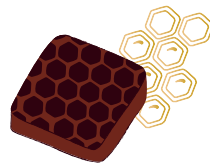
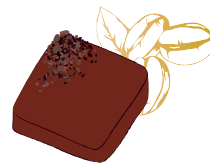


Les Ganaches



Ganache noire au Miel

Miel de bruyère
(Six-Fours)



Ganache noire au Café

Café pur Arabica
maragogype



Ganache noire au Caramel demi-sel

Caramel au beurre salé
au sel de Guérande



Ganache noire au Yuzu

Yuzu (agrume japonais)



Palet or

Ganache noire
onctueuse



Palet argent

Ganache noire
onctueuse,
légèrement vanillée

Le saviez-vous ?

Il faut environ 2 minutes de temps pour fabriquer un seul bonbon de chocolat !

Les Pures origines



Ganache noire Vanuatu

Notes de fruits secs,
léger goût de cacao fumé



Ganache noire Madagascar

Une légère acidité
et notes de fruits rouges



Ganache noire Mexique

Un goût franc de cacao,
légère amertume



Ganache noire Pérou

Douce amertume



Ganache noire Venezuela

Sur del Lago
Belle astringence et acidité,
notes de fruits rouges

Conseil de conservation

Les ganaches se conservent jusqu'à 3 semaines et les pralinés peuvent se conserver au delà de plusieurs semaines s'ils sont conservés dans des conditions optimales, c'est à dire à l'abri de la chaleur, à l'abri de l'humidité et dans une atmosphère ne subissant pas de grands écarts de température.

Vous ne trouvez pas votre chocolat ?
Pas de panique ! Il s'agit peut-être
d'une création éphémère.



Jérémie Rosso

Liens utiles



@jeremierosso_chocolatier



@ChocolaterieRosso



jeremierosso-chocolatier.fr



Jérémie Rosso

TORRÉFACTEUR DE CACAOS
& CHOCOLATIER
Hyères-les-Palmiers

Un savoir-faire unique

Nous sommes artisans torréfacteurs et chocolatiers. Concrètement qu'est-ce que cela veut dire?

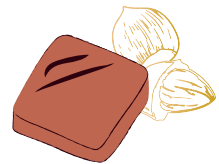
Un artisan torréfacteur confectionne lui-même son propre chocolat à partir de fèves de cacao qu'il aura préalablement sélectionnées, tandis qu'un artisan chocolatier classique achète son chocolat "prêt à fondre".

Tout comme moins de 2% des artisans chocolatiers en France, nous confectionnons notre propre chocolat et sommes aujourd'hui entièrement autonomes. Nous avons fait le choix de ne pas faire d'assemblages d'origines dans notre processus de fabrication, de mettre en valeur les particularités de nos cacaos et faire des chocolats qui nous ressemblent. Chaque cacao a sa propre histoire, son terroir, sa méthode de récolte, de fermentation, de séchage...

C'est pour cela que chaque cacao est unique et les saveurs si diversifiées. La variété de cacao et le terroir donnent aux fèves une singularité, le travail post-récolte est déterminant. Ici à la chocolaterie, le tri se fait manuellement, la torréfaction est adaptée en fonction des fèves et du résultat final souhaité, vient ensuite l'étape du concassage/vannage (la peau est retirée de la fève de cacao).

Ensuite le conchage peut durer entre 48 à 72h. C'est à cette étape que nous ajoutons le beurre de cacao, le sucre non raffiné (qui a plus de saveurs que le sucre blanc et qui est meilleur pour la santé) et le lait lorsqu'il s'agit d'un chocolat lacté.

Les Pralinés



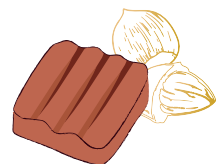
Praliné lait à l'ancienne
Amandes, noisettes du Piémont



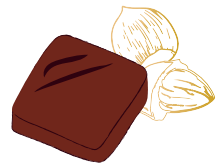
Gianduja lait
Noisettes du Piémont



Praliné lait Passion
Amandes, fruit de la passion, poivre de Timut



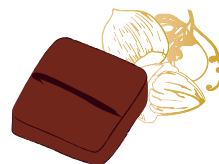
Praliné lisse lait
Amandes, noisettes du Piémont



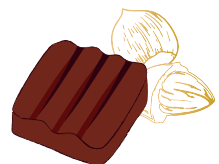
Praliné noir à l'ancienne
Amandes, noisettes du Piémont



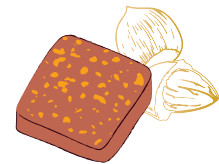
Gianduja noir
Noisettes du Piémont



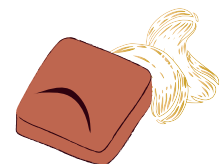
Praliné noir Passion
Amandes, fruit de la passion, poivre de Timut



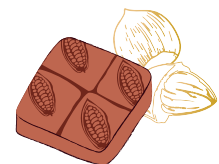
Praliné lisse noir
Amandes, noisettes du Piémont



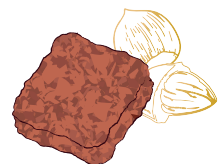
Praliné lait Spéculos
Amandes, noisettes du Piémont, croustillant Spéculos



Praliné lait Cajou
Noix de cajou et fleur de sel de Guérande

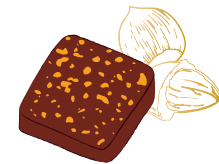


Feuillantine lait
Amandes, noisettes du Piémont, croustillant crêpe dentelle

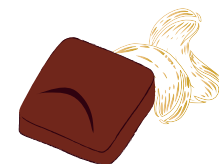


Rocher lait
Amandes, noisettes du Piémont

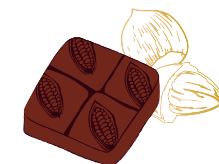
Les Pralinés



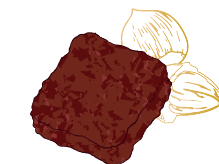
Praliné noir Spéculos
Amandes, noisettes du Piémont, croustillant Spéculos



Praliné noir Cajou
Noix de cajou et fleur de sel de Guérande



Feuillantine noir
Amandes, noisettes du Piémont, croustillant crêpe dentelle

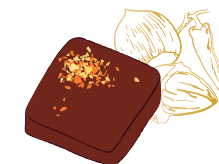


Rocher noir
Amandes, noisettes du Piémont

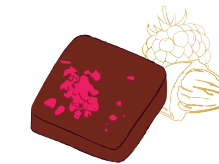
Les Pralinés



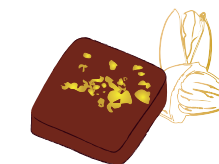
Praliné noir Sésame
Sésame blanc



Praliné noir façon Pain d'épices
Amandes et noisettes du Piémont façon pain d'épices, piment d'Espelette AOP



Praliné noir Framboise
Amandes, framboise



Praliné noir Pistache
Amandes, pistache de Sicile

Votre artisan vous recommande

Afin d'apprécier toutes la palette aromatique d'un chocolat, il est préférable de le déguster avant un repas ou encore mieux, de le mettre en bouche à jeun. Vous pouvez également boire entre chaque bouchée de chocolat pour éviter de charger votre palet qui pourrait ne plus distinguer toutes les subtilités de certaines saveurs. Belle dégustation à vous !