



Mediatiedote
10.4.2018

Huippusuositut hääkakkutastingit alkavat jälleen Fazer Café Kluuvikadulla

Fazer Café Kluuvikatu 3 valmistautuu hääkakkusesonkiin. Suuren suosion saavuttaneet hääkakkutastingit alkavat kahvilassa keskiviikkona 12.4.2018. Kevään tilaisuuksissa osallistujat maistelevat Fazerin kondiittorimestarin johdolla hääkakkuja ja saavat henkilökohtaista opastusta unelmiensa hääkakun valintaan.

Hääkakun ulkonäköön panostetaan mausta tinkimättä

Hääkakun leikkaus on yksi hääjuhlan kuvatuimmista ja odotetuimmista hetkistä. Hääkakun valintaan vaikuttaa maun lisäksi sen ulkonäkö. Hääkakkuja räätälöidään yhä enemmän vastaamaan hääparin toiveita.

"Hääkakku päättää hääaterian ja sen tulee olla linjassa ruoan kanssa. Toisaalta sen pitää pystyä myös yllättämään sekä ilmentämään pariskunnan luonnetta ja mieltymyksiä", kertoo satoja hääkakkuja suunnitellut kondiittorimestari **Eero Paulamäki** Fazer Café Kluuvikatu 3 -kahvilasta.

Yksilöllisyyttä tuodaan esiin myös kakunkoristeilla. "Hääparin mieltymykset ja harrastukset näkyvät kakunkoristeissa", jatkaa Paulamäki. Makumaailmoissa korostuu sesonkiajattelu - marjat ja yrtit sekä yllättävätkin makuyhdistelmät kuten mustikka-muscovado-hapankorppu tai raparperi-creme catalana.

Saman hääkakun toivotaan myös sopivan kaikille häävieraille. "Kakku voidaan suunnitella niin, että se on maultaan ja rakenteeltaan kuin tavallinen kakku, vaikka onkin esimerkiksi gluteeniton, laktoositon, maidoton tai vegaaninen", toteaa Paulamäki.

Kondiittorin valmistama hääkakku kruunaa hääaterian

Jokaisesta Fazerilta tilatusta hääkakusta voi muokata mieleisensä esimerkiksi vaihtamalla täytettä, kuorutusta tai koristeluita. Hääkakku kannattaa tilata alan ammattilaiselta, kondiittorilta, varsinkin kun mielessä on jotakin erikoisempaa.

"Kun parit ovat osallistuneet hääkakkutastingiin, he voivat lähteä kotiin rauhallisin mielin. Unelmien hääkakku on maisteltu ja tilattu, eikä sen makua tai muita yksityiskohtia tarvitse enää jännittää", kertoo ravintolapäällikkö **Essi Miikkulainen** Fazer Café Kluuvikatu 3 -kahvilasta.



Vuoden 2018 hääkakkutasting-menu

Pinkie

Kermainen ja raikas creme catalana yhdistettynä hapokkaaseen raparperiin ja edelleen paahdetun valkosuklaan karamelisoituun makuun. Kakun kruunaa silkkinen valkosuklaamousse. (G)

Raparperi – mantelitosca
Raparpericompot
Paahdettua valkosuklaata
Valkosuklaamoussea

Blues

Klassinen juustokakku maukaalla mustikkavanukkaalla, jonka herkullisuutta täydentää hapankorpun keveys. (L)

Hapankorppupohja
Mustikka cremeaux
Vaniljaista juustokakkumoussea

Chic

Ranskalaisen konditorian klassikko, Fraisier, on päivitetty samppanjan hapokkuudella ja makealla sisilialaisella pistaasimantelilla. (L,G)

Pistaasimantelipohja
Mansikkahillo
Mansikkaa
Samppanjamousse

Roots

Tämän kakun herkullista punajuuren makua taittaa loistavasti tuorejuuston kermaisuus sekä appelsiinin keveä hapokkuus. Pähkinäisyys korostaa luontevasti juuresten maanläheistä aromimaailmaa. (L)

Punajuuri- saksanpähkinäpohja
Appelsiini-mascarponevahto

Zen

Suklaan herkullisuus, vadelman raikkaus ja matchan aistikkuus samassa paketissa.

Kaakaodigestivepohja
Vadelmacurd
Vadelmacompot
Matcha-maitosuklaamousse

Varaa paikkasi - ilmoittautuminen on käynnissä netissä



Hääkakkutastingit alkavat huhtikuussa 2018 ja jatkuvat kesäkuun alkuun asti. Tilaisuuksissa on maisteltavana viisi erilaista hääkakkua. Jokaiseen tilaisuuteen mahtuu 25 henkilöä. Osallistumismaksu on 14 euroa. Lasillinen Veuve Clicquot samppanjaa 10 euroa. Osallistuminen ei velvoita tilaamaan kakkua. Ilmoittautuminen osoitteessa www.fazer.fi/kakkutasting

Lisätietoja:

Kondiittorimestari Eero Paulamäki, Fazer Café Kluuvikatu 3,
eero.paulamaki@fazer.com, puh 040 668 3822

Customer Experience and Marketing Director, Fazer Retail BU, Mari Routama
mari.routama@fazer.com, puh 0447109657

Painokelpoisia kuvia:

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

#fazercafe #hääkakkutasting #hääkakku #onlyatfazercafe