



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 Vollmilkschokolade, Pistazien und Physalis.



Alliance Amande Praliné

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



Croquant Chocolat

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



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



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.



Royal

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



Opéra

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



NY Cheesecake

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



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Mont Blanc Groseille

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



Framboisier

Himbeermousse, Cranberry-Kern, Pain de gène Framboise, weißes Croustillant, Himbeerguss, weiße Schokoladen Dekoration, Himbeere



Le Noisettier

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



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
Charlotte aux fruits rouges	5,80 €	17,50 €	26,00 €	37,50 €	49,00 €
Alliance Exotique	5,90 €	18,00 €	26,50 €	38,50 €	50,00 €
Alliance Amande Praliné	5,90 €	18,00 €	26,50 €	38,50 €	50,00 €
Le Croquant Chocolat	5,90 €	18,00 €	26,50 €	38,50 €	50,00 €
Gourmandise au Cassis	5,90 €	18,00 €	26,50 €	38,50 €	50,00 €
Royal	5,90 €	18,00 €	26,50 €	38,50 €	50,00 €
Opéra	5,80 €	17,50 €	26,00 €	37,50 €	49,00 €
NY Cheesecake	5,50 €	17,00 €	25,50 €	36,50 €	48,00 €
Mont Blanc Groseille	5,80 €	17,50 €	26,00 €	37,50 €	49,00 €
Framboisier	5,80 €	17,50 €	26,00 €	37,50 €	49,00 €
Le Noisettier	5,80 €	17,50 €	26,00 €	37,50 €	49,00 €
Gâteau au chocolat					25,00 €
Flan					25,00 €