



jacques genin fondeur en chocolat

133 rue de Turenne, Paris 3ème
+33 (0) 1 45 77 29 01

27 rue de Varenne, Paris 7ème
+33 (0) 1 53 71 72 21

(CHOCOLATRE !)

Le chocolat est un parler universel, jubilatoire, propre à délier toutes les langues de la gourmandise. Si le peintre Soulages rêvait sur la neige noire, le chocolat rayonne, lui, des mille éclats sacrés, d'un sucre noir.

Les cinq commandements du chocolat

Tu n'entreposeras pas ta boîte de chocolats près d'une source de chaleur, ni ne la garderas au réfrigérateur.

Tu ne laisseras pas la boîte ouverte, car le chocolat piège toutes les odeurs.

Tu les dégusteras rapidement !

Tu les apprécieras mieux à une température de 20° C.

Tu t'ouvriras à l'amertume noble du chocolat noir, à la douceur soyeuse du chocolat au lait.

Tous les plaisirs sont permis !

Écrin à songes

En choisissant la sobriété élégante d'une boîte argentée inspirée des boîtes métal de nos grands-mères, Jacques Genin rêvait d'un trait d'union entre notre gourmandise d'enfant et nos rêves d'adultes. Ultraplate, la boîte individuelle peut se glisser dans une poche, où les chocolats, abrités de toute odeur, préservent leur caractère. Grande, elle s'ouvre sur de généreuses rangées de bonbons de chocolat : on choisit ses pièces, comme sur un damier.

À vous de jouer ! Pour que les rêves puissent s'échapper, tout en gardant leur force...

Ingrédients (bonbons de chocolat) :

- Chocolat noir :
pâte de cacao, beurre de cacao, vanille, sucre, cacao 65% minimum

- Chocolat au lait :
pâte de cacao, beurre de cacao, vanille, poudre de lait, sucre, cacao 33% minimum

Crème (ganaches), beurre (pralinés), miel de châtaignier, café, vanille de Madagascar, fève tonka, thé, poivre de Séchouan, cannelle, cardamome, gingembre, réglisse, badiane, clou de girofle, safran, cumin, curcuma, framboise, herbes fraîches : menthe, basilic, coriandre, aneth, estragon, romarin ; zestes de fruits : orange, citron, citron vert, pamplemousse, bergamote ; fruits secs : noisette, amande

À consommer de préférence avant le :

AH ! Chocolats

Noir



Le beau ténébreux

- ganache chocolat noir : noir c'est noir !



Mascarille

- ganache chocolat noir à la vanille de Madagascar



Arabica d'abracadabra

- ganache chocolat noir au café



Tonka teck

- ganache chocolat noir à la fève tonka



Sucre d'or

- ganache chocolat noir au miel de châtaignier



La belle épineuse

- ganache chocolat noir à la framboise



Menthe amante

- ganache chocolat noir à la menthe



Un grain...

- ganache chocolat noir au poivre de Séchouan



Caravelle

- ganache chocolat noir aux épices douces



Rousse

- ganache chocolat noir à la cannelle



Orient Express

- ganache chocolat noir, café & cardamome



C'est Noël !

- ganache chocolat noir au pain d'épices



Bergame

- ganache chocolat noir à la bergamote



Thé toi

- ganache chocolat noir au thé



Orangélique

- ganache chocolat noir à l'orange



Basilic instinct

- ganache chocolat noir au basilic

Et des pralinés, enrobage noir ou au lait...



Praliné citron vert



Praliné amande



Praliné noisette



Praliné à l'ancienne

Lait



L

- ganache chocolat au lait nature



Caféerie

- ganache chocolat au lait au café



Coumarine

- ganache chocolat au lait à la fève tonka



Secret de Chine

- ganache chocolat au lait au thé



Zinzibar

- ganache chocolat au lait au gingembre



Délisse

- ganache chocolat au lait à la réglisse



Hespérides

- ganache chocolat au lait au pamplemousse

OH ! Friandises et confiseries

Rochers aux amandes caramélisées

- croque et craque !

Grignotines

- une compression de fruits secs caramélisés baignés de chocolat, qui sonne le retour des joies enfantines !

Orangettes & Citronnettes

- orange et citron jusqu'au bout des doigts...

Gingembre confit

- le feu suave du gingembre dompté par le chocolat.

Caramels

- si la confiserie tenait de la nature, alors elle serait un volcan. Pistache, noix, noix de pécan, noix de cajou, amandes, macadamia, noisette, mangue-passion, café, vanille, réglisse, gingembre, cannelle, nature... pour toutes les addictions.

Nougats

- candeur du nougat, blanc comme neige, dont le miel de châtaignier cache une forêt... De délicats éclats de pistaches et d'amandes semblent pris au piège. Nul doute, le nougat est l'ambre de la confiserie !

Pâtes de fruits

- un vitrail de fruits, où se reflète le jardin. Banane, melon, framboise-rose, poire, mirabelle, ananas, rhubarbe, orange sanguine, mangue-passion... au gré de l'inspiration.