

Desserts (als Riegel oder am Degustationsspieß)

- o Caramel (knuspriger Boden aus Milkschokolade, Mandeln und Praliné, bedeckt mit einer leichten Karamell-Mousse, überzogen von einer feinen Glasur)
- o Citron (knuspriger Boden aus Milkschokolade, Mandeln und Praliné, bedeckt mit einer Zitronen-Mousse, überzogen von einer feinen Glasur)
- o Joghurt (knuspriger Boden aus Milkschokolade, Mandeln und Praliné, bedeckt mit einer leichten Joghurt-Mousse, überzogen von einer feinen Glasur)
- o Delice von Schokoladenmousse (zweierlei Mousse von Schokolade, überzogen mit einer feinen Glasur)
- o Delice Schokomousse & Himbeerspiegel (zartes Schokoladenmousse auf einem dunklen Biskuitboden mit fruchtigem Himbeerspiegel)
- o Delice von Vanillecreme und Traubengelee (auf hellem Biskuitboden mit einer leichten Vanillecreme und einem Topping aus fruchtigem Gelee aus dem Saft von roten Trauben)
- o Delice Mascarpone & Gewürz-Quitten-Gelee (leichte Mascarponecreme unter Gewürz-Quitten-Gelee mit Ingwernote auf Schokoladenbiskuit)
- o Carré „Cheesecake“ (lockerer Biskuitboden, cremiges Rahmkäse-Mousse und einem Püree aus roten Früchten)
- o Carré „Framboise“ (lockerer Biskuitboden bedeckt mit einer Himbeermousse mit frischen Himbeerstücken , überzogen mit einer Glasur aus roten Früchten)
- o Mini Törtchen „Calamansi-Joghurt“ (eine Mousse aus Joghurt und geschlagener Sahne mit pürierten Calamansi-Mandarinen, garniert mit Limettenzesten und gehobelten Mandeln)
- o Mini Törtchen „Toblerone-Mousse“ (eine zarte Mousse von geschlagener Sahne mit gehackter Toblerone, aromatisiert mit einem Schuss alten Weinbrand, garniert mit fein gehackten Pistazien und gehobelter weißer Schokolade)