



Sweet Baking Ruby

Patisserie

Patisserie
portfolio

01

Robynn De Groof

Dessertcateraar en self-taught patissier

leer me kennen in een notendop

25 jaar, foodie, levensgenieter, perfectionist, gedisciplineerd, gedreven en passioneel met patisserie

diploma's

Bachelor in de vroedkunde, cateraar, bedrijfsbeheer en cursus taarten maken

Toekomstplannen: CAP pâtissier (bezig), barista (oktober 2023)



03 Bakervaring





Sweet Baking Ruby



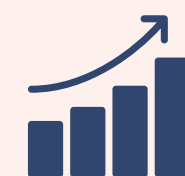
Ambachtelijk



Kraakvers

Yummy!

Superlekker



Ruimte om te groeien



Pure smaken

Ruby's signatures



06



Zandbodem taarten

Ruby's special: taarten met zandbodem, krokant en overheerlijk. Verschillende vullingen en afwerkingen. Een veelzijdige bodem waar je veel kanten mee uitkan.

Maten voor de zandbodems + richtprijzen

- Amusez-vouskes: 3 cm; 2 euro/stuk
- Mini tartelettes: 6 cm; vanaf 3 euro/stuk
- Tartelettes: 8 cm; vanaf 3,5 euro/stuk
- Taart 4-6 pers.: 16 cm; vanaf 14 euro
- Taart 8-10 pers.: 20 cm; vanaf 24 euro



Andere taarten

Entremets, moussetaarten, bavarois, cheesecakes, bananenbroden, wortelcakes, ... elke taart of cake wordt gemaakt met pure ingrediënten, de afwerking blijft simpel, elegant en sober. Less is definitely more, laat de smaak je overdonderen en inpakken.



Maten taarten + richtprijzen:

- Individuele taartjes: vanaf 3,5 euro/stuk
- Taart 2-4 personen: 12 cm; vanaf 10 euro
- Taart 4-6 personen: 16 cm; vanaf 15 euro
- Taart 8-10 personen: 20 cm; vanaf 24 euro

Macarons



Klein koekje, grote liefde

Macarons zijn zowat het moeilijkste koekje om te maken. Ik leerde ze maken in een atelier in Parijs.

De macarons van Sweet Baking Ruby zijn gemaakt met Italiaanse meringue, waardoor ze steviger zijn bij het afwerken en er minder kans is dat ze mislukken. Ze brokkelen niet af en zijn gevaarlijk lekker.

De smaken zijn naar keuze en kunnen op vraag worden aangepast, nieuwe smaken zijn altijd een leuke uitdaging.

Voor professionals zijn de macarons al reeds verkrijgbaar aan:

- 1,8 euro/macaron
- vanaf 100 stuks: 1,6 euro/macaron
- vanaf 200 stuks: 1,3 euro/macaron



Koekjes



Alle koekjes worden ambachtelijk gemaakt, van de klassieke koekjes zoals kletsoppen, bokkenpootjes, boterdesserts etc. tot modernere soorten zoals Cookies Gourmands met beurre noisette of vulling van Nutella/karamel of een eigen versie van de Oreo.

Alsook mogelijkheid tot gepersonaliseerde koekjes met gepersonaliseerde stempel of met de standaard letters.

Prijzen starten al vanaf 30 euro/kg

11



Gepersonaliseerde taarten

Prijzen vanaf 5,5 euro/persoon

12



Dessertbuffetten

Prijzen vanaf 9 euro/persoon



Atelier

Na 11 maanden werken vanuit de keuken, werken we nu vanuit een aangepast atelier in de kelder. Het atelier is volledig ingericht conform HACCP normen.

Toekomstvisie

14

In de komende jaren willen we ons als bedrijf meer gaan focussen op samenwerkingen binnen de event- en cateringwereld. Grotere opdrachten, meer uitdagingen en het uitbreiden van ons netwerk. Alsook de groei van ons menu door het gebruik van nieuwe en uitdagende technieken en het inspelen op smaak, uitzicht en afwerking.

We houden het volledig in Sweet Baking Ruby stijl, dit wil zeggen dat we de basis van de Franse patisserie als uitgangspunt gebruiken, maar met een modernere uitdagende afwerking. We blijven streven naar die pure smaken en die echte ambacht.

Het kunnen openen van een fysieke winkel/horecazaak is ook zeker iets dat we in de toekomst zouden willen verwezenlijken.

Enkele reviews



Amai, super lekker! Goedgekeurd door groot en klein
- Joke, Cent'Anni

Eerst en vooral wil ik nog onze complimenten overmaken
voor de heerlijke koekjes en cakes. Wij kunnen allemaal
wel koekjes en cake bakken, maar niet op dit niveau.
- Ria, boekhouder

Je taarten en cake waren een groot succes bij kinderen en
familie. Maar mijn man heb je echt omver geblazen met je
glutenvrije versie. De textuur was top. Hij zei dat het niet te
proeven was dat het glutenvrij was.

- Martine

Iedereen was lovend over de dessertjes

- Xavier, chef Graanmarkt 13

Contact info

16

Email

contact@sweetbakingruby.com

Telefoonnummer, in het atelier is geen bereik, indien je mij wilt bereiken kan je me steeds via Whatsapp bereiken.

[+32499/20.59.89](tel:+32499205989)

Adres

[Claessensdreef 94, 2950 Kapellen](#)

BTW-nummer

[BE0669.538.243](#)



Impressies

17

