



SAINT VALENTIN

ÉDITION 2024



DESCRIPTIF DES ÉCLAIRS – GAMME SAINT VALENTIN 2024

Caramel chocolat – look « Love » rouge

Composition : crémeux au caramel et au mascarpone, caramel mou.

Décor : abaisse en chocolat blanc garnie de caramel au beurre salé, flocage rouge (chocolat blanc, beurre de cacao, colorant rouge)

Thé jasmin – look 3 coeurs

Composition : crème infusée au jasmin.

Décor : glaçage neutre coloré en rose et fleurs en pâte à sucre, chocolat blanc coloré en rose (râpé).

Éclair Litchi Rose Framboise

Composition : crémeux litchi, confit framboise et rose, abaisse en pâte d'amande.

Décor : framboises fraîches, pétale de rose, pastille en chocolat blanc.

« Je t'aime »

Composition : crème au chocolat, confit framboise

Décor : pâte à choux colorée en rouge, scintillant or, abaisse en pâte d'amande colorée en rouge, nappage neutre.

Vanille – Duo « à la folie » – pastille « Passionnément »

Composition : crémeux à la vanille, glaçage neutre coloré en rouge.

Décor : pétales en chocolat blanc avec inscription.

Éclair Chocolat Mexique – Duo « à la folie » – pastille « Je t'aime et à la folie »

Composition : crémeux au chocolat Mexique (66% de cacao), glaçage neutre coloré en rouge.

Décor : pétales en chocolat blanc avec inscription.

GÉNÉRAL :

Pâte à choux

Lait, eau, sel, sucre, beurre, farine, oeufs entiers.

Barlette

Beurre, sucre, farine, oeufs entiers, poudre d'amande, poudre de noisette.

| Allergènes - Éclairs & Macarons Saint Valentin | | | | | L'ÉCLAIR DE GÉNIE <small>TM</small> <i>Christophe Adam</i> | | |
|--|-------------------|-------|-----------|------|--|------|----------------------------------|
| Références | Céréales (gluten) | Oeufs | Arachides | Soja | Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) | Lait | Poisson (gélatine de poisson) |
| Thé jasmin | X | X | X | X | X | X | X |
| Vanille Noix de pécan | X | X | X | X | X | X | X |
| « Je t'aime » Chocolat Framboise | X | X | X | X | X | X | X |
| Chocolat Mexique | X | X | X | X | X | X | X |
| Litchi Rose Framboise | X | X | X | X | X | X | X |
| Love Caramel Chocolat | X | X | X | X | X | X | X |

DESCRIPTIF DES MACARONS - ANNUEL

Macaron Vanille Noix de pécan

Coque : poudre d'amande, sucre glace, perle de vanille, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf.

Décor : chocolat blanc, beurre de cacao, colorant marron.

Ganache : crème liquide, pâte de vanille, chocolat blanc, pâte de noix de pécan maison.

Macaron Chocolat noir origine Mexique Fleur de sel

Coque : poudre d'amande, sucre glace, poudre de cacao, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf, colorant brun.

Décor : chocolat blanc, beurre de cacao, colorant rouge.

Ganache : crème liquide, trimoline, chocolat noir origine Mexique, beurre, fleur de sel.

Macaron Caramel Cacahuète

Coque : poudre d'amande, sucre glace, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf, colorant brun et colorant orange.

Décor : chocolat lait, beurre de cacao, colorant orange.

Ganache : sucre semoule, chocolat blanc, crème liquide, beurre, pâte de cacahuète maison, fleur de sel.

Macaron Citron

Coque : poudre d'amande, sucre glace, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf, colorant jaune.

Décor : chocolat blanc, beurre de cacao, colorant jaune.

Ganache : chocolat blanc, gélatine, crème liquide, purée de citron jaune, purée de citron vert, acide citrique.

Macaron Pistache d'Iran

Coque : Poudre d'amande, sucre glace, poudre de pistache, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf, colorant vert, colorant jaune.

Décor : chocolat blanc, beurre de cacao, colorant vert.

Ganache : crème liquide, chocolat blanc, pâte de pistache d'Iran, jus de citron, poudre de pistache.

Macaron Jasmin

Coque : poudre d'amande, sucre glace, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf, colorant rouge pour la coque rose pâle.

Décor : chocolat blanc, beurre de cacao, colorant rouge.

Ganache : crème liquide, chocolat blanc, thé jasmin (Kodama).

Macaron Chocolat lait Fruit de la passion

Coque : poudre d'amande, sucre glace, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf, colorant jaune, colorant orange.

Décor : chocolat au lait, beurre de cacao.

Ganache : crème liquide, sirop de glucose, purée de fruit de la passion, chocolat au lait, gélatine.

Macaron Chocolat noir Pêche Romarin

Coque : poudre d'amande, sucre glace, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf, colorant jaune, colorant orange.

Décor : chocolat blanc, beurre de cacao, colorant rouge.

Ganache : crème liquide, sirop de glucose, sucre glace, chocolat noir Mexique 66 %, thé pêche romarin (Kodama).

Macaron Cassis

Coque : poudre d'amande, sucre glace, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf, colorant naturel rouge et bleu.

Décor : chocolat blanc, beurre de cacao, colorant naturel rouge et bleu.

Ganache : purée de cassis, sucre semoule, pectine NH, jus de citron.

Macaron Rose

Coque : poudre d'amande, sucre glace, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf, colorant naturel rouge.

Décor : chocolat blanc, beurre de cacao, colorant naturel rouge.

Ganache : chocolat blanc, crème liquide, pâte de rose.

Macaron Framboise

Coque : poudre d'amande, sucre glace, sucre semoule, eau, blanc d'oeuf, colorant naturel rouge.

Décor : chocolat blanc, beurre de cacao, colorant naturel rouge.

Ganache : purée de framboise, sucre semoule, pectine NH, jus de citron.

Allergènes - Macarons

L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS
Christophe Adam

| Référence | Céréales (gluten) | Oeufs | Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) | Arachides | Lait | Soja |
|---|-------------------|-------|--|-----------|------|------|
| Vanille Noix de pécan | X | X | X | X | X | X |
| Chocolat noir Fleur de sel | X | X | X | X | X | X |
| Chocolat lait Fruit de la passion | X | X | X | X | X | X |
| Chocolat noir Pêche Romarin | X | X | X | X | X | X |
| Pistache d'Iran | X | X | X | X | X | X |
| Caramel au beurre salé Cacahuète | X | X | X | X | X | X |
| Jasmin | X | X | X | X | X | X |
| Citron Yuzu | X | X | X | X | X | X |
| Cassis | X | X | X | X | X | X |
| Rose | X | X | X | X | X | X |
| Framboise | X | X | X | X | X | X |