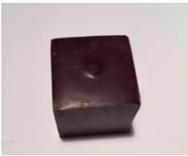


Créations Chocolatées - Thème : Grué et épices

CHOCOLATERIE	CRÉATION	DESCRIPTION
ARN		LE CARRÉ CROUSTILLANT AUX ÉPICES Carré de chocolat noir de Madagascar délicieusement fourré d'une masse pralinée aux noisettes et croquantine, délicieusement relevée aux épices (coriandre, anis étoilé, cannelle, clous de girofle et gingembre) et d'une masse pralinée aux amandes au grué du Venezuela.
BICHET		ALIZÉ Gelée de framboise, Ganache noir 68% (Sambirano) infusion cannelle de Ceylan. Praliné grué de cacao croustillant.
FAVARGER		POIVRE DES SAMOURAIS Grué de cacao labelisé pure origine du Ghana. Lait et sucre Suisse, ganache 36%, couverture noire 66% et poivre de sansho (poivre japonais avec note d'agrumes).
LA BONBONNIERE		LE « TRÉSOR » Gelée d'élixir de cacao (jus de cacao 100 % naturel) au doux parfum fruité, associé à une onctueuse ganache d'un grand cru sauvage de Bolivie 68 %, infusée de baies de Timut du Népal, le tout sur un lit croustillant de grué de cacao caramélisé.
OBERSON		LE VENDÉMAIRE Masse praliné amande aux épices de pain d'épices. Ganache Sambirano 68% aromatisé à l'orange, Tuile amande au grué de cacao.
DU RHONE		SAMOURAI Ganache au chocolat noir 68% et au chocolat au lait 38% aromatisée au Kalamansi d'Asie du Sud Est et infusée avec du poivre noir Timut aux notes de pampleousse et d'agrumes lointains récolté dans les montagnes népalaises. Subtil mélange épicé accompagné d'un praliné de gianduja à la noisette et de grué torréfié.
MAGE		PRALINÉ LE « CARMEN » Ganache à la fève de la Tonka et gelée au fruit de la passion. Grués de cacao. Couverture foncée Maracaïbo créole, Criolait 38%, Edelweiss 36%.
MERIGONDE		LE BALTI Ganache au lait de coco avec du Curry Balti (région du Nord du Pakistan) associé avec une couverture Sambirano 68% de Madagascar, une compotée douce à la mangue, et un fond avec du grué torréfié pour apporter du croquant.

Créations Chocolatées - Thème : Grué et épices

<p>STETTLER</p>		<p>DOUCEURS D'ÉPICES</p> <p>Croquant praliné aux éclats de grué de cacao caramélisés. Ganache chocolat noir 65% aux épices d'ici et d'ailleurs, Onctueux d'orange. Enrobage noir 69% de cacao.</p>
<p>SWEETZERLAND</p>		<p>« TRÉSORS D'ORIENT »</p> <p>Caramel au café oriental : café arabica d'Ethiopie bio - cardamome verte de Malabar - safran AOP de Taliouine bio. Eclats de cacao du Venezuela caramélisés. Praliné maison aux pistaches AOP de Bronte, Sicile, issues de l'agriculture biologique.</p>
<p>CANONICA</p>		<p>GRUÉ « GRAN YAPATERA BLANCO » DU PÉROU</p> <p>Intérieur ganache chocolat blanc et vanille de Madagascar. Chocolat noir de Madagascar Pure Origine. Coque chocolat Lait 35%. Biscuit croquant praliné-grué.</p>
<p>PONCIONI</p>		<p>LE GRUÉPICE</p> <p>Ganache noire aux épices mélangées (cannelle, gingembre, cardamome, clous de girofle, poivre et grué torréfié.</p>
<p>F. DUCRET</p>		<p>DUCRET</p> <p>Couverture noir 66%, Badiane (anis étoilé), poivre de Timut , poivre de Sechouan et grué.</p>
<p>MR & MRS RENOU</p>		<p>LE PAVÉ « PAIN D'ÉPICES »</p> <p>Pavé croquant chocolat noir du Brésil Cœur moelleux, saveurs biscuitées « Pain d'Épices ». Notes d'oranges confites, sublimées par la cannelle. Final pur et raffiné du grué Venezuela.</p>
<p>PAGANEL</p>		<p>PAGANEL</p> <p>Ganache à l'eau avec infusion de baies de sansho (japon) et parfum citron/citronnelle très prononcé, fèves du Vietnam 60% et grué torréfié couverture noir 60% avec tour de moulin de baies de sansho.</p>

BONNE DEGUSTATION !

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : 31 OCTOBRE 2019