

De Tout bonbon!

De basis van een Tout bonbon is een mooie zachte ganache. Voor deze kenmerkende ganache worden de best passende chocolades zorgvuldig uit verschillende delen van de wereld geselecteerd. Het unieke karakter van een (origine) chocolade ontstaat doordat de cacao's hun smaak uit externe factoren als grondsoort, wind en zon haalt. Patisserie Tout combineert de van nature aanwezige smaken in de chocolade met de juiste ingrediënten. Voor het meest intense

resultaat worden de chocolades daarom gecombineerd met verse kruiden en verse vruchten. Zo ontstaat er een hemelse bonbon met een eigenzinnige, eerlijke en pure smaak.

Bewaaradvies

Wij adviseren u de bonbons op een koele en droge plek te bewaren (18C-21C) om de kwaliteit van de bonbons te waarborgen. Bewaar bonbons liever niet in de koelkast.

BONBONS

tout.

CHOCOLATERIE | PATISSERIE

Maasstraat 77 | 1078 HE Amsterdam | www.patisserietout.nl

**honing en anijs**

truffel van witte chocolade met een melkchocolade ganache van honing en anijs

**licht gezouten karamel**

truffel van melkchocolade met een ganache van licht gezouten karamel

**mango en vijgenazijn**

truffel van pure chocolade met een ganache van mango en vijgenazijn

**kersen**

truffel van witte chocolade met een ganache van kersen

**ceylon kaneel**

ganache van pure chocolade met ceylon kaneel

**rozemarijn en zeezout**

ganache van pure chocolade met verse rozemarijn

**vanille**

ganache van melkchocolade met Madagaskar vanille

**passiefruit**

ganache van melkchocolade met passievrucht

**praline**

praline van amandel en hazelnoot met een krokant van feuilletine

**sinaasappel en kardemon**

ganache van melkchocolade met sinaasappel en kardemon

**limoen**

ganache van pure chocolade met limoen

**ras el hanout**

ganache van pure chocolade met ras el hanout

**frambozen**

ganache van pure chocolade met framboos

**sereh**

pure bonbon met een ganache van witte chocolade met citroengras

**vanille en zeezout**

melkchocolade bonbon met een ganache van melkchocolade met huisgerookte vanille en krokantje van grof zeezout

**dulche de leche**

pure bonbon met een ganache van witte chocolade met gekarameliseerde room

**framboos en witte bloesem thee**

pate fruit van framboos met een ganache van pure chocolade met witte bloesem thee

**rosé Champagne**

pure bonbon met een ganache van melkchocolade en rosé champagne

**pistache met pijnboompitjes**

pure bonbon met een krokantje van feuilletine en een ganache van pistache (100%)

**appel en jasmijn**

pate fruit van groene appel met een ganache van melkchocolade met jasmijn

**limoenblad en gember en basilicum**

melkchocolade bonbon met een ganache van witte chocolade met gember, een karamel van limoenblad en een ganache van witte chocolade met basilicum

**saffraan en bloedsinaasappel**

melkchocolade bonbon met een pate fruit van bloedsinaasappel, een ganache van witte chocolade met saffraan en een krokantje van sinaasappel