

A collection of macarons and fresh peaches with green leaves on a light-colored textured background. The macarons are light-colored with a yellow filling. The peaches are ripe, with a mix of red and yellow. The leaves are vibrant green. The background has a subtle, fine-grained texture.

2022

JUIN - AOÛT
JUNE - AUGUST

PIERRE HERMÉ

PARIS

COLLECTION INFINIMENT®

saveurs uniques dans leur plus belle expression



INFINIMENT CARAMEL

Caramel au Beurre Salé
Salted-Butter Caramel
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l - 12^l)



INFINIMENT PISTACHE

Pistache
Pistachio
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 10^l - 11^l)



INFINIMENT CHOCOLAT PURE ORIGINE BRÉSIL, PLANTATION PAINEIRAS

Pure Origin Brazilian Dark
Chocolate, Paineiras Plantation
(1^l - 3 - 5^l - 6 - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT VANILLE DE MADAGASCAR

Vanille de Madagascar
Madagascan Vanilla
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE

Praliné Noisette & Praliné Croustillant
Hazelnut Praline & Crispy Praline
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT SÉSAME NOIR

Sésame Noir
Black Sesame
(1 - 3 - 5^l - 6 - 7 - 8 - 11)



INFINIMENT CASSIS

Cassis & Confit de Cassis
Blackcurrant & Candied Blackcurrant
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



INFINIMENT ABRICOT

Abricot
Apricot
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l - 12)



INFINIMENT FRAMBOISE

Framboise & Confit de Framboise
Raspberry & Candied Raspberry
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)

COLLECTION SIGNATURE

créations rares & originales



ISPAHAN

Rose, Litchi & Framboise
Rose, Litchi & Raspberry
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



MOGADOR

Chocolat au Lait & Fruit de la Passion
Milk Chocolate & Passion Fruit
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



JARDIN JAPONAIS

Fleur de Cerisier (Griotte, Citron
& Fève Tonka)
*Cherry blossom (Morello cherry,
Lemon & Tonka bean)*
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



DÉPAYCÉ

Thé Vert Matcha, compote de
Haricots Rouges Azukis, Citron Vert
& Gingembre
*Matcha green Tea, red Azuki Bean
Compote, Lime & Ginger*
(1^l - 3 - 4 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



AKA

Shiso & Fraise des Bois
Shiso & Wild Strawberry
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



Nouvelle création
New creation

VELOUTÉ INFINIMENT YUZU

Yaourt & Yuzu
Yoghurt & Yuzu
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



Nouvelle création
New creation

VELOUTÉ INFINIMENT FRAISE

Yaourt & Fraise
Yoghurt & Strawberry
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



ELLA

Citron & Framboise
Lemon & Raspberry
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 11^l)



MAGNIFIQUE

Wasabi & Confit de Fraises
Wasabi & Candied Strawberry
(1^l - 3 - 5^l - 6^l - 7 - 8 - 10 - 11^l)

À PROPOS DE PIERRE HERMÉ

Héritier de quatre générations de boulangers pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière à l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôte. Célébré partout dans le monde, celui que Vogue a surnommé "Picasso of Pastry" a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec "le plaisir pour seul guide", Pierre Hermé a inventé son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs, une approche originale du métier de pâtissier qui l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies.

ABOUT PIERRE HERMÉ

Heir to four generations of Alsatian bakery and pastry-making tradition, Pierre Hermé revolutionised pastry-making with regard to taste and modernity. With "pleasure as his only guide", Pierre Hermé has invented his own universe of tastes, sensations and pleasures and created the modern concept of Haute-Pâtisserie, now world renowned.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Les macarons Pierre Hermé Paris se dégustent dans les 4 jours après leur achat. Pour profiter pleinement de leurs saveurs, il est préférable de les conserver en bas de votre réfrigérateur et de les sortir 30 minutes avant de les servir.

RECOMMENDATIONS FOR TASTING

Pierre Hermé Paris macarons should be consumed within 4 days following their purchase. Flavours are at their best when the macarons are kept at the bottom of the fridge (+4°C) and brought back to room temperature 30 minutes before serving.

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Les chiffres présents dans la description vous permettent d'identifier les allergènes directement présents dans la recette ou sous forme de traces éventuelles (T) : 1 : Gluten - 2 : Crustacés - 3 : Œufs - 4 : Poissons - 5 : Arachides - 6 : Soja - 7 : Lait - 8 : Fruits à coque - 9 : Céleri - 10 : Moutarde - 11 : Graines de sésame - 12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg - 13 : Lupin - 14 : Mollusques.

INFORMATION ABOUT ALLERGENS

The figures noted in the product description allow you to identify the allergenes directly present in each recipe or that may be present as traces (T): 1: Gluten - 2: Crustaceans - 3: Eggs - 4: Fish - 5: Peanuts - 6: Soybeans - 7: Milk - 8: Nuts - 9: Celery - 10: Mustard - 11: Sesame seeds - 12: Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg - 13: lupin - 14: Molluscs.



REJOIGNEZ L'UNIVERS PIERRE HERMÉ PARIS
JOIN PIERRE HERMÉ PARIS UNIVERSE

@pierrehermeofficial
#pierreherme



Click & Collect

Disponible dans nos boutiques parisiennes.
www.pierreherme.com

PIERRE HERMÉ
PARIS