PIÈCES MONTÉES NACH MASS
FÜR IHRE HOCHZEIT

Die Schönheit *des* Einswerdens

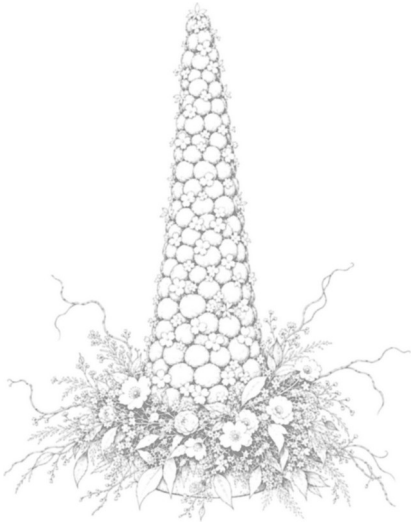


luvi
CHOUX PÂTISSERIE

01 DIE IDEE

Eine aussergewöhnliche Wahl

Ein Croquembouche ist keine gewöhnliche Hochzeitstorte. Er ist unerwartet, wunderschön und voller Bedeutung



Die Liebe hebt uns empor

Jeder Choux ist für sich allein schön. Durch Karamell verbunden, werden sie zu einem Fest

Ganz wie zwei Menschen, die sich lieben. Zwei Leben finden zueinander. Gemeinsam werden sie stärker. Gemeinsam erreichen sie neue Höhen

Für Luvi bringt kein anderes Gebäck die Schönheit der Ehe so zum Ausdruck wie ein Croquembouche

02 DIE GRÜNDERIN

Eine Familiengeschichte

Vielleicht ist es kein Zufall, dass der Croquembouche zum Herzstück von Luvi wurde. Auf seine Weise hat er auch drei Generationen meiner Familie zusammengeführt

Meine Grossmutter schenkte mir die Liebe zum Backen. Meine Mutter widmete ihr Leben der Brautmode. Und ich fand meine Leidenschaft in der französischen Pâtisserie

Jahre der Neugier, der Übung und des Lernens bei aussergewöhnlichen Pâtissiers haben diese beiden Welten in Luvi vereint

Mein Mann und ich sind seit vielen Jahren verheiratet und haben zwei Töchter. Die Liebe hat mir so viel geschenkt, das es zu feiern gilt. Ich liebe es, einen kleinen Teil am Beginn eines neuen gemeinsamen Lebens zu haben



AN DER ÉCOLE LENÔTRE

Natalie Hubal

GRÜNDERIN, LUVI

03 DREI ARCHITEKTUREN

Die Architektur



01

Der klassische Turm

Eine zeitlose konische Silhouette



02

Die Etagen-Komposition

Abgesetzte Etagen und klare Linien



03

Die Kombination

Croquembouche und Torte vereint

PROPORTIONEN

Grösse und Proportionen werden individuell geplant. Wir empfehlen drei Choux pro Gast

INDIVIDUELLE SKIZZE

Wir fertigen eine individuelle Skizze an, die Ihren Stil, Ihre Farben und Ihr Blumenkonzept widerspiegelt

04 KLASSISCHE PÂTE À CHOUX

Die Choux

Zwei Grundausführungen bilden die Basis der Pièce montée

DIE GRUNDAUSFÜHRUNG





01 Karamell

Der ursprüngliche Croquembouche: eine glänzende Karamellhülle mit dem charakteristischen Knacken des «croque en bouche»

02 Craquelin

Eine strukturierte Kruste und eine zurückhaltendere Süsse als Karamell

DEKORATIVE AUSFÜHRUNGEN & KOMBINATIONEN



Karamell + Hagelzucker



Craquelin + Puderzucker



Weisse Schokolade

INDIVIDUELLE KOMPOSITIONEN



Ihre ganz eigene Komposition

Die Ausführungen lassen sich in einer Pièce montée kombinieren. Jedes Design wird für das Paar und seine Hochzeit entwickelt, mit einer individuellen Skizze

04 SCHOKOLADEN-PÂTE À CHOUX

Die Choux

Eine exklusive Kreation für wahre Schokoladenliebhaber



DIE GRUNDAUSFÜHRUNG



Karamell

Eine glänzende Hülle mit dem charakteristischen Karamellknacken



Schokoladen-Craquelin

Eine strukturierte Kruste mit ausgeprägtem Kakaoaroma

DEKORATIVES ELEMENT



Kakaonibs

Knackige Kakaonibs für Textur und Kontrast

INDIVIDUELLE KREATIONEN



Mit Schwarzwälder Torte

Schokoladen-Choux lassen sich mit Schwarzwälder Torte kombinieren: Kakao, Kirschen und Rahm

05 SECHS SIGNATURE-AROMEN

Aromen

Die Choux-Kollektion



Vanille

BOURBON-VANILLE AUS MADAGASKAR



Pistazie

PISTAZIE · HIMBEERHERZ



Karamell

SCHWEIZER BUTTERKARAMELL · ERDNUSS



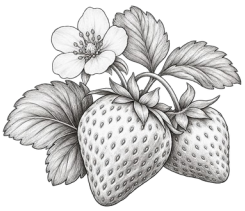
Kaffee

ARABICA-KAFFEE



Praliné

PIEMONTESER HASELNUSS · KAKAO

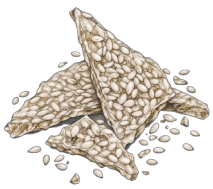


Erdbeere

VANILLE · ERDBEERCOULIS

Nougatine

Karamellisierte Nüsse und Saaten, geformt zu Sockeln, Etagenscheiben und dekorativen Details



Sesam



Mandel



Kakaonibs

06 BLUMEN · ZUCKERKUNST · MONOGRAMME · PRÄSENTATION

Der letzte Schliff



DESIGN-INSPIRATION

Jedes Detail, einschliesslich des Präsentationsständers, wird auf Ihre Blumen, Farben und die Gesamtästhetik Ihrer Hochzeit abgestimmt

Ihre gemeinsame Vision wird zur Grundlage für eine persönliche Designskizze

07 PRÄSENTATION / SERVICE

Der süsse Moment

Ein frisch gefüllter Croquembouche kommt zum Dessert und wird anschliessend als einzelne Choux an Ihre Gäste serviert



01

Frisch gefüllt

Unser klassischer Croquembouche wird mit Karamell aufgebaut und mit frischer Crème pâtissière gefüllt. Wir empfehlen, ihn innerhalb von zwei Stunden nach Ankunft am Veranstaltungsort zu servieren. Hitze und Feuchtigkeit können das Karamell beeinträchtigen; Kühllagerung und Serviervorbereitungen werden im Voraus abgestimmt

02

Die Tradition des Tortenanschnitts

Für Paare, die den traditionellen Moment des Tortenanschnitts wünschen, kann eine echte Torte in die Komposition integriert werden

03

Ein Blickfang für den Tag

Für eine ganztägige Präsentation bieten wir einen ungefüllten Croquembouche als Blickfang an, während frisch gefüllte Choux zum Dessert separat serviert werden

08 DIE NÄCHSTEN SCHRITTE

Ihr Weg mit Luvi

So nimmt Ihr Croquembouche Gestalt an



Entdecken & Degustieren

Nehmen Sie sich Zeit für die Degustation und die Details in diesem Guide



Fragebogen ausfüllen

Wenn Sie weitergehen möchten, teilen Sie uns Ihre Wünsche, das Hochzeitsdatum, den Veranstaltungsort und die praktischen Details im beiliegenden Fragebogen mit



Ihre Ideen besprechen

Wir vereinbaren ein Treffen, um Ihre Ideen gemeinsam zu besprechen, und stimmen uns bei Bedarf mit Ihrem Wedding Planner, Floristen und Veranstaltungsort ab



Individuelle Skizze

Sie erhalten von uns eine personalisierte Skizze und eine Offerte



Verfeinern & Bestätigen

Anpassungen besprechen und finale Bestätigung



Der Hochzeitstag

Lieferung an den Veranstaltungsort zur vereinbarten Zeit

Das Gespräch fortsetzen

FÜR DEN NÄCHSTEN SCHRITT

Wenn Sie fortfahren möchten, senden Sie uns bitte den ausgefüllten Fragebogen per WhatsApp. Wir melden uns, um ein Treffen zu vereinbaren und Ihren Croquembouche im Detail zu besprechen

UM IHRE EINDRÜCKE ZU TEILEN

Wir freuen uns auch über Ihre Eindrücke zur Degustation. Auch Hinweise dazu, was wir verbessern könnten, sind per WhatsApp willkommen

09 PERSÖNLICHES SÜSSES DANKESCHÖN

Ein süsser Nachklang

Ein Croquembouche besteht aus einzelnen Choux, die zu einer wunderschönen Komposition zusammengefügt werden. Ganz wie eine Hochzeit, bei der jeder Gast zur Freude des Tages beiträgt

Luvi bietet eine persönliche Art, den Menschen zu danken, die Ihren Tag mit Ihnen geteilt haben. Eine schön präsentierte Schachtel Choux für jedes Paar oder jede Familie, mit einem Choux für jede Person



Jede Schachtel enthält eine Dankeskarte mit einer Skizze des Croquembouche Ihrer Hochzeit. Auf der Rückseite eine persönliche Botschaft des Paares

Ein süsser Nachklang eines gemeinsam erlebten Tages

10 EINIGE DETAILS VOR UNSEREM TREFFEN

Ihr Croquembouche

Wir freuen uns, das Gespräch mit Ihnen fortzusetzen, und sind dankbar, dass Sie Luvi für einen so persönlichen Anlass in Betracht ziehen

Gerne erfahren wir etwas mehr darüber, was Sie sich vorstellen. Ihre Antworten helfen uns, unser Treffen vorzubereiten und gemeinsam die Möglichkeiten auszuloten

IHRE FEIER

Hochzeitsdatum

Ungefähre Gästezahl

Veranstaltungsort

Rahmen ☐ Indoor ☐ Outdoor

IHRE WÜNSCHE

Bevorzugte Architektur
☐ Klassischer Turm ☐ Etagen-Komposition
☐ Croquembouche & Torte ☐ Noch zu besprechen

Pâte à choux
Brandteig
☐ Klassische Pâte à choux ☐ Schokoladen-Pâte à choux
☐ Zu besprechen

Ausführung der Choux ☐ Craquelin ☐ Karamell ☐ Zu besprechen

DIE PRÄSENTATION

Wie stellen Sie sich die Präsentation Ihres Croquembouche vor?

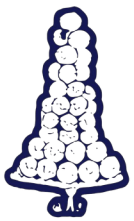
☐ Frisch gefüllt und zum Dessert präsentiert
☐ Ungefüllt als Dekoration während der ganzen Feier; gefüllte Choux separat serviert
☐ Noch zu besprechen

EIN SÜSSER NACHKLANG

Personalisierte Choux-Dankesschachteln für Ihre Gäste?

☐ Ja ☐ Nein ☐ Zu besprechen

Fragen oder Anmerkungen



luvi

CHOUX PÂTISSERIE

LUVIPUFFS.CH

BITE INTO LOVE