



APOMA



BERRY CITY



BOGOTA JUNGLE



ARAUCA



SLAVA

2013 fut pour Emmanuel Hamon une année chargée en voyage et découvertes professionnelles : Russie, Colombie, Ukraine, Italie entre autres. De tous ces voyages et rencontres sont nés son inspiration pour cette nouvelle collection de Bûches de Noël 2013.

Cette collection de 5 bûches mariant des saveurs aux notes suaves à des parfums d'Amérique latine : c'est donc tout naturellement une invitation à la découverte entre les pays de l'est et l'Amérique du sud sans oublier un petit clin d'œil à l'Italie. Récemment choisi pour être l'ambassadeur d'une des plus prestigieuses marques de chocolat colombien « Casa Luker » pour l'Europe et la Russie. Emmanuel nous propose de découvrir ses cacaos nommés « FINO DE AROMA » en raison des arômes extraordinaires qu'ils dégagent. C'est donc un Noël entre salsa et kazatchok que nous vous proposons.

SLAVA

Cette bûche aux parfums typiquement slaves, dévoile sous sa mousse vanille bourbon, un crémeux au caramel à la mandarine, une petite gelée d'oranges parfumée au miel et épices, reposant sur un biscuit à la noisette et aux graines de Sarrazin torréfiées. Bref, tout un programme venant tout droit de l'Est.

BOGOTA JUNGLE

La Colombie est non seulement très riche en cacao mais également en fruits de tous genres : citron vert, banane, passion, ananas, etc.... C'est donc avec un chocolat de la région de « Huila » à la saveur boisée, son biscuit à l'amande et fèves de tonka pour rester aussi sur ce côté boisé, pour contrebalancer un crémeux ananas et citron vert ainsi qu'une chantilly vanille bourbon, le tout sur un biscuit chocolat.

BERRY CITY

Nous restons toujours en Colombie avec cette bûche Berry city. Bogota est une ville très urbaine entourée de montagne. Ce qui m'a inspiré ce look city, mais ce qui se cache sous ce béton n'en est pas moins délicat, avec cette mousse au chocolat très riche en cacao pour une mousse au chocolat au lait, puisqu'elle est de 45 % de cacao. L'alliance de cette mousse avec la douceur de son crémeux au caramel et l'acidité des framboises, vient bouleverser tous vos sens, et ce sont deux biscuits différents au chocolat qui viendront finir cette note chocolatée.

ARAUCA

Ce qui frappe lorsque l'on quitte les villes de Colombie, c'est qu'il n'y a pas besoin de faire 300 km pour se retrouver dans les plantations de cacao. Non... il ne faut que quelques minutes et vous y êtes ! C'est encore ce qui m'a inspiré cette bûche symbolisant la ville et la jungle. Arauca est une des régions les plus importantes pour le chocolat

colombien , c'est donc une mousse au chocolat aux notes fruitées mariée avec la pistache , pour révéler encore plus cette note fruitée ,la noisette du praliné et les cacahuètes grillées caramélisées et le biscuit meringué noisette / pistache viendront donner le côté gourmand de cette bûche.

APOMA

Cette 5ème bûche nous dévoile ses parfums avec ses couleurs : la mousse vanille se cache sous sa parure blanche, le jaune est là pour vous rappeler un biscuit au citron et jasmin, le vert pour son biscuit à la pistache, le violet vient souligner le crémeux au cassis et toujours le blanc pour son croquant au chocolat blanc crêpes dentelles qui vous apporteront la touche de craquant

Les bûches sont disponibles pour 4 ,6 et 8 personnes , de 22 à 44 euros.

Date limite de commande le 22 décembre.

Nous restons à votre disposition si nécessaire.

Cordialement,

Emmanuel Hamon

Pâtisserie HAMON Emmanuel

46, rue de la porte 29200 BREST

Tél : 02.98.05.07.20 Mail : contact@caramel-ptit-zef.com

Site web : www.patisseriehamonemmanuel.com

Facebook : <http://www.facebook.com/#!/pages/Patisserie-Hamon/198272436854137>

Berry city

Mousse chocolat au lait « Colombia 45 % de cacao » , Crémeux au caramel et framboises , Biscuit brownie chocolat , Biscuit Succès amande et chocolat , Caramel semi-liquide à la framboise.

BOGOTA JUNGLE

Mousse au chocolat Colombien de la province de "HUILA" 65 % de cacao, Biscuit Amande parfumé aux fèves de tonka , Crémeux ananas et citron vert , Chantilly vanillée bourbon , Biscuit au chocolat.

ARAUCA

Mousse au chocolat « ARAUCA 70 % » , Crémeux à la pistache , Croquant praliné aux éclats de cacahuète caramélisé , Biscuit meringué noisette et pistache.

Apoma

Biscuit dacquoise à la pistache , Crémeux au cassis , Mousse à la vanille ,

Biscuit financier au citron et jasmin ,Croquant chocolat blanc à la crêpe dentelle ,

Slava

Mousse vanille Bourbon , Crémeux caramel et mandarine , Biscuit à la légère noisette et graines de Sarrazins torréfiée , Petite gelée d'oranges, miel et épices ,