

*Von den Teilnehmern
hergestellte Kompositionen
auf Porzellan von „Alles Klar“*



Pikante Mille-Feuille mit Tomate, Basilikum



Gänsestopfleber mit Schokoladenmousse



Piroggen mit Ricottakäse und Tafelspitz, Rote Bete



Schokoladenravioli mit Wildfüllung



Seeteufel mit Panchetta am Spieß



Tomaten - Quiche



Spargel - Riegel



*Brioche mit Parmesanmousse
und Chutney*



*Jakobsmuschel mit
Karotten-Ingwersüppchen*



*Französisches Baguette und Roggenbrot
mit Dip*



*Schwarzwälder Macaron & Himbeerpraline
(Kirsche & Himbeere)*



Dulcey-Cassis, Schokolade trifft Frucht



Brioche feuilletée



*Schwarzwälder
Sauerkirsch-Komposition*



Maracuja-Mousse auf karamelisiertem Paprika



*Schokoladen-Blätterteigpastete
mit roter Grütze und Vanille-Mousse*



Cremeuse Praline



Knuspriges Duo



Schokoladen-Passionsfrucht Delice



Champagnerparfait-Kugel mit Rhabarberkompott