

DIE KLASSIKER

Grundlagen
4-15

Schoko-Klassiker
16-17

**Schoko-Mousse
und -Buttercreme**
18-19

**Schoko-
Variationen**
20-21

DIE EDLEN

Mokka-Klassiker
22-23

**Kaffee-
Variationen**
24-25

Vanille
26-27

Karamell
28-29

DIE FRUCHTIGEN

**Nussnougat- und
Maronencreme**
30-31

**knusprige
Haselnuss**
32-33

Frangipane
34-35

Limette
36-37

Orange-Schoko
38-39

**karamellisierte
Äpfel**
40-41

**mit leichter
Fruchtcreme**
42-43

Kokosnuss
44-45

**DIE
EXTRAVAGANTEN**

Rose oder Veilchen
46–47

**Vanille-
Sahnecreme**
48–49

im Schokomantel
50–51

Eis-Eclairs
52–53

DIE VERWANDTEN

**Minis:
Sommer & Winter**
54–55

**Schoko- oder
Kaffee-Windbeutel**
56–57

**Veilchen oder
Lakritz**
58–59

Sahne-Windbeutel
60–61

Karamell-Minis
62–63

Saint-Honorés
64–65

Torte Paris-Brest
66–67

Vanilletörtchen
68–69

Croquembouche
70–71