



BEAN TO BAR*

*DE LA FÊVE À LA TABLETTE

La Maison Thierry Mulhaupt initie un nouveau chapitre dans sa quête du chocolat d'exception. Nous faisons aujourd'hui partie de la poignée d'artisans français qui élabore son propre chocolat à partir de la fève de cacao. Cela signifie que nous sélectionnons avec passion les meilleurs producteurs aux quatre coins du monde et maîtrisons chaque étape de la transformation des fèves en chocolat, au sein de notre nouvelle fabrique dans notre laboratoire de Mundolsheim.

L'attention toute particulière que nous portons à la torréfaction, au broyage et au conchage à la meule de granit, couplée à notre savoir-faire de chocolatiers, nous permettent de tirer le meilleur du cacao, pour vous en faire découvrir sa quintessence et des arômes que vous n'auriez jamais soupçonnés. Ainsi qu'un grand vin est le fruit d'un terroir et d'un travail d'une extrême minutie, nous souhaitons partager avec vous l'aventure du grand chocolat. Une aventure passionnante, savoureuse, respectueuse des producteurs et de leur environnement, et pleine de surprises, à laquelle nous convions les gourmands et fondus de chocolat.

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 Voantsy 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.

J'en veux **ENCORE !**

Je commande avec 
ou sur www.mulhaupt.fr



THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER PÂTISSIER

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 10/11/18. 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



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



MERVEILLE
Gianduja noisette
Hazelnut gianduja
Gianduja-Haselnuss
メーヴェイユ
ヘーゼルナッツバターとジェンドゥーヤ



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

ROUGE RED ルージュ



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



YUZU

Ganache au yuzu
Yuzu ganache
ゆずのガナッシュ



PALET OR

Ganache noire 64%
bitter ganache
Bitter-Ganache-Füllung
パレール
ビターチョコレートと正統派ガナッシュ



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



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

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



COLOMBIE PURE ORIGINE

Ganache Colombie
Columbia ganache
Kolumbien ganache
ガナッシュ コロンビア



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



CARAMEL

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



VOANTSY

Ganache au poivre sauvage
Voantsy Perifery
Voantsy Perifery ganache
Ganache mit Voantsy
Perifery Pfeffer
ヴォアアンツイ
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



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



ANTILLES

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



MALDON

Ganache lait 40% au sel Maldon
Milk chocolate ganache with
Maldon salt
Milch chocolate ganache
mit Maldon Salz
ミルクチョコレート (40%)
とマルドンの塩のガナッシュ



GHANA PURE ORIGINE

Ganache Ghana
Ghana ganache
ガナッシュ ガーナ