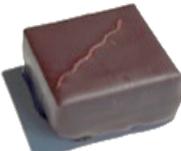
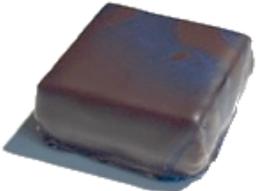


## DESCRIPTIF DES CRÉATIONS 2024

CHOCOLATIER CLASSIQUES PARCOURS A et B

**Thème :** Ganache et fruits en Bicouche, grué

CHOCOLATERIE	CRÉATION	PARCOURS A
A. POUIGNIER		<b>YOKO</b> Croustillant spéculos au sel volcanique d'Hawaï. Ganache Yuzu avec couverture Alba 36%. Ganache avec couverture Sambirano 68% (Madagascar) Enrobage 52% (Equateur, Ghana, Venezuela)
C. & J. MÉRIGONDE  1 <sup>er</sup> Prix du Jury		<b>MAUDE</b> Ganache infusée au sureau séché ( <i>1001 Herbes de Soral</i> ), enrobage <i>Bolivia</i> 68%, confit de mûres ( <i>Ferme Feuillasse</i> à Meyrin), et grué caramélisé.
GUILLAUME BICHET  3 <sup>ème</sup> Prix du Jury		<b>SHIRAZ</b> Ganache chocolat noir à la rose, confit framboise, enrobage <i>Bean to Bar</i> 64% (Madagascar). Croustillant grué avec couverture Lauena 37% (Villars).
LA BONBONNIÈRE		<b>LE « POMME D'AMOUR »</b> Gelée de pomme, crème, enrobage couverture 52%, couverture Blonde 28%, couverture lait 38%, grué caramélisé, sel.
RENOU GENÈVE		<b>L'ORIGAMI NOISETTE YUZU</b> Biscuit sablé au grué de cacao, praliné foisonné aux noisettes du Piémont, ganache yuzu et zestes de citron vert, enrobé de chocolat au lait Lauena 37% (Villars).

CHOCOLATERIE	CRÉATIONS	PARCOURS B
CANONICA		<p><b>LE MACABANA</b></p> <p>Coque au chocolat au lait de Madagascar. Ganache banane et crème suisse. Praliné macadamia et grué de cacao.</p>
DU RHÔNE CHOCOLATIER  <span style="background-color: yellow;">2<sup>ème</sup> Prix du Jury</span>		<p><b>PALO SANTO</b></p> <p>C'est un Croustillant de chocolat noir aux éclats de grué de cacao (Sao Tomé et Príncipe) : Ganache intense 70%, Gelée de mucilage frais (Hacienda de Palo Santo), Enrobage chocolat noir 63% avec grué (Sao Tomé et Príncipe). Notes tropicales et acidulées (litchi, guanabana, agrumes, bananes).</p>
MICHELI		<p><b>LE CICAHOUE</b></p> <p>Praliné amande, cacahuète et grué Ganache cassis, Ganache citron, Enrobage de chocolat noir 64% de cacao.</p>
SWEETZERLAND		<p><b>TAIKA ( Magie en finnois)</b></p> <p>Pâte de fruits aux myrtilles sauvages, masspain maison au grué cru de cacao d'Équateur, ganache à la fève de Tonka et cacao sauvage de Bolivie, enrobé de chocolat noir Grand Cru Rio Napo 70% d'Équateur.</p>
WOLFISBERG		<p><b>JADE</b></p> <p>Gelée de mangue, ganache ananas-basilic Thaï, praliné pistache et grué, avec nibs de grué caramélisé. Couvertures utilisées : Felchlin Sambirano 68%, Felchlin Maracaïbo 65%, Felchlin Opus blanc lait de terroir.</p>