



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Charlotte aux fruits rouges

Bayrische Vanillecreme mit Waldfruchtpüree durchzogen und Löffelbiskuit ummantelt, garniert mit frischen Waldbeeren.



Alliance Exotique

Pistazien-Mandel-Krokant, Schokoladenbiskuit, helles Schokoladen-Passionsfrucht Mousse, Crème Légère Mango-Passionsfrucht, Mandelbiskuit-Joconde, dekoriert mit Vollmilchschokolade, Pistazien und Physalis.



Gourmandise au cassis

Mandelbiskuit mit schwarzen Johannesbeeren, Schwarze Johannisbeer Mousse, schwarzes Johannisbeerkompott, Schokoladenbiskuit, Schokoladenmousse, Mandelbiskuit-Joconde, schwarzer Johannisbeerguss



Croquant Chocolat

Bretonischer Schokoladenmürbeteig, Schokoladen Dacquoise, dunkler Croustillant, Milchsokoladencreme, Schokoladen Mousse, dunkler Schokoladenüberzug, dekoriert mit weißem Schokoladenplättchen (nur eines auf der Torte, aktuelles Foto fehlt leider)



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Royal

Haselnussmürbeteig, abgebackene Käsecreme mit Aprikosen, Haselnussbiskuit, Aprikosenkompott, Karamellmousse, dekoriert mit weißen Schokoladenplättchen, Karamellguss, weißes Schokoladenplättchen mit karamellierter Haselnuss.



Alliance Amande Praliné

Mandelmürbeteig, Mandel Dacquoise, Croustillant, Mandelparfait, Nougatcreme, ummantelt mit Marzipan, dekoriert mit karamellisierten Mandeln.



Opéra

Mandelbiskuit-Joconde, Kaffee, Schokoladenganache, Kaffeebuttercreme, Schokoladenüberzug



Nuage d'agrumes

Zitronenmürbeteig, Erdbeer-Limetten-Daquoise, Limettencremekern, Zironen-Mousse, Joconde,

(Auf die kandierte Zitrusfruchtscheiben haben wir als Dekoration zugunsten von erdbeeren versichtet, lediglich fehlt uns ein aktuelles Foto.)



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Mont Blanc Groseille

Weißes Schokoladenmousse, Kern aus roter Johannisbeere, Pain de gène Groseille, Mandelmürbeteig, weiße Schokolade, Decke aus Brandteig mit Butterstreusseln

In der Adventszeit ist die Mont Blanc mit roter Kakaobutter besprüht und bekommt eine Dekoration von Ilexblättern aus Schokolade.



NY Cheesecake

Buttermürbeteig, Löffelbiscuit, Passionsfruchttränke, abgebackene Käsecreme, aufgeschlagene Frischkäsecreme, Himbeergelee



Delice de Reims

Löffelbiscuit, Mousse auf Basis eines Champagner rosé, Mark vom weißen Pfirsich, Sablée Breton, Zitronenmadeleine



Ispahan

Mandelbaiser, Rosen Crème Mousseline mit Litschis, Himbeeren, dekoriert mit Rosenblatt und Himbeere.



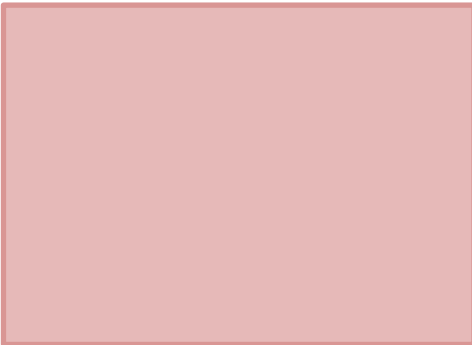
PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Le Mint

Marzipanbiskuit, weiße Schokoladenmousse mit frischer Minze aus eigener Ernte aromatisiert, Feuilletine mit weißer Schokolade, dunkle Schokoladenganache, dunkler Schokoladenbiskuit-Joconde, Minzguss, dekoriert mit frischen Minzblättern.



Le Noisettier

Haselnussmürbeteig, Haselnussbiskuit, Haselnuss-Praliné-Mousse, Vollmilch-Schokoladen-Überzug, geröstete Haselnüsse



Tarte aux framboises

Der Boden der Tarte aux framboises ist ein Mürbeteig. Dieser trägt eine abgebackene Mandelcreme auf sich, wurde mit gehackten Pistazien ummantelt und mit frischen Himbeeren besetzt.



Tarte au citron

Die Tarte au citron basiert auf einem Mürbeteig. Dieser ist mit einer Zitronencreme, gekocht aus frisch gepressten Zitronen, gefüllt.



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Gâteaux chocolat

Der Gâteaux au Chocolat ist ein Rührkuchen, der mit reichlich Schokolade und Mandeln gebacken wurde. Unter dem mit Puderzucker fein gesetztem Schriftzug Pure Freude steckt ein ebensolcher Genuss, der gleichwohl schlicht und reichhaltig ist.



Flan:

Flan ist eine abgebackene Vanille-Creme auf einem Mürbeteig. Er ist ein recht einfacher Kuchen, dessen Qualitäten es jedoch vermögen, sanfte Wärme zu geben und dessen Konsistenz von Kindheitsglück erzählt.

Preise

	individuelle	Ø 14	Ø 16	Ø 18	Ø 20
	1 Person	4 Personen	6 Personen	8 Personen	10 Personen
Alle Gâteaux	6,30 €	19,50 €	28,00 €	41,00 €	52,50 €
Tarte aux Framboises	5,90 €	18,00 €	27,00 €	38,00 €	50,00 €
Tarte au Citron	4,80 €	14,50 €	18,00 €	23,50 €	32,00 €
Gâteaux au chocolat & Flan					30,00 €