2024

ISSUE 02

BAKE my DAY

BRYLLUP

Guiden til din bryllupskage

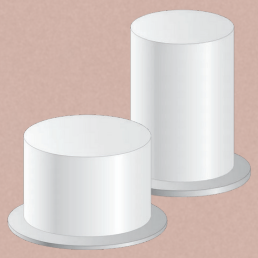
VISUEL GUIDE PÅ STØRRELSEN OG SMAGEN PÅ DIN KAGE

BLIV INSPIRERET AF DE NYESTE BRYLLUPSKAGE DESIGNS

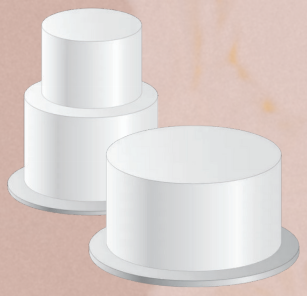
COPENHAGEN

Størrelse

Opgrader bryllupskagen med en top etage, der er den perfekte størrelse for at fryse ned og gemme til jeres et års dag. Top etagen tilføjer højde til din kage, så den kommer til at se meget større ud, selvom man ikke tilføjer en masse portioner.

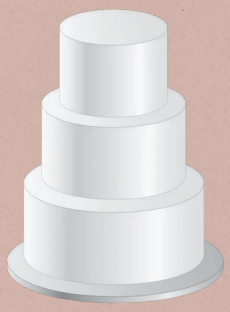


20 portioner

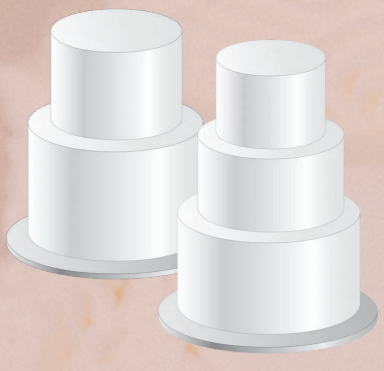


30 portioner

40 portioner



50 portioner



60 portioner

70 portioner

80 portioner

90 portioner

100 portioner

120 portioner

Smagsvarianter

Red velvet med flødeostecreme

Chokoladekage med hindbær creme og tørrede hindbær

Chokoladekage med saltkaramel og dulche de leche creme

Triple chokoladekage

Let vaniljekage med hindbær og chokolademousse

Lemon poppy seed kage med citron curd

Vanilje blåbær kage med creme af passionsfrugt

Vaniljekage med flødeostecreme og solbær marmelade

Vaniljekage med marcipan og jordbærcreme med tørrede jordbær

Let vaniljekage med passionsfrugt og hvidchokolade mousse

Bestil smagsprøver i de smagsvarianter, I kan lide, før I beslutter jer for kagens smag.

Størrelsen af vores kager er beregnet efter vægt. Vi regner med ca. 150 gram per portion, hvilket er et godt stykke kage til hver af jeres gæster.

Traditioner

- Skæring af kagen: Det er tradition for at bruden og brudgommen i fællesskab skærer det første stykke af kagen. Det symboliserer deres løfte om at tilbringe deres liv sammen.
- Den første bid: Mange brudepar giver hinanden den første bid kage. Denne handling symboliserer deres forpligtelse om at sørge for hinanden, samt viser deres gensidige kærlighed og hengivenhed.
- Det øverste lag: Det er kutyme at gemme det øverste lag af bryllupskagen til parrets 1-års dag eller til barnedåben af parrets første barn. Hos Bake My Day kan du få en lille 'topper' på jeres bryllupskage som er skabt til formålet og passer perfekt i fryseren.
- Dekorationer: Bryllupskager er ofte dekoreret med blomster og andre detaljer som passer ind i brylluppets overordnede farver og tema.

Vintage cakes

2024's modefænomen indenfor bryllupskager er de charmerende vintagekager prydet med udsøgt sprøjtearbejde. Disse kager, med deres nostalgiske flair, vækker minder om en svunden ære, hvor raffinerede sprøjteteknikker var højeste mode. Oplev kærligheden i hver detalje - overvej en hjerteformet kage for ekstra romantik. En klassisk hvid vintagekage emmer af tidløs romantik, mens pastelfarver tilføjer et strejf af eventyrlig prinsessecharme. De røde kirsebær understreger stilen endnu mere. Læn dig tilbage i bryllupskagens rige historie og lad disse kager fortælle jeres kærlighedshistorie.

Vintage cakes

Blomster af Rispapir

Rispapirsblomster tilføjer en smuk, rustik charme til kager og, selvom de ikke er ægte blomster, besidder de en overraskende naturlighed. I modsætning til glatte og ofte ensfarvede fondantblomster, byder rispapirsblomster på en næsten gennemsigtig æstetik med en fin tekstur, der skaber en følelse af naturlig bevægelse og tilfældighed. Vi har eksperimenteret med rispapir for at skabe tre betagende blomstertyper, der vil give jeres kage et skulpturelt og kunstnerisk udtryk.

Valmuer i lyserøde nuancer af rispapir

Daisyer af rispapir ser vilde og rustikke ud.
Denne kage er overtrukket med fondant, med sorte pletter, der giver en marmor/sten effekt.

Store roser og bølger af rispapir. Denne gråhvide farve kan kun laves i palmin smørcreme, alm smørcreme har en varmere nuance.

Blomster af Rispapir

Valmuer af rispapir i lyserøde nuancer. Overtrukket med rustik hvid fondant med revnet kant på toppen. En lidt tilfældig beige fondant rundt om etagen. Dette design kan både laves som en stor kage på flere etager, eller som et smukt duo som vist her.

Franske macarons

Franske macarons er berømte for deres udfordrende bageteknik og eksklusive udseende. Disse små fristelser er perfekte til at nyde en, to eller endda tre af ad gangen. I vores 2024 kollektion har vi udforsket nye designmuligheder med macarons, hvilket har resulteret i vores nye, imponerende macarontårne samt en fusion af to af vores yndlingsting: en macaronbeklædt vintagekage. Macarons kan præsenteres på mange forskellige måder: som et majestætisk tårn, elegant blandet med friske blomster på kagen, individuelt pakket som små gæstegaver, som en del af et kagetapas eller simpelthen anrettet på en smuk tallerken – skønheden ligger i enkelheden!

Friske blomster

Et smørcremeovertræk parret med friske blomster udgør den tidløse klassiker inden for bryllupskagedekoration. Intet overgår synet af en prægtig, hvid bryllupskage, elegant udsmykket med naturens fineste blomster. Vælg mellem de storslåede, klassiske hvide blomster, livlige farver eller en mere vild, naturlig blomsterpragt. Husk, at friske blomster er en sæsonbetonet delikatesse, og vi kan derfor ikke garantere tilgængeligheden af specifikke varianter. Men frygt ej – vi sørger altid for, at kagens design matcher jeres valgte stil og tema perfekt.
For dem, der søger et unikt twist, tilbyder vi også kager dekoreret med spiselige blomster, om end disse kommer i et mere begrænset udvalg, primært i små fine blomster i nuancer af skarpe farver.

Pressede blomster

Vores kager med pressede blomster har været en kæmpe succes de seneste år, og det ser ikke ud til, at denne trend vil aftage foreløbig.Vi presser selv alle vores blomster, som vi omhyggeligt udvælger fra lokale blomsterhandlere, den vilde natur, og nogle er endda håndplukket fra Islands betagende landskaber.

Opgrader din kage

Opgrader til flere kager i forskellige størrelser, stedet for en stor kage. På den måde kan du lave et større setup på dit dessertbord, og endda bestille kager med forskellige smage hvis du ønsker.

Opgrader bryllupskagen med en top etage, der er den perfekte størrelse for at fryse ned og gemme til jeres første jubilæum. Top etagen tilføjer højde til din kage, så den kommer til at se meget større ud, selvom man ikke tilføjer en masse portioner.

Opgrader din kage til et kagebord med matchende cupcakes, mini cupcakes, macarons og cakepops. På billedet kan du se en af vores standard pakkeløsning, men du kan også bestille et specialdesignet kagebord, hvor du selv bestemmer hvordan det hele skal se ud.

Forvandl jeres kageoplevelse til noget helt særligt ved at tilføje shortbread cookies dekoreret med pressede blomster, der perfekt komplementerer jeres hovedkage, hvis den der dekoreret med pressede eller spiselige blomster.

Tilføj en extra smag indeni din kage. De menst populære tilføjelser er friske skovbær, mørke eller hvide chokolade dråber, og nødder.

Gør jeres kagebord ekstra indbydende med dekorativ kagetapas, der ikke alene tilbyder jeres gæster et væld af lækre valgmuligheder, men også fungerer som en elegant udsmykning på dit dessertbord.

BRYLLUP

COPENHAGEN 2024