



# NYHETSBRÉV

*Vi firade  
5-års jubileum  
Med pompa och ståt!!!!*

Innehåll:

Cake & Design fyllde 5 år  
Nytt färgsortiment  
Recept på mustig Citronkaka  
Billigt utstickar tips!  
Våran sommar semester  
Höstens Kurser  
Många nya produkter



**Direktsändning**

Radioreporter Martin Loogna och Annette

*Vi har fyllt 5 år!*

Wow! Vilken resa det har varit sedan det sista nyhetsbrevet!

Vårt 5-årsjubileum blev en enorm succé! Vi blev gästade av Radio V97:s actionreporter Martin Loogna i direktsändning, lokaltidningen Vallentuna Steget kom och skrev artikel, näringslivschefen från Vallentuna kommun kom och gratulerade och framförallt alla Ni kunder som kom, vi hade fullt upp och jätte kul att få lansera nya produkter dagen till ära. Till er som såg prov på Disco färgerna denna dag, "Nu är de här!", se nästa sida.

Sedan startade vår största produktion någonsin av tittägg. Vi värpte fram dryga 400st! Det blev en jätte succé i TäbyCentrum, vi återvände med endast 21st till butiken efter två veckor.

Men ett tag kändes det som om de skulle ta över både mig och butiken, på bilden ser ni en bråkdel av alla äggen, får man säga: "Vad skönt att det är över!"?

/Annette



## Vi lanserar nytt färgsortiment

Vi har tagit in en helt ny färg till sortimentet. Disco colours. Dessa urläckra färger ger ordet "glitter" en helt ny innebörd. De finns i följande färger:

- Disco Red (riktigt röd)
- Disco Sapphire (blått)
- Disco Orange (tok glittrigt vitt)
- Disco Lavender hologram (lila)
- Disco Primrose (underbar gul)

Priset för dessa färger ligger högre än metallic färgerna, är dock oerhört dryga då glitter effekten är enorm.

Pris/st i butik 96:-

## Mustig Citron kaka

En favorit till bröllop, kittlar smaklökarna. En generös mängd nyriven citron till denna saftiga kaka. Serveras helst väl kyld, så baka på!

Förvärm ugnen till 150°

Vispa ihop tills vitt/krämig:

- 225g osaltat smör eller margarin
- 400g vitt socker

Vispa i, ett i taget:

- 4 stora ägg
- ½tsk salt
- Fin rivet citronskal av 2 citroner

Blanda först, rör sedan i:

- 375g mjöl (vete)
- 1tsk bicarbonat
- 2tsk bakpulver

Och :

- 240ml gräddmjölk

Rör i följande till jämn smet:

- 80ml färskpressad citron juice (ca 3st)

Häll i bakform och grädda ca 1 timme.

Passande fyllning bmouse och jordgubbsmousse.

- Skär eller klipp ditt sugrör eller rör i en 45° vinkel, vips så har du en blad utstickare!

För ådring, använd en slö kniv, baksidan av en pensel eller liknande.

## Billigt utstickar tips!

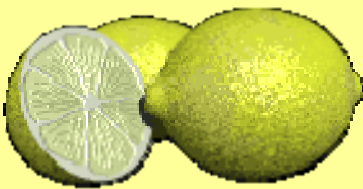
Det finns en djungel av utstickare för blommor, blad, mönster och figurer, men ett enkelt och billigt tips för blad utstickare är ju perfekt om man inte har något verktyg utan bara det som finns hemma i köket.

SUGRÖR! Eller rör av olika dimensioner ger en hel uppsättning blad i olika storlekar.

## SEMESTER STÄNGT

Ja, vi tänkte faktiskt ta lite ledigt i sommar. Butiken kommer vara stängd under två veckor, vecka 29-30.

Det går fortfarande bra att beställa i webshopen under dessa veckor, orderarna kommer expedieras i turordning de inkommit när vi öppnar igen på onsdag 1 augusti.



## *Kursdatum Hösten-07*

Ett par NYHETER i kursväg kommer i höst. Dessa datum läggs ut på hemsidan om 1-2 veckor för att ge Er som utnyttjar vårt nyhetsbrev lite försprång på att boka er plats.

**NY** Snabb Ros/kalla Pris:300:-

Ons 15/8 kl.18.30-20.30  
Tors 4/10 kl.18.30-20.30  
Tors 15/11 kl.18.30-20.30

**NY** Brudorkidee stängel i flowerpaste teknik  
Delad på 2 ggr. Pris:495:-

Ons 22/8 + Ons 29/8 kl. 18.30-20.30  
Ons 3/10 + Ons 10/10 kl.18.30-20.30

Startkurs spritsning Pris:1395:-

Lör 22/9 kl. 10-14.30  
Lör 17/11 kl.10-14.30

Modellering Badbaby Pris:945:-

Lör 29/9 kl.10-15  
Lör 24/11 kl.10-15

Fortsättningskurs 1 Pris:995:-

Lör 13/10 kl 10-15

Fortsättningskurs 2 Pris:1995:-

Lör 3/11+Sön 4/11 kl 10-16

**NY** Lilja med murgröna i flowerpaste teknik  
Delad på 2ggr. Pris:495:-

Ons 28/11 + Ons 5/12 kl.18.30-20.30

Mer information om vad de nya kurserna kommer innehålla kommer ut på hemsidan inom kort.

De nya kurserna skiljer sig från våra andra på det sätt att inga verktyg ingår i kursavgiften, dessa kan man köpa i butiken efteråt, och som vanligt så erhåller kursdeltagare alltid 10% på vårt sortiment vid kurstillfället.

## *Många nya produkter..*

*... har vi fått in i sortimentet, men dessvärre har vi svårt att få tiden att räcka med att få ut dem på vår webshop, lovar att vi jobbar på det!*

## *Barn Talar*

"Blåbär är jättegott för det är sylt i dem"

/Björn 5 år

Ha det så bra ute i tårtvärlden och tårta på, hoppas vi får se er i butiken eller på kurs till sensommar/höst!

Hälsningar från Annette & Thomas



Cake & Design  
Allévägen 12  
186 39 Vallentuna  
Telefon:  
08-511 720 02  
Fax:  
08-511 720 02  
E-post:

[info@cakedesign.se](mailto:info@cakedesign.se)

Vill du inte ha fler nyhetsbrev klicka på E-post adressen ovan och ange i meddelandefältet att du inte vill ha fler brev

*Cake & Design*

*Cakes for all Occasions*

Vi finns på webben!

Besök oss på:

[www.cakedesign.se](http://www.cakedesign.se)