



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 и Южной Америке, Африке и Океании – 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, темный 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, темный шоколад, соль

МИНДАЛЬНОЕ ПРАЛИНЕ

Испанский марконский миндаль, какао-масло, молочный шоколад, лактоза

ГАНАШ ОРИГИНАЛЬНЫЙ

Темный 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

Ганах 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, заключенный в корпус из молочного шоколада.

ТРЮФЕЛЬ С МИНДАЛЬ- НЫМ ПРАЛИНЕ

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

ФРАНЦУЗСКИЙ ТРЮФЕЛЬ С КОНЬЯКОМ

Традиционный французский трюфель из темного 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, подчеркивая уникальные вкусовые ноты каждого сорта.

СЬЕРРА-НЕВАДА-ДЕ-САНТА-МАРТА, КОЛУМБИЯ

Ноты лакрицы, лимонграсса и сладких специй.

ГОРЫ РУВЕНЗОРИ, УГАНДА

Яркие ноты спелой вишни и насыщенного шоколада.

ПРОВИНЦИЯ УРУБАМБА, 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 Cioccotateria

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 соберем для вас эксклюзивную подарочную коробку, наполненную изысканными лакомствами: ароматными джемами, натуральным медом, 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 партнерам, теплым 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