



THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER

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'effolement. Le moment est choisi pour humer ce **Sichuan** 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...

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...

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 begeben. Der Genuss verdrängt das Verlangen, was nun folgt, ist eine wahre Freude am Gaumen. Fruchtige 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.

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.

First, dare to take time out...

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...

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 flavours.

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

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ように、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之苦みと戯れ、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。

LES BONBONS CHOCOLAT

BLANC
WHITE
ホワイト



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



PALET BLANC
Chocolat blanc
à la fleur de sel et au sésame
White chocolate with fleur de sel
and sesame seeds • Weiße Schokolade
mit Fleur de Sel und Sesam
パレ プラン
フルールドセルとごま入りホワイトチョコレート

LAIT
MILK
ミルク



FEUILLETINE
Praliné amande feuilletine
Crunchy almond praline
Knusprige Mandel-Nougat-Praline
フィユティヌ
アーモンドプラリネのフィアンティヌ



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のジャンドユー



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

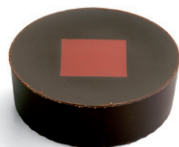


PALET CAFÉ
Chocolat au lait 40%
aux éclats de café
40% milk chocolate with coffee
bean chips • 40 % Milchsokolade
mit Kaffeebohnenplittern
パレ カフェ
コーヒー豆入りミルクチョコレート40%



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 プール サレ
昔風アーモンドプラリネ塩バター入り

NOIR
DARK
ビター



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



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
Intérieur tendre au cassis
Blackcurrant soft centre
Weiche Füllung mit Schwarze
Johannisbeere
カシス
柔らかカシス入り



CARAMEL
Caramel tendre
Soft caramel
Weiche Caramel Füllung
キャラメル
キャラメル



CITRON VERT BASILIC
Intérieur tendre citron vert basilic
Lime soft centre with basil
Weiche Limonen Füllung mit Basilikum
バジリコ風味のライム
バジリコ風味のライムの柔らかな中身



COGNAC
Ganache au Cognac
Cognac flavoured ganache
Ganache mit Cognac
コニャック
コニャック風味ガナッシュ



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 (ゲブルツトラミナー) 風味ガナッシュ



SAFRAN
Ganache au safran
Saffron ganache
Safran ganache
サフラン風味のガナッシュ



PALET OR
Ganache amère classique
Classic bitter ganache
Klassische Bitter-Ganache-
Füllung
パレ オール
ビターチョコレートの正統派ガナッシュ



PALET 70%
Chocolat 70% aux éclats
de fèves de cacao
*70% dark chocolate with cocoa bean
chips • Dunkle Schokolade 70 %
mit Kakaobohnensplittern*
パレ70%
カカオバター70%チョコレートカカオ豆入り

NOIR
DARK
ピター



PALET EXTRÊME
Chocolat 85%
85% dark chocolate
Dunkle Schokolade 85 %
パレ エクストレーム
カカオバター80%チョコレート



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
サワラク産胡椒風味



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



VANILLE
Ganache à la vanille
de Bourbon
Vanilla ganache • Vanille ganache
ブルボンのバニラ風味のガナッシュ



SICHUAN
Ganache au poivre de Sichuan
Sichuan pepper ganache
Ganache mit Sichuan-Pfeffer
シシュアン
中国四川省産胡椒風味のガナッシュ



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



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



MENTHE
Ganache à la menthe
Mint ganache
Minze ganache
ミント風味のガナッシュ



TONKA
Ganache à la fève de Tonka
Tonka bean ganache
Tonkabohnen-Ganache
トンカ
トンカ豆風味ガナッシュ

Nos chocolats s'accommodent fort bien d'un bon café ou d'un thé, mais aussi d'un vin en accord, d'un cigare de choix ou d'un alcool fort.

N'hésitez pas à nous demander conseil.

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 trois semaines.

Nos bonbons chocolat sont disponibles au poids,

ou en **boîte prestige**

à partir de 230 g.



Boîte kouglof 150 g, praliné feuilleté, ganache framboise, ganache au Gewurztraminer et praliné à l'orange.



Thierry Mulhaupt pâtissier-chocolatier

Meilleur jeune pâtissier de France

Meilleur jeune pâtissier international (Barcelone)

Prix Jean-Louis Berthelot, Paris

Premier prix aux Olympiades de la gastronomie de Francfort

Meilleur pâtissier de France 1996 (Champerard)

Marianne du meilleur Kougelhöp 1998 (Saveurs de France)

Artisan chocolatier de l'année 2002 (Pudlowski 2002)

Membre de l'association Relais Desserts International

Pâtissier de l'année (Pudlowski 2011)

Strasbourg

18, rue du Vieux Marché aux Poissons

Épice et chocolat

5, rue du Temple Neuf

Colmar

6, place de l'École

info@mulhaupt.fr
www.mulhaupt.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.

Fumer nuit gravement à la santé.