

PALET D'OR CHOCOLATIER
AVEC L'AIR DE LYON.

CHOCOLATIER
PALET D'OR

La sensation suprême de bien-être, qu'un morceau peut apporter.



CHOCOLATIER PALET D'OR

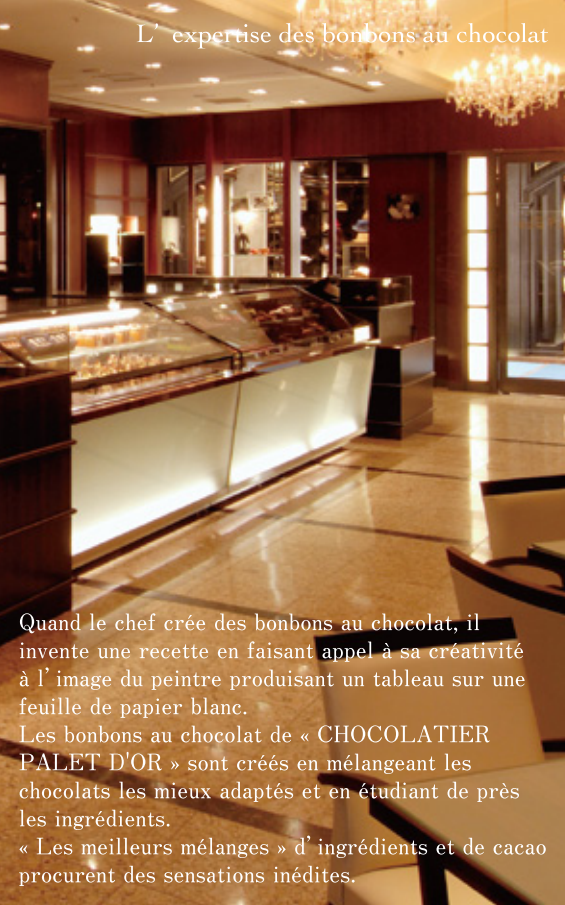
Le chocolat peut fournir des goûts et des arômes très variés selon la différence non seulement des cépages du cacaoyer et les terroirs, mais aussi de son mode de culture, de sa fermentation, de son séchage, de sa torréfaction et de sa finition. Ce que Shunsuke SAEGUSA propose, c'est un chocolat à l'arôme particulièrement travaillé, grâce à l'enseignement qu'il a suivi auprès de Bernachon, le grand maître chocolatier de Lyon.

Le chocolat suprême fabriqué avec cette technique artisanale crée une joie gastronomique et une sensation de bien-être inégalée.

Meilleure combinaison
qui crée une innovation.



L'expertise des bonbons au chocolat

The image shows the interior of a chocolate shop. In the foreground, there are several glass display cases filled with various chocolates, illuminated from below. The shop has a polished floor and is decorated with large, ornate chandeliers. In the background, there are more display cases and a doorway leading to another part of the shop.

Quand le chef crée des bonbons au chocolat, il invente une recette en faisant appel à sa créativité à l'image du peintre produisant un tableau sur une feuille de papier blanc.

Les bonbons au chocolat de « CHOCOLATIER PALET D'OR » sont créés en mélangeant les chocolats les mieux adaptés et en étudiant de près les ingrédients.

« Les meilleurs mélanges » d'ingrédients et de cacao procurent des sensations inédites.

Spécialité

Palet d'or



Un chocolat au goût traditionnel et universel. La ganache traditionnelle d'origine lyonnaise est transmise directement par Maître Bernachon.

Palet d'argent



Chocolat à la japonaise qui puisse son thème dans au "cha no yu (cérémonie du thé)". Il a travaillé avec le Matcha sans adjonction de crème fraîche ou de beurre pour mettre en valeur son goût.

Marl chocolat



Chocolat qui utilise du miel à la place du sucre. Un mariage unique où se fondent les saveurs de cacao et de miel.

Beauty Supli Chocolat

Chocolat bon pour la santé



Bonbon au chocolat qui met en valeur l'efficacité du cacao. On y ajoute des bactéries à l'acide lactique et le nid d'hirondelle sans utiliser ni sucre ni crème et ni beurre.

Présentation des produits

CATÉGORIE

FRUIT SEC



Pistache, noix de coco, amande, etc. Associe le goût des noix à celui du cacao.

FRUIT



Etudier l'acidité et le goût de chaque fruit pour l'associer avec un cacao le plus adapté.

ALCOOL



Champagne, saké, cognac, etc. Meilleur mariage du cacao et de l'alcool.

PARFUM



La combinaison d'un ingrédient et un cacao qui possède un parfum en associant les caractères de chacun.

Un mousseux « transparent »,
pour déguster le chocolat tout en se
rafraîchissant.

« Chocolat n'est-ce pas ?! » est une nouvelle idée de
boisson qui a été l'occasion de nous concentrer sur les
possibilités des fèves de cacao. Ce n'est pas un chocolat
solide, mais l'extraction de l'arôme et du goût des fèves de
cacao. Cette invention libre du chocolatier a donné
naissance à une saveur festive.





Ajouter au chocolat l'essence du Japon. Mariage du cacao et du haricot azuki.

Nouvelle sensation avec le « Yôkan au cacao », créé avec de nombreuses fèves de cacao de qualité. La saveur de la pâte de haricot et l'arôme excellent de cacao se déploient avec légèreté.

On met successivement en pratique de nouvelles idées la fusion associant le Japon et, les chocolats prenant pour thème la santé et la beauté.

CHOCOLATIER
PALET D'OR

Tokyo



Shin-Marunouchi Building 1F,
1-5-1 Marunouchi, Chiyoda-ku,
Tokyo 100-6501 Japon
tel (+81)-3-5293-8877

Osaka



HERBIS PLAZA ENT 4F
2-2-22 Umeda, Kita-ku, Osaka
530-0001 Japon
tel (+81)-6-6341-8081