



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, dekoriert mit getrocknetem Schwarzen Johannisbeergelee und einer Schlehe.



Alliance Amande Praliné

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



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Croquant Chocolat

Bretonischer Schokoladenmürbeteig, Schokoladen Daquoise, dunkler Croustillant, Milkschokoladencreme, Schokoladen Mousse, dunkler Schokoladenüberzug, dekoriert mit weißen Schokoladenplättchen.



Nuage d'agrumes

Zitronenmürbeteig, Erdbeer-Limetten-Daquoise, Limettencremekern, Zironen-Mousse, Joconde, Nappage Exotique, Limette/Zitronen Confites.



Royal

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



Delice de Reims

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



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Opéra

Mandelbiskuit-Joconde, Kaffeetränke, Schokoladenganache, Kaffeebuttercreme, Schokoladenüberzug.



Mont Blanc Groseille

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



Le Noisettier

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



Le Mint

Marzipanbiskuit, weiße Schokoladenmousse mit frischer Minze aromatisiert, Feuilletine mit weißer Schokolade, dunkle Schokoladenganache, dunkler Schokoladenbiskuit-Joconde, Minzguss, dekoriert mit frischen Minzblättern.
Nur im Frühjahr und Spätsommer



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Ispahan

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



NY Cheesecake

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



Tarte aux framboises

Auch der Boden der tarte aux frambios 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 citron basiert auf einem Mürbeteig. Diesen 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 Nüssen 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 einfachen Kuchen, dessen Qualitäten es jedoch vermögen, sanfte Wärme zu geben und dessen Konsistenz von Kindheitsglück erzählt.

	individuelle	Ø 14	Ø 16	Ø 18	Ø 20
	1 Person	4 Personen	6 Personen	8 Personen	10 Personen
Alle Gâteaux	5,90 €	18,00 €	26,50 €	37,50 €	48,50 €
Tarte aux Framboises	5,50 €	17,00 €	25,50 €	36,00 €	46,50 €
Tarte au Citron	4,00 €	12,00 €	16,00 €	22,00 €	30,00 €
Gâteaux au chocolat	4,00 €				25,00 €
Flan					25,00 €