



Pure Pastry

PÂTISSERIE BY TIM TEGTMEIER



Sortiment März – Juni 2021

ENJOY YOUR SWEET JOURNEY

Handwerkskunst der Pâtisserie

Schön, süß und sündig



Pralinen, Tartes und Törtchen, Mousse-torten 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.

RÜCKFRAGEN



0173 723 7010

KONTAKT



hey@pure-pastry.com

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



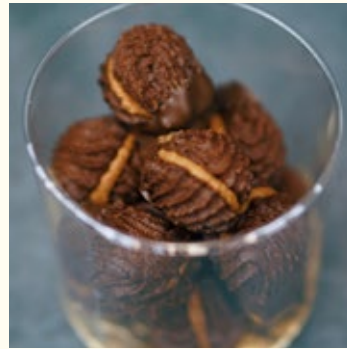
Nussecken
4,50 €

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

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

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



Törtchen

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

Bestellung
nur per Liefer-
dienst oder
Abholung



Erdbeer-Sauerrahm
5,90 €

Fruchtige Erbeer-Creme auf knusprigem Erdbeerboden mit Sauerrahm-Mousse und Erdbeer-Gel.



Milchreis-Flan
4,80€

In saftigem Hefeteig gebackener Milchreis mit Kirschen locker leichter Orellys Aufschlagsahne und hauchdünnem Kirschgelee.



Haselnuss-Baiser
5,90 €

Cremige Vollmilchmousse mit leicht gesalzenem Haselnusskern auf feinem Baiserboden. Das ganze wird getopt mit gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont.



Schwarzwälder-Kirsch Eclair
5,20€

Angelehnt an die Schwarzwälder Kirschtorte ein lockeres Eclair mit feinem Kakao Crumble, Vanille Kischwasser Sahne und Kirschgel.



Düsseldorfer Kringel
5,50 €

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



Pistazie
5,90 €

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



Zitronentarte
4,20 €

Mürbeteigtartelette, Mandelsablét, Lemoncurd, Baiser



New York Cheesecake, natur
4,10 €

feine Frischkäsecreme auf Butterkeks-Crumble



Jetzt bestellen



Pralinensortiment

4 Pralinen
6,20 €

9 Pralinen
11,70 €

18 Pralinen
21,60 €

36 Pralinen
41,40 €

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



Inspiration
Cassis



Inspiration-
Himbeere
Haselnuss



Inspiration
Mandel



Inspiration
Passionsfrucht



Kirsche
Pflaumenessig



Lakritz



Mandel
Preiselbeere
(vegan)



Pistazie



Salzkaramell



Sesam



Shiso Rote
Frucht



Vanille



Yuzu



Zartbitter
(P125)



Eiscreme

je Sorte

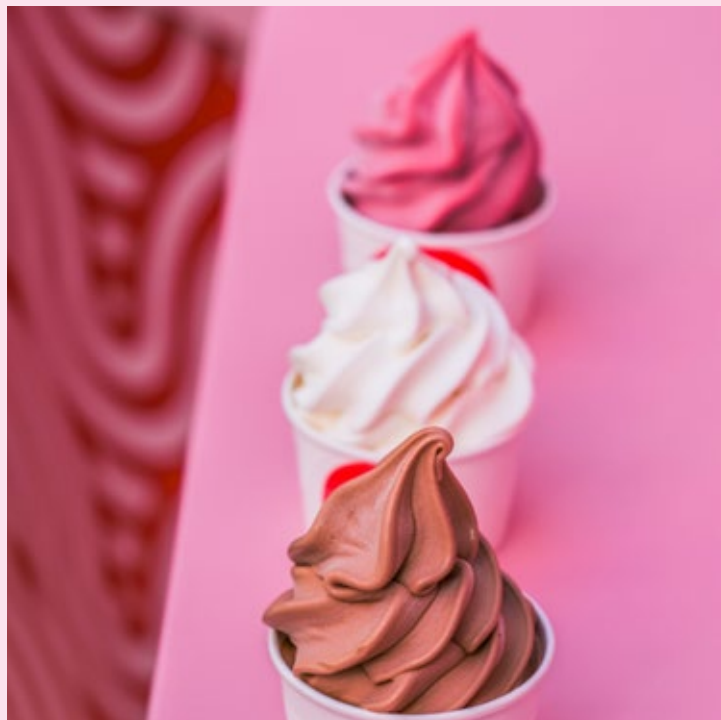
8,50 €

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

Haselnuss

Pistazie

Vanille

Schokolade

mit echter
Vanille aus
Madagascar

hergestellt mit
Valrhona P125

Kokos

Holunder
Erdbeere

Aprikose
Safran

Brownie
Erdnuss

vegan



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 oder in unserer neuen Filiale auf der Nordstraße!

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

CARLSPLATZ, STAND D2
40213 DÜSSELDORF

NORDSTRASSE 80
40477 DÜSSELDORF





Pure Pastry

PÂTISSERIE BY TIM TEGTMEIER

NEU

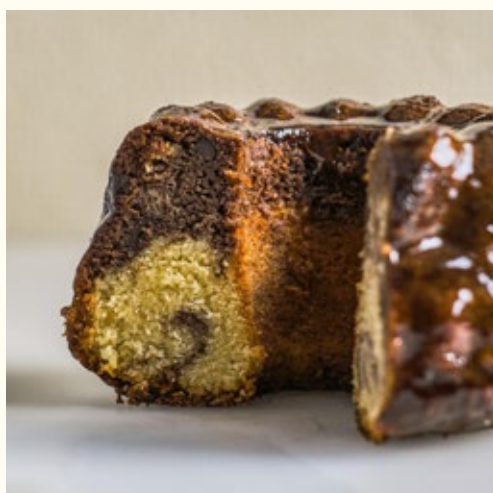
Wochenmarkt Carlsplatz
Gang D / Stand 2
40213 Düsseldorf

Nordstraße 80
40477 Düsseldorf

pure-pastry.de

[pure_pastry_bytimtegtmeier](https://www.instagram.com/pure_pastry_bytimtegtmeier)

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



STAND 06/2021

SORTIMENT
MÄRZ – JUNI 2021