

# Vast menu

INFORMATIEBROCHURE



Sweet Baking Ruby

VERFIJNDE PATISSERIE

# Ambachtelijke koekjes

## ANTWERPSE MAURICEKES

Het klassieke recept van Antwerpse handjes

**45,-/kg**, vanaf 250 gram te bestellen

## BOKKENPOTEN

Krokant amandelkoekje - vanillebotercrème - Callebaut Chocolade

**50,-/kg**, vanaf 250 gram te bestellen

## AMERICAN COOKIES

- Classic Beurre Noisette
- Nutella vulling
- Peanut butter vulling
- Matcha
- Pistache
- Citroen en witte chocolade
- Black Sesame

**4,25/stuk**, vanaf 6 stuks te bestellen

## RUBIO'S

Twee chocoladekoekjes met vulling van vanillecrème (verse Oreo)

**7,5/6 stuks**

## KARAMEL KOEKJES

Twee amandelzandkoekjes met een vulling van salted caramel

**7,5/6 stuks**

## KOEKJESBOX

Divers assortiment van 5 soorten ambachtelijke koekjes (ander assortiment dan de standaard uit het menu)

**22,5 per 500 gram (vanaf 500 gram te bestellen)**

# Cakes

## BROWNIES

Chewy, decadente brownies boordevol Callebaut chocolade

**4,25/stuk**, vanaf 6 stuks te bestellen

## VANILLE CAKE

Klassieke vanille cake

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

**19,-**

## MARMER CAKE

Klassieke vanille cake met chocolade

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

**21,-**

## CHOCOLADE CAKE

Klassieke chocolade cake met stukjes Callebaut chocolade

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

**21,-**

## APPEL CAKE

Klassieke appel cake met extra veel appel stukjes

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

**21,-**

## CITROEN CAKE

Zesty citroen cake met heerlijke bijhorende topping

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

**21,-**

## BANANENBROOD

Bananenbrood optioneel met extra blauwe bessen of chocolade

Zonder toegevoegde suikers

- Klassieke cakevorm
- Ronde cakevorm

**21,-**

## CARROTCAKE

Klassieke carrotcake met topping van witte chocolade en vanille

4 personen: **21,-**

8 personen: **42,-**

# Taarten met zandbodem

Verkrijgbaar in klein (6cm), individueel (8cm), 4 personen of 8 personen

## ZANBODEM VERS FRUIT

Banketbakkersroom - vers fruit

**5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5**

## ZANBODEM CHOCOLADE MET VANILLE OF MOKKA

Chocoladecrémeux - Ganache met vanille of mokka

**5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0**

## ZANBODEM KARMEL EN SPECULAAS

Gezouten karamelcrémeux en speculaascrumble

**5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0**

## ZANBODEM CITROEN EN MERINGUE

Klassieke citroencrème en gebrande Italiaanse Meringue

**5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0**

## ZANBODEM CITROEN EN YUZU

Hazelnootpraliné, citroencrème, hazelnootfinancier en yuzuganache

**6,0 - 7,7 - 30,0 - 54,0**

## ZANBODEM PASSIEVRUCHT EN MANGO

crème van kokos - passievruchtencrème - mangoganache

**5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5**

## ZANBODEM FRANGIPANE

frangipane, abrikozenconfituur en fondant

**5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5**

## ZANBODEM FRANGIPANE EN FRAMBOZEN

Frangipane - coulis van frambozen - mascarponeslagroom - verse frambozen

**6,0 - 7,7 - 30,0 - 54,0**

# Taarten met zandbodem

Verkrijgbaar in klein (6cm), individueel (8cm), 4 personen of 8 personen

## **ZANBODEM SAFFRAAN - PISTACHE 'ARSIE'S SPECIAL'**

Saffraan crème - kersengel - pistache ganache - pistachecrumble - saffraan

**6,0 - 7,7 - 30,0 - 54,0**

## **ZANBODEM PURE CHOCOLADE - RODE VRUCHTEN**

Rode vruchtencoulis - pure chocolade crème - rode vruchten gel - pure chocoladerumble

**5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5**

# Andere taarten

Verkrijgbaar in klein (6cm), individueel (8cm), 4 personen of 8 personen

## WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE MET TIJM EN HONING

Krokante speculaasbodem, cream cheese en witte chocolade, tijm en honing

**4,5 - 5,6 - 22,5 - 40,5**

## NEW YORK CHEESECAKE

Krokante speculaasbodem, gebakken cream cheese en verse rode vruchtencoulis

**5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0**

## DUIVELSE CHOCOLADETAART

Decadente chocoladetaart afgewerkt met pure chocoladeganache

**5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0**

## KLASSIEKE TIRAMISUTAART

Amandelbiscuit, mascarponemousse met Amaretto, koffie, cacaopoeder en rood fruit

**5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5**

## TIRAMISUTAART MET PISTACHE EN CHOCOLADE

Pistachebiscuit, chocolademascarponemousse met Bailey's, koffie, cacaopoeder en pistachenoten

**5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5**

## CRUMBLE MET PEER EN APPEL

Bretoense zandbodem, frangipane, appel en peer, amandelcrumble en gekarameliseerde appel en peer

**5,5 - 7,0 - 27,5 - 49,5**

## RED VELVET

Red velvet cake en cream cheese frosting

**5,0 - 6,3 - 25,0 - 45,0**

## ENTREMET MANGO/PASSIEVRUCHT

Vanilleganache, hart van mango en passievrucht, golden glaçage en pecannoten

**6,0 - 7,7 - 30,0 - 54,0**

## ENTREMET YUZU EN FRAMBOOS

chocolademousse, hart van yuzu en framboos, chocoladeglaçage en goud

**6,0 - 7,7 - 30,0 - 54,0**

## ENTREMET BLAUWE BES EN SUDACHI

chocolademousse, hart van sudachi en blauwe bes, chocoladeglaçage en goud

**6,0 - 7,7 - 30,0 - 54,0**

# Andere

## MACARON FRAMBOOS - PISTACHE - YUZU

eenpersoonsmacaron, verse framboos, pistache ganache en yuzucrème

**7,7**

## MACARON ASSORTIMENT

Divers assortiment macarons, voorkeursmaken mogen doorgegeven worden

**2,5 per macaron, vanaf 5 stuks te bestellen**

## MIGNARDISEBOX

Divers assortiment van 5 soorten minidesserts

**Klein (15st): 37,5**

**Groot (30st): 75,0**

## CHOUX CRAQUELIN VANILLE - PEER - KARDEMOM

Soes met amandelcraquelin - vanilleganche - gekarameliseerde peer - kardemom

**6,0**

## CHOUX CRAQUELIN CHOCOLADE - FRAMBOOS - TONKA

Soes met amandelcraquelin - chocoladeganache - tonka - frambozengel - verse framboos

**6,0**

# Bestelinfo

Willen jullie bestellen vanuit ons vast menu?

Dat kan tot 3 dagen voor gewenste datum via het invulformulier op de website onder het vaste menu of via mail:  
[contact@sweetbakingruby.com](mailto:contact@sweetbakingruby.com)

Ik stuur steeds eerst een offerte die jullie dienen goed te keuren alvorens ik aan de slag ga met het maken van je bestelling.

Ik kijk ernaar uit om lekkers voor jullie te mogen maken!