



gaugler.fr

DÉGUSTATION ET CONSERVATION DE VOS CHOCOLATS

Thierry Gaugler vous conseille de conserver vos bonbons chocolat à l'abri de la lumière, de l'humidité, de la chaleur et à une température entre 15 et 18°C. La température idéale de dégustation est de 21°C.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Laissez fondre tranquillement le chocolat dans votre bouche pour savourer toute la finesse de ses arômes.

PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE
GLACIER

Gaugler



CARACRAQUINE
Praliné amande noisette
croustillant aux éclats de biscuits,
enrobé de chocolat noir



YUZU
Ganache chocolat noir mi-amer
parfumée à la pulpe de citron et
Yuzu, enrobée de chocolat noir



FRAMBOISE
Ganache chocolat noir mi-amer
parfumée à la pulpe framboise,
enrobée de chocolat noir



VANILLE
Ganache chocolat mi-amer
à l'infusion de vanille de Madagascar,
enrobée de chocolat noir



PRALINE AMANDE
Praliné amande « Marcona »,
enrobé de chocolat noir



PALET OR
Ganache chocolat noir intense,
enrobée de chocolat noir



VENEZUELA
Ganache au chocolat noir intense
origine Venezuela, enrobée
chocolat noir



PIÉMONT
Praliné aux noisettes du Piémont,
enrobé de chocolat noir



TONKA
Ganache chocolat noir mi-amer
à l'infusion de fève de Tonka,
enrobée de chocolat noir



THÉ
Ganache chocolat mi-amer à
l'infusion de Thé « Darjeeling »,
enrobée de chocolat noir



PALET GAUGLER
Ganache au chocolat noir Manjari
origine Madagascar, enrobée de
chocolat noir



PRALINE CACAHUËTE
Praliné cacahuète,
enrobé de chocolat noir



ST DOMINGUE
Ganache chocolat noir intense
origine St Domingue, enrobée de
chocolat noir



GIANDUJA AMANDE
Gianduja amande, éclat
de nougatine, enrobé de
chocolat noir



MAGIE NOIR
Praliné amande noisette croustillant,
ganache chocolat au lait pur origine
Madagascar, enrobé de chocolat noir



CAPUCCINO
Ganache à l'infusion café 100%
Éthiopie, enrobée de chocolat lait



PIÉMONT
Praliné noisette du « Piémont »,
enrobé de chocolat lait



CARACRAQUINE
Praliné amande noisette
croustillant aux éclats de biscuit,
enrobé de chocolat lait



CAMEL
Ganache chocolat au lait
Madagascar, caramel à la fleur de
sel, enrobée de chocolat lait



MIEL
Ganache chocolat au lait et noir
Equateur parfumée au miel d'Alsace,
enrobée de chocolat lait



PALET ARGENT
Ganache chocolat au lait pur
origine Madagascar,
enrobée de chocolat lait



PRALINE AMANDE
Praliné amande « Marcona »,
enrobé de chocolat lait



PASSION
Ganache chocolat au lait de
Madagascar, pulpe fruits de la
passion, enrobée de chocolat lait



GIANDUJA NOISETTE
TONKA
Gianduja noisette à l'infusion
de fève de Tonka, enrobé de
chocolat lait



PRALINE PÉCAN
Praliné aux noix de pécan à la fleur
de sel au chocolat blanc caramélisé,
enrobé de chocolat lait