

D'abord, oser prendre son temps...

Contempler ce rocher, détailler ce palet, rêver d'autres Antilles... Puis risquer une main plus franche pour affirmer les sens. On devine la ganache, on espère un éclat, un zeste se dessine...

Ne pas céder à l'affolement. Le moment est choisi pour humer ce Sarawak ou cueillir une rose – question d'inspiration. Livrer enfin l'ultime bataille dans un dernier regard, avant que la bouche ne cède. Le plaisir détrône le désir, c'est la liesse au palais. L'acidité du fruit joue avec l'amertume du chocolat, l'onctuosité exalte le croquant, les épices même ajoutent à la fête.

Laisser alors les arômes s'évanouir lentement et profiter des derniers parfums. Un autre chocolat suivra plus tard, et avec lui de nouveaux bonheurs.

Nehmen Sie sich zuerst einen Moment Zeit...

First, dare to take time out...

Betrachten Sie die Praline, ihre vollendete Form, lassen Sie die Gedanken schweifen... Berühren Sie die Praline dann sanft mit den Fingern und spüren Sie, wie sie Ihre Sinne anregt. Stellen Sie sich die Füllung vor, malen Sie sich den knackigen Biss aus, erahnen Sie bereits den Geschmack auf Ihrer Zunge...

Contemplate the chocolate rocher, ponder over the palet, dream of another Antilles... Then, let your fingers hover lingeringly as you imagine the ganache, hope for a crunchy sensation – the tang is on the tip of your tongue...

Aber überstürzen Sie nichts. Die Zeit muss reif sein, den Sichuan-Pfeffer zu spüren oder eine Rose zu pflücken – eine Frage der Inspiration. Gönnen Sie sich noch einen letzten Blick, bevor Sie klein beigeben. Der Genuss verdrängt das Verlangen, was nun folgt, ist eine wahre Freude am Gaumen. Fruchttige Säure spielt mit bitterer Schokolade, die Komposition ist aufregend cremig und knackig zugleich und die verschiedenen Aromen verbinden sich zu einem Fest für die Sinne.

But don't rush it. The time is ripe to breathe in the Sichuan or select a rose – in the inspiration of the moment. At last, with a final glance, you enter the fray as your taste buds surrender. Pleasure takes over from desire in a jubilant explosion of taste. Tangy fruit counters bitter chocolate, smoothness and crunchiness combine and spices join in the festival of savours.

Now let the aromas gently fade away and savour the last, lingering scents. Another chocolate will follow soon with a new share of happiness.

Lassen Sie den Geschmack langsam auf der Zunge zergehen und genießen Sie den Nachklang. Später wird eine weitere Praline folgen und mit ihr ein neuer Glücksmoment.

さあ、思う存分時間をかけてみましょう。

岩山をじっくりと眺め、丸い小石を細かく観察し、カリブ海に浮かぶ アンティル諸島に思いを馳せてみる、.....。そうしているうちに、何よりも正直な手が飛び出してしまい、あらゆる感覚を満足させてしまう恐れがあります。ガナッシュの甘い予感、ほんのひとかけらに寄せる思い、柑橘類の皮が放つ華やかな輝き、.....。狂うほどの期待に取り乱してはなりません。中国四川省の空気を吸ったり、バラの花を摘んだりするにはタイミングを見計らわなければならないのです---それはインスピレーションの問題です。さあ、いよいよ見納めの時、その口が誘惑に負けてしまわないうちに、最終ラウンドの戦闘開始です。喜びが欲望の座に取って代わる、それはまさに味覚の歓喜です。フルーツの酸味がチョコレートの苦みと戯れ、クロッカンの滑らかな油脂成分はその色香を高め、様々な香辛料もその味覚の祭りをにぎやかにしてくれます。アロマがゆっくりと消え行くにまかせ、残り香も十分に楽しんで下さい。また別のチョコレートがその後を引き継ぐことでしょう。そこには新しい喜びが私達を待っているのです。

J'en veux ENCORE !

Je commande avec



ou sur www.mulhaupt.fr



THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

Nos bonbons chocolat sont délicats. Ils contiennent de la crème et du beurre. Il convient de les conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Nous vous recommandons de les déguster dans les quatre semaines suivant l'achat.

Carte Création Thierry Mulhaupt 20/05/17. Reproduction interdite. CT Sàrl au capital de 75.000 Euros RCS Strasbourg B 380 539 080. Textes, prix et photographies non contractuels - Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières. Création graphique : www.semeurdepourpre.fr - Photographies : Stéphane Spach.



THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER

CHIC! CHOC! OLA!

LAIT MILK ミルク



CACAHUËTE

Praliné à la cacahuète
Peanut praline
Erdnuss praliné
カカオエッセンス入り
ピーナッツのプラリネ



MERVEILLE

Gianduja noisette au beurre
Hazelnut gianduja with butter
Gianduja-Haselnuss mit Butter
メーヴェイユ
ヘーゼルナッツバターとジャンドゥーヤ



ROCHER LAIT

Praliné aux amandes
Almond praline
Mandel-Nougat-Praline
ロシェレ
アーモンド入りプラリネ



PRALINÉ AU BEURRE SALÉ

Praliné amande à l'ancienne
au beurre salé
Traditional almond praline
with salted butter
Traditionelle Mandel-Nougat-
Praline mit gesalzener Butter
プラリネ オール サレ
塩バター風味のあらびきアーモンドプラリネ

BLANC WHITE ホワイト



CŒUR

Ganache noire à la framboise
Raspberry ganache
Himbeer-Ganache
クール
フランボワーズ風味ガナッシュ

NOIR DARK ビター



CITRON VERT ET BASILIC

Ganache au citron vert basilic
Lime and basil ganache
Ganache mit Limonen
und Basilikum
シトロン ヴェール エ バジリク
ライムとバジルのガナッシュ



SALENTO

Ganache au café de Colombie
Coffee ganache
Ganache mit Kaffee
サレント
コロンビア産コーヒー風味のガナッシュ



GINGER

Ganache au Gingembre
Ginger ganache
Ganache mit Ingwer
生姜
生姜のガナッシュ



KOUGELHOPF

Ganache au vin
(Gewurztraminer)
Ganache with Gewurztraminer
Ganache mit Wein
(Gewurztraminer)
クグロフ
ワイン (ゲブルツトラミネール) 風味ガナッシュ



CANNELLE

Ganache à la cannelle
Cinnamon flavoured ganache
Zimt-Ganache
カネル
シナモン風味ガナッシュ



CASSIS ET VIOLETTE

Intérieur tendre au cassis et violette
Blackcurrant and violet soft center
Schwarze Johannisbeere mit Veilchen
カシス エ ヴィオレット
カシスとスミレ風味のやわらかな中身



AGRUME

Ganache praliné aux agrumes
Ganache with praline and citrus fruits
Praliné und Zitrusfrüchten ganache
アグリユム
柑橘類のガナッシュ・プラリネ



PALET OR

Ganache noire 61%
bitter ganache
Bitter-Ganache-Füllung
パレ オール
ビターチョコレート派ガナッシュ



PASSION

Intérieur tendre au fruit de
la passion, poivre de Sarawak
Passion fruit soft centre, Sarawak
pepper • Weiche Füllung mit
Passionsfrucht, Sarawak-Pfeffer
パッション
柔らかパッションフルーツ入り マレーシア
サラワク産胡椒風味



BALSAMICO

Ganache au vinaigre balsamique
Ganache with a hint of balsamic
vinegar • Ganache mit Balsamico-
Essig
バルサミコ
バルサミコ風味ガナッシュ

NOIR DARK ビター



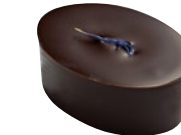
ROSE

Ganache à la rose
Rose ganache
Rosen-Ganache
ローズ
バラの花風味のガナッシュ



VENEZUELA PURE ORIGINE

Ganache Venezuela
Venezuela ganache
ベネズエラ産カカオのチョコレートを用いた
ガナッシュ



THÉ

Ganache au thé Earl Grey
Earl Grey tea ganache
Ganache mit Earl Grey Tee
テ
アールグレイティー風味ガナッシュ



COCO

Intérieur à la noix de coco
Coconut centre
Kokosnuss-Füllung
ココ
ココナッツ入り



VOANTSY

Ganache au poivre sauvage
Voantsy Perifery
Voantsy Perifery ganache
Ganache mit Voantsy
Perifery Pfeffer
ヴォアンツイ
マダガスカル産ワイルドブラックペッパーの
ガナッシュ



ANTILLES

Ganache au Rhum
Rum flavoured ganache
Rum-Ganache
アンティル
ラム酒風味ガナッシュ



CRANBERRY HIBISCUS

Ganache cranberry et hibiscus
Cranberry and Hibiscus ganache
Ganache mit Cranberry und Hibiscus
克蘭ベリーとハイビスカスのガナッシュ