



## Monatspatisserie Juni 2019

# Aprikosenmousse

Ein luftiges Aprikosenmousse mit herrlichen Aprikosen Stücken



### **Preis:**

CHF 3.50 Verkauf/Take-away

CHF 4.50 im Restaurant

*mmmhhh... sündhaft- fruchtig*

Beim Kauf an unserer Ladentheke und bei Lieferung inkl. 2.5% MwSt.

Beim Verzehr in unserem Restaurant inkl. 7.7% MwSt.

Aprikosen 35%, **Rahm**, Aprikosenpüree (Aprikosen 86%, Invertzuckersirup). Couverture (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Emulgator (E322: Sojalécithin)** Vanille-Extrakt). Klargelee (Wasser, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel: Pektin, Carrageen, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulatoren: E332, Konservierungsmittel: E202). Zucker, **Eiweiss (Bodenhaltung)** Zitronensaft, Gelatine (Schwein). Decor: **Rahm**, Vanillinzucker, Quer Aufleger (Zucker, Kakaobutter, Kakaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, **Emulgator (E322: Sojalécithin)**, Vanille\*Madagaskar, Gold)