



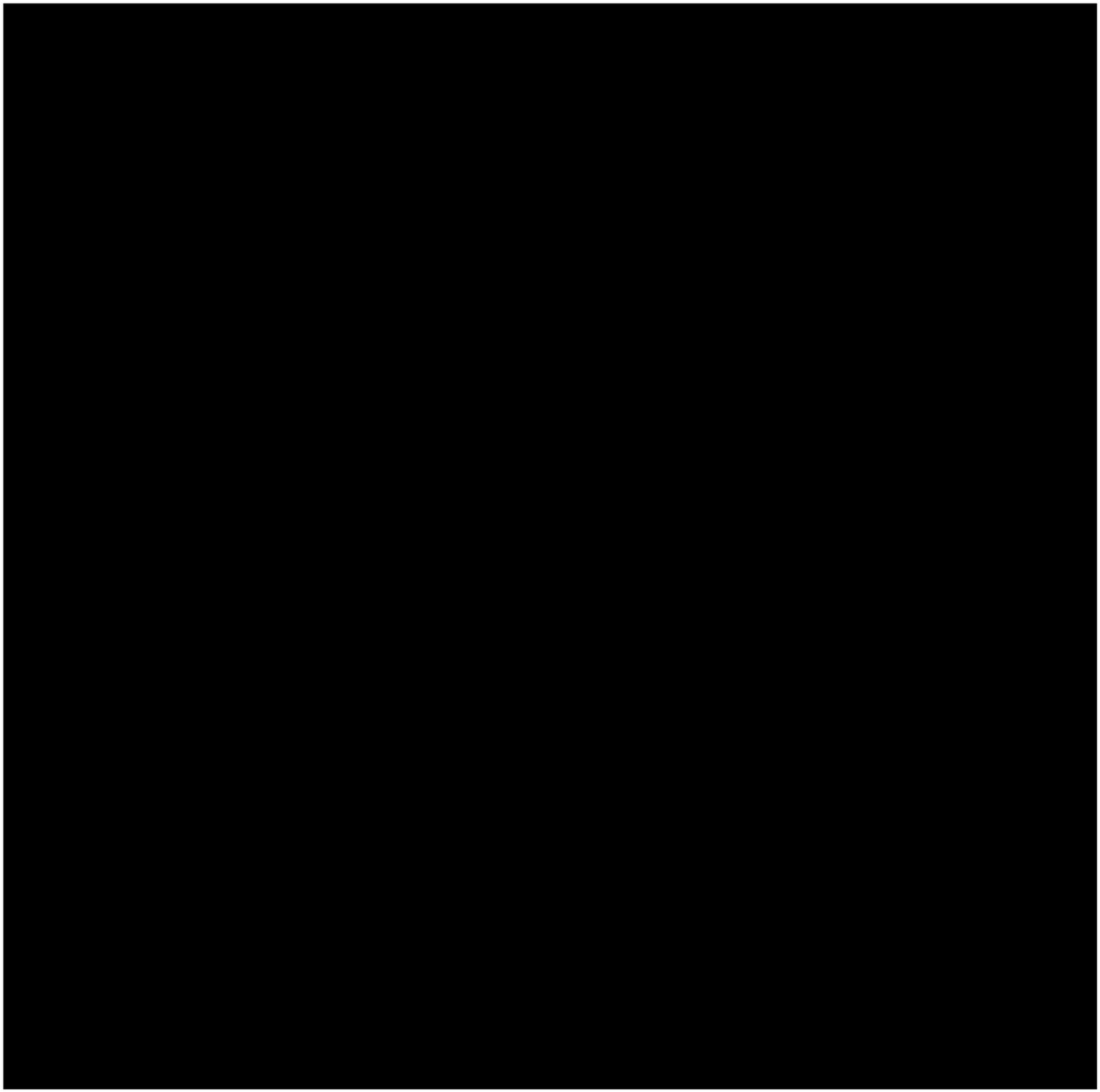
2019

LA ROSE NOIRE Gérard Dubois™



Die Gäste

MICHAËL BARTOCETTI  
JENNIFER TAÏEB



EDITORIAL

# Wiederentdecken

## LA ROSE NOIRE®

**1991 ERÖFFNETE GÉRARD DUBOIS SEIN ERSTES PATISSERIE-GESCHÄFT LA ROSE NOIRE® IM EXKLUSIVSTEN EINKAUFSZENTRUM VON HONGKONG.**

In einem Vierteljahrhundert hat sich diese erste Verkaufsstelle, ein Geschäft/Restaurant mit 30 Sitzplätzen, zu einem namhaften Unternehmen entwickelt. Diese fantastische Entwicklung ging weit über seine kühnsten Träume hinaus. Während La Rose Noire® am Anfang 28 Produkte anbot, listet der Katalog mittlerweile über 500, entsprechend den Anforderungen des Marktes. Heute beschäftigt La Rose Noire® mehr als 250 Personen, die in der Produktionsstätte in Hongkong, Kowloon Bay, arbeiten.

2012 haben Gérard und sein Team ein neues, nach HACCP/ISO/FSC 22000 zertifiziertes Werk in Clark Free Port auf den Philippinen eröffnet. Diese neue Produktionsstätte auf dem neuesten Stand der Technik beschäftigt mehr als 2 000 Mitarbeiter auf einer Fläche von über 13 000 m<sup>2</sup>, um die Anfrage aus mehr als 40 Ländern auf 5 Kontinenten zu bedienen. Das Werk verfügt dementsprechend über die Kapazität und die Voraussetzungen, um mit der ständig steigenden Nachfrage der „Überseemärkte“ Schritt zu halten.

Gérard und sein Team haben 2012 außerdem in Hongkong die Bäckerei - Patisserie - Confiserie „Passion by Gérard Dubois“ eröffnet. Heute gibt es mehr als 10 Geschäfte in Hongkong und Macao.





DER GRÜNDER

# Gérard Dubois

## DER MANN HINTER LA ROSE NOIRE® ...

**IM LAUFE SEINER KARRIERE HAT GÉRARD ZAHLREICHE PREISE BEI NAMHAFTEN KOCHWETTBEWERBEN ÜBERALL AUF DER WELT GEWONNEN.**

Außerdem ist er regelmäßig Jurymitglied bei renommierten internationalen Wettbewerben.

Gérard schreibt gerne für kulinarische Publikationen. Er ist Co-Autor von „The Cutting Edge“ (1993) sowie Autor von „My Recent Journey“ (2003), „Passion“ (2006), das 2006 den Special-Award der Jury bei den World Cookbook Awards gewann, und „Crafted Passion“ (2011), das bei den 17. Gourmand Awards in Paris zum „Besten Dessert-Kochbuch der Welt“ gekürt wurde. „Le Pain Passion“ wurde im November 2016 anlässlich des 25. Jubiläums von La Rose Noire® herausgegeben und wurde bei den World Cookbook Awards zum besten Bäckerei-Kochbuch 2017 gekürt.

Zur Ehrung seines Unternehmergeistes und seines Beitrags zur Entwicklung von Unternehmern verlieh die European University in der Schweiz Gérard die Ehrendoktorwürde.



# Inhaltsverzeichnis

8	DIE GÄSTE
12	100 % HANDGEMACHT
14	EINZIGARTIGE PRODUKTE
16	ZERTIFIZIERUNGEN
18	STIFTUNG LA ROSE NOIRE®
20	PROFILBESCHREIBUNGEN
142	PRÄSENTATIONSHILFEN
144	REZEPTE
166	ÜBERSICHT DER GRÖSSEN



# Ein Genussmoment FÜR JEDES PRODUKT

30	<u>Kleine Häppchen und Cocktailspezialitäten</u>
62	<u>Brunch, Bankett und Kaffeepause</u>
96	<u>Individuelle Vorspeisen und Desserts</u>
126	<u>Genuss zum Teilen</u>
132	<u>Zum Verzieren</u>





DIE GÄSTE

# Michael Bartocetti

SCHON IN JUNGEN JAHREN WUSSTE ER, DASS ER PATISSIER WERDEN WÜRD

ALS FINALIST DES WETTBEWERBS „UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE“ („EINER DER BESTEN AUSZUBILDENDEN FRANKREICHS“) KOMMT DER JUNGE LOTHRINGER 2005 IM ALTER VON 21 JAHREN NACH PARIS ZU GUY SAVOY.

Der vielversprechende Chef de Partie lernt Alain Ducasse kennen, der ihm zwei Jahre später die Verantwortung für die Pâtisserie in seinem Pariser Sterne-Restaurant, dem Bistro Benoît, anvertraut. Michael Bartocetti ist kreativ, ehrgeizig und besitzt unvergleichliche technische Kompetenzen. 2009 schließt er sich dem Team des Drei-Sterne-Restaurants vom Hotel Plaza Athénée an. Im Juni 2015 zögert er nicht, an Christophe Morets Seite im Pariser Shangri-La-Hotel zu arbeiten. „Die Betreuung des gesamten Süßspeisen-Angebots dieses Luxushotels ist eine wunderbare Herausforderung. Ich kann meine Leidenschaft ausleben und meiner Fantasie in all meinen Kreationen freien Lauf lassen und gleichzeitig Hand in Hand mit dem Küchenchef Christophe Moret arbeiten.“ Michael leitet das Restaurant Alain Ducasse im Plaza Athénée, als er Tom kennenlernt. Dieser absolvierte damals bei Christophe Michalak eine BTM-Berufsausbildung. Michael wird damals klar, dass Tom ein enormes Potential besitzt. Nachdem er an der Seite von Lilian Bonnefoi am Cap d’Antibes Erfahrungen gesammelt hat, geht Tom als Chef de Partie zu Michael zurück. Tag für Tag beweist er, dass er des entgegengebrachten Vertrauens würdig ist, sodass Michael beschließt, ihm mehr Verantwortung zu übertragen und ihn zum Souschef zu befördern. Seitdem haben beide sehr viel Freude daran, gemeinsam wunderschöne kulinarische Geschichten zu schreiben.





DIE GÄSTE

# Jennifer Taïeb

## EIN FEINER GAUMEN & SCHARFE SINNE

**„DAS GUTE PFLEGEN,  
UM DAS AUSSERGEWÖHNLICHE ZU ERNTEN“**

Jennifer Taïeb greift Trends auf — kürzlich hat sie eine neue Tätigkeit als Leiterin eines Catering-Service in Paris aufgenommen. Dieser hat sich auf „customer centric“, also „maßgeschneiderten“, Service konzentriert.

Bei einer kurzen, präzisen Absprache mit dem Kunden ermittelt sie dessen Wünsche, um ihre Rezepte und ihre Leistung individuell anzupassen. Menü, Ort, Gestaltung, Tischkultur, Wein – die Chefin inszeniert das Event als Ganzes, wobei sie darauf achtet, eine Geschichte zu erzählen und ihrem Vorgehen einen Sinn zu geben.

Jennifer Taïeb lässt sich von einer Mischung aus Kunst und visueller Kommunikation – eine Welt, der sie vor ihre kulinarischen Laufbahn angehörte – inspirieren und bereichern. Sie lädt heute dazu ein, ihre Sichtweise und ihr Know-how im Rahmen des kulinarischen Consultings für die Konzeptgestaltung, für Umstrukturierungen, Schulungen und vieles mehr zu teilen.

Ihre Aufgabe ist es, Unternehmen bei der Entwicklung oder der Neupositionierung einer kulinarischen Identität zu begleiten.





100 % HANDGEMACHT

# 100 % HANDGEMACHT

## WAS MACHT WELTWEIT DEN RUF VON LA ROSE NOIRE® AUS?

Ein unvergleichliches und unübertroffenes Know-how!

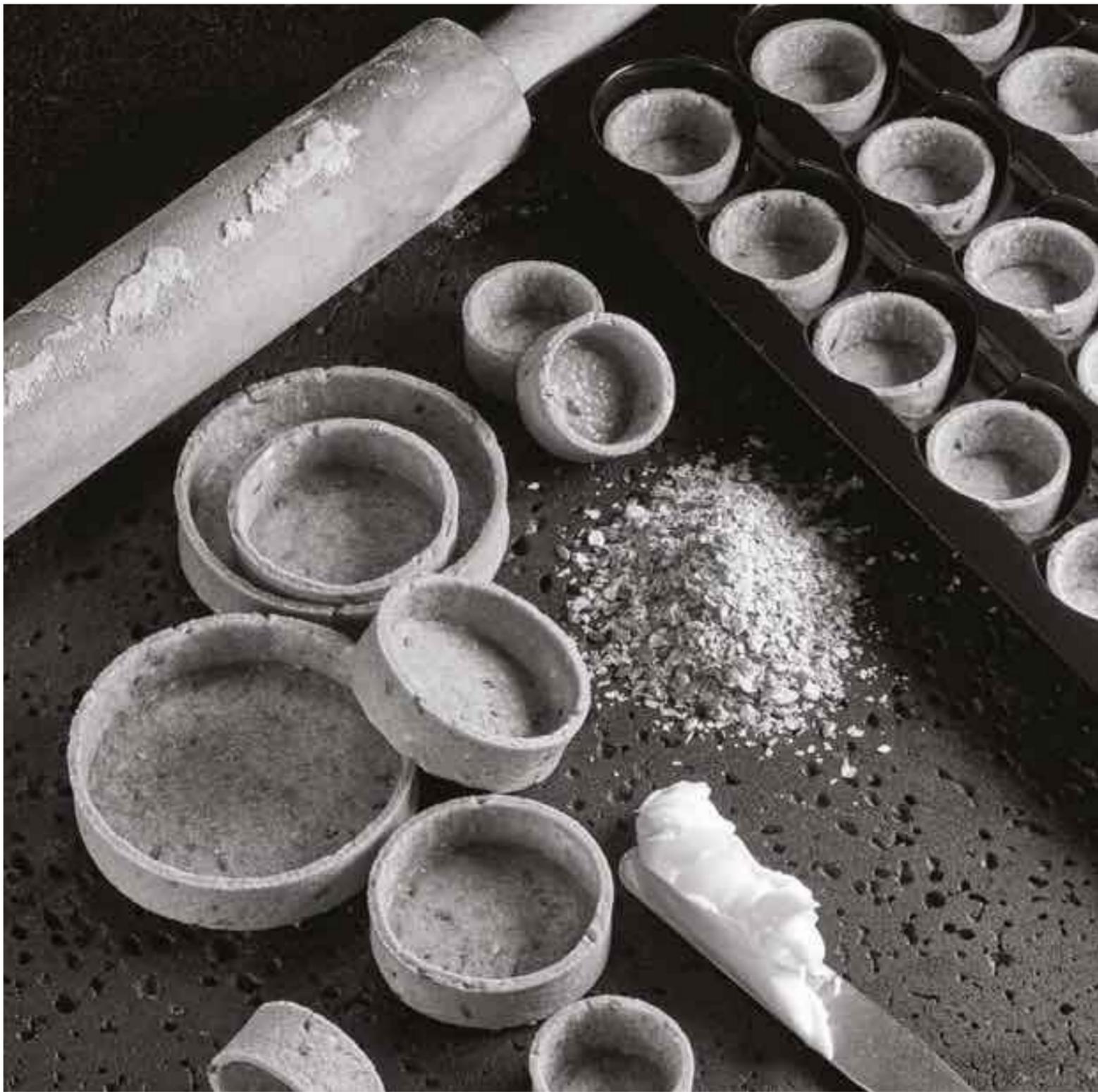
La Rose Noire® ist ein innovatives Unternehmen, das stets offen für die Entwicklungen in den Bereichen Konditorei, Bäckerei, Catering und Gastronomie ist ...

Auf dem aktuellen Stand der Technik bemühen wir uns ständig, unsere Produktionstechniken zu verbessern. Dennoch gibt es etwas, was die technischen Innovationen nicht ersetzen können: das hohe Können unserer Mitarbeiter!

Jedes Produkt von La Rose Noire® wird von Hand mit einer einzigartigen Technik hergestellt.

Diese macht unsere Facharbeiter zu regelrechten Künstlern. Sie arbeiten stets mit allergrößter Sorgfalt und unter Achtung von überlieferten Methoden des traditionellen Konditoren- und Bäckerhandwerks. So können wir Ihnen zu 100 % handgefertigte Produkte anbieten, bei denen jedes Detail stimmt.





EINZIGARTIGE PRODUKTE

# Einzigartige PRODUKTE

## HAUPTANTEIL DER ZUTATEN AUS FRANZÖSISCHER HERKUNFT!

Bei La Rose Noire® verwenden wir für die Herstellung unserer Produkte Zutaten von höchster Qualität. Deshalb vertrauen uns heute weltweit Tausende von Kunden auf 5 Kontinenten und in mehr als 40 Ländern.

Unsere Zutaten stammen hauptsächlich aus Frankreich. Wir verwenden Butter mit dem Siegel AOP Charentes-Poitou, die ausschließlich aus in den Departements Charentes, Charentes-Maritime, Deux Sèvres, Vienne und Vendée erzeugter Sahne hergestellt wird.

Das von uns verwendete Mehl La Rose Noire® wurde speziell für die Zubereitung unserer Produkte entwickelt, um einen einzigartigen Geschmack und eine unvergleichliche Textur zu gewährleisten. So sind alle unsere Törtchenböden aus dem 100 % französischen Mehl La Rose Noire® hergestellt.

Die von uns verwendeten Fruchtpürees und Hefen sind ebenfalls französischer Herkunft!





## ZERTIFIZIERUNGEN

# Zertifizierungen

**BEI LA ROSE NOIRE®  
STEHEN QUALITÄT UND LEBENSMITTELSICHERHEIT AN ERSTER STELLE.**

La Rose Noire® verfügt zurzeit über drei weltweit anerkannte Qualitätszertifikate, die höchste Standards im Bereich Lebensmittelsicherheit garantieren

Die Zertifizierung nach HACCP: Diese ist international das wichtigste gesetzliche Konzept bezüglich der Produktion in allen Zweigen der Lebensmittelindustrie. Das HACCP-System ermittelt, beurteilt und kontrolliert die wesentlichen Gefahren hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit.

Die Zertifizierung nach FSSC 22000: Das ist eine international anerkannte Norm, welche die existierenden ISO-Normen im Bereich Lebensmittelsicherheit ergänzt. Dieser Standard entspricht den Bedürfnissen von Lebensmittelherstellern, die ihre eigene Lieferkette absichern möchten.

Die GMP-Zertifizierung: Die Zertifizierung der Guten Herstellungspraxis (engl. Good Manufacturing Practice, Abk. GMP) gewährleistet die Integrität der Herstellungsprozesse von Lebensmitteln sowie die Übereinstimmung mit den Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit.

Darüber hinaus werden alle unsere Produkte einer strengen Qualitätskontrolle sowie mikrobiologischen Tests unterzogen, sodass wir uns stets auf dem höchsten Stand der Lebensmittelsicherheit befinden. Ebenso sind alle Container, die unsere Produktionsstätten verlassen, mit einem System zur Temperaturmessung ausgestattet, um die Temperatur unserer Produkte bis zum Zielort zu überwachen.





STIFTUNG UND WOHLTÄTIGKEITSARBEIT LA ROSE NOIRE®

# Stiftung und Wohltätigkeitsarbeit

LA ROSE NOIRE®

**DIE „FONDATION LA ROSE NOIRE®“ IST EINE GEMEINNÜTZIGE STIFTUNG.**

Ihr Ziel ist es, Gelder für soziale Institutionen und Bildungseinrichtungen bereitzustellen, die sich für die benachteiligte lokale Jugend einsetzen. Sie möchte ein bedeutender Akteur in Hinblick auf die Erhöhung des Lebensstandards dieser Jugendlichen sein, indem sie ihnen hilft, wettbewerbsfähige und verantwortungsbewusste Arbeitnehmer zu werden.

Um dieses Ziel zu erreichen, ist es unerlässlich, eine geeignete Lernumgebung zu schaffen. Daher hat La Rose Noire ein Programm ins Leben gerufen, um besonders begabte Jugendliche, deren wirtschaftliche Lage ihnen keine klassische Ausbildung ermöglicht, zu erkennen und zu belohnen. Letztendlich verfolgt die Stiftung „Fondation La Rose Noire“ das Ziel, eine Lernumgebung aufzubauen, die eine wertvolle Ressource für die Jugendlichen und für die Gemeinschaft darstellt.

**KARITATIVE AKTIONEN SIND LA ROSE NOIRE® BESONDERS WICHTIG**

La Rose Noire® unterstützt das Ernährungsprogramm „Nutrition et alimentation“ für Kinder auf den Philippinen.

Die Gesundheit unserer Kinder ist für uns ein wichtiges Anliegen, das wir mit der Schule Calumpang auf den Philippinen teilen. So haben wir eine breite Impfkampagne organisiert.

Desweiteren gewährleisten wir in der Schule Calumpang in Pampaga, dass die Schüler alles Nötige haben.



[WWW.LAROSENOIREFOUNDATION.COM](http://WWW.LAROSENOIREFOUNDATION.COM)





# Profilbeschreibungen

## DIE TÖRTCHENBÖDEN VON LA ROSE NOIRE® SIND ECHTE SPITZEN- PRODUKTE

Mit größter Sorgfalt angefertigte Spezialitäten für Ihre schönsten Rezepte.

Mit sortenreiner Butter zubereitet und von Hand glasiert, um sie vor Feuchtigkeit zu schützen: Unsere Produkte haben gerade Kanten, werden unter Schutzatmosphäre verpackt und in praktische Fächer sortiert, um ihre Handhabung zu vereinfachen.

Damit all Ihre Wünsche wahr werden können, variieren wir den Geschmack, die Farben und die Formen unserer Produkte entsprechend Ihrem Bedarf. Im Übrigen sind es unser Sachverstand, unser Know-how und unser Sinn fürs Detail, die uns heute unsere Präsenz bei unzähligen Kunden auf der ganzen Welt ermöglichen.

Entdecken Sie ab sofort unsere sieben Produktkategorien.

## PROFILBESCHREIBUNGEN

## AOP



ULTRA-PREMIUM-QUALITÄT

AOP-BUTTER

HERVORRAGENDER UND  
INTENSIVER GESCHMACK

### BEI LA ROSE NOIRE® IST NUR DAS BESTE GUT GENUG FÜR DEN KUNDEN

Deshalb haben wir eine natürliche französische AOP-Charentes-Poitou-Butter verwendet, um ein einzigartiges Sortiment an bretonischen Keksen und Törtchen zu kreieren, das einen hervorragenden und intensiven Geschmack besitzt, in dem man alle Aromen dieser erstklassigen Butter wiederfindet. Diese Rezepte mit der eleganten Form und den niedrigeren Rändern gibt es in verschiedenen Varianten, um auf jeden Ihrer Wünsche einzugehen – vom klassischen Törtchenboden mit AOP-Butter bis hin zum Boden mit Basilikum oder auch mit Mandeln.

## PROFILBESCHREIBUNGEN

## Crunchy



MEHL AUS WEIZENKLEIE

INTENSIVER  
GETREIDEGESCHMACK

KAKAOGLASUR

### DIE IM JAHRE 1829 ERFUNDENEN GRAHAM CRACKER SIND VOR ALLEM AUFGRUND IHRER VERWENDUNG BEI DER ZUBEREITUNG VON CHEESECAKE BEKANNT

Wir von La Rose Noire® haben beschlossen, für unsere Törtchenböden Mehl aus Weizenkleie zu verwenden, um Ihnen eine neue Genussdimension auf Basis des Geschmacks und der Textur von Getreide anbieten zu können.

All diese Törtchenböden sind mit einer Kakaoglasur mit dem Finger glasiert. Dies ist der ideale Untergrund für Zubereitungen wie Frischkäse, Mascarpone oder Buttercreme.

PROFILBESCHREIBUNGEN

# Spekulatius

EINZIGARTIG  
AUF DEM MARKT

ORIGINELLER GESCHMACK

## DIE WÜRZIGEN NOTEN DER TÖRTCHENBÖDEN MIT SPEKULATIUS

Sie lassen sich perfekt mit Obst- oder Schokoladzubereitungen verbinden. Dieses ursprünglich aus Belgien stammende Gebäck besteht im Wesentlichen aus braunem Rohrzucker und Zimt – zwei Zutaten, die ihm seine köstlichen und aromatischen Noten verleihen.

PROFILBESCHREIBUNGEN

# Aromatisiert

ORIGINELLER GESCHMACK



INTENSIVE FARBE

EINZIGARTIG AUF DEM MARKT

## UM IHREN KREATIVWÜNSCHEN GERECHT ZU WERDEN

La Rose Noire® hat eine Reihe aromatisierter Törtchenböden entwickelt. Von Erdbeere über Zitrone bis hin zu Grüntee ist diese Reihe nicht nur für Ihre süßen Meisterwerke bestimmt, sondern mit den Törtchenböden mit Körnern auch für die herzhaften Köstlichkeiten.

## PROFILBESCHREIBUNGEN

# Klassisch süß

UNVERZICHTBAR



DEZENTE AROMATISIERUNG

GROSSE VIELFALT AN  
FORMEN UND GRÖSSEN

**DIE SÜSSEN TÖRTCHEN VON LA ROSE NOIRE®  
SIND IN DIVERSEN GRÖSSEN UND FORMEN ERHÄLTlich**

Mini, klein, medium, groß oder sehr groß ... Kreise, Quadrate, Rechtecke, Dreiecke, Hörnchen oder Körbchen ... Sie wurden je nach gewähltem Boden mit einer Kakao- oder Vanilleglasur mit dem Finger glasiert, sodass Ihnen alle Möglichkeiten offenstehen, um köstliche Kreationen mit diesen einzigartig knusprigen, handgemachten Törtchenböden zu zaubern!

## PROFILBESCHREIBUNGEN

# Klassisch herzhaft

KRÄUTERMISCHUNG  
IM TEIG

EIWEISS-GLASUR

GROSSE VIELFALT AN  
FORMEN UND GRÖSSEN

**LA ROSE NOIRE® BIETET IHNEN AUSSERDEM  
KÖSTLICHE HERZHAFTE SPEZIALITÄTEN**

Um all Ihren Ideen Raum zu bieten. Vom Format „Mini“ bis hin zu „Sehr groß“, vom einfachen Kreis bis hin zum zarten Eclair: Sie werden alles zur Verfeinerung Ihrer Speisen finden. Diese mit einer Eiweißglasur und einer integrierten Kräutermischung versehenen Törtchenböden versprechen Ihnen Halt, Geschmack und eine ideal knusprige Konsistenz!

PROFILBESCHREIBUNGEN

# Schokolade



## FÜR IHRE SCHOKOLADIGSTEN TRÄUME

La Rose Noire® hat weiterhin Schokoladenschälchen für Sie im Angebot. Kreationen mit extrem dünnen Rändern aus der dunklen Kuvertüreschokolade Single Origine Philippines 69 % sind ideal zur Kreation von Desserts oder Pralinen geeignet!

PROFILBESCHREIBUNGEN

# Die Schritte SCHÄLCHEN

Dank ihrer speziell für Sie entwickelten Verpackungsträger und der innovativen Verpackung ist es überflüssig, die Schokoladenschälchen vor dem Befüllen herauszunehmen. Dies ist praktischer, und Sie sparen Zeit.





# Kleine Häppchen und Cocktailspezialitäten

PERFEKT, UM DIE GESCHMACKSNERVEN  
ZU WECKEN UND DEN APPETIT IHRER  
GÄSTE ANZUREGEN

Finden Sie eine Auswahl an Kreationen in den Formaten Micro, Extra-Mini, Mini oder Klein, für süße oder herzhaftes Köstlichkeiten.



NEUHEITEN



// 288 MINI-ECLAIRS SÜSS  
VANILLE

25493  
L 55 mm x B 25 mm x H 7 mm

NEUHEITEN



NEUHEITEN



// 288 MINI-ECLAIRS  
KÖRNER

25495  
L 55 mm x B 25 mm x H 7 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN

Kleine Häppchen und Cocktailspezialitäten

NEUHEITEN



/// 196 KLEINE TRÖPFCHEN SÜSS  
VANILLE

25466  
L 60 mm × B 34 mm × H 16 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



/// 196 KLEINE TRÖPFCHEN  
KÖRNER

25458  
L 60 mm × B 34 mm × H 16 mm

NEUHEITEN



/// 192 MINI-KREISE SÜSS MIT  
MANDELN UND AOP-BUTTER

15307  
Ø 30 mm, H 17 mm



/// 210 MINI-KREISE SÜSS  
SIMLINE MIT AOP-BUTTER

15319  
Ø 35 mm, H 10 mm



AOP



// 210 MINI-KREISE HERZHAFT  
SLIM LINE AOP-BUTTER

15315  
Ø 35 mm, H 10 mm



AOP



// 210 MINI-KREISE HERZHAFT  
BASILIKUM SLIMLINE MIT AOP-BUTTER

15314  
Ø 35 mm, H 10 mm



// 210 MINI-KREISE HERZHAFT TOMATE  
SLIMLINE MIT AOP-BUTTER

15316  
Ø 35 mm, H 10 mm

AOP

Kleine Häppchen und Cocktailspezialitäten



196 BRETONISCHE MINI-KEKSE SÜSS  
MIT AOP-BUTTER

15309  
Ø 35 mm, H 8 mm



196 BRETONISCHE MINI-KEKSE HERZHAFT  
PARMESAN MIT AOP-BUTTER

15308  
Ø 35 mm, H 8 mm



CRUNCHY



/// 210 MINI-KREISE SÜSS  
CRUNCHY

15318  
Ø 35 mm, H 17 mm



SPEKULATIUS



/// 210 MINI-KREISE SÜSS  
SPEKULATIUS

15418  
Ø 33 mm, H 19 mm



// 210 MINI-KREISE SÜSS  
ZITRONE

19100  
Ø 35 mm, H 17 mm



// 210 MINI-KREISE SÜSS  
ERDBEERE

19097  
Ø 35 mm, H 17 mm



// 210 MINI-KREISE SÜSS  
GRÜNTÉE

19103  
Ø 35 mm, H 17 mm



// 210 MINI-KREISE  
KÖRNER

19107  
Ø 35 mm, H 17 mm

KLASSISCH SÜSS



/// 224 EXTRA-MINI-KREISE SÜSS  
VANILLE

15326  
Ø 27 mm, H 14 mm

KLASSISCH SÜSS



/// 224 EXTRA-MINI-KREISE SÜSS  
KAKAO

15325  
Ø 27 mm, H 14 mm



// 210 MINI-KREISE SÜSS  
VANILLE

15320  
Ø 33 mm, H 19 mm



// 210 MINI-KREISE SÜSS  
KAKAO

15317  
Ø 33 mm, H 19 mm

KLASSISCH SÜSS



// 216 MINI-QUADRATE SÜSS  
VANILLE

15323  
L 33 mm, B 33 mm, H 15 mm



// 216 MINI-QUADRATE SÜSS  
KAKAO

15322  
L 33 mm, B 33 mm, H 15 mm



// 192 MINI-RECHTECKE SÜSS  
VANILLE

15306  
L 53 mm, B 24 mm, H 16 mm



// 192 MINI-RECHTECKE SÜSS  
KAKAO

15305  
L 53 mm, B 24 mm, H 16 mm

KLASSISCH SÜSS



KLASSISCH SÜSS

Kleine Häppchen und Cocktailspezialitäten



140 MINI-HÖRNCHEN SÜSS  
VANILLE

15297  
Ø 25 mm, H 65 mm



140 MINI-HÖRNCHEN SÜSS  
KAKAO

15294  
Ø 25 mm, H 65 mm



140 MINI-HÖRNCHEN SÜSS  
ZITRONE

15295  
Ø 25 mm, H 65 mm



140 MINI-HÖRNCHEN SÜSS  
ERDBEERE

15296  
Ø 25 mm, H 65 mm



/// 900 MICRO-KREISE  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19111  
Ø 22 mm, H 10 mm



/// 392 EXTRA-MINI KREISE  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19110  
Ø 29 mm, H 13 mm



/// 378 MINI-KREISE SLIM  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19112  
Ø 35 mm, H 10 mm



/// 210 MINI-KREISE  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19156  
Ø 33 mm, H 19 mm





/// 648 EXTRA-MINI-QUADRATE  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19115  
L 23 mm, B 23 mm, H 10 mm



/// 450 MINI-RECHTECKE SLIM  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19116  
L 44 mm, B 21 mm, H 10 mm

## KLASSISCH HERZHAFT



/// 224 EXTRA-MINI-KREISE HERZHAFT

15324  
Ø 27 mm, H 14 mm



/// 210 MINI-KREISE HERZHAFT

15313  
Ø 33 mm, H 18 mm

## KLASSISCH HERZHAFT



/// 192 MINI-RECHTECKE HERZHAFT

15304  
L 50 mm, B 23 mm, H 14 mm



/// 216 MINI-QUADRATE HERZHAFT

15321  
L 32 mm, B 32 mm, H 14 mm

## KLASSISCH HERZHAFT



/// 168 MINI-KÖRBCHEN  
HERZHAFT  
TOMATE  
15300  
Ø 35 mm, H 20 mm



/// 168 MINI-KÖRBCHEN  
HERZHAFT  
CURRY  
15299  
Ø 35 mm, H 20 mm



/// 168 MINI-KÖRBCHEN  
HERZHAFT  
BASILIKUM  
15298  
Ø 35 mm, H 20 mm

## KLASSISCH HERZHAFT



/// 140 MINI-HÖRNCHEN HERZHAFT  
PESTO  
15291  
Ø 25 mm, H 65 mm



/// 140 MINI-HÖRNCHEN HERZHAFT  
SCHWARZER SESAM  
15292  
Ø 25 mm, H 65 mm



# Brunch, Bankett und Kaffeepause

ENTDECKEN SIE EINE AUSWAHL  
AN KREATIONEN

In den Formaten Mini, Klein oder Medium; perfekt für Ihre süßen oder herzhaften  
Kreationen zum Brunch, zu Banketten oder einfach als Beilage zur Kaffeepause.

NEUHEITEN



// 147 MEDIUM-RECHTECKE SÜSS  
VANILLE

25494

L 80 mm, B 30 mm, H 14 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



// 147 MEDIUM-ECLAIRS  
KÖRNER

25496

L 80 mm, B 30 mm, H 14 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



/// 125 KLEINE KREISE HERZHAFT AOP  
BLÄTTERTEIG

25488

Ø 48 mm, H 19 mm

NEUHEITEN



NEUHEITEN

Brunch, Bankett und Kaffeepause



/// 75 MEDIUM-KREISE SÜSS  
MIT MANDELN UND AOP-BUTTER

15354  
Ø 50 mm, H 17 mm



/// 100 MEDIUM-KREISE SÜSS  
SLIMLINE MIT AOP-BUTTER

15277  
Ø 55 mm, H 10 mm



/// 80 BRETONISCHE MEDIUM-KEKSE SÜSS  
MIT AOP-BUTTER

15356  
Ø 55 mm, H 10 mm



100 MEDIUM-KREISE SÜSS  
CRUNCHY

15276  
Ø 55 mm, H 17 mm



125 KLEINE KREISE SÜSS  
SPEKULATIUS

25486  
Ø 48 mm, H 19 mm



120 MEDIUM-KREISE SÜSS  
SPEKULATIUS

25487  
Ø 57 mm, H 16 mm



100 MEDIUM-KREISE SÜSS ZITRONE  
19101  
Ø 55 mm, H 17 mm



100 MEDIUM-KREISE KÖRNER  
19108  
Ø 55 mm, H 17 mm



100 MEDIUM-KREISE SÜSS ERDBEERE  
19098  
Ø 55 mm, H 17 mm



100 MEDIUM-KREISE SÜSS GRÜNTEE  
19104  
Ø 55 mm, H 17 mm

KLASSISCH SÜSS



125 KLEINE KREISE SÜSS  
VANILLE

25483  
Ø 48 mm, H 19 mm

KLASSISCH SÜSS



125 KLEINE KREISE SÜSS  
KAKAO

25484  
Ø 48 mm, H 19 mm



KLASSISCH SÜSS



// 120 MEDIUM-KREISE SÜSS  
VANILLE

25482  
Ø 57 mm, H 16 mm



KLASSISCH SÜSS



// 120 MEDIUM-KREISE SÜSS  
KAKAO

25485  
Ø 57 mm, H 16 mm

KLASSISCH SÜSS



// 96 MEDIUM-QUADRATE SÜSS  
VANILLE

15375  
L 56 mm, B 56 mm, H 15 mm

KLASSISCH SÜSS



// 84 MEDIUM-RECHTECKE SÜSS  
VANILLE

15371  
L 95 mm, B 25 mm, H 14 mm



// 84 MEDIUM-RECHTECKE SÜSS  
KAKAO

15370  
L 95 mm, B 25 mm, H 14 mm

## KLASSISCH SÜSS



120 KÖRBCHEN SÜSS  
VANILLE

15287  
Ø 40 mm, H 25 mm



120 KÖRBCHEN SÜSS  
KAKAO

15284  
Ø 40 mm, H 25 mm

## KLASSISCH SÜSS



83 HÖRNCHEN SÜSS  
KAKAO

15362  
Ø 30 mm, H 80 mm



83 HÖRNCHEN SÜSS  
VANILLE

15364  
Ø 30 mm, H 80 mm

## KLASSISCH SÜSS



83 MINI-HÖRNCHEN SÜSS  
VANILLE GEMISCHT  
6 SORTEN MIT STIEL  
15367  
Ø 25 mm, H 65 mm

## KLASSISCH SÜSS



83 MINI-HÖRNCHEN SÜSS  
KAKAO GEMISCHT  
6 SORTEN MIT STIEL  
15366  
Ø 25 mm, H 65 mm



/// 125 KLEINE KREISE  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19157  
Ø 48 mm, H 19 mm



/// 180 MEDIUM-KREISE SLIM  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19114  
Ø 55 mm, H 10 mm



/// 100 MEDIUM-KREISE  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19158  
Ø 57 mm, H 16 mm

DUNKLE SCHOKOLADE SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69 %



/// 270 MEDIUM-RECHTECKE SLIM  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19117

L 89 mm, B 21 mm, H 10 mm

DUNKLE SCHOKOLADE SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69 %



/// 162 „YIN YANG“  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19119

L 76 mm, B 48 mm, H 10 mm



/// 324 WELLEN  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

19118

L 62 mm, B 24 mm, H 10 mm

KLASSISCH HERZHAFT



// 125 KLEINE KREISE HERZHAFT

25479  
Ø 46 mm, H 17 mm

KLASSISCH HERZHAFT



// 120 MEDIUM-KREISE HERZHAFT

25480  
Ø 57 mm, H 14 mm



KLASSISCH HERZHAFT



// 84 MEDIUM-RECHTECKE HERZHAFT

15369

L 95 mm, B 25 mm, H 14 mm



KLASSISCH HERZHAFT

// 120 KÖRBCHEN HERZHAFT  
SCHWARZER SESAM

15286

Ø 40 mm, H 25 mm

## KLASSISCH HERZHAFT



// 72 HÖRNCHEN HERZHAFT  
ALGE

15347  
Ø 30 mm, H 70 mm

## KLASSISCH HERZHAFT



// 72 HÖRNCHEN HERZHAFT  
ROTE BETE

15349  
Ø 30 mm, H 70 mm



// 72 HÖRNCHEN HERZHAFT  
BASILIKUM

15348  
Ø 30 mm, H 70 mm

## KLASSISCH HERZHAFT



83 HÖRNCHEN  
HERZHAFT  
BAMBUS  
15357  
Ø 30 mm, H 80 mm



83 HÖRNCHEN  
HERZHAFT  
CURRY  
15358  
Ø 30 mm, H 80 mm



83 HÖRNCHEN  
HERZHAFT  
TOMATE  
15361  
Ø 30 mm, H 80 mm

## KLASSISCH HERZHAFT



83 MINI-HÖRNCHEN HERZHAFT  
GEMISCHT  
6 SORTEN MIT STIEL  
15365  
Ø 25 mm, H 65 mm



# Individuelle Vorspeisen und Desserts

STELLEN SIE SICH GROSS  
UND SEHR GROSS VOR ...

Ihre schönsten herzhaften Vorspeisen oder individuellen süßen Desserts.

NEUHEITEN



// 40 SEHR GROSSE KREISE SÜSS  
VANILLE

25472

Ø 100 mm, H 25 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



// 40 SEHR GROSSE KREISE SÜSS  
KAKAO

25473

Ø 100 mm, H 25 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



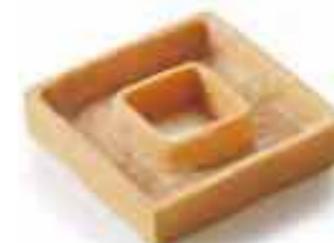
// 72 GROSSE ECLAIRS  
KÖRNER

25497

L 125 mm, B 37 mm, H 15 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



// 72 GROSSE TARTNUTS QUADRATE SÜSS  
VANILLE

25468

L 68 mm, B 68 mm, H 14 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



// 56 GROSSE TROPFEN SÜSS  
VANILLE

25467  
L 120 mm, B 69 mm, H 16 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



// 56 GROSSE TROPFEN  
KÖRNER

25459  
L 120 mm, B 69 mm, H 16 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



/// 45 GROSSE KREISE AOP  
BLÄTTERTEIG

25498

Ø 81 mm, H 19 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



/// 40 SEHR GROSSE KREISE AOP  
BLÄTTERTEIG

25499

Ø 100 mm, H 25 mm

NEUHEITEN

AOP



// 27 GROSSE KREISE SÜSS  
MANDEL UND AOP-BUTTER

15327

Ø 80 mm, H 17 mm

AOP



// 55 GROSSE KREISE SLIMLINE SÜSS  
AOP-BUTTER

15336

Ø 80 mm, H 10 mm

AROMATISIERT



// 45 GROSSE KREISE SÜSS  
ZITRONE

19102  
Ø 80 mm, H 17 mm



// 45 GROSSE KREISE  
KÖRNER

19109  
Ø 80 mm, H 17 mm

AROMATISIERT



// 45 GROSSE KREISE SÜSS  
ERDBEERE

19099  
Ø 80 mm, H 17 mm



// 45 GROSSE KREISE SÜSS  
GRÜNTEE

19106  
Ø 80 mm, H 17 mm



/// 45 GROSSE KREISE SÜSS  
CRUNCHY

15333

Ø 80 mm, H 17 mm



KLASSISCH SÜSS



// 45 GROSSE KREISE SÜSS  
VANILLE

15334

Ø 81 mm, H 19 mm

KLASSISCH SÜSS



// 45 GROSSE KREISE  
KAKAO

15332

Ø 81 mm, H 19 mm

KLASSISCH SÜSS



// 45 GROSSE QUADRATE SÜSS  
VANILLE

15331  
L 71 mm, B 71 mm, H 18 mm

KLASSISCH SÜSS



// 45 GROSSE QUADRATE SÜSS  
KAKAO

15330  
L 71 mm, B 71 mm, H 18 mm

KLASSISCH SÜSS



// 70 GROSSE RECHTECKE SÜSS  
VANILLE

15342  
L 100 mm, B 37 mm, H 18 mm

KLASSISCH SÜSS



// 70 GROSSE RECHTECKE SÜSS  
KAKAO

15341  
L 100 mm, B 37 mm, H 18 mm

KLASSISCH SÜSS



60 GROSSE TORTENSTÜCKE SÜSS  
VANILLE

15339

L 115 mm, B 60 mm, H 18 mm

KLASSISCH SÜSS



60 GROSSE TORTENSTÜCKE SÜSS  
KAKAO

15338

L 115 mm, B 60 mm, H 18 mm

KLASSISCH SÜSS



// 72 GROSSE ECLAIRS SÜSS  
VANILLE

15353  
L 125 mm, B 37 mm, H 15 mm

KLASSISCH SÜSS



// 54 GROSSE KREISE TARTNUTS SÜSS  
VANILLE

15335  
Ø 80 mm, H 14 mm

KLASSISCH HERZHAFT

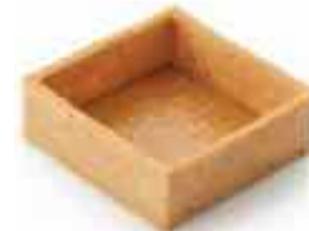


// 45 GROSSE KREISE HERZHAFT

25481

Ø 81 mm, H 25 mm

KLASSISCH HERZHAFT



// 36 GROSSE QUADRATE HERZHAFT

15328

L 71 mm, B 71 mm, H 25 mm

KLASSISCH HERZHAFT



// 70 GROSSE RECHTECKE HERZHAFT

15340

L 100 mm, B 37 mm, H 18 mm

KLASSISCH HERZHAFT



// 60 GROSSE TORTENSTÜCKE HERZHAFT

15337

L 115 mm, B 60 mm, H 18 mm



# Genuss zum Teilen

EXKLUSIV: EINE AUSWAHL  
AN KREATIONEN

Im extragroßen Format ideal zum Teilen geeignet – für köstliche gemeinsame Augenblicke.

NEUHEITEN



// 10 EXTRAGROSSE KREISE SÜSS  
VANILLE

25470  
Ø 150 mm, H 23 mm

NEUHEITEN



Genuss zum Teilen  
NEUHEITEN

NEUHEITEN



/// 15 EXTRAGROSSE KREISE TARTNUTS SÜSS  
VANILLE

25471

Ø 150 mm, H 22 mm

NEUHEITEN

NEUHEITEN



/// 20 EXTRAGROSSE QUADRATE TARTNUTS SÜSS  
VANILLE

25469

L 132 mm, B 132 mm, H 22 mm

NEUHEITEN



# Zum Verzieren

ENTDECKEN SIE EINE AUSWAHL AN DEKORS AUS SCHOKOLADE

Ideal zum Verzieren all Ihrer großen und kleinen Kreationen.

DUNKLE SCHOKOLADE SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69 %



120 KLEINE HALBKUGELN  
„GLOBUS“  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %  
25460  
Ø 50 mm, H 25 mm



120 KLEINE HALBKUGELN  
„MOND“  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %  
25461  
Ø 50 mm, H 25 mm

NEUHEITEN

DUNKLE SCHOKOLADE SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69 %



120 KLEINE HALBKUGELN  
„GALAXIE“  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %  
25462  
Ø 50 mm, H 25 mm

NEUHEITEN

Zum Verzieren  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

DUNKLE SCHOKOLADE SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69 %



45 GROSSE HALBKUGELN  
„GLOBUS“  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %  
25463  
Ø 80 mm, H 40 mm



45 GROSSE HALBKUGELN  
„GALAXIE“  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %  
25465  
Ø 80 mm, H 40 mm

NEUHEITEN

DUNKLE SCHOKOLADE SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69 %



45 GROSSE HALBKUGELN  
„MOND“  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %  
25464  
Ø 80 mm, H 40 mm

NEUHEITEN

Zum Verzieren  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %



432 DEKORPLÄTTCHEN  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

25474  
Ø 44 mm



32 KOMETEN-HÖRNCHE  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

25475  
Ø 48 mm, H 100 mm

DUNKLE SCHOKOLADE SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69 %



432 DEKORBLÄTTER  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

25500

L 41 mm bis 61 mm  
L 25,9 mm bis 44,45 mm

DUNKLE SCHOKOLADE SINGLE ORIGIN PHILIPPINES 69 %



Zum Verzieren  
DUNKLE SCHOKOLADE 69 %

PRÄSENTATIONSHILFEN

# Präsentationshilfen

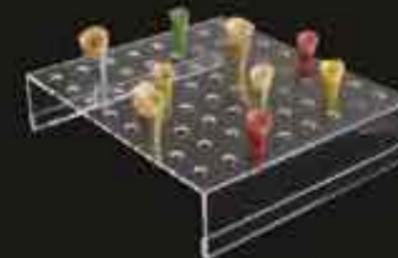
## HÖRNCHEN UND MINI-HÖRNCHEN



/// PRÄSENTATIONSHILFE SET AH  
15442  
L 33 cm, B 29 cm, H 21,1 cm



/// PRÄSENTATIONSHILFE SET F-S  
15430  
L 43 cm, B 29 cm, H 12 cm



/// PRÄSENTATIONSHILFE SET G-S  
15431  
L 35 cm, B 31 cm, H 8 cm



/// 2 PRÄSENTATIONSHILFEN SET M-L  
15435  
L 33,5 cm, B 10 cm, H 22 cm



/// PRÄSENTATIONSHILFE SET C-S  
15428  
Ø 30 cm, H 39 cm



/// PRÄSENTATIONSHILFE SET D-S  
15429  
Ø 42 cm, H 56 cm



/// PRÄSENTATIONSHILFE SET W  
15437  
L 35 cm, B 31 cm, H 25 cm



/// 100 PRÄSENTATIONSHILFEN 1-C  
15433  
Ø 4 cm, H 3 cm

/// 200 PRÄSENTATIONSHILFEN 1-C-S  
15434  
Ø 2 cm, H 2,5 cm



/// 24 PRÄSENTATIONSHILFEN SET T-1  
15436  
L 7 cm, B 2 cm, H 4 cm



/// 30 PRÄSENTATIONSHILFEN SET H-S2  
15432  
Ø 3 cm, H 3 cm



# Rezepte

EXKLUSIV IN  
DIESEM KATALOG

Finden Sie 5 süße und 5 herz hafte Rezepte,  
die sich die beiden Chefköche Michaël BARTOCETTI und Jennifer TAÏEB  
extra für Sie ausgedacht haben.



EXKLUSIVES SÜSSES REZEPT

# Tarte

## THYMIANHONIG UND ZITRONEN

REZEPT FÜR 10 TÖRTCHEN / SEHR GROSSE KREISE SÜSS VANILLE Ø 100 mm / S. 98

- 1/ POCHIERTE UND KANDIERTE ZITRONATZITRONEN**

Zitronatzitronen vierteln. 2- bis 3-mal blanchieren. Den Sirup zum Kochen bringen, die Früchte hineingeben und abgedeckt auf 70 °C halten. Wenn die Früchte zart sind, werden sie abgetropft. Sirup bei 103 °C einkochen und die Früchte dann wieder in diesen Sirup geben und aufbewahren.
- 2/ HONIG-OLIVENÖL-GEWÜRZ**

Honig aufkochen. Die Eigelbe in den Thermomix geben und dann langsam den Honig hineinfließen lassen, Zitronenschale und Fleur de Sel hinzugeben. Olivenöl hinzugeben. In einer Spritztüte ohne Tülle beiseitestellen.
- 3/ KNUSPRIGE HONIG-CHIPS**

Butter mit dem gesiebten Puderzucker vermischen, schrittweise die temperierten Eiweiße und zum Schluss das Mehl zugeben. In Silikonformen (dicke Wabenzellform) bei 160 °C backen. Vor dem Servieren wird der Chip vorsichtig in Honig getränkt und leicht mit frischen Pollen und geriebener Zitronenschale bestreut.
- 4/ ZITRONENGEWÜRZ**

Alle Zutaten (außer den Zitronatzitronen) mit dem Agar aufkochen und abkühlen lassen. Die Zitronatzitronen und die erste Zubereitung getrennt voneinander mixen, dann beide Massen miteinander vermischen.
- 5/ THYMIANHONIG-CREME**

Milch und Sahne erhitzen, Thymian und Zitrone 20 Minuten darin ziehen lassen. Mit der Milch, der Sahne, dem Milchpulver, den Eigelben und dem Stabilisator eine Englische Creme zubereiten, bei 85 °C kochen, die Butter, die Gelatinemasse und zuletzt den Honig hinzufügen. Vermischen und dann abkühlen lassen. 24 Stunden ruhen lassen.
- 6/ MADELEINE-BISKUIT**

Die Eier und den Zucker mit dem Rührgerät vermischen, aber nicht aufschäumen. Milch erhitzen, um den Honig aufzulösen. Die Eier und den Zucker hinzugeben. Vorsicht, die Temperatur der Mischung darf nicht mehr als 35 °C betragen. Das zuvor gesiebte Mehl und Backpulver zugeben. Dann die bei 40 °C zerlassene Valrhona-Butter hinzufügen. In ausgestellten Flexipan-Formen à 18 g mit einem Durchmesser von 6 cm aufspritzen. 2 mal 6 Minuten bei 170 °C backen und dann auf Höhe der Form abschneiden
- 7/ ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN**

Auf den Boden des Törtchenbodens Madeleine-Teig geben, etwas Thymianhonig-Creme aufspritzen, das Zitronengewürz hinzufügen und mit der Creme glätten. Die kandierten Zitronatzitronenscheiben linear anrichten. Eine Seite der Tarte mit frischen Zistrosenpollen bestreuen, die andere Seite mit der Honig-Olivenölemulsion überziehen und diese zweite Seite mit dem knusprigen Honig-Chip garnieren. Mit Fenchelblüten verzieren.

**POCHIERTE UND KANDIERTE ZITRONATZITRONEN**  
 500 g sizilianische Zitronatzitronen  
 500 g Zucker  
 1000 g Wasser

**HONIG-OLIVENÖL-GEWÜRZ**  
 50 g Eigelb  
 120 g Thymianhonig Honly  
 1 g Fleur de Sel  
 180 g Olivenöl Cerasuola  
 Geriebene Schale 1 Amalfi-Zitrone

**KNUSPRIGE HONIG-CHIPS**  
 100 g weiche Butter  
 100 g Mehl T55  
 100 g temperiertes Eiweiß  
 80 g Puderzucker  
 Nach Belieben Thymianhonig Honly  
 Nach Belieben Limetten- und Zitronenschalen  
 Nach Belieben frischer Zistrosenpollen Honly

**ZITRONENGEWÜRZ**  
 165 g Amalfi-Zitronensaft  
 25 g Rohrzucker  
 5 g Agar  
 1 g Pektin NH  
 160 g Sizilianische Zitronen in Scheiben  
 265 g kaltgemixte kandierte Zitronatzitrone

**THYMIANHONIG-CREME**  
 105 g Vollmilch  
 500 g flüssige Sahne  
 80 g Eigelb  
 32,5 g Butter  
 37 g Gelatinemasse  
 120 g Thymianhonig Honly  
 7 g Zitronenthymian

**MADELEINE-BISKUIT**  
 340 g ganze Eier  
 300 g Streuzucker  
 75 g Akazienhonig  
 140 g Vollmilch  
 470 g Butterschmalz Valrhona  
 470 g Mehl T55  
 24 g Backpulver



EXKLUSIVES SÜSSES REZEPT

# Tarte

## MIT PROVENZALISCHEN APRIKOSEN UND EISENKRAUT

REZEPT FÜR 10 TÖRTCHEN / GROSSE KREISE SÜSS ZITRONE Ø 80 / S. 108

- 1/ KONDITORCREME**  
Milch mit der Hälfte des Zuckers und der Vanille zum Kochen bringen. Durch ein Sieb auf die Eigelb-Zucker-Stärke-Mischung passieren. Bis zur Lockerung der Creme kochen. Butter hinzufügen. Schnell abkühlen.
- 2/ MANDELMARZIPANCREME FÜR DEN CLAFOUTIS**  
Butter, gemahlene Mandeln, Maizena und Puderzucker mit dem Flachrührer vermischen. Schrittweise die Eier hinzugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Konditorcreme glätten und die beiden Massen vermischen. Mit gerösteter Vanille bestreuen. Törtchenböden befüllen. 12 bis 15 Minuten bei 170 °C backen.
- 3/ VANILLECREME / EISENKRAUT**  
Die Sahne mit den Vanilleschoten aufkochen und das Eisenkraut darin ziehen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker vermischen und aus der Sahne, dem Eisenkraut und der Vanille eine Englische Creme zubereiten. Die Gelatinemasse hinzufügen und durch ein Sieb auf den Mascarpone und die Konditorcreme geben. Vermischen und vor Gebrauch auf einem
- Blech 24 Stunden kühl aufbewahren. Die Schüssel des Rührgeräts mit der Sahne vorkühlen und anschließend schlagen.
- 4/ APRIKOSENMARMELADE**  
Aus den Aprikosen, dem Eisenkraut und den Vanilleschoten im Topf bei schwacher Hitze ein Kompott zubereiten. Vanilleschote und Eisenkraut entfernen.
- 5/ VANILLESIRUP**  
Durch Aufkochen einen Sirup zubereiten
- 6/ MARINIERTER APRIKOSEN**  
Die Aprikosen und den Sirup für eine Nacht verschlossen kalt marinieren lassen.
- 7/ ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN**  
Auf den Törtchenböden mit Mandelcreme die kandierten Aprikosen aufspritzen, mit der Vanille-Eisenkraut-Creme bedecken, die kleinen, marinierten Aprikosenviertel darauf legen und einige frische Thymianblüten hinzugeben.

**KONDITORCREME**  
220 g Vollmilch  
55 g Eigelb  
43 g Zucker  
22,5 g Puddingpulver  
3 g gemixte Vanille  
22,5 g Butter

**MANDELMARZIPANCREME FÜR CLAFOUTIS**  
200 g rohe gemahlene Mandeln  
200 g Butter  
175 g Puderzucker  
112 g ganze frische Eier  
20 g Maisstärke  
2 g brauner Rum  
265 g Konditorcreme

**VANILLECREME / EISENKRAUT**  
180 g ultrahocherhitzte Sahne  
6 g frisches Eisenkraut  
33,5 g Eigelb  
1 Tahiti-Vanilleschote  
30 g Streuzucker  
25 g Gelatinemasse  
166,5 g Mascarpone  
80 g Konditorcreme  
4 g zerstoßenes Eis

**APRIKOSENMARMELADE**  
430 g frische Aprikosen  
1 Vanilleschote  
1 g frisches Eisenkraut

**VANILLESIRUP**  
550 g Wasser  
125 g Akazienhonig  
125 g Thymianhonig  
2 Tahiti-Vanilleschoten

**MARINIERTER APRIKOSEN**  
15 reife Aprikosen  
750 g Vanillesirup



EXKLUSIVES SÜSSES REZEPT

# Tarte

## MIT ZITRONE, PESTO AUS FRISCHER MINZE UND KNACKIGEM BAISER

REZEPT FÜR 10 TÖRTCHEN / MEDIUM KREISE SÜSS VANILLE Ø 57 mm / S. 76

### 1/ ZITRONENCREME

Den Zitronensaft, die Eier und die Zitronenschalen miteinander erhitzen. Leicht aufkochen und durch ein Sieb auf den Honig passieren. Die Gelatinemasse hinzugeben. Unter Rühren bei 35 °C die Butter hinzugeben.

### 2/ SCHAUMIGE GANACHE-CREME YUZU

Die Sahne aufkochen und die Gelatinemasse hinzugeben. Mit der Ivoire-Kuvertüre eine Ganache zubereiten, wobei die Sahne in drei Teilen hinzugegeben wird. Den Yuzusaft und zuletzt die kalte Sahne hinzugeben. Mixen und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Mit dem Rührgerät aufschlagen und alsbald verwenden.

### 3/ LIMETTEN-YUZU-GEWÜRZ

Den Yuzusaft, die gehackten Zitronenscheiben und den Streuzucker 1 zum Kochen bringen, ein paar Minuten kochen lassen und das mit dem Streuzucker 2 vermischte Pektin hinzugeben. 1 Minute kochen lassen und zuletzt den Zitronensaft hinzugeben.

### 4/ PESTO AUS FRISCHER MINZE

Aus allen Zutaten mithilfe des Stößels ein Pesto zubereiten.

### 5/ BAISER-STREIFEN

Bei 55/60 °C ein Schweizer Baiser zubereiten, warm mit einem Pinsel verarbeiten: Streifen mit einem Durchmesser von 2 cm mit Transferfolie (50 x 6,5 cm) abdecken und kleben und mit der Masse einstreichen. 4 Stunden bei 60 °C im Frima-Ofen trocknen lassen.

### 6/ MANDELCREME

Weiche Butter, gemahlene Mandeln, Puderzucker ohne kremieren vermischen, die Zitronenschalen und das schwarze Kardamompulver hinzugeben. Die temperierten Eier hinzufügen.

### 7/ ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Den Törtchenboden mit Mandelcreme bestreichen und 8 Minuten bei 170 °C im Ofen backen. Die Zitronencreme hinzugeben, das Pesto und das Limettengewürz aufspritzen. Mit der schaumigen Ganache-Creme Yuzu glätten und eine schöne Spitze aufspritzen. Abschließend Splitter des Baiser-Streifens hübsch anrichten, mit Zitronenkaviar und Limettenschalen verfeinern.

### ZITRONENCREME

200 g ganze Eier  
200 g Thymianhonig  
25 g geriebene Zitronenschalen  
30 g Gelatinemasse  
290 g frische Butter  
50 g Kakaobutter  
180 g frischer Zitronensaft

### SCHAUMIGE GANACHE-CREME YUZU

225 g ultrahocherhitze Sahne  
20 g Gelatinemasse  
100 g Yuzusaft  
120 g Ivoire-Kuvertüre  
225 g kalte, ultrahocherhitze Sahne

### LIMETTEN-YUZU-GEWÜRZ

145 g frischer Yuzusaft  
145 g zarte Limettenscheiben, gehackt  
145 g Streuzucker 1  
15 g Streuzucker 2  
2 g Pektin NH  
14 g Zitronensaft

### PESTO AUS FRISCHER MINZE

40 g Olivenöl ANBIB Cédric Casanova  
50 g Minzblätter  
4 g geschälte Mandeln  
18 g Zitronensaft  
2 Prisen Feinsalz  
Sarawak-Pfeffer aus der Mühle (4 Umdrehungen)  
4 g zerstoßenes Eis

### BAISER-STREIFEN

200 g Eiweiß  
400 g Streuzucker

### MANDELCREME

100 g Butter  
80 g Puderzucker  
100 g rohe gemahlene Mandeln  
100 g frische Eier



EXKLUSIVES SÜSSES REZEPT

# Törtchen

## MIT KARDAMOM-VANILLE

REZEPT FÜR 20 PORTIONEN / EXTRA-MINI-KREISE SÜSS VANILLE Ø 27 mm / S. 46

**1/ KANDIERTE VANILLE**

Wasser, Zucker mit gelbem Pektin, Glukose und ausgekratzten gehackten Vanilleschoten zum Kochen bringen. Aufkochen, in den Thermomix geben und durch ein feines Sieb streichen.

**2/ CRÈME BRULÉE MIT TAHITI-VANILLE**

Milch und Sahne mit den ausgekratzten und gehackten Vanilleschoten und dem Kardamom zum Kochen bringen und 20 Minuten ziehen lassen. 1/3 auf die Eigelb-Kristallzucker-Mischung geben und mixen. In den Candisoir gießen. Bei 90 °C im Ofen backen und schnell erkalten lassen. Im Thermomix mixen.

**3/ SCHAUMIGE GANACHE-CRÈME VANILLE**

Sahne mit der Vanille erhitzen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Gelatinemasse hinzugeben. Durch ein Sieb passieren und in drei Portionen auf die zerlassene Opalys-Kuvertüre gießen. Verrühren. Mit dem Rührgerät aufschlagen. In Kugelformen mit einem Durchmesser von 2,5 cm geben.

**4/ VANILLEGLASUR**

Den ersten Teil Zucker gut in Wasser auflösen, dann den zweiten Teil Zucker mit dem Pektin hinzugeben. Gut auflösen und die Vanille hinzugeben.

**5/ FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG MIT PFLANZENKOHLE**

Französischen Blätterteig aus 5 einfachen Schichten zubereiten. Mit der Walze auf 8 ausrollen. 20 x 20 cm große Quadrate einfrieren und dann 0,2 mm breite Streifen schneiden. Auf einem gefetteten, mit einer Silpat-Backmatte belegten Blech 16 Min. bei 160 °C backen.

**6/ ZUR FERTIGSTELLUNG**

Einen Törtchenboden mit Crème Brulée befüllen und im Ofen bei 85 °C backen. Abkühlen lassen und etwas kandierte Vanille aufspritzen. Die mit Vanilleglasur überzogenen Ganache-Halbkugeln auflegen und mit einem Splitter Blätterteig abrunden.

**KANDIERTE VANILLE**

100 g Wasser  
50 g brauner Zucker  
10 g Glukose  
8 g gelbes Pektin  
5 Tahiti-Vanilleschoten zerkleinert  
1 Bourbon-Vanilleschote zerkleinert

**CRÈME BRULÉE VANILLE**

40 g Vollmilch  
200 g ultrahocherhitze Sahne  
2 Tahiti-Vanilleschoten  
3 g grüner Kardamom  
32,5 g Streuzucker  
50 g Eigelb  
21 g Gelatinemasse

**SCHAUMIGE GANACHE-CRÈME VANILLE**

45 g Opalys-Kuvertüre  
10 g Gelatinemasse  
200 g ultrahocherhitze Sahne  
2 Bourbon-Vanilleschoten

**VANILLEGLASUR**

235 g Wasser  
65 g Zucker  
10 g Pektin NH  
33 g Zucker  
1 Vanilleschote  
7 g gemixte Vanille  
3,5 g Vanilleextrakt

**FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG MIT PFLANZENKOHLE**

75 g Tourierbutter  
30 g feinstes Auszugsmehl  
30 g Wasser  
2,6 g Salz  
22,5 g weiche Butter  
1 g Weißweinessig  
70 g feinstes Auszugsmehl  
3,6 g Pflanzenkohle



EXKLUSIVES SÜSSES REZEPT

# Kekse

## VANILLE UND KARAMELL SOWIE TONKABOHNENAROMA

REZEPT FÜR 20 PORTIONEN / MINI-ECLAIRS SÜSS VANILLE / S. 32

### 1 / FLÜSSIGES KARAMELL

Glukose und Kristallzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Wenn das Karamell bernsteinfarben ist, wird es sofort mit der kochenden, ultrahoherhitzen Sahne abgelöscht. Bei 45 °C die leicht gesalzene Butter untermischen. Vermischen und beiseitestellen.

### 2 / SCHAUMIGE GANACHE-CREME VANILLE MIT TONKABOHNENAROMA

Sahne mit der Vanille und der Tonkabohne erhitzen und 30 Minuten ziehen lassen. Der Zubereitung die Gelatinemasse hinzufügen. Durch ein feines Sieb streichen und in drei Teilen auf die zerlassene Opalys-Kuvertüre gießen, um eine glatte Textur zu erhalten. Verrühren. Vor Gebrauch mit dem Rührgerät aufschlagen, bis eine glatte, glänzende Oberfläche entsteht.

### 3 / OPALINE NEUTRAL

Fondant und Glukose bei 155 °C kochen, Salz und die Kakaobutter hinzugeben. Eine dünne Schicht gießen und kalt mischen. Das Pulver mit einem Sieb auf eine Silpat-Backmatte sieben. Im Ofen bei 180 °C schmelzen. Anschließend mit Raspeln der Tonkabohnen bestreuen, die mit einer Microplane-Reibe gerieben wurden.

### 4 / ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Das Vanillekaramell bis zur Hälfte in einen Törtchenboden geben. Die Tonka-Ganache mit einer Saint-Honoré-Tülle aufspritzen, mit geröstetem Vanillepulver bestreuen und drei kleine Opaline-Plättchen auf die Ganache legen.

#### FLÜSSIGES KARAMELL

67 g Glukose  
67 g Streuzucker  
100 g ultrahoherhitze Sahne  
27 g leicht gesalzene Butter  
1/2 Bourbon-Vanilleschote

#### SCHAUMIGE GANACHE-CREME VANILLE MIT TONKABOHNENAROMA

45 g Opalys-Kuvertüre  
10 g Gelatinemasse  
200 g ultrahoherhitze Sahne  
2 Bourbon-Vanilleschoten  
4 g geschälte und zerstoßene Tonkabohnen

#### OPALINE NEUTRAL

135 g weiße Fondantschokolade  
90 g Glukose  
3 g Feinsalz



EXKLUSIVES SÜSSES REZEPT

# Tarte

## MIT ZITRONEN-MATCHA-PARFAIT

REZEPT FÜR 8 ECLAIRS / MEDIUM-ECLAIRS SÜSS VANILLE / S. 64

### 1 / ZITRONENMASCARPONE

Trennen Sie die Eigelbe vom Eiweiß. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker auf, bis die Mischung weiß wird.

Mascarpone, Saft und die Zitronenschalen hinzufügen. Gut vermischen.

Eiweiße zu Schnee aufschlagen. Den Eischnee zur ersten Masse hinzugeben. Mindestens 1 Stunde in einem Spritzbeutel kühl stellen.

### 2 / MATCHA-BASIS

Verteilen Sie mit Hilfe eines Spitzsiebs eine dünne Schicht Matcha in den Törtchenböden, um diese auszukleiden.

### 3 / ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Geben Sie vorsichtig mit Hilfe eines Spatels die Mascarpone in die Törtchenböden.

Mit Mini-Baisers mit leicht in Butter und Zucker gerösteten Pistazien verzieren und mit Matchapulver bestreuen.

3 Eier  
100 g Zucker (8 EL)  
250 g Mascarpone  
(1 Becher)  
1 unbehandelte Zitrone  
10 g Matcha-Tee-Pulver  
Mini-Baisers  
Einige Pistazien



EXKLUSIVES HERZHAFTES REZEPT

# Tarte

## LA PISSALADIÈRE

REZEPT FÜR 6 TARTES / GROSSE KREISE BLÄTTERTEIG Ø 81 / S. 104

### 1 / ZWIEBELN

Zwiebeln schälen.  
 Fein schneiden und in Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten.  
 Salzen.  
 Zitronenthymian und Lorbeerblätter hinzufügen.  
 1 Stunde abgedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen.  
 Beobachten.  
 Am Ende des Garvorgangs pfeffern.  
 Bei Bedarf Wasser hinzugeben, um die Zubereitung mit dem Agar Agar zu binden.  
 Halbkugelförmig in die Form geben und leicht andrücken.  
 Kühl ruhen lassen.

### 2 / ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die Zubereitungen vorsichtig aus der Form lösen und dann in die Törtchenböden geben.  
 Mit Zitronenthymian und einem Sardellen-Filet verzieren, das nur mariniert oder mit dem Gasbrenner gegart wurde.

1 kg gelbe Zwiebeln  
 Olivenöl  
 Zitronenthymian  
 Lorbeerblätter  
 Salz und Pfeffer  
 3 g Agar Agar  
 frische Sardellen



EXKLUSIVES HERZHAFTES REZEPT

# Tarte

## MIT KNACKIGEM GEMÜSE

REZEPT FÜR 4 TARTES / SEHR GROSSE KREISE BLÄTTERTEIG Ø 100 MM / S. 105

### 1/ TAPENADE AUS SCHWARZEN OLIVEN

Die entkernten Oliven in einen Mixtopf geben. Kapern hinzufügen. Ein erstes Mal mixen. 8 Sardellen-Filets und 2 Knoblauchzehen hinzugeben. Verrühren. Frischen Thymian und Pfeffer hinzugeben. Verrühren. Nach und nach Olivenöl hinzugeben, um das Ganze zu binden.

### 2/ TAPENADE-BODEN

Die Tapenade und den Frischkäse in verschiedene Spritztüten füllen.

### 3/ GEMÜSEPUZZLE

Gemüse in 0,5 mm zarte Scheiben schneiden. Das Innere der Zucchini heraus schneiden, den Rest in kleine Würfel schneiden und ein paar Minuten in der Pfanne in Olivenöl goldbraun braten. Zucchinischalen 3 Minuten lang in kochendem Salzwasser kochen und in Eiswasser abschrecken, um ihre Farbe zu erhalten. Gemüse in verschiedene Formen schneiden. Mit Olivenöl einpinseln. Falls gewünscht mit schwarzem Sesam verzieren.

### 4/ FEINGEWÜRFELTE ZUCCHINI

Das Innere der Zucchini heraus schneiden, den Rest in kleine Würfel schneiden und ein paar Minuten in der Pfanne in Olivenöl goldbraun braten. Beiseitestellen.

### 5/ ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die feingewürfelte Zucchini auf den Törtchenboden geben. Den Frischkäse auf den Törtchenboden streichen. Dann eine zweite Schicht Tapenade darüberstreichen und mit dem Teigschaber glätten. Gemüse leicht hineindrücken und so Ihr Bild gestalten!

**TAPENADE AUS SCHWARZEN OLIVEN**  
 300 g schwarze Oliven  
 Kapern nach Bedarf  
 8 Sardellenfilets  
 2 Knoblauchzehen  
 Frischer Alpilles-Thymian  
 Pfeffer

4 bunte Gemüsesorten der Saison auswählen  
 Hier:  
 1 Daikon-Rettich  
 1 rote Beete  
 1 gelbe Zucchini  
 1 grüne Zucchini  
 125 g Frischkäse  
 100 g Tapenade  
 Schwarzer Sesam



EXKLUSIVES HERZHAFTES REZEPT

# Tarte

MIT ZARTEM GESCHMACK  
NACH MEER

REZEPT FÜR 20 TÖRTCHEN / KLEINE KREISE BLÄTTERTEIG Ø 48 MM / S. 66

## 1/ FRISCHKÄSE

Frischkäse, dicke Sahne und Zitronenschalen in einer Rührschüssel vorsichtig vermischen, ohne die Masse zu stark zu bearbeiten.

## 2/ FEINE WÜRFEL

Fein gewürfelte, geschälte und entkernte Gurken und ein paar Dillspitzen hinzugeben.

## 3/ ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die Törtchenböden zu  $\frac{3}{4}$  mit dieser Grundmasse füllen und mit dem Avruga-Kaviar beenden, der mit dem Teigschaber geglättet wird. Mit einer Dillblüte verzieren.

Avruga-Kaviar  
50 g Frischkäse  
50 g dicke Sahne  
2 Limetten  
 $\frac{1}{2}$  Gurke  
Frischer Dill  
Dillblüte



EXKLUSIVES HERZHAFTES REZEPT

# Tarte

## MIT BURRATA UND MORCHELN

REZEPT FÜR 20 TARTES / KLEINE TRÖPFCHEN / S. 35

### 1 / MORCHELBETT

Morcheln mit der ungeschälten Knoblauchzehe in Olivenöl andünsten, salzen und pfeffern. Dann beiseitestellen.

### 2 / KNUSPERZWIEBELN

Das geröstete Brot und die Knusperzwiebeln miteinander vermischen.

### 3 / ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die gesalzene und gepfefferte Burrata in den Törtchenböden verteilen, mit Paniermehl bedecken, dann die in Stücke geschnittenen Jumbomorcheln hinzugeben. Mit jungen Sprossen verzieren.

1 Burrata  
Olivenöl  
120 g Jumbomorcheln  
1 Knoblauchzehe  
30 g Knusperzwiebeln  
50 g Paniermehl aus geröstetem Brot  
Salz und Pfeffer  
Junge Triebe



# Übersicht der Größen

SEHEN SIE UNSERE GÄNGIGEN  
FORMATE IN ECHTGRÖSSE

Um den Törtchenboden zu finden, der zu Ihrem Bedarf passt.

## ÜBERSICHT DER GRÖSSEN



GROSSE QUADRATE SÜSS  
VANILLE  
GROSS VANILLE 15331  
L 71 mm, B 71 mm, H 18 mm

TARTESTÜCKE  
SÜSS / HERZHAFT

GROSS VANILLE 15339  
L 115 mm, B 60 mm, H 18 mm



GROSSE ECLAIRS SÜSS  
VANILLE  
GROSS VANILLE 15353  
L 125 mm, B 37 mm, H 15 mm



## SPEKULATIUS-KREISE

MINI Ø 33 mm, H 19 mm  
KLEIN Ø 48 mm, H 19 mm  
MEDIUM Ø 57 mm, H 16 mm



MINI 15418



KLEIN 25486



MEDIUM 25487

## TROPFEN MIT KÖRNERN / VANILLE

KLEIN L 60 mm x B 34 mm, H 16 mm  
GROSS L 120 mm, B 69 mm, H 16 mm



KLEIN VANILLE 25466



GROSS VANILLE 25467



ÜBERSICHT DER GRÖSSEN

KREISE SÜSS MIT MANDELN  
AOP-BUTTER

MINI Ø 30 mm, H 17 mm  
MEDIUM Ø 50 mm, H 17 mm  
GROSS Ø 80 mm, H 17 mm



MINI 15307



MEDIUM 15354



GROSS 15327

BRETONISCHE KEKSE SÜSS /  
HERZHAFT MIT AOP-BUTTER

MINI Ø 35 mm, H 8 mm  
MEDIUM Ø 55 mm, H 10 mm



MINI-KEKSE SÜSS 15309



MEDIUM KEKSE SÜSS 15356

MINI-KREIS HERZHAFT  
SLIMLINE MIT AOP-BUTTER  
NATUR / BASILIKUM / TOMATE

MINI NATUR 15315  
Ø 35 mm, H 10 mm



KREISE SÜSS  
SLIMLINE MIT AOP-BUTTER

MINI Ø 35 mm, H 10 mm  
MEDIUM Ø 55 mm, H 10 mm  
GROSS Ø 80 mm, H 10 mm



MINI 15319



MEDIUM 15277



GROSS 15336

KREISE SÜSS  
ERDBEERE / ZITRONE / GRÜNTEE / CRUNCHY  
HERZHAFT MIT KÖRNERMISCHUNG

MINI Ø 35 mm, H 17 mm  
MEDIUM Ø 55 mm, H 17 mm  
GROSS Ø 80 mm, H 17 mm



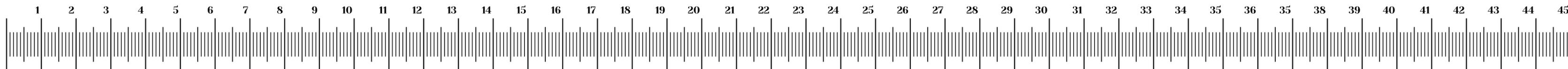
MINI CRUNCHY 15318



MEDIUM CRUNCHY 15276



GROSS CRUNCHY 15333



ÜBERSICHT DER GRÖSSEN

KREISE SÜSS  
VANILLE / KAKAO

- EXTRA-MINI Ø 27 mm, H 14 mm
- MINI Ø 33 mm, H 19 mm
- KLEIN Ø 48 mm, H 19 mm
- MEDIUM Ø 57 mm, H 16 mm
- GROSS Ø 81 mm, H 19 mm
- SEHR GROSS Ø 100 mm, H 10 mm



MEDIUM VANILLE 25482



GROSS VANILLE 15334



SEHR GROSS VANILLE 25472



EXTRA-MINI 15326



MINI VANILLE 15320



KLEIN VANILLE 25483

QUADRATE SÜSS  
VANILLE / KAKAO

- MINI L 33 mm, B 33 mm, H 15 mm
- MEDIUM L 56 mm, B 56 mm, H 15 mm
- GROSS L 71 mm, B 71 mm, H 18 mm



MINI VANILLE 15323



MEDIUM VANILLE 15375



GROSS VANILLE 15331

RECHTECKE SÜSS VANILLE / KAKAO

- MINI L 53 mm, B 24 mm, H 16 mm
- MEDIUM L 95 mm, B 25 mm, H 14 mm
- GROSS L 100 mm, B 37 mm, H 18 mm



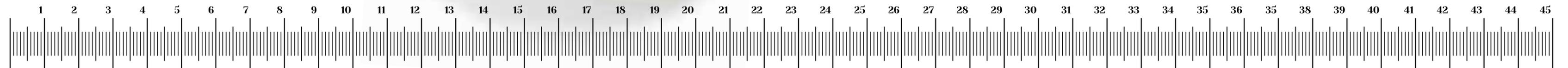
MINI VANILLE 15306



MEDIUM VANILLE 15371



GROSS VANILLE 15342



ÜBERSICHT DER GRÖSSEN

KREISE HERZHAFT

- EXTRA-MINI Ø 27 mm, H 14 mm
- MINI Ø 33 mm, H 18 mm
- KLEIN Ø 46 mm, H 17 mm
- MEDIUM Ø 57 mm, H 14 mm
- GROSS Ø 81 mm, H 25 mm



EXTRA-MINI HERZHAFT 15324



MINI HERZHAFT 15313



KLEIN HERZHAFT 25479



MEDIUM HERZHAFT 25480



GROSS HERZHAFT 25481

QUADRATE HERZHAFT

- MINI L 32 mm, B 32 mm, H 14 mm
- GROSS L 71 mm, B 71 mm, H 25 mm



MINI HERZHAFT 15321



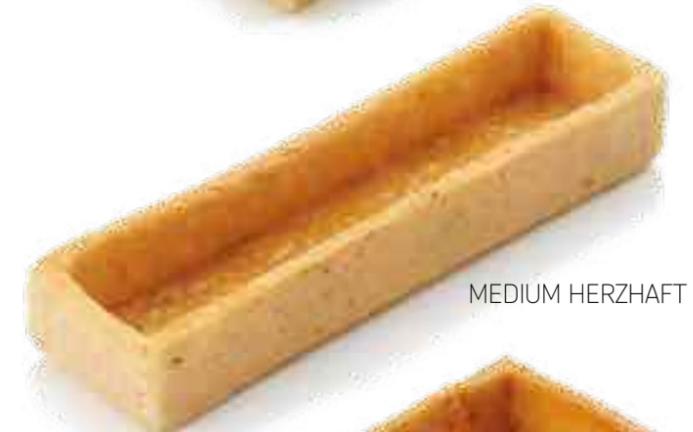
GROSS HERZHAFT 15328

RECHTECKE HERZHAFT

- MINI L 50 mm, B 23 mm, H 14 mm
- MEDIUM L 95 mm, B 25 mm, H 14 mm
- GROSS L 100 mm, B 37 mm, H 16 mm



MINI HERZHAFT 15304



MEDIUM HERZHAFT 15369



GROSS HERZHAFT 15340



ÜBERSICHT DER GRÖSSEN

KLEIN 25488



KREISE HERZHAFT AOP  
BLÄTTERTEIG  
KLEIN Ø 48 mm, H 19 mm  
GROSS Ø 81 mm, H 19 mm  
SEHR GROSS Ø 100 mm, H 25 mm

GROSS 25498



SEHR GROSS 25499



ECLAIRS  
KÖRNER / VANILLE  
MINI L 55 mm, B 25 mm, H 7 mm  
MEDIUM L 80 mm, B 30 mm, H 14 mm

MINI VANILLE 25493



MEDIUM VANILLE 25494

HÖRNCHEN SÜSS / HERZHAFT  
MINI Ø 25 mm, H 65 mm  
MEDIUM Ø 30 mm, H 70 mm  
GROSS Ø 30 mm, H 80 mm



MINI VANILLE 15297



MEDIUM HERZHAFT ALGE 15347



GROSS VANILLE 15364

KÖRBCHEN SÜSS & HERZHAFT  
GROSS VANILLE 15287  
Ø 40 mm, H 25 mm



ÜBERSICHT DER GRÖSSEN

RECHTECKE SLIM AUS SCHOKOLADE  
MINI L 44 mm, B 21 mm, H 10 mm  
MEDIUM L 89 mm, B 21 mm, H 10 mm

MINI 19116

MEDIUM 19117

QUADRATE AUS SCHOKOLADE  
EXTRA-MINI 19115  
EXTRA-MINI L 23 mm, B 23 mm, H 10 mm

KREISE SLIM AUS SCHOKOLADE  
MINI Ø 35 mm, H 10 mm  
MEDIUM Ø 55 mm, H 10 mm

MINI 19112

MEDIUM 19114

MICRO 19111

EXTRA-MINI 19110

MINI 19156

KLEIN 19157

MEDIUM 19158

KREISE AUS SCHOKOLADE  
MICRO Ø 22 mm, H 10 mm  
EXTRA-MINI Ø 29 mm, H 13 mm  
MINI Ø 33 mm, H 19 mm  
KLEIN Ø 48 mm, H 19 mm  
MEDIUM Ø 57 mm, H 16 mm

YIN YANG AUS SCHOKOLADE  
YIN YANG 19119  
L 76 mm, B 48 mm, H 10 mm

WELLEN AUS SCHOKOLADE  
WELLE 19118  
L 62 mm, B 24 mm, H 10 mm



## ÜBERSICHT DER GRÖSSEN



DEKORSCHIBEN  
SET 25474  
Ø 44 mm

## DEKORBLÄTTER

SET 25500

L 41 mm bis 61 mm  
L 25,9 mm bis 44,45 mm



KOMETENHÖRNCHEN  
SET 25475  
Ø 48 mm, H 100 mm



GROSS GALAXIE 25465



HALBKUGELN „GALAXIE“  
KLEIN Ø 50 mm, H 25 mm  
GROSS Ø 80 mm, H 40 mm

KLEIN GALAXIE 25462



KLEIN GLOBUS 25460



GROSS GLOBUS 25463

## HALBKUGELN „GLOBUS“

KLEIN Ø 50 mm, H 25 mm  
GROSS Ø 80 mm, H 40 mm

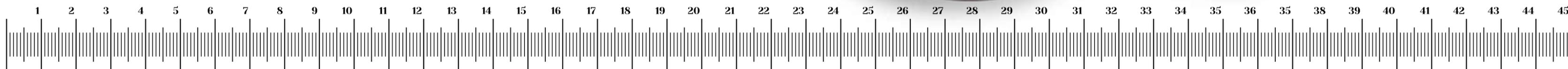


GROSS MOND 25464



KLEIN MOND 25461

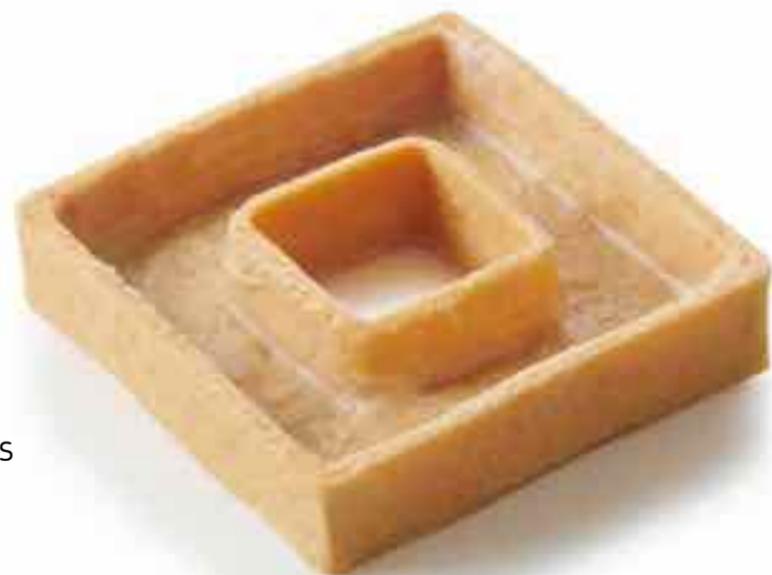
HALBKUGELN „MOND“  
KLEIN Ø 50 mm, H 25 mm  
GROSS Ø 80 mm, H 40 mm



## ÜBERSICHT DER GRÖSSEN

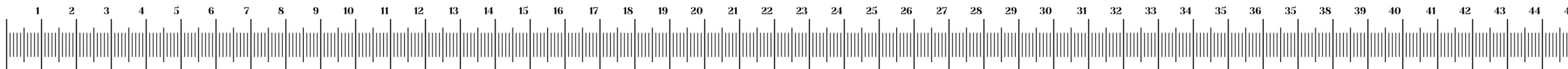


GROSSE KREISE TARTNUTS SÜSS  
GROSS VANILLE 15335  
Ø 80 mm, H 14 mm



GROSSE QUADRATE TARTNUTS SÜSS  
GROSS VANILLE 25468  
L 68 mm, B 68 mm, H 14 mm

EXTRAGROSSE KREISE SÜSS  
EXTRAGROSS VANILLE 25470  
Ø 150 mm, H 23 mm

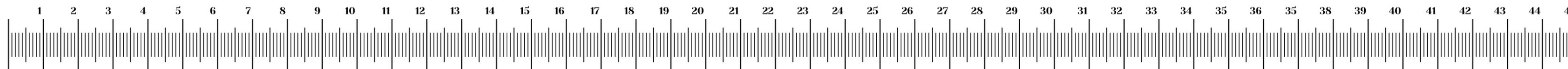
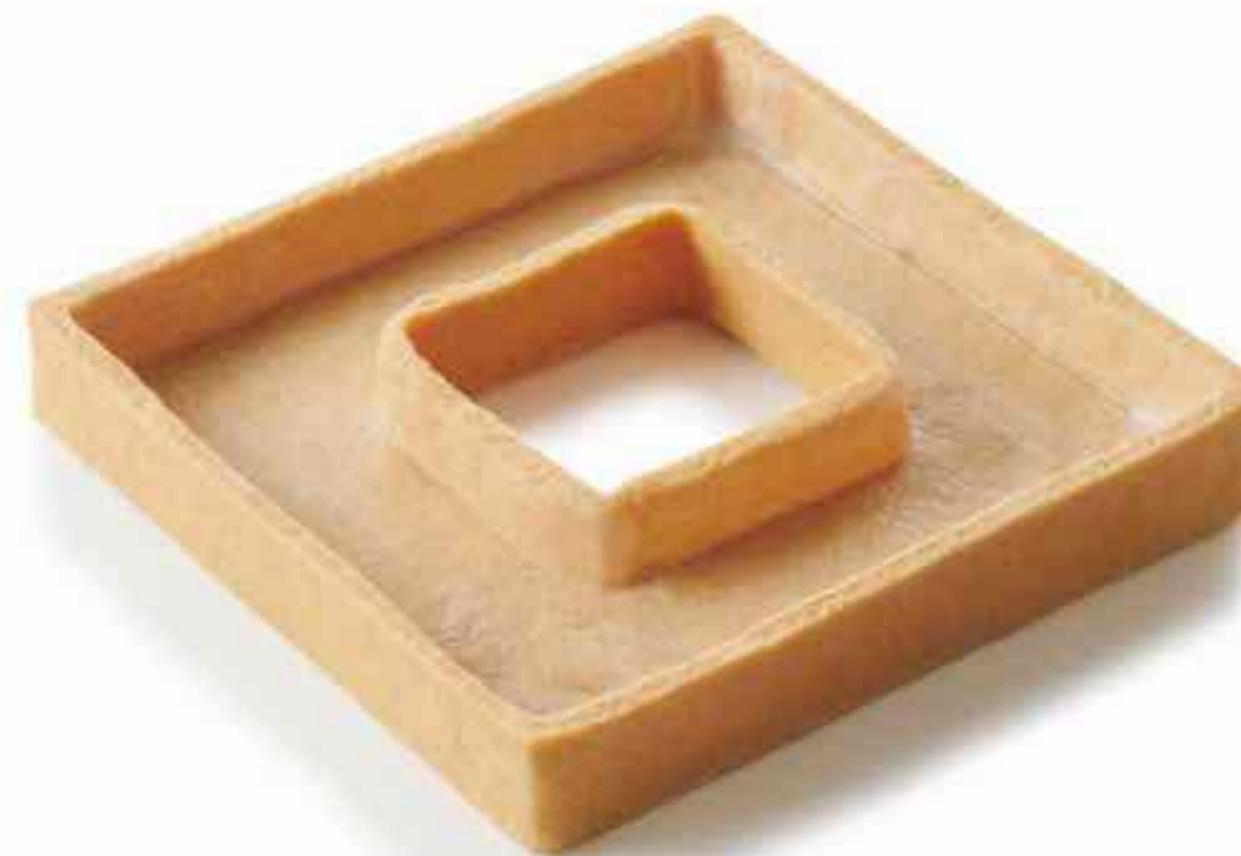


## ÜBERSICHT DER GRÖSSEN

EXTRAGROSSE KREISE TARTNUTS SÜSS  
 EXTRAGROSS TARTNUTS KREIS 25471  
 Ø 150 mm, H 22 mm



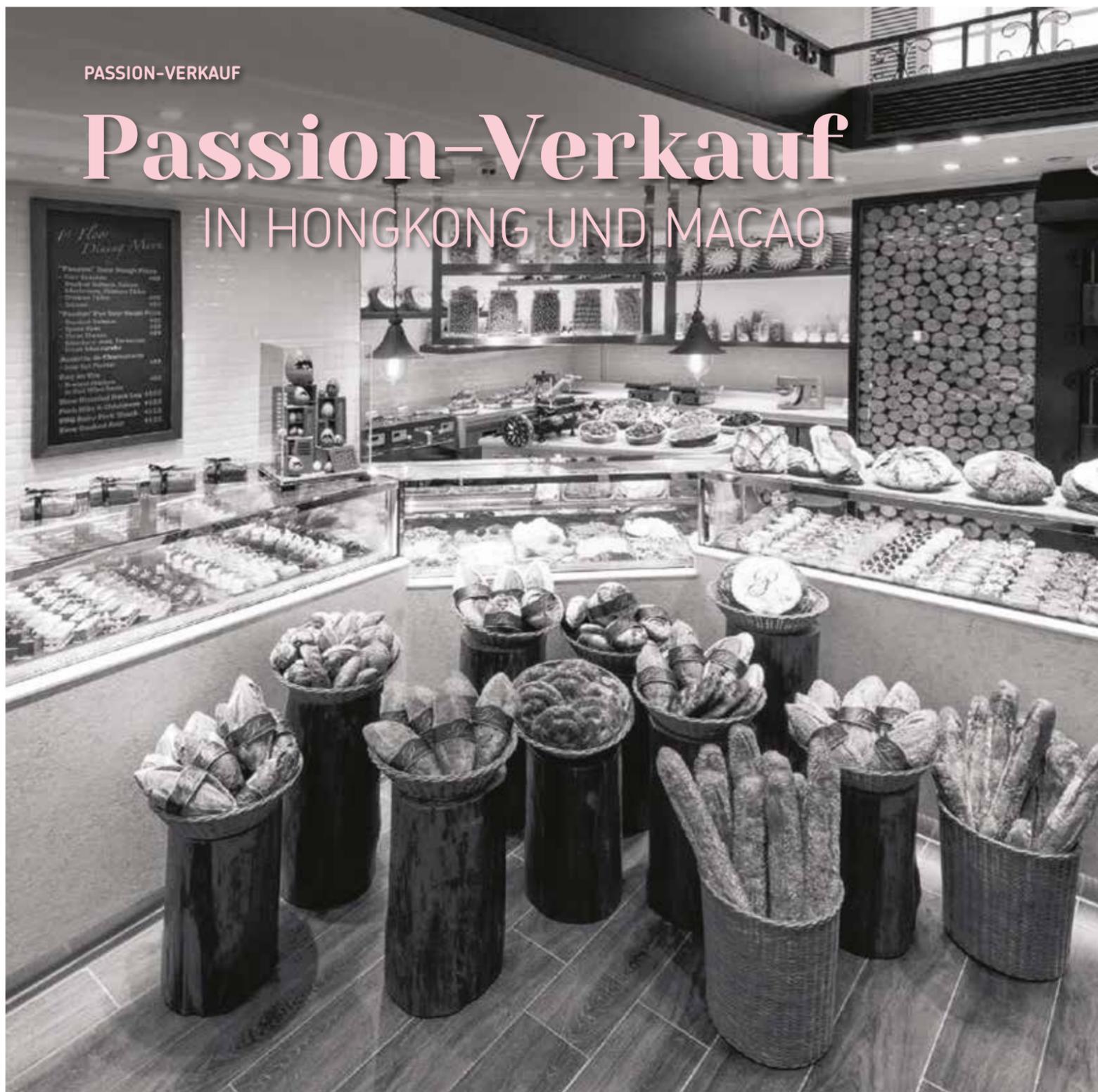
EXTRAGROSSE QUADRATE TARTNUTS SÜSS  
 EXTRAGROSS TARTNUTS QUADRAT 25469  
 L 132 mm, B 132 mm, H 22 mm



PASSION-VERKAUF

# Passion-Verkauf

## IN HONGKONG UND MACAO





KUNDENDIENST VON VALRHONA

VALRHONA GOURMET  
TEL.: +49(0)7851 89 98612  
FAX.: +49(0)7851 899 86-10  
NADIA.GROSS@VALRHONAGOURMET.COM

GEÖFFNET  
MONTAGS BIS DONNERSTAGS  
VON 8 BIS 18 UHR  
FREITAG VON 8 BIS 17 UHR