOCOLAT

## 2 LE SIROP

POUR IMBIBER LA GÉNOISE

- SUCRE
- VANILLE
- LAIT CHOCOLATÉ
- RHUM
- KIRSCH

## 3 LES GARNITURES

Au choix, 2 OU 3 GOÛTS  
(SELON HAUTEUR DU GÂTEAU)

Ganache Spéculoos, Ganache Nutella, Ganache Oreo, Ganache caramel beurre salé, Ganache praliné, Ganache Kinder, Ganache Kitkat, Ganache Snickers, Ganache chocolat : chocolat au lait, noir, blanc, blanc vanillé. Mousse Fraise, Mousse framboise, Mousse fruits rouges, Mousse fruits de la passion, Mousse mangue. Crème pâtissière Nature, Crème pâtissière vanille, Crème pâtissière café, Crème pâtissière chocolat, Crème pâtissière aux fruits. Crème chantilly au mascarpone

## 4 LISSAGE

ESSENTIEL POUR SOUTENIR LA GARNITURE  
ET ENLEVER LES IMPERFECTIONS DU GÂTEAU

- CHOCOLAT NOIR
- CRÈME AU BEURRE

### OPTIONNEL

ÉCLATS KITKAT,  
SPECULOOS, SMARTIES,  
KINDER BUENO,  
CROUSTILLANT  
PRALINÉ, M&M'S

