



PRALINENGEFÜLLT

Weihnachtskugelrund

•

Benoît Louvigny, der französische Dekadenzmeister unter den Chocolatiers, hat wieder zugeschlagen. Seine handbemalte „Boule de Noël“ ist ganz aus Schokolade und, weil das allein nicht alles gewesen sein kann, mit feinsten Pralinen gefüllt. Dafür nimmt der Süßkönnner nur edelstes Ausgangsmaterial wie Sesam-Praliné, Kaffee-Praliné, Praliné von Périgord-Walnüssen, Ganache aus Peru-Plantagenschokolade, geschäumte Ganache aus Milkschokolade und Praliné aus Marcona-Mandeln. Teuer? Was für eine Frage!

Boule de Noël von Benoît Louvigny, 150 g, € 29,60
bei Selection Neubauer, Porzellangasse 50, 1090 Wien

www.selection-neubauer.at