



La Cioccolateria

La Cioccolateria

La Cioccolateria

La Cioccolateria

La Cioccolateria

La Cioccolateria

La Cioccolateria

La Cioccolateria

La Cioccolateria

la Cioccolateria

БУТИК ШОКОЛАДА
В STELLA DI MOSCA

В бутике шоколада La Cioccolateria мы воплощаем философию Bean to Bar - контроль над каждым этапом создания шоколада. Все поставщики - а это небольшие, но проверенные плантации какао в Центральной Америке и Азии - отобраны лично нашим главным шоколатье Вилфридом Андре Овелем, что позволяет проследить за качеством продукта с момента посадки какао-бобов и до финального произведения шоколадного искусства. Уникальные сладости и десерты, лимитированные сезонные коллекции шоколада и оригинальные вкусовые сочетания с лучшими ингредиентами вроде пьемонтских лесных орехов - визитная карточка La Cioccolateria.





la Cioccolateria

**ШЕФ-КОНДИТЕР
ВИЛФРИД АНДРЕ ОВЕЛЬ**

Вилфрид Андре Овель, шеф-кондитер La Cioccolateria, начал свою карьеру в 1998 году в Париже, оттачивая навыки в лучших кондитерских Франции, в том числе в кондитерской известного шоколатье Франка Фрессона. Профессиональное обучение кондитерскому искусству на протяжении 11 лет позволило Вилфриду получить степень профессора в ведущем университете региона Лотарингия.

Работая в пекарне «LeNotre» в центре Парижа, где Овель занимал должность директора по исследованиям и новым технологиям, он разработал уникальный метод приготовления шоколада, исключая молекулы воды. Сегодня Вилфрид предлагает свое уникальное видение в бутике La Cioccolateria отеля Stella di Mosca.

la Cioccolateria

НАРЕЗНЫЕ КОНФЕТЫ



Побалуйте себя ассортиментом нарезных конфет La Cioccolateria - тающие ганашы в сочетании с изысканными пралине в ассортименте избранных рецептов, разработанных для истинных ценителей шоколада. Пьемонтские орехи, фисташки из Ирана, марконский миндаль из Испании и другие начинки в сочетании с молочным и темным шоколадом.

ФУНДУК - ЛАЙМ

Итальянский фундук из Пьемонта, тёмный шоколад, лайм итальянский, сливки, инвертный сахар, глюкозный сироп, лактоза

КАРАМЕЛЬ ИЗ МУСКОВАДО

Молочный шоколад, сливки, тростниковый сахар мусковадо, сахар, какао масло, краситель кандурин, лактоза

ФИСТАШКОВОЕ ПРАЛИНЕ

Иранская фисташка, сахар, какао масло, тёмный шоколад, соль

МИНДАЛЬНОЕ ПРАЛИНЕ

Испанский марконский миндаль, какао масло, молочный шоколад, лактоза

ГНАШ ОРИГИНАЛЬНЫЙ

Тёмный шоколад из колумбийских какао-бобов из Сьерра-Невада-де-Санта-Марта, сливки, ваниль, краситель кандурин, лактоза.



la Cioccolateria

КОРПУСНЫЕ КОНФЕТЫ



Эти 5 видов ярких корпусных конфет ручной работы положили начало меню La Cioccolateria и стали настоящей визитной карточкой бутика шоколада.

ЧИЗКЕЙК

Желе из красных ягод с начинкой чизкейк на основе темного шоколада, пралине на песочном тесте. Натуральные красители - морковь и куркума. Содержит глютен, сахар и лактозу.

МАНГО

Пюре манго, карамель и 4 специи - гвоздика, имбирь, анис, корица - на основе молочного шоколада. Без глютена, содержит сахар и лактозу.

МЕДОВИК

Гречишный мед и пралине на песочном тесте. Натуральный краситель - куркума. Содержит глютен, сахар и лактозу.

ЧЕРНИКА

Ганаш из черники и черничное желе, свекольный натуральный краситель. Содержит лактозу и сахар, без глютена.

ЮДЗУ

Молочный шоколад с карамельной начинкой из юдзу. Натуральный краситель - спирулина. Содержит сахар, лактозу, без глютена.



la Cioccolateria

ТРЮФЕЛИ



Трюфели от шеф-кондитера – маленькие произведения искусства, сочетающие в себе совершенство вкуса и текстуры. Насыщенные оттенки какао и нежные фруктовые ноты создают идеальный баланс ингредиентов, который раскрывает всю глубину и многообразие шоколадного вкуса.

ГАНАШ ИЗ АПЕЛЬСИНА И МАНДАРИНА

Молочный шоколадный ганаш с яркими цитрусовыми нотами в корпусе из белого шоколада. Завершает композицию посыпка из банана, миндаля и абрикоса.

ГАНАШ BAILEYS И КЛУБНИЧНОЕ ЖЕЛЕ

Сливочный ганаш на основе Baileys с освежающим клубничным желе. Внутри молочный шоколад, снаружи – белый, с посыпкой из клубники и миндаля.

ГАНАШ GRANNY SMITH И КАРАМЕЛЬ

Яблочный ганаш из сорта яблок Гренни Смит с мягкой карамелью и хрустящей вафельной крошкой, заключённый в корпус из молочного шоколада.

ТРЮФЕЛЬ С МИНДАЛЬНЫМ ПРАЛИНЕ

Лёгкий пористый трюфель с миндальным пралине в корпусе из тёмного шоколада на основе колумбийских какао-бобов.

ФРАНЦУЗСКИЙ ТРЮФЕЛЬ С КОНЬЯКОМ

Традиционный французский трюфель из тёмного шоколада с изысканным коньяком, приготовленный по рецепту с двухвековой историей.



la Cioccolateria

НАБОРЫ КОНФЕТ



Наши фирменные коробки конфет – это изысканный баланс вкуса и стиля. Будь то одна особенная конфета или набор из десяти – в La Cioccolateria вы точно подберете идеальный подарок себе и близким.



ИЗБРАННЫЕ ТЕРРУАРЫ LA CIOCCOLATERIA

В зависимости от года сбора урожая какао-бобов соотношение какао и сахара в плитках может меняться, подчёркивая уникальные вкусовые ноты каждого сорта.

СЬЕРРА-НЕВАДА-ДЕ-САНТА-МАРТА, КОЛУМБИЯ

Ноты лакрицы, лимонграса и сладких специй.

ГОРЫ РУВЕНЗОРИ, УГАНДА

Яркие ноты спелой вишни и насыщенного шоколада.

ПРОВИНЦИЯ УРУМБАМБА, ПЕРУ

Белые цветы, вишня, сливки.

СОЛОМОНОВЫ ОСТРОВА

Мед, цитрус, черный чай, портвейн, гвоздика.

СЬЕРРА-ДЕ-ЛАС-МИНАС, ГВАТЕМАЛА

Насыщенный вкус с высоким содержанием какао сорта криолло, легкая ореховая нота.

КАРИПИТО, ВЕНЕСУЭЛА

Гармоничный и сбалансированный вкус с бархатистой текстурой и насыщенным послевкусием.



la Ciocotateria

КОРОБКА С ПЕЧЕНЬЕМ



Представляем идеально сбалансированную коллекцию изысканного печенья, созданного с вниманием к деталям и безупречным вкусом:

КУРАБЬЕ С КАРАМЕЛЬНЫМ ШОКОЛАДОМ

Рассыпчатое песочно-миндальное печенье, покрытое карамельным шоколадом и хрустящими шариками в молочном шоколаде.

АМАРЕТТИ

Традиционное итальянское миндальное печенье с благородной горчинкой.

БИСКОТТИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И АБРИКОСОМ

Хрустящее итальянское печенье с жареными грецкими орехами и цукатами абрикоса.

САБЛЕ БРЕТОН С ФУНДУКОМ

Рассыпчатое песочное печенье с молочной глазурью и дробленым жареным фундуком.

КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Песочное печенье с темным шоколадом, посыпанное кокосовой стружкой.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Насыщенное песочное тесто с орехами, черным изюмом и кусочками горького шоколада.

ПЕЧЕНЬЕ С КЛЮКВОЙ И ГОРЬКИМ ШОКОЛАДОМ

Нежное песочное тесто с сушеной клюквой и темными шоколадными гранулами.

БРЕТОН С МЯГКОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Рассыпчатое песочное печенье с тягучей карамелью, покрытое молочным шоколадом.

ФЛОРЕНТИН

Утонченное печенье из сливочно-карамельной массы с цитрусовыми цукатами и орехами.

ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ЧЕРНИКОЙ

Ароматное имбирное тесто с начинкой из черничного пюре и горького шоколада.

РОК-КОКОС

Нежное миндально-белковое печенье с кокосовой стружкой и мадагаскарской ванилью.



la Cioccolateria

ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР

Идеальный подарок – тот, что создан с душой. Мы соберём для вас эксклюзивную подарочную коробку, наполненную изысканными лакомствами: ароматными джемами, натуральным мёдом, хрустящим драже и печеньем, традиционным итальянским панеттоне, фирменными конфетами и другими изделиями La Cioccolateria. Каждая деталь подбирается индивидуально, чтобы ваш подарок был особенным и запоминающимся. Подарочный набор может стать приятным комплиментом партнёрам, тёплым знаком внимания для близких и элегантным дополнением к любому событию. Дарите эмоции, а мы позаботимся о безупречном качестве.



БРЕНДИРОВАННЫЕ УГОЩЕНИЯ

Какое бы событие вы ни планировали, мы рады приготовить для вас эксклюзивный шоколад с фирменным логотипом вашей компании. Это не просто угощение, а элегантный способ подчеркнуть уникальность вашего бренда и подарить гостям и клиентам особенные гастрономические впечатления. Шеф-кондитер разрабатывает индивидуальные решения: конфеты с логотипом, шоколадные плитки в фирменных цветах и подарочные наборы с уникальными вкусами и формами. Подчеркните индивидуальность вашей компании через безупречное качество и изысканный вкус.



la Cioccolateria

Москва, Большая Никитская ул., 9