



[Photo: Jemma King](#)



[Photo: Sanne Luna](#)

FLAVORS 2027

After a full meal, the last thing you want is a heavy cake. Our delicate chiffon sponge and Italian meringue buttercream are both built around meringue: a precise technique that requires patience, control and experience. The result is a cake that feels airy and light.

We believe great cake is about both technique and what goes into it. We use real, recognisable ingredients, without unnecessary substitutes or shortcuts.

- TIMELESS

Vanilla cake + vanilla custard + strawberry compote

- GOLDEN COMFORT

Vanilla cake + vanilla custard + salted caramel

- TROPICAL

Vanilla cake + passion fruit compote + toasted coconut

- DARK BERRY

Chocolate cake + chocolate buttercream + mixed berry compote

- COCOA CREAM

Chocolate cake + vanilla custard + chocolate



Photo: Jemma King



Photo: Sanne Luna

SABORES 2027

Después de una comida completa, lo último que apetece es un pastel pesado. Nuestro delicado bizcocho chiffon y nuestra crema de mantequilla de merengue italiano se basan en un merengue cuidadosamente elaborado, una técnica precisa que requiere paciencia, control y experiencia. El resultado es un pastel ligero y delicado.

Creemos que un buen pastel depende tanto de la técnica como de lo que lleva. Utilizamos ingredientes reales y reconocibles, sin sustitutos innecesarios ni atajos.

- TIMELESS

Bizcocho de vainilla + crema de vainilla + compota de fresa

- GOLDEN COMFORT

Bizcocho de vainilla + crema de vainilla + caramelo salado

- TROPICAL

Bizcocho de vainilla + compota de maracuyá + coco tostado

- DARK BERRY

Bizcocho de chocolate + crema de chocolate + compota de frutos rojos

- COCOA CREAM

Bizcocho de chocolate + crema de vainilla + chocolate