

## Galette des rois 2025: Konditorei Ginko in dem 19-ten Arrondissement in Paris

Hier treffen Kulturen aufeinander aber auch französische Zuckerbäcker-Tradition und internationale Kreativität.



*Galette des rois – der Dreikönigskuchen 2025: Köstlichkeit aus der Konditorei Ginko im 19. Arrondissement von Paris. © ginko*

Im malerischen Buttes-Chaumont von Paris, wohin auch die **Pâtisserie Ginko** ihre Gäste entführt, stehen die Feinheiten der französischen Backkunst erneut im Fokus. Die Chefpatissiers Sayo Yamagata und Othman El Ouraoui stellen mit ihren diesjährigen Kreationen die traditionellen **Dreikönigskuchen** vor, die ab dem 4. Januar 2025 erhältlich sind. Dabei kombinieren sie gekonnt klassische Elemente mit innovativen Akzenten und machen das Erlebnis der „Gallettes des rois“ zu einer geschmackvollen Reise durch die Vielfalt der Pâtisserieswelt.

Tradition trifft auf Kreativität – das ist das Motto der beiden Meisterbäcker. Zunächst präsentieren sie die **klassische Frangipane-Galette**, die mit einem perfekt knusprigen und leicht karamellisierten Blätterteig und einer reichhaltigen Mandelcreme aufwartet. Verfeinert mit Mandelmilchsirup und unterstrichen durch knusprige, gehackte Mandeln, wird dieses Stück einfach zum Muss für alle Liebhaber süßer Genüsse. Mit einem Preis von **35 € für 5/6 Personen** oder **5,50 € pro Stück** bleibt sie eine köstliche Wahl, die keine Wünsche offenlässt.



*Gelungener Kulturmix: Sayo Yamagata und Othman El Ouraou haben bereits 2022 die traditionelle Pariser Patisserie mit internationalen Highlights eröffnet. © Ginko*

## **Innovative Akzente bei Ginko**

Für die Experimentierfreudigen hat Ginko eine ganz besondere **marmorierte Galette aus Mandeln und schwarzem Sesam** kreiert. Diese Neuheit wagt den Schritt ins Außergewöhnliche

und verbindet die süßen Noten der Frangipane mit den unverwechselbaren Röstnoten des schwarzen Sesams. Das Resultat: Ein beeindruckendes Aromenspiel, das die traditionelle Pâtisserie veredelt. Auch hier überrascht Ginko mit einem Preis von **37 € für 5/6 Personen** oder **6,50 € pro Stück** – ein wertvoller Genuss für alle, die nach neuen Geschmackserlebnissen suchen.

Ein weiteres Detail, das die Freude bei Ginko steigert, ist die **handgefertigte Bohne**, die in jedem Kuchen verborgen ist. Diese einzigartigen Kunstwerke stammen von **Angela LY**, einer talentierten Keramikerin und ehemaligen Konditorin. Ihre aufwändig gestalteten Bohnen verleihen den Kuchen nicht nur einen persönlichen Touch, sondern machen jede Verkostung zu einem kleinen Fest der Sinne.

Seit ihrer Eröffnung in der **Rue des Alouettes** im Jahr 2022 hat Ginko in der gastronomischen Landschaft des Pariser 19-ten Bezirks für Furore gesorgt. Ihre Kreationen stellen nicht nur ein kulinarisches Highlight dar, sondern sind auch ein Manifest: ein Bekenntnis zur Kunstfertigkeit, die Traditionen mit Würde, Kreativität und einem ständigen Streben nach Exzellenz neu interpretiert. Ein Besuch in der Pâtisserie Ginko ist daher nicht nur eine kulinarische Entdeckungsreise, sondern auch ein Schritt in die Welt der geschmacklichen Innovationen.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**