

## PARTICK ROGER

### KERST 2015

#### Chocoladesculpturen voor fijnproevers!

Dit jaar wordt het een kunstige kerst in de etalages van Patrick Roger want de chocolatier heeft Rodin in zijn gedachten. Met de heropening van het Rodin Museum in Parijs in het achterhoofd brengt hij tijdens deze feestdagen hulde aan de beeldhouwkunst en sculpturen in al hun vormen.

Treed binnen in de feeërieke wereld van Patrick Roger waar smaakvolle chocoladesculpturen de vitrines tijdens de eindejaarsfeesten domineren. Prachtige chocolade kerstbomen met gekarameliseerde amandelen, sinaasappel en rozijnen en zeven nieuwe hemisferen met subtiele en onverwachte smaken, dat zijn de nieuwigheden voor de feestdagen. Deze eetbare miniatuurkunstwerkjes staan geplaatst in een prachtig decor en vertellen elk hun eigen kerstverhaal. Groot en klein geniet tijdens een kostbaar snoepmoment van chocolade met verfijnde karamelsmaak en een toets van wat de tuin te bieden heeft.



#### Oh denneboom!

De heerlijke dennenbomen gehuld in zwarte of melkchocolade, bijna te mooi om op te eten, zijn verkrijgbaar van XS tot XXL formaat. Met vanbinnen en op hun takken een mengeling van krokante gekarameliseerde amandelen en gekonfijte sinaasappel met rozijnen doen ze ons smelten als sneeuw voor de zon. Loop verloren in een betoverd woud van kerstbomen en verlies jezelf in de wonderlijke smaken van Patrick Roger.

Dennenbomen vanaf 45 euro

## Laat de smaakbom ontploffen!

In het land van de hemisferen is Patrick Roger koning. Een magiër die speciaal voor kerst een limited edition tovert met een boeket aan nieuwe rebelse smaken. En dit jaar telt dubbel want hij creëerde niet één maar twee chocoladecollecties die ons een zintuiglijke reis langsheen de verschillende smaken van de feestdagen bezorgen. Zeven sublieme miniatuurhemisferen met sensuele rondingen zijn klaar om te ontploffen bij een aanraking van de tong en ons te omarmen met een gastronomisch hoogtepunt zodra ze hun heerlijke binnenste onthullen.

Voor de zoetebekken onder ons ontwikkelde de chocolademeester vier nieuwe uitgebalanceerde smaken : een ganache van caramel met een vleugje Honing, een toets van blozende Appel, een krakende Cassis of heerlijke Chocolate. De hemisferen zijn met hun als beschilderd omhulsel niet alleen een streling voor het oog maar des te meer voor de tong. Voor de nieuwsgierigen die op zoek zijn naar nieuwe ervaringen creëerde Patrick Roger drie gedurfde smaken. Met de keuken als inspiratiebron liet hij zijn geliefkoosde amandelvulling kennismaken met Selder, Zoete Aardappel en Zwarte Rijst.

Laat u onderdompelen in een zoete wereld vol emotie. De creaties van Patrick Roger draaien om de ultieme smaak. Proef de uitgebalanceerde recepten van deze meesterchocolatier en u ontdekt puurheid in al zijn recepten.

Hemisferen vanaf 48 euro



Ontdek de kerstcollectie 2015 vanaf 15 december in onze winkel:

- Grote Zavelplein 43, 1000 Brussel

Neem voor verdere inlichtingen en hoge resolutie foto's contact op met:

Amélie Putmans  
Racin communications  
amelie@racin.eu  
0032 (0)477 20 09 70