

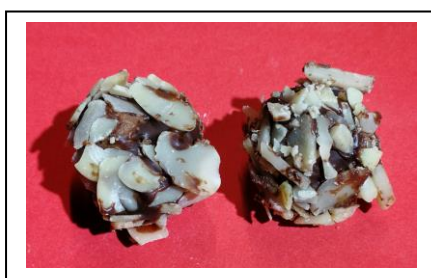
## Zimtblütenpralinen

Eine gegossene Hülle aus Zartbitterkuvertüre, gefüllt mit einer weißen Zimtganache verziert mit Blattgold

Zutaten: Weiße und Zartbitterkuvertüre, Sahne, Zimtblüte, Blattgold



## Birnentrüffel



Eine Vollmilch-Zartbittercreme mit Williams-Christ-Birne verfeinert, umhüllt von Zartbitterschokolade gerollt in Mandeln

Zutaten: Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre, Sahne, Williams-Christ-Geist (40% Alk.), Butter, Mandeln

## Haselnussgianduja-Quadrate

Haselnussgianduja mit einer Haselnuss belegt und mit Zartbitterkuvertüre überzogen

Zutaten: Milch- und Zartbitterkuvertüre, Haselnüsse



## Espressopralinen



Ein Espresso-Zartbitterkern, umhüllt von Zartbitterkuvertüre, belegt mit einer Kaffeebohne

Zutaten: Espresso, Sahne, Butter, Zartbitterkuvertüre

# Champagnerpralinen

Eine gegossene Hülle aus weißer Kuvertüre gefüllt mit einer Marc de Champagne – Ganache.

Zutaten: Kakaobutter, weiße Kuvertüre, Sahne, Marc de Champagne (40% Alk.)



---

# Caipirinha-Pralinen



Eine gegossene Hülle aus weißer Kuvertüre, gefüllt mit einer Caipirinha – Ganache.

Zutaten: Limette, Zuckersirup, Butter, weiße Kuvertüre, Pitú (40% Alk.)

---

# Pistazienganduja

Ein Pistazienganduja umhüllt mit Zartbitterkuvertüre, dekoriert mit einem Pistazienkern.

Zutaten: Weiße und Zartbitterkuvertüre, Pistazienpaste, Pistazienkerne



---

# Sacherpralinen



Eine Zartbitter-Ganache auf Aprikosengelee, umhüllt von weißer Kuvertüre.

Zutaten: Zartbitterkuvertüre, Sahne, Aprikosen, Pektin, Butter, Zucker

## Vanilletrüffel

Weißer Kuvertürecreme mit Vanille verfeinert, umhüllt von weißer Kuvertüre und in Puderzucker gerollt.

Zutaten: Weiße Kuvertüre, Sahne, Butter, Vanilleschoten, Puderzucker



---

## Whisky-Karees



Eine gegossene Hülle aus Vollmilchkuvertüre, gefüllt mit einer Whisky – Ganache.

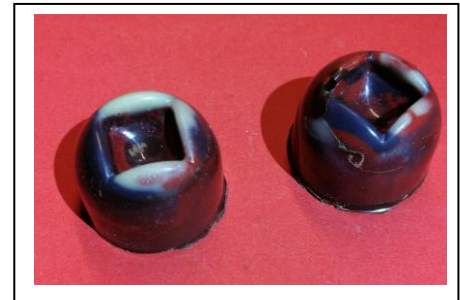
Zutaten: Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre, Sahne, Butter, Bourbon Whisky (40% Alk.)

---

## Amaretto-Pralinen

Eine gegossene Hülle aus Zartbitterkuvertüre, gefüllt mit einer Vollmilch-Amaretto-Ganache

Zutaten: Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre, Amaretto (21% Alk.), Sahne, Butter



---

## Bierpralinen



Eine gegossene Hülle aus Zartbitterkuvertüre gefüllt mit einem Biergelee und Bier-Ganache.

Zutaten: Weiße und Zartbitterkuvertüre, Bier, Gelierzucker, Sahne, Butter, Hopfenblüten