

Pâtisseries
Confiseur
Caramel
NOEL 2011
BREST
Bûche
Pâtisserie Hamon
Emmanuel Hamon
Chocolatier Noël 2011
Brest
Confiseur
Noël

Cette année encore, Emmanuel Hamon nous emmène en voyage à travers ses créations de bûches de Noël. Départ pour Manhattan avec sa bûche au design étonnant intitulée "Un Noël à New-York", après cette visite urbaine, un peu de "zenitude" au pays du soleil levant avec la bûche « Parfum d'Asie » aux senteurs et saveurs subtiles. Ce voyage continue et c'est sous les tropiques que cette fois nous allons avec la "Mango" et ses arômes exotiques et épicés. Et c'est par la Bretagne que nous rentrons avec la "Breizhad", bûche aux saveurs et parfums typiques de cette terre de légende. Pour nous remettre de ces décalages horaires en douceur, Emmanuel nous propose la "smoothy" et ses notes fruitées et acidulées. Bref, pour finir en beauté cette année 2010 c'est un véritable tour du monde que nous propose la pâtisserie Hamon de Brest.

Pâtisserie Hamon
BREST
Un Noël à New York



Pâtisserie Hamon
BREST
Parfum d'Asie



Pâtisserie Hamon
BREST
Breizhad



Pâtisserie Hamon
BREST
Mango



Pâtisserie Hamon
BREST
Smoothy





Un Noël à New York :

Qui n'a jamais rêvé de passer un Noël à New-York ? Emmanuel Hamon vous propose de voyager jusqu'à Manhattan avec cette bûche aux couleurs des taxis new-yorkais ornée de buildings en chocolat. Le voyage continu à l'intérieur du taxi avec une mousse au chocolat 64 % de cacao, d'une délicate mousse à la vanille bourbon, et pour donner une touche croustillante, un craquant praliné aux cookies noix de pécan, le tout posé sur un brownie chocolat : le gâteau américain par excellence ! Une course inoubliable et une sensation garanties sur votre table de réveillon !



Parfum d'Asie :

Cap à l'est avec cette bûche tout droit inspirée par le pays du soleil levant. Sous ce pied de cerisier japonais, découvrez une mousse au chocolat 64 % de cacao et un crémeux au Yusu : cet agrume japonais vous offre des parfums de citron acidulé aux notes de mandarine. Et pour réussir ce subtil mélange de saveurs asiatiques, quoi de mieux qu'un biscuit au thé vert ! Légèreté et fraîcheur vous garantiront une fin de réveillon au couleur du Japon.



La Mango :

L'association du chocolat de Nouvelle-Guinée et de la mangue pourrait se suffire à elle-seule, mais l'acidité de la framboise fraîche vient booster ces arômes. Pour rester sur cette note exotique, c'est le crémeux de la passion réhaussé d'une pointe de curry posé sur un biscuit brownie, qui fait de cette bûche unique une alliance détonante.



La Breizhad :

Retour à nos origines bretonnes avec cette bûche aux parfums traditionnels. Sous cette couverture de caramel se dévoile une mousse vanille renfermant en son cœur une délicieuse compotée de pommes pochées au cidre et au caramel. Celle-ci ne pourrait prétendre être complètement bretonne sans son délicieux crémeux caramel au beurre salé le tout posé sur un sablé breton.



Smoothy :

« Smooth », que l'on pourrait traduire par douceur et légèreté, telle est la promesse que vous découvrirez sous cet appareil fuchsia, la délicatesse d'une mousse à la pomme verte alliée aux notes acidulées d'une mousse cassis / violette. Et pour accompagner ce subtil mariage de fruits, c'est le croustillant d'un craquant chocolat blanc au pain d'épices posé sur un biscuit financier aux amandes qui donneront à cette bûche son équilibre de texture et de « smooth ».

les bûches sont disponibles de 4 à 12 personnes, de 18 à 54 euros .
Date limite de commande le 22 decembre .



Nous vous proposons également toute une gamme de chocolats, caramels et confiseries fabriquées par nos soins
Notre boutique en ligne : www.caramelpitzef.weezbe.com

Visuels et dossier de presse sur demande