



Vielen Dank für Ihr Interesse
an einer Torte von Chocami!

Fotos unserer Kreationen finden Sie
auf unserer Homepage und
auf unserer Facebook-Seite:

www.chocami.de
<https://www.facebook.com/chocami>

Büro Schwetzingen:
MO-FR 8:30-12:30 Uhr
06202-6651295
info@chocami.de

Ihre Torte von Chocami ...hier steckt Geschmack drin:

Mousetorten

auf Sahnebasis, fluffig-leichter Genuss

- MT-1: Vanillemousse auf Himbeeren oder Waldbeeren und Mandelbiskuit
- MT-2: Passionsfrucht mousse auf Schokoladenmousse und Schokoladenbiskuit
- MT-3: Cassismousse auf Schokoladenmousse und Schokoladenbiskuit
- MT-4: Himbeer- oder Erdbeermousse auf Joghurt-Quarkmousse und Mandelbiskuit
- MT-5: Erdbeermousse auf Pistazienmousse und Pistazienbiskuit (Saison)
- MT-6: Schokoladenmousse auf Himbeeren und Schokoladenbiskuit
- MT-7: Schokoladenmousse auf Kaffee-Karamell-Crème Brûlée und Kaffeebiskuit
- MT-8: Weiße Schokoladenmousse mit Tonkabohne auf halbkonfierten
Sauerkirschen und Mandelbiskuit
- MT-9: Limonen-Kalamansimousse auf Vollmilchschokoladenmousse und
Schokoladenbiskuit
- MT-10: Kokosmousse auf exotischer Fruchtcreme und Kokosdacquoise

Crementorten

Creme aus aufgeschlagener Butter, geschmeidige feste Konsistenz

- CT-1: Vanillebuttercreme mit Erdbeeren auf zartem Mandelbiskuit
- CT-2: Vanillebuttercreme mit Johannisbeergelee auf Mandelbiskuit
- CT-3: Schokoladencreme auf Schokoladenbiskuit
- CT-4: Zitronencreme auf zartem Mandelbiskuit
- CT-5: Passionsfruchtcreme auf Schokoladencreme auf Schokoladenbiskuit
- CT-6: Mango-Passionsfruchtcreme auf Mandelbiskuit

