

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idéalement les bonbons chocolat doivent être conservés à une température comprise entre 15°C et 18°C à l'abri des odeurs et de l'humidité. Cependant, on peut aussi les conserver au réfrigérateur, en prenant soin d'envelopper chaque boîte d'un film plastique étirable de façon à protéger les chocolats des odeurs environnantes. Dans ce cas, il est essentiel de laisser les chocolats revenir à température ambiante avant de les déguster. Les saveurs du chocolat s'apprécient encore mieux dans le calme, une pointe d'appétit permet d'aiguiser les sens et d'en saisir toutes les nuances.

TASTING RECOMMENDATIONS

Ideally, chocolate bonbons should be kept between 15° and 18°C, away from light, in a dry, odour-free place. However, they may also be kept in the refrigerator, taking care to wrap each box in plastic cling film to protect the chocolates from surrounding odours. If keeping chocolates in the refrigerator, allow them to return to room temperature before tasting. Chocolates tasting is best in a quiet place and a few pangs of hunger will help sharpen your senses and allow you to fully appreciate all of the nuances of flavour.

L'EXPÉRIENCE CHOCOLAT SELON PIERRE HERMÉ THE CHOCOLATE EXPERIENCE BY PIERRE HERMÉ



AMPA
Ganache au chocolat noir Pure Origine Madagascar, Plantation Millot, enrobée de chocolat noir
Pure Origin Madagascan dark chocolate ganache, Millot Plantation, enrobed in dark chocolate



INFINIMENT CHOCOLAT AU LAIT
Ganache au chocolat au lait caramélisé, enrobée de chocolat au lait
Caramelised milk chocolate ganache, enrobed in milk chocolate



INFINIMENT CHOCOLAT PAINEIRAS
Ganache au chocolat noir Pure Origine Brésil, Plantation Paineiras, enrobée de chocolat noir
Pure Origin Brazilian dark chocolate ganache, Paineiras Plantation, enrobed in dark chocolate



INFINIMENT CHOCOLAT BÉLIZE
Ganache au chocolat noir Pure Origine Belize, District de Cayo, Plantation Xibun, enrobée de chocolat noir
Pure Origin Belizean dark chocolate ganache, Cayo District, Xibun Plantation, enrobed in dark chocolate

LES CLASSIQUES DU CHOCOLAT RÉINTERPRÉTÉS PAR PIERRE HERMÉ CHOCOLATE CLASSICS REINTERPRETED BY PIERRE HERMÉ



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE
Praliné noisette fondant et croustillant, enrobé de chocolat noir
Crunchy, melt-in-your-mouth hazelnut praline, enrobed in dark chocolate



INFINIMENT PRALINÉ AMANDE
Praliné amande fondant et croustillant, enrobé de chocolat au noir
Crunchy, melt-in-your-mouth almond praline, enrobed in dark chocolate



ALMÉRA
Pâte d'amande à l'orange confite et au Grand-Marnier, enrobée de chocolat noir
Candied orange and Grand-Marnier almond paste enrobed in dark chocolate



MAKASSAR
Ganache moussueuse au caramel au beurre salé, enrobée de chocolat noir
Salted-butter caramel mousse ganache, enrobed in dark chocolate



INTENSE
Ganache au chocolat amer et intense, pâte d'amande fondante au biscuit macaron au chocolat, enrobées de chocolat noir
Intense & bitter dark chocolate ganache, smooth almond paste with chocolate macaron biscuit, enrobed in dark chocolate



MOGADOR
Ganache au chocolat au lait et au fruit de la Passion, pâte d'amande fondante au fruit de la Passion et au biscuit macaron, enrobées de chocolat au lait
Passion fruit and milk chocolate ganache, smooth Passion fruit almond paste with macaron biscuit, enrobed in milk chocolate



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE
Praliné noisette fondant et croustillant, pâte d'amande fondante, enrobés de chocolat noir
Crunchy, melt-in-your-mouth hazelnut praline, smooth almond paste, enrobed in dark chocolate



CHLOÉ
Ganache au chocolat et à la framboise, pâte d'amande fondante à la framboise et au biscuit macaron, enrobées de chocolat noir
Raspberry and chocolate ganache, smooth raspberry almond paste with macaron biscuit, enrobed in dark chocolate

PIERRE HERMÉ
PARIS

BONBONS CHOCOLAT
2017

« Mon chocolat, je le veux vivant. Il fait partie de ma vie. Chaque jour, la flamme de la gourmandise ne cesse de me parcourir. Avec le plaisir pour seul guide, j'élague, j'intègre, je navigue. Au gré des récoltes, je poursuis ma quête de chocolats de très grande qualité. Au fil de mes découvertes, mes envies évoluent pour m'amener dans un "état chocolat" différent. »

« I want my chocolate to come alive. It is part of my life. Every day, the flame of epicurean desire burns within me. With pleasure as my only guide, I trim, build and navigate. Harvest after harvest, I pursue my quest for cocoa beans of the finest quality. With each of my discoveries, my cravings evolve, bringing me to a different state of chocolate bliss. »



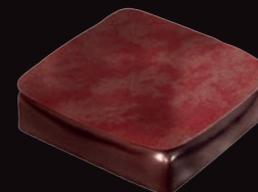
CHOC CHOCOLAT

Ganache au chocolat amer, nougatine aux éclats de fèves de cacao, enrobées de chocolat noir
Bitter chocolate ganache, nougatine with cocoa nibs, enrobed in dark chocolate



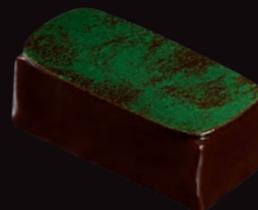
HOMMAGE

Ganache au chocolat au lait et au marron, pâte de fruits à la poire, enrobées de chocolat au lait
Milk chocolate and chestnut ganache, pear fruit paste, enrobed in milk chocolate



INFINIMENT CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

Ganache au café Iapar Rouge du Brésil, enrobée de chocolat noir
Iapar Rouge du Brésil coffee ganache, enrobed in dark chocolate



FLORA

Ganache à la Népéta de Corse, enrobée de chocolat noir
Corsican Nepeta ganache, enrobed in dark chocolate

LE CHOCOLAT SIGNATURE SELON PIERRE HERMÉ

SIGNATURE CHOCOLATE BY PIERRE HERMÉ



INFINIMENT CITRON

Pâte de fruits au citron, ganache au citron, enrobées de chocolat noir
Lemon fruit paste, lemon ganache, enrobed in dark chocolate



MATHILDA

Praliné amande aux zestes de citron, éclats d'amandes torréfiées, enrobés de chocolat au lait
Almond praline with lemon zest, roasted almonds slivers, enrobed in milk chocolate



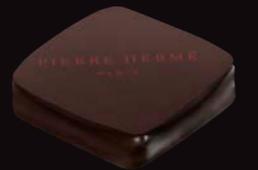
INFINIMENT PAMPLEMOUSSE

Ganache et pâte de fruits au pamplemousse rose, enrobées de chocolat noir
Grapefruit ganache and fruit paste, enrobed in dark chocolate



MOGADOR

Ganache au chocolat au lait et au fruit de la Passion, enrobée de chocolat au lait
Passion fruit and milk chocolate ganache, enrobed in milk chocolate



ISPAHAN

Ganache au chocolat et à la framboise, pâte de fruits au litchi et à la rose, enrobées de chocolat noir
Chocolate and raspberry ganache, rose and litchi fruit paste, enrobed in dark chocolate



OUVRE-TOI

Praliné au sésame, nougatine au sésame, enrobés de chocolat au lait
Sesame praline, sesame nougatine, enrobed in milk chocolate

Entrez dans l'Univers Chocolat de Pierre Hermé
Enter into Pierre Hermé's Chocolate Universe

365chocolat.pierreherme.com

Rejoignez l'univers Pierre Hermé Paris
Join the Pierre Hermé Paris universe

PierreHerméParis

@PierreHermé - @PierreHermé_FR

@pierrehermeofficial

Boutique en ligne - *Online shop*
www.pierreherme.com

Cadeaux d'affaires & Evènements
Corporate gifts & Events
FR : 01 77 37 09 47
UK : + 44 (02)07 235 37 41

PIERRE HERMÉ
PARIS