



Mediemeddelande
10.4.2018

De populära bröllopstårttastingarna börjar på nytt på Fazer Café på Glogatan

Fazer Café Glogatan 3 förbereder sig för bröllopstårtsäsongen. De omåttligt populära bröllopstårttastingarna börjar på caféet torsdagen den 12 april 2018. Vid vårens tastingar får deltagarna provsmaka bröllopstårtor under ledning av Fazers konditormästare och de får även individuell hjälp med att välja sina drömmars bröllopstårta.

Både utseende och smak viktigt vid val av bröllopstårta

Ögonblicket när brudparet tillsammans skär bröllopstårtan är ett av de mest fotograferade och efterlängtade ögonblicken under bröllopfesten. När ett par väljer bröllopstårta är det inte bara smaken som är viktig, utan även utseendet. Det blir allt vanligare med bröllopstårtor som är designade exakt utifrån brudparets önskemål.

"Bröllopstårtan är avslutningen på bröllopsmiddagen och den ska passa till maten. Å andra sidan ska den också vara överraskande och uttrycka parets karaktär och preferenser", säger **Eero Paulamäki**, konditormästare på Fazer Café Glogatan 3, som har designat hundratals bröllopstårtor.

Många vill ha personliga tårtdekorationer. "Tårtdekorationerna föreställer sådant som brudparet gillar och är intresserat av", säger Paulamäki. Säsongstänk betonas i smakerna – bär och örter samt även överraskande smakkombinationer som blåbär, muscovado och surskorpa eller rabarber och crema catalana.

Gärna ska en och samma tårta också passa alla gäster. "Tårtan kan bakas så att den har samma smak och konsistens som en vanlig tårta, även om den är till exempel glutenfri, laktosfri, mjölkfri eller vegansk", säger Paulamäki.

En konditors hantverk fulländar bröllopsmiddagen

Alla kunder som beställer bröllopstårtor från Fazer kan själva vidareutveckla tårtorna efter egna önskemål genom att till exempel byta fyllning, glasyr eller dekorationer. Det är alltid säkrast att beställa bröllopstårtan av ett proffs, en konditor, särskilt om man vill ha någonting mer speciellt.

"När paren har deltagit i en bröllopstårttasting kan de andas ut. De har fått smaka på sina drömmars bröllopstårta, den är beställd och de slipper oroa sig



för om den kommer att smaka gott och andra detaljer”, säger **Essi Miikkulainen**, restaurangchef på Fazer Café Glogatan 3.

Meny vid bröllopstårtastingarna 2018

Pinkie

Krämig och fräsch crema catalana i kombination med syrlig rabarber och en karamelliserad smak av rostad vit choklad. Tårtan fulländas med en sammetslen vit chokladmousse. (G)

Rabarber – mandeltosca
Rabarberkompott
Rostad vit choklad
Vit chokladmousse

Blues

Klassisk cheesecake med läcker blåbärspudding, vars raffinerade smak kompletteras med en lätt touch av surskorpa. (L)

Surskorpsbotten
Blåbärscremeaux
Cheesecakemousse med vanilj

Chic

Den franska konditoriklassikern fraisier har uppdateras med syra från champagne och sötma från siciliansk pistaschmandel. (L, G)

Pistagemandelbotten
Jordgubbssylt
Jordgubbar
Champagnemousse

Roots

Denna tårta har en läcker smak av rödbeta som bildar en utsökt harmoni med krämig färskost och lätt syrlig apelsin. Nötterna accentuerar rotsakernas jordnära aromer på mycket ett naturligt sätt. (L)

Rödbets- och valnötsbotten
Apelsin- och mascarpone-mousse

Zen

Läcker choklad, uppfriskande hallon och elegant matcha i ett och samma paket.

Kakaodigestivebotten
Halloncurd
Hallonkompott
Matcha- och mjölkchokladmousse



Reservera en plats – anmälan pågår redan på internet

Bröllopstårttastingarna börjar i april 2018 och fortsätter till början av juni. Deltagarna får smaka på fem olika bröllopstårtor. 25 personer kan delta per evenemang. Deltagaravgiften är 14 euro. Ett glas Veuve Clicquot-champagne kostar 10 euro. Att delta i tastingen innebär inte att man behöver beställa en bröllopstårta. Anmälningar på www.fazer.fi/kakkutasting

Ytterligare information:

Eero Paulamäki, konditormästare, Fazer Café Glogatan 3,
eero.paulamaki@fazer.com, tfn 040 668 3822

Mari Routama, Customer Experience and Marketing Director, Fazer Retail,
mari.routama@fazer.com, tfn 044 710 9657

Bilder som lämpar sig för tryck:

www.fazergroup.com/pictures, "Media_Press" "Häakakutasting Fazer Café Kluuvikatu 3"

#fazercafe #häakakutasting #häakakku #onlyatfazercafe