

Der skal vælges 40 stk. af de 52 mulige kager markeret med rød er optaget

kage	kagenummer	krav for kagen
Rubinsteiner	<b>1</b>	makronbund, romfromage, chokoladeovertrukket profiteroles
Georgine lagkage	<b>2</b>	med flødeskumssprøjtning til ca. 10 prs.
Othello	<b>3</b>	chokoladeglasur, marcipankant, fløderosetter
Cheesecake	<b>4</b>	kiksebund, ostemousse med frugtgele
Medalje	<b>5</b>	kruset mørdejsbund med glasur, flødeskum, creme
Sportskage	<b>6</b>	makronbund, karamelknas, karamelliserede profiteroles, flødeskum
Jordbærkage	<b>7</b>	mazarinbund med chokolade, vaniljecreme, friske jordbær med tyndt gelelag
Sarah Bernhard	<b>8</b>	makronbund, pisket chokolade ganache. Kagen har keglefacon
Tivolikage	<b>9</b>	mørdejsstal, æblekompot, creme, flødeskum, marengs dypet i romcreme med pikeringsgele-spiral
Napoleonskage	<b>10</b>	rektangulær butterdejsbund, marmelade, vaniljecreme, flødeskum, glasur på toppen, flødekant
Gåsebryst	<b>11</b>	valgfri bund, marmelade, creme og fløde (trekantfacon)
Fastelavnsbolle	<b>12</b>	rullet dej, kompot, creme og låg
Napoleonshat	<b>13</b>	mørdejsbund, kransekage, dyp i tempereret chokolade
3 slags Cup cake	<b>14</b>	bagt i flotte kapsler, valgfrie kage og forskellig frosting,
Creme linse	<b>15</b>	mørdejsbund og låg fyldt med kogt vaniljecreme
Fragilite	<b>16</b>	mandelmarengs, mokkaemørcreme, flormelisdrys
Mazarinerkage	<b>17</b>	rund mazarin med glasur/ chokolade/ nøddemasse (tosca)
Bagt frugttærte	<b>18</b>	mørdej, bagt mandelfyld, frugt som er bagt med
Hindbærroulade	<b>19</b>	varm rullet, rørt dej, med hindbærmarmelade
Honningkage	<b>20</b>	Honningdej, chokolade valgfri type og evt fyld
Hindbærskive	<b>21</b>	rektangulær mørdejsbund, sammenlagt med hindbærmarmelade, glasur
Træstamme	<b>22</b>	trøffelmasse i rulle med marcipan, chokoladedyp i enderne
Croquembouche	<b>23</b>	karamelliserede profiteroles i tårn
Gateau Marcel	<b>24</b>	bagt chokoladebund med chokolademousse på toppen, kakaodrys
Satint Honore	<b>25</b>	butterdejsbund, vaniljecreme, flødeskum og karamelliserede profiteroles
3 typer Macaron	<b>26</b>	mandelmarengs med forskelligt ganachefyld
Eclair	<b>27</b>	aflang, glat vandbakkelse med glasur og fyld
Tarte tin tin	<b>28</b>	karamelliserede æbler, og tærte/mørdejs bund (upside down)
Fransk citrontærte	<b>29</b>	Mørdejsstal, lemoncurd, brændt italiensk marengs
Madelaine	<b>30</b>	let honningsandkage i aflang muslingefacon, let flordrys
Charlotte Russe	<b>31</b>	mini roulader med orange/abrikos fromagefyld i kuppelfacon, abrikoteret
Overflødhedshorn, stående	<b>32</b>	30-40 prs. Med glasursprøjtning og chokoladesnirkler
Kransekagetop	<b>33</b>	min. 12 ringe, glasursprøjtning + chokoladepynt
Bryllupskage 1	<b>34</b>	etage stålstativ min 4 etager, glace
Bryllupskage 2	<b>35</b>	etage stakket, min 3 etager, smørcreme
Bryllupskage 3	<b>36</b>	etage individuelle, spray (min. 5 stk)
Bryllupskage 4	<b>37</b>	etagekage søjler, marcipan
Bryllupskage 5	<b>38</b>	etagekage søjler, fondant og glasursnirkler/ vail
Bryllupskage 6	<b>39</b>	etagekage, valgfrit stativ, marcipankant frisk frugt
Freestyle individuel	<b>40</b>	beskriv hvad du vil arbejde med

Freestyle individuel	<b>41</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Freestyle individuel	<b>42</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Freestyle individuel	<b>43</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Freestyle individuel	<b>44</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Freestyle individuel	<b>45</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Freestyle individuel	<b>46</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Freestyle 6 prs.	<b>47</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Freestyle 6 prs.	<b>48</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Freestyle 6 prs.	<b>49</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Freestyle 6 prs.	<b>50</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Freestyle 6 prs.	<b>51</b>	beskriv hvad du vil arbejde med
Overflødigshorn, liggende	<b>52</b>	Med fyld og bagte snirkler