MICHEL CLUIZEL

CHOCOLATIER À DAMVILLE
DEPUIS 1948

PRODOTTI DI LABORATORIO

2017-2018

LA MANUFACTURE DU GOÛT

MICHEL CLUIZEL
CHOCOLATIER À DAMVILLE
DEPUIS 1948

LA PASSIONE PER IL GUSTO

Siamo fieri di accompagnarvi da 20 anni attraverso la nostra collezione di prodotti professionali e di condividere con voi questa passione per il gusto. Le nostre équipe, fedeli ai nostri valori, creano prodotti dal gusto vero e autentico per garantirvi il meglio.

Quest'anno la Manufacture Cluizel vi propone meravigliose scoperte e incontri interessanti. Il nuovo **Cioccolato di piantagione "El Jardín"** vi sorprenderà con il suo profilo aromatico eccezionale senza aromi aggiunti. **Il Cioccolato "Grands Accords®"** vi farà vibrare grazie alla sua armonia perfetta; la nuova copertura **Yzao® Fondente 70%** completa perfettamente questa gamma con le sue note golose e dolci.

Nel rispetto della nostra carta Qualità Ingrédients Nobles® ci impegniamo affinché i differenti prodotti che vi proponiamo siano di facile impiego e fonte d'ispirazione per le vostre creazioni.

Vi auguriamo un meraviglioso anno di creatività e golosità !

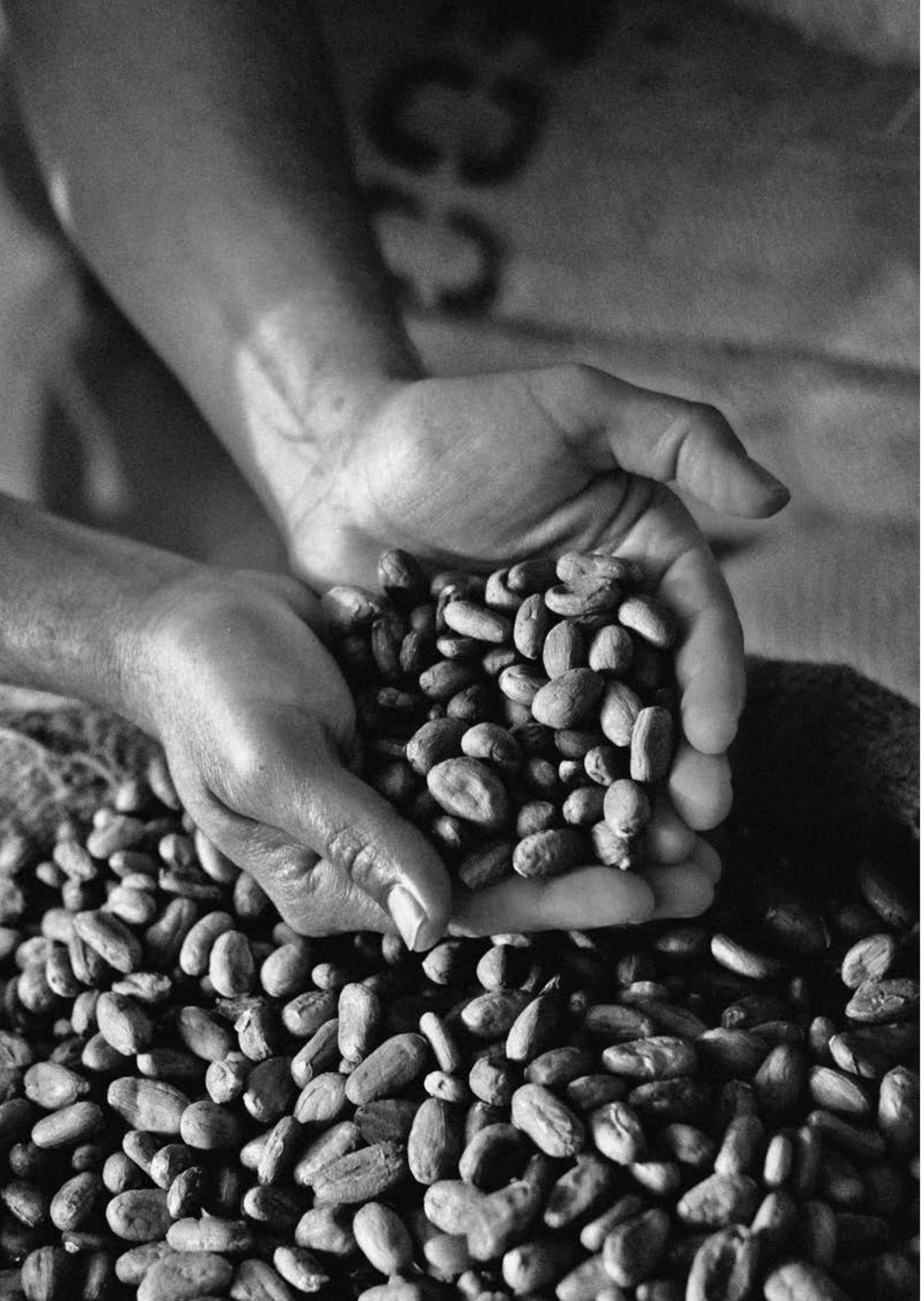
Marc CLUIZEL

IMPRESA FAMILIARE DA 3 GENERAZIONI

Da tre generazioni, la famiglia Cluizel vive tra gli effluvi del cioccolato. Assistita da Cacaofèviers®(1) di cacao, da confettieri e da cioccolatieri esperti, continua la sua storia là dove l'ha iniziata: a Damville, in Normandia. La Manufacture Cluizel lavora in relazione diretta e durevole con piantatori di cacao. Questo impegno imparziale è garanzia di qualità.
L'esigenza della cioccolateria? Un gusto vero, senza artifizi.
Per questo, le fave fermentano a puntino nella piantagione. Dopo tutto si svolge alla Manufacture Cluizel, da una torrefazione lenta che libera perfettamente gli aromi, fino alle finezze delle decorazioni spesso manuali. Il risultato: una varietà di gusti provenienti da terreni notevoli, magnificati da ricette tradizionali o innovative. Il cioccolato Michel Cluizel.

Michel Cluizel, con i suoi figli : Marc, Sylvie e Catherine.

(1) Trasformatore di fave di cacao in cioccolato



IL PREMIO DEL GUSTO

La Manufacture Cluizel è all'origine di un impegno per la qualità unico al mondo, che certifica la selezione delle materie prime, menzionato su tutti i suoi prodotti. Questa certificazione **"Ingredienti Nobili"** assicura ai professionisti che le ricette sono composte solo da **puro burro di cacao**, da **vaniglia Bourbon in bacello** e da zucchero. Inoltre, il cioccolato è garantito come **privo di soia** e **di aromi aggiunti** nel corso della fabbricazione.

Oltre alle fave di cacao, la Manufacture Cluizel seleziona con cura anche le materie prime indispensabili per la realizzazione delle sue creazioni e dei loro interni.

IMPEGNO
INGREDIENTI NOBILI
DI QUALITÀ

LA MANUFACTURE CLUIZEL, PATRIMONIO VIVENTE

Il marchio "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV), Impresa del Patrimonio Vivente, è un riconoscimento dello Stato istituito per le aziende francesi che si contraddistinguono per i loro know-how artigianali e industriali di eccellenza. Assegnato per un periodo di 5 anni, il marchio riunisce produttori legati alla grande tradizione e maestria del loro mestiere e dei loro prodotti.
Il marchio EPV è un riferimento ed una garanzia di qualità. E' conferito a grandi case (ad imprese uniche) che sanno conciliare tradizione e innovazione, know-how e creazione, lavoro e passione, patrimonio e avvenire, cultura locale e internazionale. Le Imprese del Patrimonio Vivente mantengono la loro attività produttiva in Francia. Sono rappresentative dello spirito e del "Made in France".

EPV
Entreprise
du Patrimoine
Vivant

CACAOFÈVIER®

La Manufacture Cluizel è uno dei rari Cacaofèviers® al mondo a dominare la trasformazione delle fave di cacao in pasta di cacao e dopo in cioccolato fondente, al latte o avorio.

CONFETTIERE

La Manufacture Cluizel crea le proprie ricette di ripieni : pralinato, pasta di mandorla, caramello, torrone, liquori, gianduia...

CIOCCOLATIERE

La Manufacture Cluizel crea i propri dolciumi prima di rivestirli con uno stratto sottile di cioccolato e agghindarli con una decorazione.

LA MANUFACTURE DU GOÛT

CIOCCOLATO DI COPERTURA E DA LABORATORIO

La Manufacture Cluizel ha sviluppato, col passare degli anni, una gamma di cioccolato dalle **apprezzate caratteristiche gustative** e che corrispondono a un impegno per la **qualità senza paragoni.**

In qualità di Cacoféviers® la Manufacture Cluizel **gestisce perfettamente la trasformazione della fava di cacao in cioccolato.** Abbiamo scelto una **torrefazione lenta** che risulta così più omogenea e va al cuore del prodotto. Questo permette di conservare tutte le **note aromatiche** del cacao, mentre una torrefazione a temperature elevate tosterebbe la fava in superficie conferendole note acide. L'insieme una volta affinato circa il 20 micron, viene effettuato concaggio "a perfezione" seguendo le ricette e le origini. Una tappa essenziale per ottenere un **cioccolato vellutato**, liscio e senza sapori aciduli indesiderabili.
Il cioccolato Michel Cluizel si presenta sotto forma di **Mini Grammes®**, pastiglie da ¼ di grammo che fondono rapidamente e permettono un **dosaggio più preciso**. La tempera e la miscelazione delle preparazioni è quindi più facile. Il confezionamento in sacchi da 3 chili stagni e dotati di cerniera garantisce una **conservazione ottimale** del prodotto. Potrete anche trovare sulla confezione di ogni copertura la sua curva di temperaggio.

IMPEGNO
INGREDIENTI NOBILI
DI QUALITÀ

- Cioccolati Piantagione ..... p 14
- Cioccolati "Grands Accords®" ..... p 16
- Cioccolati Le Specialitá ..... p 19
- Cioccolato da Laboratorio ..... p 19

"Il cioccolato Michel Cluizel è espressivo e autentico [...] Non posso farne a meno per realizzare i miei dolci."

Perché ha scelto il cioccolato Michel Cluizel per le sue creazioni?
Il cioccolato Michel Cluizel è espressivo e autentico. Amo le differenti sfumature che si possono scoprire in ogni copertura, ognuna con un carattere forte.
Quello che le caratterizza in particolare è la loro produzione. Semplicemente si sente che l'elaborazione è stata realizzata con amore. Secondo me è la migliore copertura del mondo. Non posso farne a meno per realizzare i miei dolci.

Marco D'Andrea • Amburgo • Pasticciere dell'anno 2014

UNA PIANTAGIONE, UN CIOCCOLATO

DAL 1948 LA FAMIGLIA CLUIZEL RACCONTA UNA STORIA... Quella del cioccolato e delle sue gamme d'eccezione. La Manufacture Cluizel, uno dei rari Cacaofévier® indipendenti al mondo, si dedica alla scoperta delle piantagioni di prestigio per creare **cioccolato dal profilo aromatico e dalla provenienza eccezionali**.

L'ECCELLENZA CLUIZEL: TERRITORIO, CONDIVISIONE & AUTENTICITÀ

Per rivelare gli aromi eccezionali, la Manufacture Cluizel ha realizzato una carta d'Eccellenza che garantisce da diversi anni il solo e autentico gusto del Cioccolato di piantagione Cluizel.

1 IL GUSTO DEL TERRITORIO

Ogni cioccolato di piantagione è creato a partire da fave di cacao provenienti da un'unica piantagione per ottenere profili **aromatici unici ed eccezionali !**
Ogni fava di cacao ha un gusto differente in funzione di 4 parametri: **l'origine, il territorio, il savoir-faire del coltivatore** e **l'arte della torrefazione**. A partire da questa constatazione, le denominazioni "cioccolato di origine", "cioccolato di cru" e "cioccolato di piantagione" corrispondono a diverse realtà. Un cioccolato di piantagione è comparabile a un vino proveniente da una particolare zona di origine.

2 IL GUSTO DELLA CONDIVISIONE

Un cioccolato di piantagione è innanzitutto una storia, quella dell'i**ncontro con un coltivatore, con una cultura...** È il frutto di una **collaborazione stretta e duratura** fondata sullo scambio, sul dialogo e sul rispetto.
La Manufacture Cluizel valorizza il lavoro dei **coltivatori d'eccezione**. Non si accontenta unicamente di selezionare una piantagione, ma lavora fianco a fianco con il coltivatore per ottenere il meglio del cacao. È un lavoro minuzioso che ogni giorno richiede prove, modifiche e adeguamenti su misura per una riproduzione identica e duratura.

3 IL GUSTO DELL'AUTENTICITÀ

Le fave di cacao di ogni piantagione vengono inviate direttamente ai produttori negli atelier della Manufacture Cluizel al fine di garantire **una perfetta tracciabilità**. I numerosi mesi dedicati all'ottimizzazione hanno permesso di individuare la combinazione perfetta di fermentazione-torrefazione. La Manufacture Cluizel effettua personalmente la torrefazione delle fave e poi la loro trasformazione in pasta di cacao. Questa torrefazione è particolare poiché viene effettuata a bassa temperatura, permettendo di conservare tutte le note aromatiche e i valori nutrizionali.

UN TERRITORIO, UN GUSTO UNICO

PLANTATION LOS ANCONÈS
BIO
ORGANIC

José **CABALLERO**
Responsabile della piantagione

Nel cuore dei Caraibi, a ovest di San Francisco de Macorís. La piantagione Los Anconès, situata al centro dell'isola e in posizione leggermente elevata, beneficia di piogge calde e abbondanti portate dagli alisei. Dal 1903 la famiglia Rizek coltiva le fave di cacao con rispetto, sotto la protezione delle palme, senza uso di fertilizzanti e pesticidi.

SAN-FRANCISCO DE MACORIS, SANTO-DOMINGO

PLANTATION VILA GRACINDA

FELISBERTO
Responsabile della piantagione

In Africa, nel Golfo di Guinea, São Tomé è una piccola isola poggiata sulla linea dell'Equatore. Il suo suolo vulcanico e il suo clima equatoriale sono così adatti alla piante di cacao che São Tomé è soprannominata l'isola del cioccolato. La piantagione Vila Gracinda, situata sulla costa, valorizza la ricchezza aromatica delle fave con una nota iodata portata dagli spruzzi delle onde dell'oceano Atlantico.

SANTO AMARO, SÃO-TOMÉ

PLANTATION MOKAYA
BIO
ORGANIC

Miguel **TEJADA**
Responsabile della piantagione

La piantagione Mokaya si trova nella regione del Chiapas, culla del cacao, che si estende fino alle frontiere del Guatemala. Quasi 2000 anni prima della nostra era i Mokayas, popolo indigeno di pescatori, consumavano già una bevanda a base di polpa o di grani di cacao: la prima «cioccolata» al mondo, allora chiamata «kakawa».

TAPACHULA, MEXIQUE

NUOVA

PLANTATION EL JARDÍN

Ruben Dario **GARCIA**
Piantatore e proprietario di parcelle di terre

Situata nella Finca El jardin, in mezzo alle pianure del fiume Ariari, la piantagione di piante di cacao «El Jardín» si estende su 20 ettari. Un ambiente eccezionalmente rigoglioso, conferisce alle piante di cacao tutte le sue richezze. Il nome della piantagione El Jardín evoca la regione del Meta che rigurgita di paesaggi naturali e di una belleza incredibile.

FUENTE DE ORO, COLOMBIE

PLANTATION MANGARO

Jaomazava **TINOMBO**
Piantatore e proprietario di parcelle di terre

In Africa, a nord-ovest dell'isola di Madagascar, la piantagione Mangaro germoglia nella ricca valle del fiume Sambirano. Il cacao trae in parte le sue caratteristiche aromatiche da un clima tropicale temperato, grazie all'influenza marittima dell'Oceano Indiano. Il nome della piantagione Mangaro evoca la vasta foresta di alberi di mango che occupava questi luoghi prima che venissero coltivate le piante di cacao.

AMBOHIMARINA, MADAGASCAR

CIOCCOLATI DI PIANTAGIONE

FONDENTE & AL LATTE

Piantagione EL JARDÍN

Il cioccolato di piantagione El Jardín completa perfettamente la gamma di cioccolato di piantagione Cluizel restando sempre conforme alla carta di Eccellenza del marchio : **Territorio, Condivisione & Autenticità.**

NOTE AROMATICHE

Le fave hanno permesso di elaborare un cioccolato eccezionalmente profumato, che unisce le deliziose note del miele e dei frutti rossi con quelle pepate e tostate prima di terminare con note meravigliosamente mentolate e fresche !

TERRITORIO

La piantagione El Jardín è situata nella Finca el Jardín (in Colombia) nelle pianure del fiume Ariari, regione conosciuta per il suo eccezionale ambiente lussureggiante che conferisce alle piante di cacao tutta la sua ricchezza.

NUOVO

PIANTAGIONE EL JARDÍN FONDENTE
3 kg • **ref. 20583**

- Note aromatiche : di miele, frutti rossi, tabacco biondo, caramello, pomodori secchi, note pepate, tostate, legnose, di liquirizia, leggermente mentolate
- Cacao : 69% | Materia grassa : 42% | Zucchero : 30%
- Ideale : Tavoletta | Ganache | Mousse | Gelato

PIANTAGIONE MOKAYA FONDENTE ORGANICO
3 kg • **ref. 20488**

- Note aromatiche : cacao tostato, dolcezza dei frutti esotici, ondate di frutti secchi
- Cacao : 66% | Materia grassa : 40% | Zucchero : 34%
- Ideale : Tavoletta | Ganache | Mousse | Gelato

PIANTAGIONE LOS ANCONÈS FONDENTE ORGANICO
3 kg • **ref. 20496**

- Note aromatiche : legno di liquirizia, note di frutti rossi e tocchi di oliva verde
- Cacao : 67% | Materia grassa : 40% | Zucchero : 32%
- Ideale : Tavoletta | Ganache | Mousse | Gelato

PIANTAGIONE MANGARO AL LATTE
3 kg • **ref. 20501**

- Note aromatiche : caramello, frutti esotici, note di panpepato
- Cacao : 50% | Materia grassa : 45% | Zucchero : 19%
- Ideale : Tavoletta | Ganache | Mousse | Gelato

PIANTAGIONE MANGARO FONDENTE
3 kg • **ref. 20502**

- Note aromatiche : frutti esotici, panpepato, note acidule di agrumi
- Cacao : 65% | Materia grassa : 40% | Zucchero : 34%
- Ideale : Tavoletta | Ganache | Mousse | Gelato

PIANTAGIONE VILA GRACINDA FONDENTE
3 kg • **ref. 20600**

- Note aromatiche : Note tostate e speziate, persistenza di frutti tropicali, note di liquirizia
- Cacao : 67% | Materia grassa : 40% | Zucchero : 33%
- Ideale : Tavoletta | Ganache | Mousse | Gelato

CIOCCOLATI "GRANDS ACCORDS®"

Copertura fondente YZAO® 70%

NUOVO

IDEALE PER IL RIVESTIMENTO
Raffinatezza, dolcezza ed equilibrio!

L'associazione di fave di cacao di qualità esalta le note aromatiche uniche in una perfetta armonia. Questo incontro dà origine a un cioccolato nero unico dal raffinato dosaggio di dolcezza e di cacao.

NOTE AROMATICHE
Questo cioccolato ben equilibrato dal delicato aroma di cacao offre un delizioso sapore di cioccolata calda e di caramello avvolto da note di cacao tostato, di biscotto e di vaniglia. La persistenza delicata e un po' acidula sviluppa un finale dall'aroma di cacao equilibrato e delicatamente fruttato.

CONSISTENZA
Fondente e liscia, la copertura **Yzao® 70% Fondente** svela una consistenza fluida e facile da lavorare.

Una meravigliosa ricchezza aromatica per questa copertura i cui molteplici sapori si sviluppano mediante piccoli tocchi che permettono di creare numerosi e perfetti abbinamenti.

Sottile & Cacaotato

YZAO® 70% FONDENTE
20 kg • **ref. 20094**
- Note aromatiche : cioccolata calda, caramello, cacao tostato, biscotto e vaniglia.
- Cacao : 70% | Materia grassa : 39% | Zucchero : 29%
- Ideale : Rivestimento | Tavoletta | Ganache | Mousse | Gelato | Biscotti

FONDENTE

Potente & Amaro

NOIR INFINI® 99%
3 kg • **ref. 20103**
20 kg • **ref. 20104**
- Note aromatiche : note intense di fave di cacao, tocchi di caffè tostato, effluvi di legno di rosa
- Cacao : 99% | Materia grassa : 52% | Zucchero : 1%
- Ideale : Tavoletta | Ganache | Gelato | Cucina

Forte & Aromatico

KAYAMBE® 72% FONDENTE
3 kg • **ref. 20067**
20 kg • **ref. 20064**
- Note aromatiche : sapori di frutti rossi, liquirizia, cacao finemente amaro
- Cacao : 72% | Materia grassa : 42% | Zucchero : 27%
- Ideale : Biscotti | Mousse | Rivestimento | Copertura

Intenso & Speziato

ARCANGO® 85% FONDENTE
3 kg • **ref. 20081**
20 kg • **ref. 20084**
- Note aromatiche : Tocchi legnosi e speziati e note di frutti aciduli
- Cacao : 85% | Materia grassa : 48% | Zucchero : 14%
- Ideale : Tavoletta | Biscotti | Gelato | Cucina

Fruttato & Équilibrato

VANUARI® 63% FONDENTE
3 kg • **ref. 20047**
20 kg • **ref. 20048**
- Note aromatiche : dolcezza del miele, frutti rossi, note pepate
- Cacao : 63% I Materia grassa : 38% I Zucchero : 35%
- Ideale : Rivestimento | Stampo | Copertura | Ganache

Vellutato & Cioccolatato

ELIANZA® 55% FONDENTE
3 kg • **réf. 20053**
20 kg • **réf. 20058**
- Note aromatiche : cacao tostato, liquirizia, note fresche di anice stellato
- Cacao : 55% | Materia grassa : 36% | Zucchero : 43%
- Ideale : Rivestimento | Stampo | Copertura | Ganache

Latteo & Cacaotato

KAYAMBE® 45% AL LATTE
3 kg • **ref. 20450**

- Note aromatiche : burro salato, note di miele, ondate di cacao
- Cacao : 45% | Materia grassa : 42% | Zucchero : 30%
- Ideale : Ganache | Tavoletta | Mousse

Goloso & Caramellato

VANUARI® 39% AL LATTE
3 kg • **ref. 20433**
21 kg (7 x 3 kg) • **ref. 20435**

- Note aromatiche : intenso sapore di latte intero, sottili note caramellate
- Cacao : 39% | Materia grassa : 39% | Zucchero : 36%
- Ideale : Rivestimento | Stampo | Glassatura

Dolce & Cremoso

ELIANZA® 35% AL LATTE
3 kg • **ref. 20401**
21 kg (7 x 3 kg) • **ref. 20404**

- Note aromatiche : gelato al caramello, note di cacao tostato
- Cacao : 35% | Materia grassa : 37% | Zucchero : 40%
- Ideale : Rivestimento | Stampo | Glassatura

Latteo & Vanigliato

ELIANZA® AVORIO
3 kg • **ref. 20614**
21 kg (7 x 3 kg) • **ref. 20619**

- Note aromatiche : crème brulée, biscotti al burro, note di miele
- Cacao : 33% | Materia grassa : 38% | Zucchero : 46%
- Ideale : Rivestimento | Stampo | Ganache

LE SPECIALITÁ

LA SIGNATURE Z CLUIZEL

Simbolo del nostro impegno Ingredienti Nobili, tutte le nostre specialità sono prodotte con **veri ingredienti** golosi e **senza aromi aggiunti**. Cioccolato perfetto per conferire un tocco unico alle vostre creazioni.

Z◆CAFÉ
3 kg • **ref. 20200**

Cioccolato fondente con chicci di caffè puro arabica dal Brasile, tostati e macinati

- Note aromatiche : caffè intenso e fruttato, note tostate
- Cacao : 60% | Materia grassa : 39% | Zucchero : 32%
- Ideale : Tavoletta | Ganache | Mousse | Gelato

Z◆KARAMEL
3 kg • **ref. 20460**

Il cioccolato al latte 43% di cacao con vere scaglie di caramello

- Note aromatiche : dolcezza zuccherina e croccante del caramello, panna di fattoria
- Cacao : 37% | Materia grassa : 39% | Zucchero : 42%
- Ideale : Tavoletta | Stampo

CIOCCOLATO DA LABORATORIO

Ideato appositamente per realizzare **ripieni e farciture**, il cioccolato da laboratorio Z◆60 ha un'**alta concentrazione di cacao** e un **basso tasso di materia grassa** in confronto a un cioccolato fondente classico. Una particolarità che conferisce una **maggiore consistenza** al cioccolato e ne facilita la lavorazione, specialmente per la realizzazione della ganache.

Z◆60
20 kg • **réf. 20040**

- Note aromatiche : note erbacee, persistenza di cacao, punta di vaniglia
- Cacao : 60% | Materia grassa : 32,5% | Zucchero : 38,5%
- Ideale : Ganache | Mousse | Gelato | Biscotto | Salsa

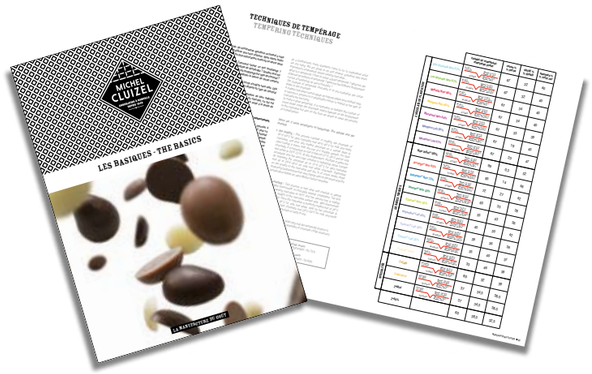
UTILIZZI DEL NOSTRO CIOCCOLATO

		Moulage/ Tablette Moulding/ Bar	Mousse Mousse	Ganache Ganache	Biscuit, Quatre quart et Pâte Biscuit, Pound Cake and Dough	Glace et Sorbet Ice Cream and Sorbet	Glaçage Icing	Enrobage Coating
CHOCOLATS DE PLANTATIONS	El Jardín Noir 69%	◆◆	◆◆	◆◆		◆◆		
	Vila Gracinda Noir 67%	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆
	Los Anconès Noir 67%	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆
	Mokaya Noir 66%	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆
	Mangaro Noir 65%	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆
	Mangaro Lait 50%	◆◆	◆◆	◆◆	◆	◆◆	◆◆	◆
CHOCOLATS "GRANDS ACCORDS®"	Noir Infini® 99%	◆◆	◆◆	◆◆		◆◆	◆◆	◆
	Arcango® Noir 85%	◆◆	◆◆	◆◆	◆	◆◆	◆◆	◆
	Kayambe® Noir 72%	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆
	Yzao® Noir 70%	◆	◆	◆	◆	◆	◆	◆◆
	Vanuari® Noir 63%	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆
	Elianza® Noir 55%	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆
	Kayambe® Lait 45%	◆◆	◆◆	◆◆	◆	◆◆	◆◆	◆◆
	Vanuari® Lait 39%	◆◆	◆◆	◆◆	◆	◆◆	◆◆	◆◆
	Elianza® Lait 35%	◆◆	◆◆	◆◆	◆	◆◆	◆◆	◆◆
	Elianza® Ivoire	◆◆	◆◆	◆◆		◆◆	◆◆	◆◆
SPÉCIALITÉS	Z • Café	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆
	Z • Karamel	◆◆	◆◆	◆◆	◆	◆◆	◆◆	◆
LABO	Z • 60 (chocolat de laboratoire)		◆◆	◆◆	◆	◆◆	◆	

◆◆ Conseillé/Recommended ◆ Possible/Possible

DOCUMENTI DI LABORATORIO

GUIDA "LES BASIQUES"



La nostra guida «Les Basiques» è a vostra disposizione per andare oltre nell'utilizzo delle nostre coperture e del cioccolato da laboratorio. Questo strumento completo vi permetterà di padroneggiare facilmente le ricette di base con tutti i nostri tipi di cioccolato e di farle vostre. Ganache, biscotti, paste, creme, mousse, croccanti, glassature, gelati e sorbetti... un documento da tenere assolutamente nel vostro laboratorio.

SCHEDE RICETTE

Voglia di rinnovarsi e di idee creative?
Non esitate a chiedere anche le schede delle ricette realizzate dagli chef partner Cluizel.

RIPIENI E COMPLEMENTI

Questa gamma di prodotti vi permetterà di dare **un'infinità di gusti e di consistenze** alle vostre creazioni.In qualità di Cacaofévier® produciamo noi stessi la pasta di cacao e la granella (chiamata Grué) a partire dalle fave di cacao. In questa gamma potrete anche trovare l'originalissima Gruétine®, così come i bastoncini di cioccolato per realizzare i vostri prodotti di panetteria dolce.
La **nostra competenza nel mestiere di pasticciere** ci permette di proporre pralinati, gianduia, torrone e pasta di mandorle. Tutti questi prodotti sono confezionati nei nostri atelier di Damville in Francia.
Vengono integrati da qualche prodotto di servizio che abbiamo selezionato per voi, sempre nel rispetto del nostro **impegno Ingrédients Nobles®.**

IMPEGNO INGREDIENTI NOBILI DI QUALITÀ

- Prodotti 100% cacao ..... p 24
- Gruétine® ..... p 25
- Ripieni ..... p 26
- Pralinati tradizionali ..... p 28

« I pralinati Michel Cluizel corrispondono assolutamente all'idea che mi faccio della pasticceria : un gusto schietto e puro, cioè semplicità. »

Perchè hà scelto i pralinati Michel Cluizel per le sue creazioni?
Mi piacciono tanto le loro qualità gustative, la loro lunghezza in bocca senza dimenticare le loro note aromatiche possenti. Corrispondono assolutamente all'idea che mi faccio della pasticceria : un gusto schietto e puro, cioè semplicità.

Jean-Christophe Vitte • Sorgues
MOF 2015 e Campione del Mondo nella categoria congelato dessert

PRODOTTI 100% CACAO

PASTE DI CACAO

Grazie alle loro ricchezze aromatiche le paste di cacao di piantagione permettono di creare connubi gustativi nuovi e armoniosi, poi possono essere utilizzate come spezia. In cioccolateria la pasta di cacao permette di aumentare la percentuale di cacao e di realizzare un cioccolato di copertura unico.

NUOVO

PIANTAGIONE MOKAYA ORGANICO
1 kg • **ref. 20805**

PIANTAGIONE LOS ANCONÈS ORGANICO
1 kg • **ref. 20801**

PIANTAGIONE EL JARDÍN
1 kg • **ref. 20804**

PIANTAGIONE VILA GRACINDA
1 kg • **ref. 20807**

PIANTAGIONE MANGARO
1 kg • **ref. 20802**

BURRO, POLVERE E GRUÉ DI CACAO

BURRO DI CACAO
4,5 kg • **ref. 21000**

- Ideale : per fluidificare il cioccolato o per permettere ai ripieni di indurirsi senza modificare il sapore e senza aggiungere zucchero

GRUÉ DE CACAO
3 kg • **ref. 21800**
Scaglie di fave torrefatte organiche della piantagione Los Anconès

- Ideale : per rafforzare il gusto del cacao e dare un tocco croccante

CACAO IN POLVERE
3 kg • **ref. 21005**
Una polvere di cacao dal gusto intenso. Essendo ricco di burro di cacao non rende asciutte le vostre preparazioni.

- Cacao : 100% | Materia grassa : 21%
- Ideale : Biscotti | Decorazioni | Salsa

GRUÉTINE®

La Gruétine® è una creazione originale della Manufacture Cluizel. A lungo apprezzata dai professionisti, rafforza il croccante e aggiunge note gustative uniche alle vostre ricette. Per esempio potete cospargerla per decorare il vostro dessert o lavorarla nella forma che preferite: vi permette una grande varietà di utilizzi super creativi. A pagina 53, potete vedere i nostri cilindri, formine e tappetini che vi aiuteranno a lavorare la Gruétine®.

GRUÉTINE®
750 g • **ref. 21009**

Zucchero caramellato con pasta di cacao e scaglie torrefatte di fave di cacao organico della piantagione Los Anconès

RIPIENI

Bastoncini Z◆60

Confezione più resistente

Questi bastoncini di cioccolato di laboratorio Z◆60 sono stati appositamente creati per la preparazione di pain au chocolat. Questi bastoncini per panificazione creati a stampo, ricchi di cacao, sono ideali per la cottura.

Un formato e un dosaggio di cacao perfetti per realizzare deliziosi prodotti di panetteria dolce.

- **Un cioccolato nero ricco di cacao: 60%**
- **Un formato pronto all'uso**
- **Un cioccolato resistente alla cottura**

BASTONCINI Z◆60
2,5 kg (780 pezzi circa) • **ref. 66000**
3,2 g/pezzo - L : 80 mm
Si deve ordinare al minimo 4 scatole

- Cacao : 60% | Materia grassa : 32,5% | Zucchero : 38,5%

GIANDUIA "NOCCIOLE INTENSE"
5 kg • **ref. 21100**

Selezioniamo le migliori nocciole per ottenere un profumo intenso. Conformemente al nostro impegno Ingrédients Nobles®, solo la potenza della nocciola associata al cacao conferisce il gusto unico a questo gianduia.

- Ideale : Ideale per ripieni di cioccolato e per profumare i gelati o direttamente da utilizzare come crema spalmabile.

PASTA DI MANDORLE 50%
5 kg • **ref. 21205**

Molto gustosa, questa pasta di mandorle macinata molto finemente è di facile utilizzo.

- Ideale : per una galette des rois, una crema di mandorle o per i financiers.

SOUFFLÉTINE
2,5 kg • **ref. 21820**

Sfere di cereali soffiati da includere nelle vostre realizzazioni per renderle più croccanti.

TORRONE DI MONTÉLIMAR DA RIVESTIRE
Scatola da 1,5 kg • **ref. 21500**

Conforme alla ricetta autentica il nostro nougat di Montélimar è ricco di mandorle e pistacchi, rafforzato dal gusto del miele.

- Ideale : tagliato in pezzi, si adatta perfettamente a un utilizzo in cioccolateria.

CROUSTILLINE®
2,5 kg • **ref. 21007**

Frammenti di vera crêpe dentelle croccante senza grassi vegetali.

- Ideale : per rendere un pralinato sottilmente croccante o per realizzare una ganache croccante.

BASTONCINO GRANDE TENEUR
3 kg (300 pezzi circa) • **ref. 66001**
10 g/pezzo - L 80 x l 25 x h 5 mm

Bastoncino di cioccolato fondente con elevato contenuto di cacao

- Cacao : 63% | Materia grassa : 38% | Zucchero : 35%

PRALINATI TRADIZIONALI

I pralinati della Manufacture Cluizel sono prodotti **secondo la tradizione**, nel rispetto del savoir-faire originale.

1 GLI INGREDIENTI

Come per tutti i prodotti Michel Cluizel la produzione dei nostri pralinati comincia dalla **selezione degli ingredienti.** Mandorle e nocciole di diversa provenienza entrano nella composizione delle ricette dei nostri pralinati. Per noi non è importante una particolare provenienza della frutta secca, bensì il loro **potenziale aromatico**. Ecco perché utilizziamo solo **frutta secca intera, grande e calibrata** al fine di garantire una cottura lunga e omogenea per uno sviluppo ottimale dei sapori.

IMPEGNO INGREDIENTI NOBILI DI QUALITÀ

2 LA COTTURA

La frutta secca e lo zucchero vengono **cotti direttamente sulla fiamma fino a ottenere caramello** in grandi **calderoni di rame rosso.** Durante la cottura il tutto viene costantemente mescolato per garantire uno **sviluppo omogeneo dei sapori.** A seconda della durata di cottura la ricetta finale presenterà note dall'intensità più fruttata o più tostata. **L'esperienza dei nostri pasticceri** permette loro di gestire perfettamente la cottura per ogni nostra ricetta.
Quando la cottura è terminata, la miscela viene spalmata su grandi vassoi di metallo. Questo permette un raffreddamento lento, senza tecniche artificiali, per non aggiungere umidità allo zucchero.

3 LA MACINATURA

A questo stadio, poiché lo zucchero caramellato della pralina è molto duro, abbiamo deciso di macinarlo in una **macina di granito tradizionale**.
Per i pralinati più raffinati è necessaria una seconda macinatura. In questo caso i pralinati vengono passati in una macina a cilindri d'acciaio **per ottenere una granulometria precisa e quindi la consistenza desiderata**.

Variando ed equilibrando questi tre parametri, le possibilità delle ricette sono illimitate. Abbiamo creato per voi sei ricette dal gusto incomparabile.

PRALINATO MANDORLE NOCCIOLE

2,5 kg • **ref. 21067**
5 kg • **ref. 21065**

La forza della nocciola sfumata dalla dolcezza della mandorla rende questo pralinato un alleato perfetto per diversissime realizzazioni.

Mandorle e nocciole : 50% | Zucchero : 50% •
Cottura : caramello biondo •
Granulometria : media •
Consistenza : morbida •

PRALINATO SAPORI

2,5 kg • **ref. 21020**
5 kg • **ref. 21015**

Un gusto forte di frutta secca tostata che rivela tutto il proprio sapore, usato in particolare in gelateria.

- Mandorle e nocciole : 60% | Zucchero : 40%
- Cottura : corposa
- Granulometria : media
- Consistenza : morbida

PRALINATO TUTTO MANDORLE

5 kg • **ref. 21030**

Il nostro pralinato più delicato, grazie alla dolcezza della mandorla.

Mandorle : 50% | Zucchero : 50% •
Cottura : caramello bruno •
Granulometria : fine •
Consistenza : morbida •

PRALINATO TUTTO NOCCIOLE

5 kg • **ref. 21050**

La potenza della nocciola valorizzata dallo zucchero caramellato darà rilievo a dessert quali Paris-Brest, Succès e altri dacquoises.

- Nocciole : 50% | Zucchero : 50%
- Cottura : caramello biondo
- Granulometria : fine
- Consistenza : morbida

PRALINATO GRANI GROSSI

2,5 kg • **ref. 21058**
5 kg • **ref. 21055**

Questo pralinato dalle note tostate esalta il croccante della frutta secca. Questo pralinato tradizionale conferirà una consistenza e un gusto unico alle vostre creazioni.

Mandorle e nocciole : 50% | Zucchero : 50% •
Cottura : caramello biondo •
Granulometria : granella grossa •
Consistenza : greggio •

PRALINATO GRUÉ

5 kg • **ref. 21069**

Il pralinato ideale per realizzazioni classiche al cacao. Conferirà carattere alla più semplice delle creme pasticciere.

- Mandorle, nocciole e grué di cacao : 55% | Zucchero : 45%
- Cottura : caramello bruno
- Granulometria : fine
- Granulometria : greggio

FAÇONNABLES®

Creata nel 2003 questa gamma di prodotti è **un'innovazione Cluizel.** Il punto chiave di questi gusci di cioccolato consiste nella **finezza incomparabile dei bordi** e nella **grande qualità del cioccolato.** Finezza delle forme, forza del cioccolato: è l'equilibrio che vogliamo proporvi per ognuno dei nostri Façonnables®. Ecco perché vengono prodotti a partire dai nostri tipi di **cioccolato Kayambe® Noir 72%, Kayambe® Lait 45% e Elianza® Ivoire.**

I nostri Façonnables® sono gli alleati ideali nella realizzazione dei vostri dessert, di petit four zuccherati, salati o ancora cioccolatini a seconda del formato scelto. "Façonnable" significa anche malleabile. Lasciate quindi parlare la vostra creatività grazie alla **grande varietà di dimensioni e di forme.**

IMPEGNO
INGREDIENTI NOBILI
DI QUALITÀ

◆ Coppette di cioccolato .....p 32

◆ Mignardises di cioccolato .....p 36

◆ Caissettes di cioccolato .....p 37

"Apprezzo l'alta qualità del cioccolato che considero di gran lunga migliore di quella di altri involucri di cioccolato sul mercato."

Perché ha scelto i Façonnables Michel Cluizel per le sue creazioni?
Per cominciare apprezzo l'alta qualità del cioccolato che considero di gran lunga migliore di quella di altri involucri di cioccolato sul mercato. Anche la consistenza è ottima. Apprezzo il fatto che il cioccolato non sia troppo spesso, il chè lo rende facile da utilizzare. Per concludere, mi piace che ci sia un'ampia scelta di dimensioni e di forme. Posso usare i più piccoli per fare canapés e i più grandi per singoli dolci.

Louie Ye • Shanghai • Chef pasticciere La Fantasia

COPPETTE DI CIOCCOLATO

Queste Façonnables® sono perfette per la realizzazione di dessert monoporzione e di singoli dolci.

Coppette RONDINES

Date un tocco originale e goloso alle vostre creazioni e lasciate spazio alla vostra immaginazione!

ELEGANZA E PRATICITÀ

Le Coppette Rondines svelano la loro forma rotonda come una piccola torta per la gioia dei golosi. Una base di cioccolato pronto all'uso e ideale per la realizzazione di dessert creativi e saporiti, dolci o salati.

UNA FINEZZA INCOMPARABILE

Questi Façonnables si distinguono per la grande finezza dei bordi in cioccolato e per la forma particolarmente bassa che può sostituire una "base di torta". Un equilibrio perfetto, un'estetica d'eccezione e una forma incantevole che non copre in alcun modo il sapore degli altri ingredienti.

NUOVO

RONDINE FONDENTE
ref. 23470
Ø 60 x h 15 mm / ≃ 11 g/pezzo
72 pz/cartone

RONDINE AVORIO
ref. 23474
Ø 60 x h 15 mm / ≃ 11 g/pezzo
72 pz/cartone

SFERA FONDENTE
ref. 23480
Ø 70 mm / ≃ 12,5 g/pezzo
30 pz/cartone (15 sfere)

SFERA AL LATTE
ref. 23484
Ø 70 mm / ≃ 12,5 g/pezzo
30 pz/cartone (15 sfere)

SFERA AVORIO
ref. 23486
Ø 70 mm / ≃ 12,5 g/pezzo
30 pz/cartone (15 sfere)

CILINDRO FONDENTE
ref. 23133
h 100 mm - Ø 30 mm / ≃ 23 g/pezzo
54 pz/cartone

ROTONDA FONDENTE
ref. 23460
Ø 60 x h 35 mm / ≃ 18 g/pezzo
48 pz/cartone

ROTONDA AL LATTE
ref. 23465
Ø 60 x h 35 mm / ≃ 18 g/pezzo
48 pz/cartone

CONO FONDENTE
ref. 23115
Ø 45/ Ø parte bassa 17 x h 65 mm
≃ 14 g/pezzo
24 pz/cartone

PICCOLA SFERA FONDENTE
ref. 23225
Ø 50 mm / ≃ 5,5 g/pezzo
48 pz/cartone (24 sfere)

COPPETTE DI CIOCCOLATO

CUBO FONDENTE
ref. 23130
L 41 x l 41 x h 41 mm
≃ 15 g/pezzo
40 pz/cartone

RETTANGOLARE FONDENTE
ref. 23430
L 120 x l 25 x h 30 mm
≃ 20 g/pezzo
42 pz/cartone

GOCCIA FONDENTE
ref. 23165
L 75 x l 45 x h 35 mm
≃ 18 g/pezzo
32 pz/cartone

GOCCIA AVORIO
ref. 23167
L 75 x l 45 x h 35 mm
≃ 18 g/pezzo
32 pz/cartone

RETTANGOLARE AL LATTE
ref. 23432
L 120 x l 25 x h 30 mm
≃ 20 g/pezzo
42 pz/cartone

MINI RETTANGOLARE FONDENTE
ref. 23220
L 60 x l 20 x h 25 mm
≃ 9 g/pezzo
135 pz (3x45)/cartone

LACRIMA FONDENTE
ref. 23200
L 100 x l 50 x h 35 mm
≃ 21 g/pezzo
32 pz/cartone

CROCUS FONDENTE
ref. 23120
Ø parte alta 53/ Ø parte bassa 30 x h 29 mm
≃ 7 g/pezzo
40 pz/cartone

MIGNARDISES DI CIOCCOLATO

Le nostre Mignardises hanno la dimensione ideale per permettervi di realizzare i vostri assortimenti di petits fours zuccherati o salati e i vostri caffè golosi. Potete anche creare facilmente deliziose bouchées dalle forme originali.

ROTONDA FONDENTE
ref. 23030
Ø 27/h 18 mm
≃ 3,5 g/pezzo
288 pz/cartone

ROTONDA AL LATTE
ref. 23032
Ø 27/h 18 mm
≃ 3,5 g/pezzo
288 pz/cartone

ROTONDA AVORIO
ref. 23035
Ø 27/h 18 mm
≃ 3,5 g/pezzo
288 pz/cartone

PIEGHETTATA FONDENTE
ref. 23095
Ø 25/h 20 mm
≃ 3 g/pezzo
288 pz/cartone

PIEGHETTATA AL LATTE
ref. 23096
Ø 25/h 20 mm
≃ 3 g/pezzo
288 pz/cartone

PIEGHETTATA AVORIO
ref. 23097
Ø 25/h 20 mm
≃ 3 g/pezzo
288 pz/cartone

TORTINA FONDENTE
ref. 23105
Ø parte alta 43 / Ø parte bassa 30/h 15 mm
≃ 3 g/pezzo
100 pz/cartone

TORTINA AL LATTE
ref. 23106
Ø parte alta 43 / Ø parte bassa 30/5 mm
≃ 3 g/pezzo
100 pz/cartone

QUADRATA FONDENTE
ref. 23010
L 24 x l 24 x h 18 mm
≃ 3,5 g/pezzo
288 pz/cartone

CAISSETES DI CIOCCOLATO

Le “Caissettes” si adattano meravigliosamente alla realizzazione di cioccolatini e di petits fours.

ROTONDA FONDENTE
ref. 23020
Ø 27/h 11 mm
≃ 1,8 g/pezzo
384 pz/cartone

ROTONDA AL LATTE
ref. 23022
Ø 27/h 11 mm
≃ 1,8 g/pezzo
384 pz/cartone

ROTONDA AVORIO
ref. 23025
Ø 27/h 11 mm
≃ 1,8 g/pezzo
384 pz/cartone

OVALE FONDENTE
ref. 23045
L 32 x l 19 x h 13 mm
≃ 1,9 g/pezzo
384 pz/cartone

RETTANGOLARE FONDENTE
ref. 23065
L 30 x l 16 x h 13 mm
≃ 1,9 g/pezzo
384 pz/cartone

QUADRATA FONDENTE
ref. 23000
L 24 x l 24 x h 11 mm
≃ 1,8 g/pezzo
384 pz/cartone

CUORE FONDENTE
ref. 23004
L 27 x l 27 x h 13 mm
≃ 2 g/pezzo
384 pz/cartone

DECORAZIONI

La decorazione è spesso il primo elemento che viene degustato in un dolce, quindi il suo sapore è essenziale. Ecco perché abbiamo scelto di proporvi decorazioni e messaggi con **cioccolato Kayambe® fondente 72% o Elianza® avorio.** Vi proponiamo anche una selezione di trasferibili, di polveri brillanti e di miscele per il nebulizzatore.
In più delle numerose garanzie di qualità per il nostro impegno Ingrédients Nobles® : tutte le nostre **decorazioni colorate sono prodotte unicamente senza coloranti azoici**.
Questa ampia e varia gamma vi permetterà di trovare la decorazione perfetta per valorizzare e **personalizzare facilmente** le vostre creazioni.

E per Natale, Pasqua o per l'estate ritrovate la **gamma completa nel vostro catalogo speciale Décorazioni.**

IMPEGNO
INGREDIENTI NOBILI
DI QUALITÀ

- Siluette ..... p 40
- Fogli di trasferibili ..... p 42
- Trasferibilli e Messaggi personalizzati ..... p 44
- Imprendicibili ..... p 46

"Abbiamo scelto di lavorare con i prodotti Cluizel principalmente per il loro carattere artigianale[...] E anche in questo caso è certo che il cioccolato sarà di qualità."

Perché ha scelto le decorazioni Michel Cluizel per le sue creazioni?
Siamo partner tramite la rete di chef Traiteurs de France. Abbiamo scelto di lavorare con i prodotti Cluizel principalmente per il loro carattere artigianale. Abbiamo cominciato con i Façonnables® e le coperture per la qualità del cioccolato. Poi siamo naturalmente passati alle decorazioni. C'è una parte della gamma piuttosto classica che è perfetta per noi. E anche in questo caso, è certo che il cioccolato sarà di qualità.

André Doan • Magny-Les-Hameaux • Chef pasticciere Lars Traiteur

SILUETTE

Decorazioni che avreste potuto confezionare voi stessi? Leggere, raffinate, queste decorazioni realizzate in cioccolato Kayambe® Noir 72% cacao fanno parte di una tendenza semplice ed elegante. Queste creazioni uniche della Manufacture Cluizel sono varie e possono essere interpretate in molti modi.

SILUETTE PIUMA
ref. 24335
Cioccolato fondente 72% cacao
70 x 22 mm • 1,3 g/pezzo
156 pz/cartone

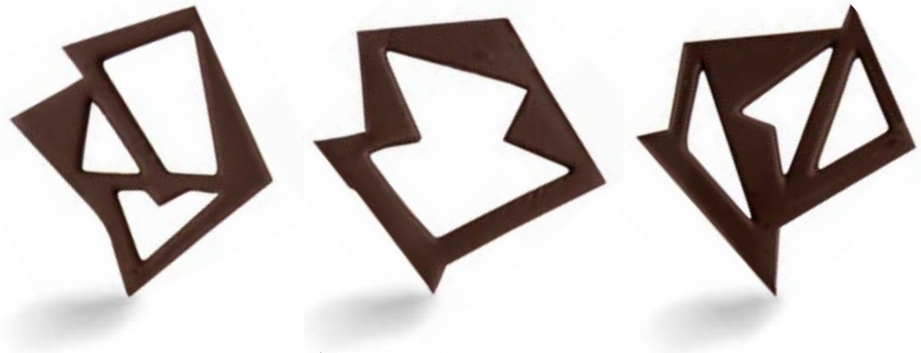
SILUETTA FIAMMA
ref. 24316
Cioccolato fondente 72% cacao
70 x 16 mm • 1,7 g/pezzo
156 pz/cartone

SILUETTA FARFALLA
ref. 24330
Cioccolato fondente 72% cacao
60 x 60 mm • 2,5 g/pezzo
80 pz/cartone

SILUETTA SMALTO
ref. 24312
Cioccolato fondente 72% cacao
35 x 35 mm • 1,3 g/pezzo
192 pz/cartone

SILUETTA GRANDE SMALTO
ref. 24320
Cioccolato fondente 72% cacao
50 x 50 mm • 2,9 g/pezzo
80 pz/cartone

SILUETTA CUORE
ref. 24307
Cioccolato fondente 72% cacao
Ø : 35 mm • 1 g/pezzo
192 pz/cartone



SILUETTA SCAGLIE
ref. 28170
Cioccolato fondente 72% cacao
50 x 50 mm • 1,5 g/pezzo
96 pz/cartone

SILUETTA BARRETTA
ref. 24305
Cioccolato fondente 72% cacao
100 x 18 mm • 2 g/pezzo
120 pz/cartone

FOGLI DI TRASFERIBILI

Decorate con STILE

Date al vostro cioccolato un tocco di eleganza e di originalità con i nostri nuovi trasferibili.
Fuori moda, Tropicale o Coriandoli oro, **queste 3 nuove decorazioni** sapranno valorizzare e decorare le vostre creazioni con stile.

CON IMMAGINAZIONE

Questi trasferibili possono essere utilizzati in modi diversi per dare alle vostre creazioni una dimensione unica.
Decoreranno i vostri cioccolatini, ma anche i vostri dolci, le vostre mousse e i vostri gelati.

PRONTI ALL'USO

Trasferibili serigrafati sono pronti all'uso e tutti realizzati su una base di cioccolato colorato.

NUOVO

CORIANDOLI ORO
ref. 29851
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

TROPICALE
ref. 29893
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

FUORI MODA
ref. 29868
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

ALGA
ref. 29825
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

ACQUARELLO
ref. 29830
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

CILIEGIA
ref. 29852
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

LUSTRINATO ORO
ref. 29883
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

SCOZZESE
ref. 29890
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

BAROCCO
ref. 29834
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

VOLUTE
ref. 29901
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

SPAGHETTI
ref. 29898
260 x 360 mm
20 fogli/cartone

TRASFERIBILI E MESSAGGI PERSONALIZZATI

La Manufacture Cluizel vi accompagna nella personalizzazione delle vostre decorazione per dare un tocco finale brillante alle vostre creazioni! **Affermare il proprio stile e mostrare la propria personalità diventa semplicissimo!** Lasciate spazio alla vostra immaginazione e alla vostra creatività e rendete le vostre creazioni incantevoli e UNICHE!

1 SEMPLICITÀ E RAPIDITÀ

La Manufacture Cluizel ha sviluppato uno strumento interattivo che vi permette di ordinare in pochi click e ricevere in 15 giorni lavorativi le vostre decorazioni personalizzate. Basta scegliere:

- **Il vostro messaggio o tipo di trasferibile**
- **Il tipo di cioccolato (Kayambe® Fondente 72% e Elianza® Avorio)**
- **Il testo/l'immagine**
- **Il font e il colore del carattere**

2 CREAZIONE SU MISURA

Avete un progetto preciso? La Manufacture Cluizel è a vostra disposizione per realizzare insieme **creazioni al 100% su misura.**

3 CONSIGLI ED ESPERIENZA

La Manufacture Cluizel valuta ogni creazione con attenzione al fine di garantire un **risultato estetico ottimale**, un **savoir-faire autentico** e una **finitura perfetta**. Ogni creazione è unica!

4 I VOSTRI COLORI

Come per tutte le nostre decorazioni, per la fabbricazione dei trasferibili vengono utilizzati solo coloranti non azoici. Vi proponiamo 6 colori da associare preferibilmente al cioccolato nero o avorio.

| GIALLO DORATO | BIANCO | ROSSO

| CAFFÈ | VERDE | NERO

I VOSTRI FONT

Scegliete tra i font qui sotto e indicateci il testo da far apparire sul messaggio.

DROITE — Votre texte sur votre décor

ROMAN — Votre texte sur votre décor

JAZZY — Votre texte sur votre décor

ANGLAISE — Votre texte sur votre décor

MANUSCRITE — Votre texte sur votre decor

TENDANCE — Votre texte sur votre décor

DÉCALQUE BONBON
Un formato perfettamente adatto per personalizzare tutti i vostri cioccolatini.
Dim : 40 x 40 mm
2970 pz/cartone

FEUILLE LOGO PÊLE-MÊLE
Dim : 360 x 260 mm
125 fogli/cartone

FEUILLE OBLIQUE
Dim : 360 x 260 mm
125 fogli/cartone

FEUILLE COURBE
Dim : 360 x 260 mm
125 fogli/cartone

FEUILLE MIROIR
Dim : 360 x 260 mm
125 fogli/cartone

ROND GRAND
Ø 30 mm • 1 g/pezzo
378 pz/cartone

ROND PETIT
Ø 20 mm • 0,5 g/pezzo
702 pz/cartone

CARRÉ GRAND
30 x 30 mm • 2 g/pezzo
378 pz/cartone

CARRÉ PETIT
20 x 20 mm • 1 g/pezzo
648 pz/cartone

CÔNE
60 x 25 mm • 1,5 g/pezzo
360 pz/cartone

RECTANGLE
60 x 15 mm • 2 g/pezzo
408 pezzi/cartone

OVALE
39 x 23 mm • 1,5 g/pezzo
343 pz/cartone

IMPRENDISCIBILI

Da utilizzare come tocco finale per decorare e valorizzare le vostre creazioni, queste decorazioni realizzate in cioccolato Kayambe® Fondente 72% cacao fanno parte di una tendenza semplice ed elegante. Lasciate spazio alla vostra creatività!

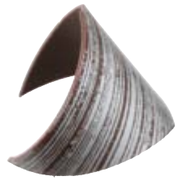
CUCCHIAINO DA CAFFÈ FONDENTE 72%
ref. 25110
Cioccolato fondente 72% cacao
L : 90 mm • 3,5 g/pezzo
96 pz/cartone

CUCCHIAINO FONDENTE 72%
ref. 25099
Cioccolato fondente 72% cacao
L : 65 mm • 2,5 g/pezzo
99 pz/cartone

MINI-TAVOLETTA
ref. 26275
Cioccolato fondente 72% cacao
L 45 x l 28 mm • 5 g/pezzo
216 pz/cartone

MICRO-TAVOLETTA
ref. 26270
Cioccolato fondente 72% cacao
L 35 x l 20 mm • 3 g/pezzo
224 pz/cartone

TRUCIOLI
ref. 26205
Cioccolato fondente 72% cacao
Cartone di 3 kg



FRANGE ARGENTO
réf. 26501
Cioccolato fondente 72% cacao
l 40 mm • 2,3 g/pezzo
416 pz/cartone

BRACCIALETTO
ref. 26470
Cioccolato fondente 72% cacao
l : 3 mm • 0,5 g/pezzo
552 pz/cartone

SMALTO QUADRATO PIUMA
ref. 25113
Cioccolato fondente 72% cacao
35 x 35 mm • 3 g/pezzo
288 pz/cartone

SMALTO QUADRATO PICCHETTATO BIANCO
ref. 25107
Cioccolato avorio
35 x 35 mm • 3 g/pezzo
288 pz/cartone

SMALTO QUADRATO PICCHETTATO BRUNO
ref. 25109
Cioccolato fondente 72% cacao
35 x 35 mm • 3 g/pezzo
288 pz/cartone

SMALTO BOSCOSO TONDO
ref. 25308
Cioccolato fondente72% cacao
e avorio
Ø : 35 mm • 3 g/pezzo
216 pz/cartone

SMALTO TRIANGOLARE ARABESCO
ref. 25180
Cioccolato fondente 72% cacao
L 40 x l 35 mm • 1,8 g/pezzo
360 pz/cartone

MESSAGGERO COMPLEANNO PALLONCINI
ref. 25855
Cioccolato fondente 72% cacao
L 60 x l 25 mm • 3,5 g/pezzo
132 pz/cartone

MESSAGGERO HAPPY BIRTHDAY BALLOON
ref. 25952
Cioccolato fondente 72% cacao
L 60 x l 25 mm • 3,5 g/pezzo
132 pz/cartone

IMPRENDISCIBILI

MINI BACCELLI NERO
ref. 27385
Cioccolato fondente 72% cacao
Vaso da 750 g

MINI BACCELLI RAME
ref. 27392
Cioccolato fondente 72% cacao
Vaso da 750 g

MINI BACCELLI ORO
ref. 27394
Cioccolato fondente 72% cacao
Vaso da 750 g

MINI BACCELLI ARGENTO
ref. 27388
Cioccolato fondente 72% cacao
Vaso da 750 g

BIGLIE NERO
ref. 27325
Cereali soffiati rivestiti di cioccolato nero colorato
Vaso da 750 g

BIGLIE RAME
ref. 27332
Cereali soffiati rivestiti di cioccolato nero colorato
Vaso da 750 g

BIGLIE ORO
ref. 27334
Cereali soffiati rivestiti di cioccolato nero colorato
Vaso da 750 g

BIGLIE ARGENTO
ref. 27328
Cereali soffiati rivestiti di cioccolato nero colorato
Vaso da 750 g

BIGLIE ROSSO
ref. 27336
Cereali soffiati rivestiti di cioccolato nero colorato
Vaso da 750 g

CHICCHI DI CAFFÈ NERO
ref. 27360
Cioccolato fondente con caffè puro arabica
Vaso da 750 g

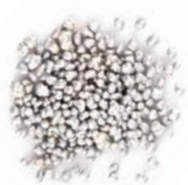
CHICCHI DI CAFFÈ BRONZO
ref. 27355
Cioccolato fondente con caffè puro arabica
Vaso da 750 g

PEPITE RAME
ref. 27430
Grani colorati di mandorla
Vaso da 150 g

PEPITE ORO
ref. 27432
Grani colorati di mandorla
Vaso da 150 g

PERLACEO
ref. 27346
Riso soffiato colorato
Vaso da 150 g

PERLA ORO
ref. 27347
Riso soffiato colorato
Vaso da 150 g



PERLA ARGENTO
ref. 27345
Riso soffiato colorato
Vaso da 150 g

BANDERILLAS CIOCCOLATO
ref. 26034
Cioccolato fondente 72% cacao
L 240 x l 5 mm • 5,6 g/pezzo
126 pz/cartone

BANDERILLAS ORO
ref. 26040
Cioccolato avorio
L 240 x l 5 mm • 5,6 g/pezzo
126 pz/cartone

BANDERILLAS ARGENTO
ref. 26032
Cioccolato avorio
L 240 x l 5 mm • 5,6 g/pezzo
126 pz/cartone

BANDERILLAS ZEBRATO
ref. 26095
Cioccolato avorio
L 240 x l 5 mm • 5,6 g/pezzo
126 pz/cartone

POLVERI METALLIZZATE

Le nostre polveri alimentari possono essere impiegate per essere spolverate con pennello (dopo la miscelazione con alcool) o con l'aerografo.

BRONZO
ref. 27904
10 g

ARGENTO
ref. 27902
10 g

FUCSIA
ref. 27915
10 g

RAME
ref. 27906
10 g

ORO
ref. 27910
10 g

VERDE
ref. 27921
10 g

MATERIALE

La Manufacture Cluizel ha selezionato con cura materiali professionali per la lavorazione del cioccolato che vi permetteranno di effettuare un lavoro preciso e minuzioso.

Scoprite una collezione completa di strumenti e di accessori per la realizzazione del vostro cioccolato con: **il nebulizzatore per cioccolato** e le sue miscele per nebulizzatore dai **molteplici colori** che vi permetteranno di decorare le vostre creazioni con effetto vellutato o brillante, o ancora i diversi **formine** per preparare voi stessi le tavolette di cioccolato e i cilindri per lavorare la Gruétine®.
Per completare questa gamma abbiamo selezionato per voi **stampi singoli** e **per dolci che rappresenteranno** un elemento indispensabile per la realizzazione dei vostri deliziosi dessert.

Potrete anche lavorare e decorare facilmente il cioccolato a vostro piacimento. Vi resta solo da scegliere il materiale di cui avete bisogno!

- Nebulizzatore per cioccolato ..... p 52
- Miscele per nebulizzatore ..... p 52
- Accessori ..... p 53
- Stampi ..... p 54

NEBULIZZATORE PER CIOCCOLATO

Progettato per i professionisti, questo nebulizzatore vi permetterà di decorare con un effetto vellutato o brillante le vostre creazioni. La custodia include la pistola a spruzzo e il suo supporto, due serbatoi di taglia media (125 cm³), un kit di pulizia, una chiave universale e 4 clip CSS, così come le istruzioni e un manuale d'uso. Questo prodotto è garantito un anno.

NEBULIZZATORE PER CIOCCOLATO
ref. 29800

MISCELE PER NEBULIZZATORE

Queste miscele alimentari sotto forma liquida si utilizzano con il nostro nebulizzatore professionale per ottenere a scelta un effetto vellutato o brillante. Le miscele per il nebulizzatore sono filtrate e temperate prima di essere confezionate, e quindi pronte all'uso.

BIANCO
ref. 27925
1 kg

BRUNO
ref. 27927
1 kg

ROSSO
ref. 27935
1 kg

VERDE
ref. 27940
1 kg

GIALLO
ref. 27930
1 kg

NERO
ref. 27933
1 kg

ACCESSORI

FORMINA RETTANGOLO 135
ref. 29253
135 x 75 mm
2 pz/cartone

FORMINA TRIANGOLO
ref. 29255
205 x h 70 mm
2 pz/cartone

FORMINA RETTANGOLO 120
ref. 29250
120 x 90 mm
2 pz/cartone

CILINDRI GRUÉTINE
ref. 29004
Ø 50, 40 et 32 mm - h : 150 mm
3 cilindri/cartone

TAPPETINO ANTI-ADESIVO SILICONATO
ref. 29257
385 x 580 mm
venduto a l'unità

VITE-FIXE
ref. 27961
400 ml - Venduto singolarmente

Questo refrigerante per l'assemblaggio è un prodotto alimentare da utilizzare per una nebulizzazione diretta. Contattateci per spedizioni marittime o aeree.

GRANDE SERBATOIO
ref. 29801

Serbatoio da 300 cm³ insieme al nostro nebulizzatore.

STAMPI

SINGOLI

Questi stampi singoli, fabbricati nei nostri atelier di Damville, si adattano perfettamente alla realizzazione di dessert mono porzioni o di singoli dolci.

LE CIME
ref. 29315
Stampi singoli PVC
Ø : 58 mm - h : 80 mm
6 impronte / lastre
4 lastre / cartone

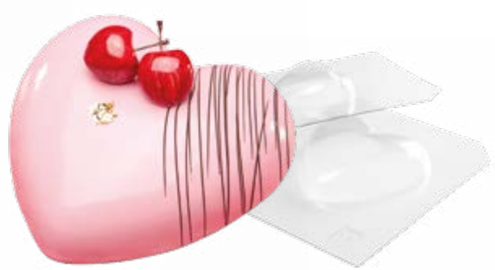
I CRATERI
ref. 29307
Stampi singoli PVC
Ø : 58 mm - h : 80 mm
6 impronte / lastre
4 lastre / cartone

I MACARON
ref. 29305
Stampi singoli PVC
Ø : 58 mm - h : 80 mm
6 impronte / lastre
4 lastre / cartone

DA DOLCI

Sviluppiamo e fabbrichiamo tutti i nostri stampi nei nostri atelier. Un formato ideale per confezionare dolci dalle dimensioni e dalle forme differenti. Ognuno di questi stampi è integrato dagli inserti corrispondenti.

KIT BORSETTA
ref. 29518
Gli stampi da dolci per 6/8 persone
L 185 x l 90 x h 145 mm
Consegnato con una base zoccolo
3 pz (manico, zip, borsetta)/kit - 10 kit/cartone



CUORE
ref. 29775
20 pz/cartone
Può servire da dolce individuale
10 stampi per 2 pers. Ø 120 - a 35 mm
10 stampi per 1 pers. Ø 90 - a 25 mm

MICHEL CLUIZEL
CHOCOLATIER À DAMVILLE
DEPUIS 1948

ATELIER DI FORMAZIONE

IL GUSTO DEI GESTI, IL GUSTO DELLA CONDIVISIONE

La Manufacture Cluizel propone Atelier di formazione dedicati ai professionisti presso la cioccolateria. L'opportunità **di sviluppare le vostre conoscenze** con chef rinomati che condivideranno con voi la loro esperienza, competenza e passione.

Un'occasione privilegiata per vivere e condividere insieme la passione del cioccolato.

PROSSIMI STAGE

Scoprite nuove tecniche, texture e ricette innovative per fare il pieno di ispirazione e per stimolare la vostra creatività.

"I nostri Prodotti di Laboratorio sono scelti e utilizzati da un numero crescente di professionisti esigenti in tutto il mondo. Questo spazio, perfettamente allestito presso la Manufacture Cluizel, è interamente dedicato a professionisti esperti, con il desiderio di perfezionarsi sempre più in pasticceria, cioccolateria e confetteria".

Marc Cluizel

FESTE DI CIOCCOLATO
dal 26 al 28/06/2017
con
Bruno Le Derf

PETIT FOUR & SNACKING
dal 16 al 18/10/2017
con
Jordi Puigvert Colomer

DESSERT MONOPORZIONI TENDENZE
dal 27 al 30/11/2017
con
Jordi Puigvert Colomer

Stage di 3 giorni nel cuore della Normandia (Damville) che si svolge presso la Manufacture Cluizel, dove avrete il privilegio di effettuare una visita guidata esclusiva della cioccolateria.

MICHEL CLUIZEL
CHOCOLATIER À DAMVILLE
DEPUIS 1948

MANUFACTURE CLUIZEL : MUSÉE CHOCOLATRIUM® & MAGASIN
Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils-sur-Iton • **France**
tél. +33 (0)2 32 35 20 75 • damville@cluizel.com

Per il mercato USA
575 Route 73 North • Building D • West Berlin NJ 08091 • **USA**

MANUFACTURE CLUIZEL
Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils-sur-Iton • **France**
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63
www.cluizel.com

S.A.S. au capital de 1.000.000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Evreux
Creazione : MANUFACTURE CLUIZEL • Photos : MANUFACTURE CLUIZEL • Stampa : Société Nouvelle France Ouest Imprim/Marzo 2017
Le foto d'ambiente sono dellesuggestioni di presentazione • Fotos e testi non contractuali • Prodotti nel limite di stocks disonibili