



Cupcake Menu

Oh So Simple

“Eenvoudige” cake op basis van vanille, bijzonder gemaakt door extra aandacht en ingrediënten.

<i>Vanille</i>	Vanillecake met vanille botercrème
<i>Honey Lavender</i>	Lavendelcake met honing-lavendel botercrème
<i>Gingerbread</i>	Kruidige cake met stukjes gemberkoek en een kaneel-roomkaas topping
<i>Spicy Chai</i>	Kruidige cake, geïnspireerd op Indiase chai, met een verwarmende chai botercrème
<i>Tiramisu</i>	Zachte cake, gedrenkt in koffie-Amaretto siroop met een romige botercrème, bedekt met cacao poeder
<i>Toffee</i>	Zoete karamelcake met stukjes toffee, een marshmallow topping en karamelsaus
<i>Stroopwafel</i>	Oer-Hollandse stroopwafelcake met een romige Butter scotch topping en karamelsaus
<i>Crema Catalana</i>	Vanillecake met een hart van dikke banketbakkersroom en een romige vanille botercrème, overgoten met karamelsaus
<i>Pink Velvet</i>	Fluweelachtige roze vanillecake met frisse roomkaastopping
<i>Sinter-Kerst</i>	Winterse cake met een hart van amandelspijs en een speculaas-botercrème met stukjes kruidnoot

© *A Spoonful of Sugar - Patisserie*

Joh. Kraaijeveldstraat 58 | 3361VM Sliedrecht
06 387 50 814 | info@aspoonfulofsugar.nl
KvK 65095049 | BTW NL248968774B01



Fresh and Fruity

Frisse cake met fruit als vulling en/of topping

<i>Strawberry Cheesecake</i>	Romige cake met stukjes aardbei en witte chocolade en een frisse roomkaastopping
<i>Apple Cider</i>	Een frisse appelcake met stukjes pecannoot, een kaneel botercrème en gezouten karamelsaus
<i>Bosbes-Vicool</i>	Frisse cake met stukjes bosbes, een luchtige Zwitserse meringue botercrème, overgoten met viooltjes-siroop
<i>Oranje Cupcakes</i>	Frisse mandarijntjes-cake met een frisse mandarijn-roomkaas topping
<i>Peaches & Cream</i>	Vanillecake met stukjes perzik en een zoete perzik botercrème
<i>Arabian Nights</i>	Aromatische cake met stukjes pistache en witte chocolade en een botercrème van aardbei en roos
<i>Strawberry Lemonade</i>	Frisse citroencake met aardbeien-botercrème

All you need is Love... and chocolate

Rijke cakes op basis van chocolade, afgewerkt met de meest decadente ingrediënten

<i>Chocolade</i>	Chocoladecake met pure chocolade ganache
<i>Red Velvet</i>	Fluweelachtige rode chocoladecake met roomkaastopping
<i>Snickers</i>	Chocoladecake met stukjes pinda, chocolade en toffee, met een pindakaas-topping, overgoten met karamel
<i>Nutella</i>	Chocolade cake met een hart van Nutella en een Nutella botercrème
<i>Rolo</i>	Chocoladecake met een hart van karamel en een karamel-botercrème, overgoten met chocoladesaus
<i>Hot Chocolate</i>	“Hete” chocoladecake met een snuffje cayennepeper en een romige botercrème, op smaak gebracht met was kokoslikeur
<i>Dark Chocolate- Raspberry</i>	Smeuïge pure chocoladecake met frisse frambozenbotercrème
<i>White Chocolate- Ginger-Lemon</i>	Blonde cake met stukjes witte chocolade, gedrenkt in zachte Australische gembersiroop, met een frisse gember-citroen botercrème
<i>Chocolate Mango Dream</i>	Pure chocoladecake, gevuld met extra pure chocolade en mango, met een verrassende mango-kardemom topping