

Chocolatier | Pâtissier | Confiseur

Meilleur Ouvrier De France

en Provence
CRÉATEUR DE DOUCEURS
HAWECKER

Conseils DE DÉGUSTATION

- Nos chocolats s'apprécient à température ambiante de 18-20°C
- L'eau accompagne le mieux votre dégustation laissant tout l'arôme du chocolat s'exprimer
 - Nous vous recommandons de déguster vos chocolats dans le mois qui suit leur achat
 - Nos produits ne doivent pas être conservés au-dessus de 20°C et en dessous de 0°C
- Un endroit sec et frais (15° à 16°C) est l'environnement idéal pour conserver vos chocolats dans leur emballage d'origine

WWW.HAWECKER.COM

6, cours carnot | 13160 châteaurenard | TÉL. +33 (0)4 90 94 04 16

Conception : www.cometbilles.com

Créateur

DE DOUCEURS EN PROVENCE

Nos chocolats sont le fruit de nombreuses réflexions gustatives, afin de vous offrir ce qui se fait de mieux dans ce domaine.

En créant nos chocolats, nous nous fixons plusieurs priorités :

LA QUALITÉ...

... des matières premières utilisées, de la crème fraîche, du beurre frais, des épices et des thés de premiers choix, du miel artisanal, des herbes et fruits de la région. Les chocolats utilisés, dans nos ganaches et pour les enrobages, proviennent essentiellement des cacaoyers criollos d'Amérique du Sud et d'Afrique, et sont certifiés de pure plantation et pur beurre de cacao. Les pralinés réalisés maison, riches en fruits, contiennent 60% de fruits secs.

LE GOÛT

Nous voulons pour votre plaisir, des bonbons de chocolats aux goûts francs et généreux. Cette alchimie du goût est le fruit du mélange des matières premières de qualité et des connaissances techniques de notre équipe.

LA TEXTURE

Quel bonheur de croquer dans une ganache tendre et moelleuse ou dans un praliné croustillant, enrobés de chocolat très craquant. Pour nous c'est primordial lorsque nous créons nos recettes.

L'ORIGINALITÉ

Le décor de nos bonbons «Le voyage en chocolat» et «La balade en Provence» sont des modèles déposés, nous voulons avoir une gamme qui ne ressemble à aucune autre, et qui soit originale et ludique à la fois.



Le voyage EN CHOCOLAT

Du Tibet au Mexique, en passant par l'Éthiopie et bien sûr la France, nous vous invitons à un voyage chocolaté autour du monde... En effet, sur chaque bonbon de chocolat est inscrit le nom d'un pays, et chaque parfum s'y rapporte, comme par exemple pour la Corse, une ganache au miel de clémentinier Corse, pour le Japon, une ganache et une gelée au Yuzu... à travers tous ces pralinés et toutes ces ganaches, nous vous souhaitons un bon voyage chocolaté !

LE VOYAGE EN EUROPE

FRANCE | Enrobage Lait ⁽¹⁾
Caramel mou au beurre salé
sur un praliné amande noisette
croustillant.

CORSE | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache au miel de
clémentinier AOP.

ESPAGNE | Enrobage Lait ⁽¹⁾
Ganache à l'orange et au thé
Earl Grey.

IRLANDE | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache chocolat blanc
caramélisé et Baileys.

ITALIE | Enrobage Lait ⁽¹⁾
Praliné aux noisettes du
Piémont.

SICILE | Enrobage Noir ⁽²⁾
Praliné à la pistache de Sicile
gelée de fruits rouges et
Amaretto, ganache framboise.

..... (1) 43% pure plantation Madagascar - (2) 70% pure plantation Venezuela

LE VOYAGE EN AFRIQUE

CÔTE D'IVOIRE | Enrobage Lait ⁽¹⁾
Ganache lactée pure plantation
côte d'Ivoire.

ÉTHIOPIE | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache au café sidamo.

MADAGASCAR | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache à la vanille bourbon.

LA RÉUNION | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache aux raisins et au vieux
rhum agricole.

MAROC | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache au thé à la
menthe.

SEYCHELLES | Enrobage Lait ⁽¹⁾
Ganache aux fruits de la
passion.



LE VOYAGE EN AMÉRIQUE

ÉQUATEUR | Enrobage Noir ⁽²⁾
Praliné amande au grué de
cacao.

VENEZUELA | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache aux fèves de tonka.

CARAÏBES | Enrobage Lait ⁽¹⁾
Praliné croustillant coco.

BRÉSIL | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache citron vert.

MEXIQUE | Enrobage Lait ⁽¹⁾
Praliné au maïs grillé.

ANTILLES | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache au caramel de sucre
de canne.

LE VOYAGE EN ASIE - OCÉANIE

TIBET | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache au thé épicé et
cardamome.

INDE | Enrobage Lait ⁽¹⁾
Praliné croustillant au
sésame.

CHINE | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache aux deux gingembres.

SRI LANKA | Enrobage Lait ⁽¹⁾
Praliné et ganache à la cannelle
de Ceylan.

PAPOUASIE | Enrobage Noir ⁽²⁾
Ganache noire-amère, pure
plantation Papouasie.

JAPON | Enrobage Lait ⁽¹⁾
Ganache et gelée au Yuzu.

DÉCOUVREZ NOS AUTRES SPÉCIALITÉS : LES PAVÉS DU COURS • LES TENDRES BAISERS • LA BALADE EN PROVENCE • LES PRALINÉS DE PROVENCE