

## CRÉATION VANESSA & PATRICK

Liebe Medienschaffende

Wir haben gute Neuigkeiten für die Fans fantasievoller Leckereien. Ein Teil der Kreationen, mit denen es Patrick Beereuter und Vanessa Schnyder in die Finalesendung der TV-Show «Master of Sweets» geschafft haben, ist ab sofort in den Filialen der Confiseries Honold und Roggwiler erhältlich.

Wir haben unseren Chef Pâtissier Patrick gebeten, die vier Produkte kurz vorzustellen, und hoffen, dass die Beschreibungen auch Ihnen und Ihrer Leserschaft Appetit machen.

**Biber-Baci:** «Unter der Hülle aus dunkler Schokolade verstecken sich Biberli mit einer ganz besonderen Mandelmasse. Diese ist nämlich mit Orangenblüten aromatisiert, was der Kreation einen floral-würzigen Touch gibt.»

**Popcorn-Glace:** «Ein herrlich cremiges Vergnügen mit nussigen Noten, die vom gerösteten Popcorn stammen, das wir in die Grundmasse mischen und zum Schluss wieder absieben. Auch ganz feine Salznuancen sind herauszuschmecken, da es sich um Salz-Popcorn handelt.

**Schoko-Himbeer-Macarons:** «Der Clou bei den veganen Macarons ist das Zusammenspiel zwischen der charaktvoll-herben Schokolade mit 63 Prozent Kakaoanteil und den Himbeeren, die sowohl fruchtig-süss als auch erfrischend säuerlich sind. Zusätzliche Finesse liefert die Würze des rosa Pfeffers.»

**Schokoladen-Caramel-Popcorn:** «Das Popcorn besitzt einen wunderbaren Crunch und harmonisiert hervorragend mit dem Caramel und der hellen Schokolade, die es umhüllen.»

Wie es mit Patrick und seiner Freundin Vanessa von der Confiserie Roggwiler in St. Gallen bei «Master of Sweets» weitergeht, erfahren Sie am Sonntag, 30. Januar zur gewohnten Zeit. Um 17.30 beginnt auf RTL der erste Teil der Finalesendung mit drei Teams, um 19.05 Uhr geht es mit dem zweiten Teil und noch zwei Paaren schliesslich um den Gesamtsieg und das Preisgeld von 25'000 Euro. Wir von Honold drücken ganz fest die Daumen, dass unser Pâtissier-Paar auch ganz zum Schluss noch mit dabei ist und den Titel in die Schweiz holt.