

RUSTIKKE, STILEDE OG OVERDÅDIGE BRYLLUPSKAGER



» DET ER IKKE HELT TIL AT TRO, AT DER I KÆLDEREN PÅ SOMMERSTEDGADE I KØBENHAVN, BLIVER LAVET DE MEST FANTASTISKE BRYLLUPSKAGER. SWEET VALENTINE ER FOR FEINSCHMECKERE, DER ØNSKER DET BEDSTE AF DET BEDSTE. OG DET FÅR DET.



Der er gang i køkkenet, hvor fire piger er i fuld gang med at dyppe marzipan i chokolade og bage nøddetærter. Alt bliver lavet i hånden. Der er ingen samleband. Chokolademoussen står i en kæmpe balje, hvor den cremede masse nærmest indbyder til en smagsprøve. Der er en helt særlig duft af gammeldags bagværk, og opskrifterne er Marianne Valentine Nysted egne.

ROYAL ISING OG FLUFFY KAGEKUNST

Marianne Nysted, konditor og chokolatier samt indehaver af Sweet Valentine, startede med at udvikle opskrifter og bage kager på bestilling i sin to-værelses lejlighed. Men der gik ikke lang tid før hun fik svært ved at følge med de mange bestillinger. I dag har hun 8 fastansatte i køkkenet og på de gule lapper i køkkenet er det tydeligt at se, at der er masser af bestillinger. Der bliver både lavet peti four, frankofile og søndagsjyske kaffeborde samt ikke mindst bryllupskager i alle afskygninger. Der er ingen grænser for, hvad vi kan lave. Til et bryllup, der blev holdt på Hilton med 350 gæster lavede vi en kage på 9 etager til et overdådigt arabisk bryllup, alle beklædt med royal ising. Den var så høj, at jeg var nødt til at stå på en stige, da den skulle sættes op. Vi har lavet bryllupskager med italiensk marengs, der giver et utrolig flot fluffy udseende og vi pynter ofte kagerne med ægte blomster. Hver kage bliver udviklet til det enkelte kommende brudepar. Der er ingen standardkager og det betyder at hver kage er personlig og dermed symboliserer noget unikt. De fleste får jo kun en bryllupskage én gang og så må den gerne være helt særlig, siger Marianne Nysted, der altid er med til at aflevere kagerne – også når de skal leveres til gæsterne på kanalrundfart, mens brudeparret får taget billeder, siger Marianne Valentine Nysted, der også har lavet specialkager til happenings, såsom en sort AC/DC kage, og en rød velouragtig kage til Estée Lauder's seneste parfumelancering. Til Tv-serien "De Fantastiske 5" lavede Sweet Valentine en 6 etagers bryllupskage i guld, sort og mørkebordeaux farver til et muslimsk bryllup.

CHOKOLADEMESTER OG AMBASSADØR FOR BARRY CALLEBAUT

Marianne Valentine Nysted blev danmarksmester i Chokolade år tilbage og i dag sidder hun som jury ved danmarksmesterskaberne og verdensmesterskaber. Hun er udvalgt til ambassadør for Barry Callebaut og er der noget Marianne Valentine Nysted sætter pris på, er det kvalitetschokolade.

- Det er selvfølgelig vigtigt at det, der bliver lavet er flot, men det vigtigste, er, at det smager godt. Det fantastiske ved chokolade er, at du kan tilsætte alle former for krydderier og skabe en ny smag. Men det er vigtigt, at der er balance i smagene. Det er også derfor vi ikke benytter kunstige tilsætningsstoffer og konserveringsmidler og når vi bruger farver, anvender vi naturens farvestoffer så som krokos, rødbede og bladgrøn, siger Marianne Valentine Nysted, der er blevet udvalgt til at levere økologiske kager til forskellige svanemærkede hoteller under Klimakongres 2009.

KREATIV PRODUKTUDVIKLING

I takt med tiden har Marianne Valentine Nysted desuden udviklet sunde power snacks, der er helt i tråd med virksomhedernes sundhedspolitik. Power snacks serveres til mødebordene sammen med frugt og vand, til de mange virksomheders nye sundhedspolitik. De er baseret på økologisk muesli og fås med fire forskellige smagsvarianter: Lime og jordbær, Ingefær og rosépeber, Chili, karry og kaffe og tranebær, appelsin og kokos. Chokoladen har et særligt højt indhold af antioxidanter, der gør baren sundere end frugt, siger Marianne Valentine Nysted. Uanset om du ønsker en rustik, stilet eller overdådig bryllupskage, så kan Sweet Valentine skabe din drøm af en kage. Det tager en hel uge at fremstille en bryllupskage fra bunden. Derfor er det nødvendigt, at bestille i god tid før den store dag. Du kan finde flere informationer på www.sweet-valentine.dk