



Voisin

Depuis un siècle, Voisin est une référence dans l'univers du chocolat. Tous les produits sont réalisés au cœur de Lyon, capitale de la gastronomie, à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées.

Et comme un partenaire des grands pâtisseries se doit de proposer, tout au long de l'année, une gamme étendue de créations dans le respect d'une fabrication traditionnelle de grande qualité, les maîtres chocolatiers ont revisité la collection 2013-2014 pour évoluer vers les tendances actuelles et s'ajuster aux attentes de la clientèle.

• Ainsi, une **nouvelle collection de ganache 70 %** est entièrement à base de crème fraîche avec une DLUO de quatre mois : c'est une innovation majeure sur le marché de la vente qui permet de compléter les gammes des pâtisseries français en étant fidèle à leurs valeurs.

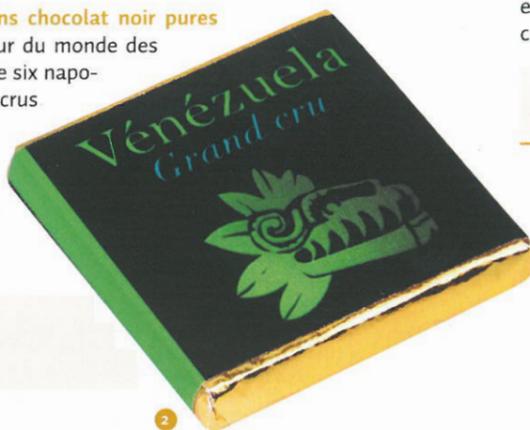
- Ganache grandes origines : Venezuela et Saint-Domingue
- Ganache à la pulpe de cranberry, framboise...
- Ganache à la fève de tonka
- Ganache au yuzu
- Ganache Palet d'or ¹

Ces ganaches à la saveur plus corsée, forte en cacao, dévoilent toute la puissance en bouche du chocolat.

• **Les pralinés à l'ancienne** : Valencia Lait : Praliné Granité Amande ; Valencia Blanc : Praliné Granité Amande ; Noisetta Noir : Praliné Granité Noisette. Ces pralinés ont des goûts en fruit beaucoup plus prononcés en bouche et une texture à l'ancienne dite « granité ». Un broyage sur meule granit évite l'exsudation des fruits secs et remet à l'honneur le véritable praliné à l'ancienne. Une cuisson traditionnelle en chaudron par sablage des amandes et noisettes pour des cuissons plus ou moins poussées qui donnent saveur et puissance aux fruits secs. Ce retour aux fondamentaux permet de retrouver la vraie saveur des pralinés authentiques.

• À noter aussi la **nouvelle collection de napolitains chocolat noir pures origines** : la chocolaterie Voisin vous invite à un tour du monde des grands crus de cacao, en imaginant une collection de six napolitains grandes origines, réalisés à partir de grands crus de cacao en provenance des plus belles plantations du monde : puissance, tout en rondeur, équilibre des saveurs et arômes complexes. Six origines minimum 70 % de cacao : Équateur, Venezuela ², Saint-Domingue, Sao Tomé, Tanzanie, Papouasie. Le catalogue est disponible sur demande.

Tél. : 04 78 64 02 02 • Fax : 04 78 83 53 11
E-mail : accueil@chocolats-voisin.fr
www.chocolat-voisin.com



Nougalet

Outre la fabrication de chocolats aux textures raffinées, la production de la maison Nougalet s'étend également à une gamme diversifiée de confiseries : dragéifiés, bonbons au sucre cuit, nougats, caramels.

La **collection Macaronia** est une subtile alliance de gianduja et de glace royale aux multiples saveurs : le Macaronia Marron Glacé a été primé au salon Intersuc 2012.

Tél. : 04 68 74 02 63
E-mail : nougalet@nougalet.com

Paris Caramels

Paris Caramels invente le chocolat serti comme un bijou dans des coffrets prestige ! Le confiseur de Beauvais innove avec une gamme de chocolats fourrés de caramels très onctueux ou de pâtes de fruits aux saveurs intenses :

- les **Carachocs**, des chocolats aux cœurs de caramels tendres ;
- les **Carassels**, des chocolats au caramel salé au beurre ;
- les **Café Calva**, des chocolats coiffés d'un grain de café et fourrés d'un caramel au calva et au pommeau de Normandie ;
- les **Chocofruits**, un trio de pâtes de fruits enrobées de chocolat.

Des confiseries conçues comme des bijoux, dont Xavier Conraux élabore la composition à partir d'ingrédients naturels soigneusement sélectionnés et traités comme des matières précieuses. Sous un chocolat très frais, se nichent donc des caramels à la vanille, au café, à la fleur de sel, au calvados et des pâtes de fruits à la betterave rouge, à la carotte et au pamplemousse ou à la pêche de vigne...

Frais et jamais congelés, les chocolats Paris-Caramels sont issus de fèves de cacao provenant de différentes plantations dans le monde et dont l'assemblage exclusif signe l'exception du goût. Beurre, lait, crème fraîche, proviennent de fermes sélectionnées pour la qualité de leurs productions.

Les Carachocs, Carassels, Café Calva et Chocofruits forment une gamme aussi précieuse que créative grâce à des accords originaux. Elle est présentée dans des boîtages exclusifs, élégants et gourmands, en un éventail très très séduisant de coffrets cadeaux.

Tél. : 03 44 05 40 35 • Fax. 03 44 02 17 10
E-mail : info@paris-caramels.fr