

SWISS LUXURY SELECTION Ambiance

スイス・ラグジュアリー・セレクション アンビアンس チョコレート一覧

 <p>Cœur à l'Orange クール・ア・ロランジュ</p> <p>オレンジ風味のソフトなキャラメルとコクあるなめらかなダークチョコレートのガナッシュの2層仕上げ。</p>	 <p>Cornet d'Or コルネ・ドール</p> <p>香りの良いアーモンドのプラリネクリームを最高のミルクチョコレートでコーティング。</p>
 <p>Bâton au Kirche バトン・オ・キルシュ</p> <p>カカオをまぶしたリンツの極上スティックチョコレートの中に、スイスのキルシュリキュールが入っています。</p>	 <p>Tiramisu ティラミス</p> <p>コーヒーとオレンジがほのかに香るソフトなチョコレートのフィリング。</p>
 <p>Amande de Luxe アーモンド・ドウ・リュクス</p> <p>アーモンド風味のとろけるようなジャンドゥーヤクリーム。砕いたアーモンドメレンゲの食感と、デコレーションにはローストした甘いアーモンド。</p>	 <p>Rond de Pistache ロン・ドウ・ピスターシュ</p> <p>ピスタチオのマジパンをやさしいビター感の上質なダークチョコレートでコーティング。</p>
 <p>Caramelita キャラメリタ</p> <p>2層のキャラメルのフィリングと、少しビターなチョコレートが織りなすハーモニー。</p>	 <p>Dragon Noir ドラゴン・ノワール</p> <p>ヘーゼルナッツ風味のダークジャンドゥーヤを、最高級のダークチョコレートでコーティング、リンツのドラゴンマークが刻まれています。</p>
 <p>Triangle aux Noisettes トリアングル・オ・ノワゼット</p> <p>細かく砕いたビスキュイを混ぜ込んだヘーゼルナッツプラリネを、極上のミルクチョコレートでコーティング。</p>	 <p>Amande Croquante アマンド・クロカント</p> <p>アーモンドクランチを散りばめたアーモンドのジャンドゥーヤクリームを、上質のミルクチョコレートでコーティング。</p>
 <p>Macchiato マキアート</p> <p>星形のミルクチョコレートカップに、少しビターなコーヒークリームを詰め、やさしい味わいのホワイトチョコレートをひと重ねしました。</p>	 <p>Carré de Stracciatella カレ・ドウ・ストラッチアテラ</p> <p>カリカリした食感のカカオニブとビスキュイ入りのフィリングをセンターに詰め、ダークとホワイトチョコレートでコーティング。</p>
 <p>Perle de Cacao ペルル・ドウ・カカオ</p> <p>センターは繊細なカカオニブの食感を感じる、優しくとろけるような上質のチョコレートクリーム。デコレーションに一粒のチョコレートパールをのせました。</p>	 <p>Crème aux Noisettes クレーム・オ・ノワゼット</p> <p>とろけるようなプラリネクリームをまとったキャラメリゼしたヘーゼルナッツが繊細なミルクチョコレートのカップの中に入っています。</p>