



その他のショコラや 菓子もご賞味ください

レ・パヴェ・デュ・クール

中身はアーモンドとヘーゼルナッツのブラリネと又ガーのかげら。煎って砕いたアーモンドを加えたビターチョコレートもしくはミルクチョコレートでコーティングされています。最高に美味！

レ・トンドル・ベゼ / 優しいキス

柔らかな中身...ホワイトチョコレート、レモンのジュレ、バジリコのガナッシュで作られたドーム型のショコラ。ミルクチョコレートは柔らかな塩キャラメル、ビターチョコレートはアイボリー色のココナッツ。

レ・フロコン・ドウ・プロバンス / プロバンスの雪の結晶

2011年M・O・Fコンクールのために作られたスペシャリテ。サクサクとしたスペキュロスのブラリネとプロバンス地方のフルーツのコンポートの組み合わせ。ベネズエラのビュアプランテーションによるカカオ70%のビターチョコレートでコーティング。

そして更に

層をなすトリュフ・ブラリネやロツシエ、マンディアン、ビターチョコレートとミルクチョコレートのパレ、自家製マロンブラッセ、自家製又ガー・ノワールと又ガー・ブラン、アーモンドのクッキー、上質のフルーツ・コンフィ、パバリーヌ...等。

en France
CRÉATEUR DE DOUCEURS
HAWECKER



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

※美しくお召し上がりいただく為に

チョコレートには18℃~20℃の常温が最適です。
お水と一緒に召し上がっていただくのがチョコレートのアロマを一番引き立てます。
お買い求めから一か月以内にお召し上がりください。
20℃以上または0℃以下での保存は避けてください。
お買い求めのパッケージのまま、高温多湿を避けて15~16℃での保存が理想的です。

WWW.HAWECKER.COM

6, COURS CARNOT | 13160 CHÂTEAURENARD | TEL : +33 (0)4 90 94 04 16



※プロヴァンスの菓子クリエイター

ハヴェツカーのショコラは皆様に最良のものをお届けするために、味の試行錯誤を重ねて生み出されました。
ショコラを作るにあたり、いくつかの大切な基準を定めています：

品質

素材は最良のものを使うこと。最高級の新鮮な生クリーム、フレッシュバター、香辛料、ファーストフラッツシュの茶、職人の手による蜂蜜、特産地のハーブとフルーツを厳選しています。チョコレートについては、ガンナツシユやコーティング用に主に南アメリカやアフリカのフリオリ種カカオ農園のものを、ビュアプランテーション・ビュアカカオバターとされるものを選んで、フルーツをふんだんに使った自家製ブラリネには60%ドライフルーツを入れています。

味

皆様にボンボンショコラの素直な優しい味を堪能する喜びをお届けしたいと思っています。この味の不思議さは、厳選した上質な素材と私たちチームの熟練した技術力により実現しました。

食感

カリカリとしたチョコレートで包まれ、やさしくて柔らかな食感のガナツシユやサクサクとしたブラリネを味わう幸せ！私たちがレシピを作るときに一番大切にしていることです

オリジナリティ

ハヴェツカーのボンボンショコラ “Le voyage en chocolat “ (ショコラの旅) は 商標登録されています。他のものとは全く異なるオリジナリティを持ち、同時に遊び心あるコレクションをお届けできることを心がけています。



ショコラの旅

チベットからエチオピア,そしてフランスを経てメキシコへ... ショコラで世界中を旅しませんか? それぞれのボンボンショコラには世界各国の名前が付けられ,その国にまつわる風味が閉じ込められています。例えば,コルシカならフレマンティーヌのハチミツ風味ガナツシュ,日本であれば柚子風味のガナツシュとジュレ... 様々なブラリネやガナツシュを通してショコラの旅をお楽しみください!

ヨーロッパ

フランス

サクッとした食感のアーモンドとノワゼットのブラリネの上に柔らかい塩バターキャラメルを重ね,マダガスカル産ミルクチョコレート43%でコーティング

アイルランド

カラメリゼしたショコラ・ブランとベイリースのガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

コルシカ島

フレマンティーヌの蜂蜜入りガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

イタリア

ピエモンテ産ノワゼットのブラリネ,マダガスカル産ミルクチョコレート43%でコーティング

スペイン

オレンジのゼストと果汁のガナツシュ,マダガスカル産ミルクチョコレート43%でコーティング

シシリー島

シシリー産ピスタチオのブラリネとガナツシュ,赤い果実とアマレットのジュレ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

アフリカ

コートジボワール

コートジボワール産ミルクチョコレート70%のガナツシュ,マダガスカル産ミルクチョコレート43%でコーティング

レユニオン島

レーズンと農業生産ラム酒のガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

エチオピア

シダモ地方産コーヒーのガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

モロッコ

ミントティーのガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

マダガスカル

ブルボンヴァニラ風味のガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

セイシエル

パッションフルーツのガナツシュ,マダガスカル産ミルクチョコレート43%でコーティング

アメリカ

エクアドル

グリユエ・ド・カカオ(カカオニブ)入りアーモンドのブラリネ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

ブラジル

ライムのガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

ヴェネズエラ

トンカ豆風味のガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

メキシコ

ローストしたコーンのブラリネ,マダガスカル産ミルクチョコレート43%でコーティング

カリブ

サクッとした食感のココナツのブラリネ,マダガスカル産ミルクチョコレート43%でコーティング

アンティグ諸島

サトウキビ糖のキャラメル入りガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

アジアーオセアニア

チベット

スパイスティーとカルダモン風味のガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

インド

サクッとした食感のゴマのブラリネ,マダガスカル産ミルクチョコレート43%でコーティング

パプアニューギニア

パプアニューギニア産苦みのあるブラックチョコレートのガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

中国

2種類のショウガのガナツシュ,ヴェネズエラ産ブラックチョコレート70%でコーティング

日本

柚子のガナツシュとジュレ,マダガスカル産ミルクチョコレート43%でコーティング



プロヴァンスの散策

ヴァランソールのラベンダーに始まり,リュベロンの香しいハーブの数々,アルピーユ山脈の養蜂所を経てカマルグの塩田まで... 私たちの美しい地方の香りに出会う散策はいかがでしょうか.色とりどりのセミの鳴き声に誘われ,プロヴァンス地方の素晴らしい恵みを見つけ出してください.



フランボワーズとラベンダーのガナツシュ,フランボワーズのジュレ



アニス風味のガナツシュ



タイムとレモンのガナツシュ



ラベンダーの蜂蜜入りガナツシュ



カマルグ産フルール・ド・セル入りガナツシュ



プロヴァンス産パートダマンドとアプリコットのパート・ド・フリユイ



松の実とアニスのブラリネ



バジル風味のガナツシュとイチゴのジュレ



フェネルの実のブラリネ



アルピーユ山脈に咲く花の花粉入りノワゼットのブラリネ



アーモンドとノワゼットのブラリネ,カマルグ産のリスフレ(ライスパフ)

AWARD 2014
GUIDE DES CHOCOLATEURS
DE CHOCOLAT