



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.



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.



Croquant Chocolat

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



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, Kaffeetränke, Schokoladenganache, Kaffeebuttercreme, Schokoladenüberzug.



Nuage d'agrumes

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



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Mont Blanc Groseille

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



NY Cheesecake

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



Delice de Reims

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



Framboisier

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



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



Tarte aux framboises

Auch 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.



Fraisier

Pistazien Dacquoise, Pistazien Crème Mousseline, frische Erdbeeren, klarer Überzug aus exotischen Früchten, dekoriert mit gerösteten gehackten Pistazien.

Nur im Frühjahr und Sommer (wenn es deutsche Erdbeeren gibt) – ab Ostern erhältlich



Tarte au citron

Die tarte citron basiert auf einem Mürbeteig. Diesen ist mit einer Zitronencreme, gekocht aus frisch gepressten Zitronen, gefüllt.



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.



PURE FREUDE

DÜSSELDORF



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.

Preise

	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 & Fraisier	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					25,00 €
Flan					25,00 €