



ШЕФ-РОССИЯ.РФ  
CHEF-RUSSIA.COM

# Classic chocolate truffle Классический шоколадный трюфель





ШЕФ-РОССИЯ.РФ

CHEF-RUSSIA.COM

Приветствуем Вас в волшебном мире Шоколада! Вы можете заказать оригинальные конфеты ручной работы из бельгийского шоколада высшего качества Callebaut с натуральными начинками на любой вкус! Мы создаем конфеты, трюфели и мэндианты, используя только натуральные ингредиенты без красителей и консервантов с любовью и преданностью к своему делу!

А еще наши конфеты - это отличный и оригинальный корпоративный подарок или подарок гостям на свадьбе.





ШЕФ-РОССИЯ.РФ

CHEF-RUSSIA.COM



**Шкатулка в виде яйца Фаберже выполнена из металла и эмали, декор выполнен из страз. Предназначена для подачи конфет, хранения украшений и мелких вещей  
Средний размеры: 0,05 x 0,04 x 0,10**





ШЕФ-РОССИЯ.РФ  
CHEF-RUSSIA.COM

Итак, дамы и господа, вашему вниманию предлагается наслаждение высшей пробы от дивизиона «Шеф-Россия.рф» — золотой трюфель!

Шеф-Россия.рф не пожалели золота для своих трюфелей. Мы специализируемся на производстве «золотого» шоколада. В составе конфет настоящее съедобное золото высшей пробы. 100гр /500р



Золото, пригодное для употребления в пищу, имеющее простой состав: 96% содержание чистого золота и всего лишь 4 % – серебра. В пищевой промышленности его обозначают как краситель Е-175

Золотой трюфель в копии яйце Фаберже- это отличный и оригинальный корпоративный подарок или презент гостям на торжество.





ШЕФ-РОССИЯ.РФ  
CHEF-RUSSIA.COM



**Трюфель  
в подарочной упаковке  
яйца Фаберже от 1000р.**





ШЕФ-РОССИЯ.РФ  
CHEF-RUSSIA.COM



**Существует несколько версий создания этого десерта. По одной из них шоколадные конфеты появились в 1920 году из-за ошибки. Ученик гениального французского кондитера Огюста Эскофье готовил заварной крем для пирожных и вылил горячие сливки в миску с шоколадом. Рецептuru начинки была нарушена, но положила начало приготовлению нового сладкого блюда.**

**Вторая распространенная версия связывает происхождение трюфеля с именем французского торговца и кулинара Луи Дюфура. В 1895 году, исчерпав все рецепты рождественских сладостей, кондитер решил создать что-то новое. Для придания десерту законченного вида он обмакнул круглые конфетки в расплавленный шоколад и посыпал порошком какао. Так родился десерт, который и сегодня востребован и любим в разных уголках мира.**

**С середины 19 века трюфели стали пользоваться большим спросом в кондитерских многих европейских стран. Бельгийские конфеты заняли особую нишу среди шоколадных десертов ручной работы. Для них характерны высокое качество сырья, оригинальная рецептура и насыщенный шоколадно-сливочный вкус. Бельгийские шоколадье смело экспериментировали с начинками и ингредиентами, что позволило создать множество необычных и уникальных вкусовых сочетаний и оттенков.**





ШЕФ-РОССИЯ.РФ

CHEF-RUSSIA.COM

Мы работаем в лучших традициях шоколатье Европы. Сочетание российских шоколадных традиций с европейским качеством — наше кредо.

Выбрать содержимое для конфет можно из богатой палитры вкусов: фруктовые, кофейные, сливочные, шоколадные, пралине, трюфели — более 30 видов начинок по авторскому рецепту.

А еще наши конфеты - это отличный и оригинальный корпоративный подарок или подарок гостям на свадьбе.

Трюфель - особые конфеты для ценителей шоколада





## Сасао Barry Какао-порошок растворимый алкализованный Extra Brute

Какао-порошок Extra Brute от французской компании Сасао Barry отличается высочайшим качеством и так похож на знакомый вкус какао из детства. Какао-порошок обладает интенсивным темно-красным цветом. Содержание какао 100% без добавок и примесей! Имеет высокую степень жирности 22-24% и очень мелкий помол. Какао-порошок можно использовать не только для изготовления напитка, который понравится взрослым и детям, но и для изготовления шоколадного бисквита, покрытия трюфелей или обсыпки других изделий. Для придания запаха и вкуса: муссам, кремам, выпечке, конфеты.



## Шоколад горький Callebaut, 70,5%

Шоколад No 70-30-38 обладает насыщенным и сбалансированным вкусом, с легкой горчинкой и фруктовыми нотками. Яркий вкус шоколаду придают обжаренные какао бобы из трёх разных стран: Кот-д'Ивуара, Ганы и Эквадора.

Трюфели – изысканное блюдо французской кухни. Классические конфеты ручной работы имеют округлую форму, внутри них – нежная начинка из ганаша.





1600 p





3000p



3000p





3000p





2500p



4000p



2500p





4000p







4000p



3000p





3000p





2000p



3000p

3000p



2000p





4000p



3000p





4000p



3000p





3000p







ШЕФ-РОССИЯ.РФ

CHEF-RUSSIA.COM

Срок изготовления трюфелей в шкатулке в виде яйца  
Фаберже составляет 4-5 дней. Заказы принимаются в  
сообщениях или по телефону:

☎ +7-988-187-80-29

Эл. почта: [chef-sochi@yandex.ru](mailto:chef-sochi@yandex.ru)

