



*Le Carrousel*  
Faszination, die bleibt



## Le Carrousel's süße Etagere by gleem Patisserie finest natural sweets

---

Als erste & einzige Naturpatisserie stellt „gleem“ seit 2015 klassische Pralinen, Törtchen, Kuchenkonfekt & Torten her – allerdings ohne klassische Zutaten.

Eine Herstellung diverser Köstlichkeiten ohne Zuckerzusatz sind die Basis der Naturpatisserie gleem.

Pralinen gesüßt mit frischem Obst und Früchten oder achtsam und nachhaltig erzeugtem Bio-Honig. Ganz ohne Mehl, ohne Zucker, ohne Milch oder Ei. Also 100% vegan, bis auf manche Pralinen Sorten mit Honig aus bienenfreundlicher Imkerei.

### **Pralinen Miso**

Die Miso Praline ist eine kleine Besonderheit. Die besteht aus mehreren Schichten Pralinencreme und Miso. Miso ist eine salzige Paste aus fermentiertem Reis und Sojabohnen. Sie schmeckt wie eine salzige Aprikosenmarmelade, weil die Miso nur 2 Monate gereift ist. Die Sojabohnen werden aus der Nähe von München, der Reis aus Italien bezogen. So arbeitet die Fermentations-Manufaktur von Markus Shimizu nach ganz traditionellen japanischen Herstellungsweisen, aber mit Zutaten, die, so gut wie möglich, aus der Nähe kommen.

### **Pralinen Picasso**

Picasso ist eine Praline voll Kreativität und guten Zutaten. Gefüllt mit einer Erdbeer-Ingwer-Creme auf Cashewbasis, überzogen mit 100% Schokolade.

Die Malerei besteht aus Kakaobutter mit Kurkuma, gemahlene Himbeeren und blauer Spirulinaalge, mit der die Mitarbeiter von Gleem vor dem Gießen der Hohlkörper die Förmchen „schminken“. Das macht sehr viel Spaß!

### **Petit Four**

Die Petit Fours aus der Naturpatisserie sind eine Kollektion aus schokoladigem und fruchtigem Konfekt mit beliebten Geschmacksnoten und einer cremigen und knusprigen Textur. Hier findet man Haselnuss, Erdnuss und Kaffee-Crunch, Mohn und Zitrone in Kombination mit Dattelnkaramell wieder. Jedes Petit Four besteht klassischerweise aus 2 oder mehr Schichten.

### **Petit Four Himbeere**

Der saftige, glutenfreie Schokoladen-Brownie-Teig gefüllt mit einer fruchtigen Himbeer-Cashewmus-Creme, ist mit einer kräftigen Schicht 100%iger Rohschokolade überzogen.

### **Brownie**

Der Piemonteser Tofu Brownie ist der Inbegriff des cremigen, fluffigen Brownies überhaupt – hmmm! Durch die wenigen feinen Zutaten genießt man das Haselnussaroma der frischen italienischen Früchte noch intensiver.

Der besondere Tofu wird tagesfrisch aus der Hamburger Manufaktur „Monger“ abgeholt. Eine echte Spezialität, was die guten Zutaten und achtsame Herstellung angeht. Er macht den Brownie so zart.