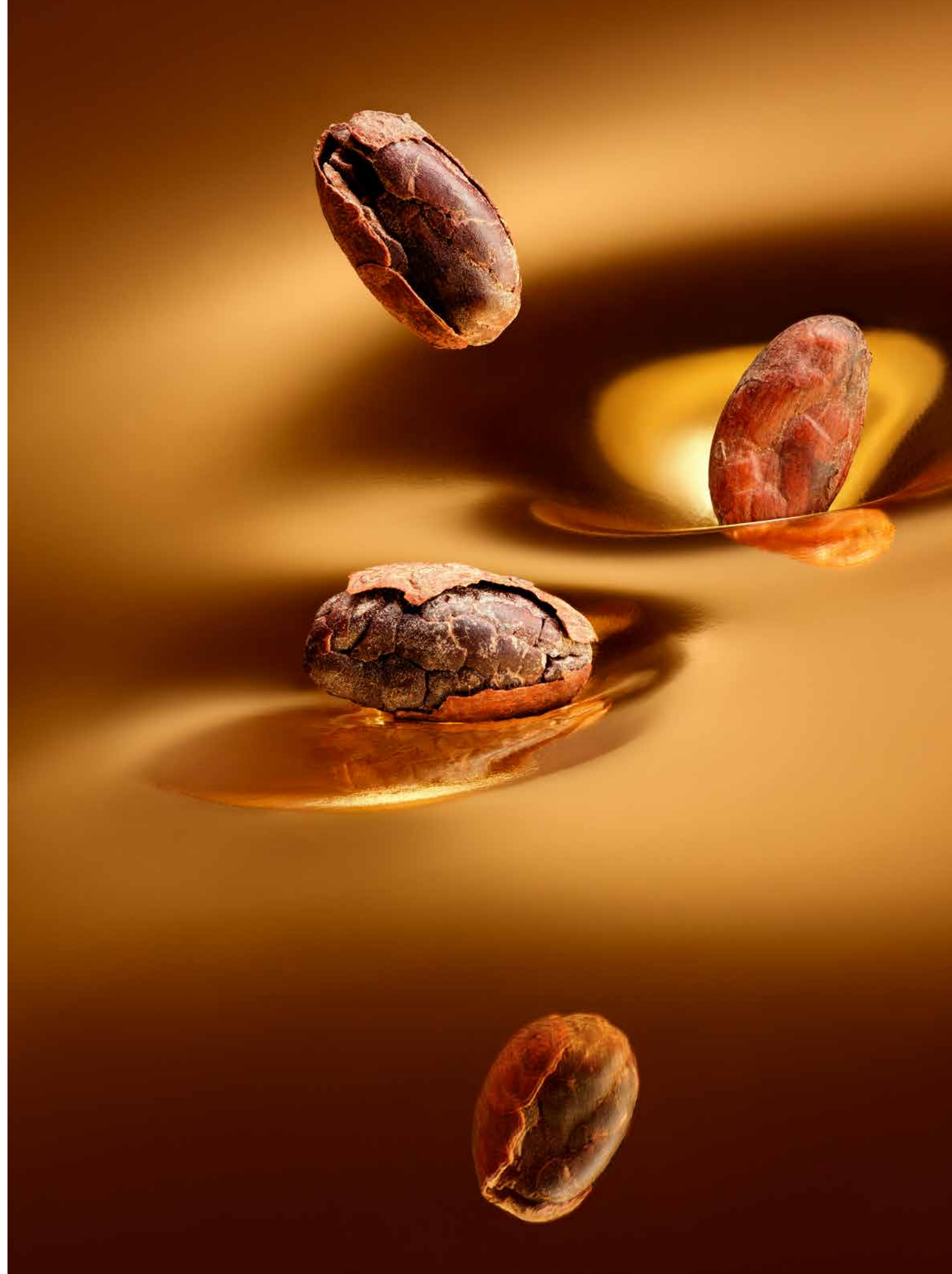




*la Cioccolateria*

## 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 командой отеля, 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

Яна Задерей – шеф-кондитер La Cioccolateria, иллюстратор и художник, более 20 лет посвятившая кондитерскому искусству. Ее профессиональный путь формировался в Лондоне, где она работала в ресторанах, обучалась у местных шефов и вдохновлялась британской культурой, современным искусством и дизайном. Позже Яна окончила Британскую высшую школу дизайна по специальности «Иллюстрация», объединив художественное образование с многолетней кондитерской практикой. За свою карьеру Яна возглавляла кондитерские направления ведущих ресторанов Москвы.

В своей работе она соединяет классические техники с современным авторским подходом, создавая десерты, в которых вкус, форма и эстетика становятся единым произведением искусства.

*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**

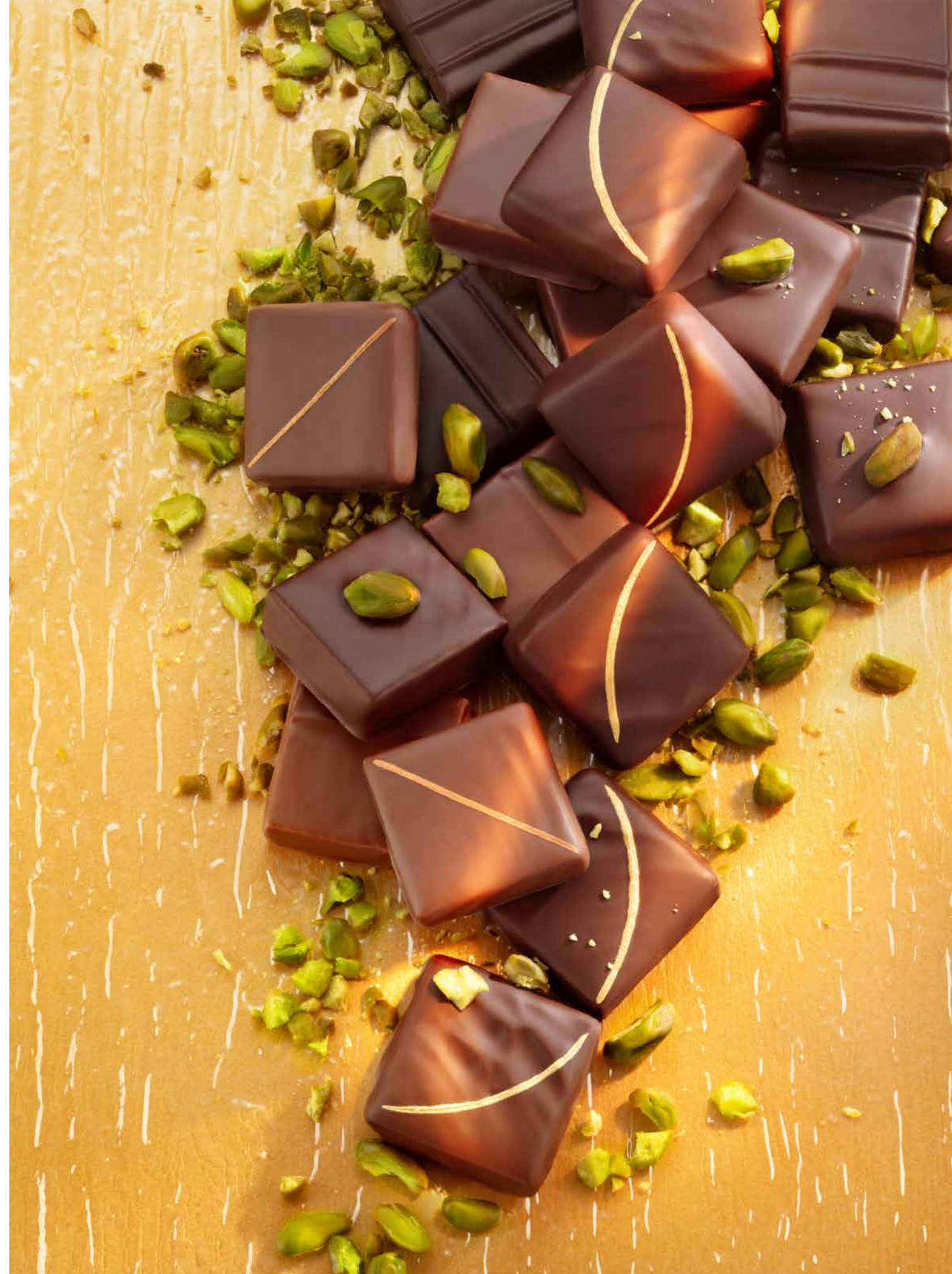
Иранская фисташка, сахар, какао-масло, темный шоколад, соль

### **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*

## Т Р Ю Ф Е Л И



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, лемонграсса 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 Cioccolateria*

## КОНФЕТЫ КРАНЧ

Конфеты кранч La Cioccolateria — это гармония текстур в изящной округлой форме. Шелковистый молочный шоколад сочетается с нежным ореховым пралине, а французская вафельная крошка Pailleté Feuilletine придает каждой конфете фирменный хруст и завершает вкусовую композицию.



## МАКАРОНС

Французские макароны от шеф-кондитера Stella di Mosca — это классическое французское миндальное печенье с нежной начинкой, приготовленное по традиционной технологии. В коллекции представлены как классические, так и фруктово-ягодные сочетания, созданные из тщательно подобранных ингредиентов и раскрывающиеся в гармонии вкуса и текстуры.

### ВАНИЛЬ

Миндальная мука, белый шоколад, мадагаскарская ваниль, сливки.

### МАНГО – МАРАКУЙЯ

Миндальная мука, белый шоколад, манго, маракуйя, сливки.

### ШОКОЛАД

Миндальная мука, темный шоколад, сливки.

### ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Миндальная мука, белый шоколад, черная смородина, сливки.

### МАЛИНА

Миндальная мука, белый шоколад, малина, сливки.

### ЦИТРОН

Миндальная мука, белый шоколад, лимон, лайм, юдзу.



## ШОКОЛАДНЫЕ МЕДИАНТЫ

Шоколадные медианты La Cioccolateria — это изящные диски из премиального шоколада, украшенные отборными орехами, хрустящими текстурами и печеньем. Коллекция объединяет классические сочетания и авторские рецептуры, раскрывающие богатство вкуса каждого ингредиента.

### **ФУНДУК И АМАРЕТТИ**

Молочный шоколад, жареный фундук, печенье амаретти.

### **МИНДАЛЬ И АМАРЕТТИ**

Молочный шоколад, жареный миндаль, печенье амаретти.

### **МИНДАЛЬ, ФИСТАШКА И КРИСПИ**

Молочный шоколад, жареный миндаль, жареная фисташка, темные криспи-шарики.

### **МИНДАЛЬ И ШОКОЛАД- НЫЕ КРИСПИ**

Молочный шоколад, жареный миндаль, темные криспи-шарики.

### **ЗЕЛЕНый ЧАЙ**

Белый шоколад, японский чай матча, воздушный рис, сублимированная малина.



## ШОКОЛАДНЫЕ МИШКИ

Шоколадные мишки La Cioccolateria — это миниатюрный авторский десерт из премиального шоколада с нежной начинкой из воздушно-го маршмеллоу и тягучей карамели. Коллекция представлена в трех вкусах, каждый из которых обладает собственным характером.

### РУБИ

Шоколад Ruby, маршмеллоу, малиновая карамель.

### МОЛОЧНЫЙ

Молочный шоколад, маршмеллоу, ванильная карамель.

### ТЕМНЫЙ

Темный шоколад, маршмеллоу, ванильная карамель.



МАДЛЕН

Французское пирожное мадлен — это изысканное прочтение европейской классики. В основе коллекции лежит традиционное воздушное тесто на сливочном масле, которому кондитеры придают каноническую форму изящных морских раковин. Коллекция объединяет классические, ягодные и цитрусовые вкусы, а так же авторские сочетания, созданные для истинных ценителей.

**МАНГО – МАРАКУЙЯ**

Воздушное сливочное тесто, пюре манго, пюре маракуйи.

**ЛИМОН**

Воздушное сливочное тесто, лимонный сок, цедра лимона.

**ЛАЙМ – МАТЧА**

Воздушное сливочное тесто, сок лайма, японский чай матча.

**ЧЕРНИКА**

Воздушное сливочное тесто, пюре лесной черники.

**ВИШНЯ**

Воздушное сливочное тесто, пюре спелой вишни.

**ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА**

Воздушное сливочное тесто, пюре черной смородины.

**МАЛИНА**

Воздушное сливочное тесто, пюре малины.

**ЛИМОН С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ**

Воздушное сливочное тесто, белый шоколад, черный кунжут, лимон.

**ЛИМОН С ЗЕЛЕНЫМ ЧАЕМ**

Воздушное сливочное тесто, лимон, зеленый чай.

**ЛИМОН С ТЕМНЫМ ШОКОЛАДОМ**

Воздушное сливочное тесто, темный шоколад, лимон.

**ЛИМОН В САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ**

Воздушное сливочное тесто, лимон, сахарная глазурь.



## ШОКОЛАДНОЕ ДРАЖЕ

Шоколадные драже La Cioccolateria – это коллекция отборных орехов в премиальном шоколаде. Каждый вариант сочетает натуральные ингредиенты и тщательно подобранный шоколад, раскрывая богатую палитру вкусов.

### ФИСТАШКА

Карамелизированная фисташка, шоколад Ruby.

### ПОП-КОРН В ШОКОЛАДЕ

Воздушная кукуруза в карамельном шоколаде

### ФУНДУК

Фундук, нотки лайма, темный шоколад

### КАРАМЕЛИ- ЗИРОВАННЫЙ АРАХИС

Карамелизированный арахис, темный шоколад.

### КЕШЬЮ

Карамелизированный кешью, белый шоколад со вкусом имбирного печенья.



*la Cioccolateria*

## 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 благо-родной 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