



Chocolats & Pâtisseries Créatives

Dégustation - Composition

Nos chocolats se conservent à température ambiante entre 16 et 20° à l'abri de la lumière et de l'humidité dans un endroit sec et frais.

Ingrédients : **crème, beurre, lait** entier, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **amandes, noisettes, noix de pécan, pistaches**, raisins blonds, **sésame**, purée de fruits (fruits de la passion, banane, framboise, yuzu, citron jaune), café d'Ethiopie, baie de sichuan, fleur de sel, thé jasmin, thé Earl Grey, Cointreau, Cognac, farine de **blé**, extrait de malt d'**orge**, glucose, stabilisants : sorbitol, dextrose, sucre inverti, extrait naturel de citron jaune, pâte d'oranges, vanille naturelle, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de **soja**, colorants : E120, E100, E171, E172, E140.

Fait Maison – Maitre Artisan

www.artisanpassionne.com

artisanpassionne@orange.fr



Les ganaches



David d'Angers

Ganache Cointreau
Chocolat noir



Thé Jasmin

Ganache jasmin
Chocolat noir



Robusta

Ganache café
Chocolat noir



Basilic Citron

Ganache citron basilic
Chocolat noir



Madagascar

Ganache vanille
Chocolat noir



Caramel

Ganache caramel
Chocolat lait



Exotique

Ganache banane-passion
Chocolat lait



Tendresse

Ganache lait
Chocolat lait



Yuzu

Ganache yuzu noisette
Chocolat lait



Palais Or

Ganache chocolat noir
Chocolat noir



Rubis

Ganache framboise
Chocolat noir



Venezuela

Ganache d'origine
Chocolat noir



Baie de Sichuan

Ganache baie de Sichuan
Chocolat noir



Thé Earl Grey

Ganache Earl Grey
Chocolat noir

Les pralinés et les demi-sphères



Craquelin

Praliné feuilleté
Chocolat noir ou lait



Envie

Praliné amandes noisettes
Chocolat noir ou lait



Pavé

Praliné noisettes et orange
Chocolat noir ou lait



Sésame

Praliné sésame
Chocolat noir ou lait



Coco

Praliné coco
Chocolat noir ou lait



Duo pistache

Pâte d'amandes
pistache et praliné
Chocolat noir



Valence

Praliné amandes
Chocolat noir ou lait



Noisette

Praliné noisettes
Chocolat noir ou lait



Texas

Praliné noix de pécan
Chocolat noir ou lait



Duo caramel

caramel moelleux
et praliné croustillant
Chocolat noir ou lait



Citron vert

Caramel au citron vert
Chocolat noir



Piémont

Praliné fruits secs
Chocolat noir



Cognac

Caramel cognac
Chocolat noir



Pierre d'Anjou

Praliné et nougatine
Chocolat ivoire



Fleur de sel

Caramel à la fleur de sel
Chocolat noir

Mouchoir de Cholet®

Spécialité de France depuis 1983

Le Mouchoir de Cholet est l'emblème de la ville de Cholet. Mais ce carré de tissu se décline aussi en carré à croquer. Ce produit, marque et modèle déposés, est reconnu comme spécialité de France.

Une association gourmande entre une pâte d'amandes parfumée à l'orange et un praliné fondant amandes noisettes délicatement enrobé de chocolat rouge.

Une création qui allie originalité et authenticité où le jeu des textures permet d'obtenir un bonbon de chocolat délicat et équilibré. Une véritable invitation à la tentation...

En quelques lignes :

L'histoire du Mouchoir de Cholet commence lors de la 2ème bataille de Cholet, le 17 octobre

1793 lorsque Henri de la Rochejacquelin décide de porter 3 mouchoirs blancs afin que ses hommes le reconnaissent. Sa couleur rouge rappelle le sang qui a coulé sur ses mouchoirs à l'issue de cette défaite et perpétue le souvenir des hommes qui se sont battus

contre les hommes de la Révolution lors des guerres de Vendée.

