

# MEKABE

PASSION FOR DESSERTS



**DESSERT**

*special*



## Royal Caramel

511 051

14 x 60 GR +/-

*Luchtige joconde biscuit / krokant gezouten karamel / mousseline van licht gebrande karamel / crumbel met chocolade brons versiering*

*Biscuit joconde aérien / croustillant de caramel salé / mousseline de caramel légèrement brûlé / décoré avec crumble et chocolat bronze*



## Very Cherry

511 027

15 x 70 GR +/-

*Dacquoise biscuit met chocolade / krokante feuilletine / jelly cherry / ganache van fondant chocolade / namelaka vanille / cremeux passie*

*Biscuit dacquoise au chocolat / feuilletine croustillante / cerise / ganache de chocolat fondante / vanille namelaka / crèmeux passion*



## **The Apple of my Eye**

511 022

15 x 107 GR +/-

*Pâte à croûte / smeuïge appelvulling / vanille cremeux / spuit karamel*

*Pâte sablée / garniture crémeuse aux pommes / crèmeux vanille / caramel*



## **Tropic pistachio moon**

511 025

10 x 95 GR +/-

*Génoise biscuit pistache / krokante bodem / cremeux en namelaka pistache / ganache vanille / punch van mango timut peper (pompelmoes) / gelei met pistache infusie*

*Génoise biscuit pistache / base croustillante / crémeux et namelaka pistache / ganache vanille / mélange de mangue, poivre du Timut (pamplemousse) / gelée à l'infusion de pistache*



## Hazelnut chocolate bomb

619 0083

12 x 82 GR +/-

*Mousse hazelnoot / vloeibare karamelcrèmeux / krokant van hazelnoot-melkchocolade en gepofte rijst*

*Mousse à la noisette / décor / crèmeux au caramel / croustillant de noisette-chocolat au lait-riz soufflé*



---

## Bean of chocolate

619 0096

12 x 62 GR +/-

*Cacao brownie / Chokolademousse / ganache van donkere chokolademousse / interieur van stukjes gekarameliseerde hazelnootjes*

*Mousse au chocolat noir / ganache au chocolat noir / brownie au cacao avec inclusions de brisures de noisettes caramélisées*





## Nuts about you

2300 027

7 x 92 GR +/-

*Gekarameliseerde bladerdeeg / opgeklopte ganache karamel-melkchocolade / cremeux hazelnoot / frisse appelcompote / geroosterde hazelnoten*

*Pâte feuilletée caramélisée / ganache caramel-chocolat au lait / crémeux noisette / compote de pommes fraîches / noisettes rôties*





## Sweet universe

2300 027

7 x 63 GR +/-

*Chocolade brownie /krokante feuilletine / melkchocolade mousse / vloeibare karamel beurre salé / opgeklopte ganache witte chocolade / gekarameliseerde pecannoten*

*Brownie au chocolat / feuilletine croustillante / mousse chocolat au lait / beurre salé caramel liquide / ganache chocolat blanc / noix de pécan caramélisées*





## **Snow White**

114 22937

24 x 66 GR (120ML) +/-

*Panna Cotta Vanille roomijs / interieur rode vruchten / granen omhuld met roze melkchocolade*

*Glace à la vanille Panna Cotta / intérieur fruits rouges / céréales enrobées de chocolat de couverture au lait*



## **Ice Brûlée**

114 1342

24 x 62 GR (120ML) +/-

*Zacht roomijs van crème brûlée / gekarameliseerde stukjes suiker*

*Glace goût crème brûlée / morceaux de caramel*



## Yuzu love

511 029

11 x 60 GR +/-

*Chocolade biscuit / krokant van yuzu / vanille quenelle / cremeux van passie / krokante parels / spuit namelaka yuzu / sponge cake pistache*

*Biscuit chocolat / croustillant yuzu / quenelle vanille / crèmeux passion / perles croustillantes / namelaka yuzu / Génoise pistache*



## **Buchette premium samba**

230 0192

8 x 95 GR +/-

*Bittere en melkchocoladecrème / chocoladegenoise / ganache*

*Crème chocolat amer et lait / génoise chocolat / ganache*



## Raspberry pleasure

511 303

12 x 100 GR +/-

*Biscuit framboos met krokant / mousse champagne / coulis framboos-aardbei- bergamot / namelaka vanille / crispy rice poppers / cremeux witte chocolade*

*Génoise biscuit framboise / croustillant / mousse champagne / coulis framboise-fraise-bergamote / namelaka vanille / poppers de riz / crémeux chocolat blanc*

---

## Verrines

### Cheesecake bliss

811 001

12 x 120 GR (212ML) +/-

*Verrine / crumble / cheesecake / aardbei*

*Verrine / crumble / cheesecake / fraise*



### Tiramisu heaven

811 002

12 x 120 GR (212ML) +/-

*Verrine / Klassieke tiramisu*

*Verrine / Tiramisu classique*



---

## Mini's

### Yuzu Island

511 028

24 x 40 GR +/-

*Chocolade biscuit / krokant van yuzu / vanille ganache / cremeux passie / sponge cake pistache*

*Biscuit chocolat / croustillant yuzu / ganache vanille / crèmeux passion / Génoise pistache*



### Mini canelé de bordeaux

790 001

49 x 17 GR +/-

*Een franse culinaire specialiteit gemaakt met eieren, suiker, melk, boter, bloem, rum en vanille.*

*Une spécialité culinaire française à base d'œufs, de sucre, de lait, de beurre, de farine, de rhum et de vanille*



### Mini éclair

710 13

40 x 37 GR +/-

*Artisanaal vervaardigd! Een zachte vulling van banketbakkersroom en een geglaceerd laagje.*

*Fabrication artisanale! Une garniture moelleuse de crème pâtissière et une couche glacée.*



**DESSERTS ARE THE**  
*fairy tales* **OF THE KITCHEN**

---

**MEKABE**

PASSION FOR DESSERTS

Polderstraat 8,  
8600 Diksmuide

GSM +32 (0) 498 45 59 21

TEL: +32 (0) 51 50 60 51

BTW: 0821.935.636

[info@mekabe.be](mailto:info@mekabe.be) | [www.mekabe.be](http://www.mekabe.be)