

CRÉATIONS CHOCOLATÉES BEAN TO BAR

Thème : Tablette à 70% de cacao, inspiration fruité et/ou acidulé.

CHOCOLATERIE	CRÉATIONS	DESCRIPTION
CANONICA		Tablette <i>Honduras Épicé</i> (70% cacao) marie des arômes fruités profonds du cacao hondurien avec une touche fraîche et épicée de poivre Sancho japonais, offrant une dégustation raffinée aux saveurs tropicales et épicées.
CARRACK		Tablette <i>Olapa</i> (75% cacao) provient de la vallée de Kilombero en Tanzanie. Élaborée avec des fèves de cacao soigneusement sélectionnées, du sucre et du beurre de cacao, elle offre une expérience pure et intense, mettant en valeur les arômes distinctifs de son terroir.
DU RHÔNE CHOCOLATIER 1er Prix du Jury		Notre tablette Bean-to-Bar 70% combine cacao Trinitario dominicain et grué de cacao caramélisé, offrant des notes intenses de fruits rouges et cuits pour une expérience riche et authentique.
GUILLAUME BICHET		Cacao en provenance du Venezuela 77%, infusé à la framboise.
NOTES DE FÈVE		Tablette République Dominicaine noir 2024 (74% cacao) offre des notes vives de pêche jaune et bourgeon de cassis, adoucies par du jus de canne à sucre. Le grué de Tanzanie apporte une texture croquante et prolonge les saveurs fruitées.