



ARTISAN
PASSIONNÉ

PÂTISSIER • CHOCOLATIER



Les duos



Duo de pâte de pistache et praliné croustillant



Duo praliné cacahuète et caramel à la fleur de sel



Duo de praliné à l'ancienne et caramel à la fleur de sel

Les fruités



Ganache à la pulpe de framboise



Ganache au jus de yuzu et noisettes



Ganache au jus de citron jaune et infusion de basilic frais



Ganache kalamansi



Ganache aux fruits exotiques



Ganache au jus de citron vert

Les infusions



Ganache au thé jasmin



Ganache à la menthe fraîche



Ganache au café arabica d'origine d'Éthiopie



Ganache au thé earl grey



Ganache au thé agrumes

Les origines



Ganache pure origine
chocolat au lait
Madagascar 33%



Ganache pure origine
Cameroun 66%



Ganache pure origine
Venezuela 72%

Les pralinés



Praliné amande
de Valence
enrobage lait ou noir



Praliné noisette
du Piémont à l'orange
enrobage lait ou noir



Praliné amande et
noisette à la fleur de sel
enrobage lait ou noir



Praliné noix de pécan
enrobage lait ou noir



Praliné croustillant
aux éclats de biscuit
enrobage lait ou noir



Praliné croustillant
aux éclats de biscuit
enrobage lait ou noir

Les parfumés



Ganache
à la gousse de vanille
de Madagascar



Ganache
au caramel



Ganache parfumée
au Cointreau



Ganache aux
baies de Sichuan

Dégustation

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 en poudre, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **amandes**, poudre d'**amandes**, **noisettes**, **noix de pécan**, **arachides**, **pistache**, purée de fruits (fruits de la passion, banane, framboise, yuzu, citron jaune, citron vert, mandarine, kalamansi), café d'Éthiopie, baie de sichuan, fleur de sel, thé jasmin, thé Earl Grey, menthe, thé agrumes (orange, pamplemousse, bergamote, citron), Cointreau, farine de **blé**, extrait de malt d'**orge**, glucose, stabilisants : sorbitol, dextrose, glucose, pâte d'oranges, arôme naturel de vanille, orange, émulsifiant : lécithine de **tournesol**, concentré (spiruline, radis, cassis, carthame, citron et pomme) colorants : E100, E172[nano].

Cette collection de bonbons de chocolat est susceptible d'évoluer en fonction de la créativité des chocolatiers.

A consommer idéalement avant le :

« Le bonheur passe parfois par le chocolat »

Belle découverte et bonne dégustation.

Luc, Aurélien et toute l'équipe d'Artisan Passionné.

www.artisanpassionne.com