ОШЕЛОМЛЯЮЩИЕ ШОКОЛАДНЫЕ ТВОРЕНИЯ

Le Bonhomme de neige de Pierre Marcolini

Posté en sentinelle dans les jardins enneigés, sculpté avec amour et un esprit enfantin, il est à croquer. Quoi de plus enjoué que cette réalisation, où domine le chocolat au lait ? PPC : 140 €

uk Posted as a sentry in the snowy gardens, carved with love and a childlike spirit, they are simply irresistible. What's more playful than this realisation where milk chocolate dominates? RRP: €140

ru Эти хрустящие снеговики, стоящие на страже заснеженных садов, были сделаны с любовью и детским энтузиазмом. Что может быть веселее этой композиции из молочного шоколада? Рекомендованная цена: 140 евро.

ch 屹立在白雪皑皑的花园中，这个雪人是作者用孩童的精神和深深的爱意雕刻出来的，让人忍不住想咬一口。还有别的其他的什么，可以比这用牛奶巧克力做出的雪人更让人高兴的呢？售价：140欧元

Les Sapins de Philippe Brito

Disponible en 3 couleurs (noir, lait et blanc) avec : des fruits du mendiants, pistache hachée et coco râpée pour effet sapin vert ou neige et meringue. PPC : de 9 à 39 €

uk Available in 3 colours (dark, milk and white) with: the dried fruit, chopped pistachio and grated coconut for the effect of green pine or snow and meringue. RRP: € 9 to € 39

ru Эти лакомства могут быть из черного, молочного и белого шоколада. В качестве наполнителей использованы орехи, измельченные фисташки, а также кокосовая стружка или безе, которые создают эффект заснеженной елочки. Рекомендованная цена: от 9 до 39 евро.

ch 三种可选颜色（黑色，牛奶，以及白巧克力），外加上：水果以及干果，碎花生。并使用可可碎末用来营造松树的绿色效果，还有蛋白饼做出雪的效果。售价：9到39欧元

La Sphère Nyangbo de Christophe Roussel

Cette sphère en chocolat grand cru Nyangbo 68% de cacao percée de multiples encoches laisse deviner en son centre une boule de chocolat rouge vif. PPC : 28 €

uk This grand cru Nyangbo 68% cocoa chocolate sphere pierced with multiple notches let through hints of a bright red ball of chocolate at its centre. RRP: €28

ru Этот шар из шоколада гран крю Nyangbo с 68% какао со множеством прорезей, сквозь которые просматривается его сердцевина в виде шоколадного шара ярко-красного цвета. Рекомендованная цена: 28 евро.

ch Nyangbo 68%做成的巧克力球体，独特的镂空艺术设计，让人不断注意中间那颗鲜红色的巧克力球。售价：28欧元

令人惊叹的巧克力创作

© Patrick Gerard