



# Pure Pastry

PÂTISSERIE BY TIM TEGTMEIER



## Sortiment Frühjahr 2021

ENJOY YOUR SWEET JOURNEY

Handwerkskunst der Pâtisserie

# Schön, süß und sündig

Pralinen, Tartes und Törtchen, Moussetorten und Marmorkuchen – das sind unsere Werke der Pâtisserie.

Hochwertige Zutaten, zartschmelzende Schokolade, Pralinen, gefüllt mit purem Geschmack und ausgefallene Desserts, hergestellt, um Sie rundum zufrieden zu stellen.

Die einzigartige Qualität unserer Produkte basiert auf hoher Handwerkskunst. Jedes noch so kleine Detail, jede Creme und jede Füllung ist aufwendig zubereitet und ist ein Teil des großen Genusses.

Letztendlich kann ein Produkt nur so gut schmecken, wie seine Zutaten es ermöglichen. Daher verwenden wir ausschließlich hochwertige Zutaten und legen neben dem Ganzjahressortiment auch Wert auf saisonale Produkte.

Lassen Sie sich von der Perfektion unserer Pâtisserie begeistern und gönnen Sie sich köstliche Momente mit unseren ausgewählten Produkten aus unserem Sortiment.

Bis 10 Uhr  
bestellen &  
heute noch  
genießen!

SO EINFACH FUNKTIONIERT'S

## Bestellen & genießen

Wählen Sie aus unserem Sortiment die gewünschten Produkte aus und senden uns Ihre Bestellung per Email. **Bestellungen, die bis 10 Uhr bei uns eingehen, liefern wir noch am gleichen Tag bis 17 Uhr aus.** Unser Liefergebiet umfasst das gesamte Düsseldorfer Stadtgebiet und nähere Umgebung.

Gerne nehmen wir auch **Wunschtermine** im Vorfeld an.

Einen Großteil unserer Köstlichkeiten senden wir Ihnen auch gerne via DHL nach Hause. Hierzu können sie aus unserem Sortiment von Pralinen, Trüffel und Weihnachtsgebäck wählen.



Produkte  
auswählen



Bestellung per  
Email senden:  
[hey@pure-pastry.com](mailto:hey@pure-pastry.com)



Zahlung per Paypal  
durchführen\*

\* auf Wunsch auch Vorkasse  
per Überweisung möglich



Pure Pastry frisch  
zu Hause genießen

# Törtchen

Was die kleinen Kuchlein aus der Pâtisserie so besonders macht, ist das gekonnte Spiel mit unterschiedlichen Konsistenzen und unerwartete Aromen.

Bestellung  
nur per Liefer-  
dienst oder  
Abholung



**Pistazie**  
5,50 €

selbstgemachtes Pistazien-Praliné, Ricotta-Sahne, Zitronenabrieb. Schmeckt wie Urlaub auf Sizilien.



**Hirschbirne**  
5,50 €

Joghurt-Mousse mit fruchtigem Hirsch-Birnen-Kern, überzogen mit weißer Kuvertüre.



**New York Cheesecake, natur**  
3,80 €

feine Frischkäsecreme auf Butterkeks-Crumble



**New York Cheesecake Passionsfrucht**  
4,10 €

feine Frischkäsecreme auf Butterkeks-Crumble, getoppt mit Passionsfrucht-Napage.



**Düsseldorfer Kringel**  
5,50 €

leichter Biskuitteig mit Preiselbeeren, überzogen mit Dulcey-Schokolade und Mandelsplittern



**Salzkaaramell-Scholadentarte**  
5,90 €

Schokotartelette, Kakao-bohnenmousse, Salzkaaramell, Schokoladencremeux, Kakaocrunch



**Zitronentarte**  
4,20 €

Mürbeteigartetelette, Mandelsablét, Lemoncurd, Baiser



**Apfel**  
5,50 €

Dulceymousse mit Königsapfelgelee, überzogen mit weißer Kuvertüre



Jetzt bestellen



# Pralinensortiment

4 Pralinen  
5,40 €

9 Pralinen  
9,90 €

18 Pralinen  
18,00 €

36 Pralinen  
34,20 €

Handwerk und Geschmack – unsere Meisterwerke!  
Pralinen mit feinsten Valrhona-Schokolade und  
aromatischen, zartschmelzenden Ganachefüllungen.  
Überzogen mit gefärbter Kakaobutter.

Die Pralinen können individuell zusammengestellt  
werden. Einfach die Schachtelgröße (4, 9, 18 oder  
36 Stück) und die gewünschten Sorten mit jeweiliger  
Anzahl bei der Bestellung angeben.



## Unsere Pralinensorten



Aprikose  
Karamell



Champagner



Dulcey



Himbeere  
Haselnuss



Inspiration  
Cassis



Inspiration  
Mandel



Inspiration  
Passions-  
frucht



Kirsch Tonka



Lakritz



Mandel  
Prielbeere  
(vegan)



Pistazie



Salzkaramell



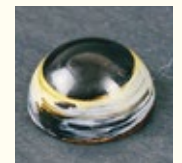
Sesam



Shiso  
Rote Frucht



Vanille



Yuzu



Zartbitter  
Coeur de  
Guanaja



# Cookies & Kekse



**Heidesand**  
2,50 €

Norddeutsches Teegebäck aus Mürbeteig  
Inhalt: 80 g



**Vanilleplätzchen**  
3,90 €

Klassiker mit Madagaskar-Vanille  
Inhalt: 100 g



**Florentiner**  
4,40 €

Knuspriges Mandelgebäck, Unterseite wird mit Vollmilchschokolade überzogen  
Inhalt: 100 g



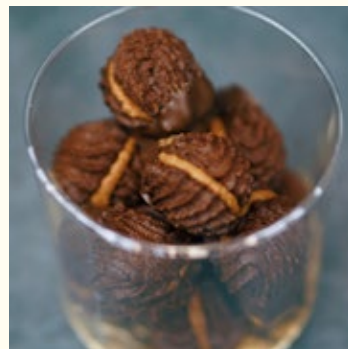
**Nussecken**  
4,50 €

Süßes Dreieck aus Nüssen, Aprikosenkonfitüre und Vollmilchschokoladenecke  
Inhalt: 150 g



**Bärentatzen**  
4,60 €

Helles Mürbeteiggebäck mit feinem Nougat  
Inhalt: 130 g



**Bärentatzen**  
4,60 €

Dressierter dunkler Mürbeteig mit Nougat  
Inhalt: 130 g

# Schokolade



## Schokoladen-Mandeln 7,00 €

knackige Mandeln umhüllt von feinsten Valrhona-Schokolade  
Inhalt: 200 g



## Vollmilch Schokolade 4,90 €

35% Kakao, handgegossen  
Inhalt: 100 g



## Zartbitter Schokolade 4,90 €

66% Kakao, handgegossen  
Inhalt: 100 g



# Klassiker



**Marmorkuchen**  
22,90 €

Saftiger Rührkuchen aus Vanille und Schokolade,  
nach einem Familienrezept  
Gewicht: ca. 1.480 g



**Französische Mandeltarte**  
mit verschiedenen Obstsorten

**8,80 €**    **17,60 €**  
14 cm        20 cm

Tarte d'Amande mit Himbeeren, Johannisbeeren  
oder Blaubeeren, extra saftig und nicht so süß



**Mini Apfel-Zimt-  
Gugelhupf**  
4,20 €

lockerer Apfel-Hefe-  
gugelhupf in Zimt und  
Zucker gewendet



**Flan**  
ca. 14 cm  
9,60 €

gebackener Vanillepudding  
mit feinsten Madagaskar  
Vanille

# Eiscreme

je Sorte  
8,50 €

Inhalt: 500 ml

**Hochqualitative Zutaten. Perfekte Konsistenz.**

**Frisches Eis auf den Punkt.**

Pure Ice by Tim Tegtmeier bringt echtes, richtig frisches Eis zu Ihnen nach Hause. Der gelernte Pâtissier konzentriert sich auf ein absolut natürliches Produkt auf handwerklich höchstem Niveau, bei dem die Zutaten im Mittelpunkt stehen. Das Resultat: ein kleines, feines Sortiment fernab jeder Massenware.



## Unsere Eissorten

Hasel-  
nuss

Kokos

vegan

Mango

auf  
Joghurtbasis

Milch-  
eis

Milch-  
eis

mit Apfel-  
Kompott

Milch-  
reis

mit Zimt

Pistazie

Schoko-  
lade

hergestellt mit  
Valrhona P125

Vanille

mit echter  
Vanille aus  
Madagascar



**VERZEHR-  
EMPFEHLUNG**  
Für einen cremigen  
Genuss vor dem  
Essen zehn bis  
zwanzig Minuten  
im Kühlschrank  
temperieren.



**Pure Ice**

ICE CREAM BY TIM TEGTMEIER

**Besuchen Sie uns auch an unserem Stand auf dem Carlsplatz!**

Probieren Sie unsere Sorten direkt vor Ort. Für die perfekte Konsistenz sorgen unsere vier original italienischen Eismaschinen, die Ihr Eis direkt bei Bestellung frisch produzieren!

**CARLSPLATZ  
STAND G3**

**CARLSPLATZ 26  
40213 DÜSSELDORF**





Alles auf einen Blick

# Bestellung & Kontakt

## SO FUNKTIONIERT'S



Produkte  
auswählen



Bestellung per  
Email senden



Zahlung per Paypal  
durchführen\*

\* auf Wunsch auch Vorkasse  
durch Überweisung möglich



Pure Pastry frisch  
zu Hause genießen

BITTE SENDEN SIE UNS DIE  
FOLGENDEN INFOS PER EMAIL AN  
[HEY@PURE-PASTRY.COM](mailto:HEY@PURE-PASTRY.COM)

- 1 Gewünschte Produkte (+ Menge)
- 2 Gewünschter Liefertag
- 3 Telefonnummer für Rückfragen
- 4 Rechnungsanschrift +  
Lieferanschrift falls abweichend

## ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

**Paypal**  
[hey@pure-pastry.com](mailto:hey@pure-pastry.com)

oder

**Vorkasse**  
per Überweisung

MINDESBESTELLWERT  
25,00 € zzgl. 3,50 € Versand

ab 50,00 €  
versandkostenfrei

## LIEFERZEITEN

**Montag – Samstag**  
Bestellungen bis 10 Uhr  
Lieferungen bis 17 Uhr

Gerne vereinbaren wir  
mit Ihnen auch einen  
individuellen Liefertermin.

## RÜCKFRAGEN



0173 723 7010

## BESTELLUNGEN



[hey@pure-pastry.com](mailto:hey@pure-pastry.com)



# Pure Pastry

PÂTISSERIE BY TIM TEGTMEIER

Pure Pastry  
Wochenmarkt Carlsplatz  
Gang D / Stand 2  
40213 Düsseldorf

[pure-pastry.de](http://pure-pastry.de)

[pure\\_pastry\\_bytimtegtmeier](https://www.instagram.com/pure_pastry_bytimtegtmeier)

[purepastry](https://www.facebook.com/purepastry)

