CHOCOLISSIMO



ŚWIAT PRALINEK
CHOCOLISSIMO

NASZE PRALINY

Sprawdź szeroką gamę naszych wyjątkowych pralin!
Nas Czekoladnicy przygotowują je z najwyżej jakości składników w naszej pracowni – bez zbędnych dodatków, bez kompromisów. Najpierw pracują nad wyjątkowymi kompozycjami smaków, aby potem połączyć receptury z naszą wyśmienitą czekoladą, a na końcu starannie ozdobić. Tak powstają małe czekoladowe dzieła sztuki – praliny Chocolissimo.

VERY BERRY MATCHA

P182



Matcha i malina w białej belgijskiej czekoladzie – słodycz przełamana kwaskowością maliny i zwieńczona wyjątkową nutą matchy.

DAME BLANCHE

P140



Doskonałe połączenie słodkiego smaku dulce de leche i orzechów laskowych ukryte w białej czekoladzie.

COFFEE SHELL

P073



Ponadczasowa kompozycja ciemnego ganache oraz aromatycznej kawy zamknięta w białej czekoladzie równoważącej smak.

COFFEE

P155



Nadzienie o niezwykle bogatym kawowym smaku, otulone białą czekoladą ze zdobieniem z czekolady deserowej.

MARBRE

P005



Rumowa uczta w postaci aksamitnego nadzienia rumowego umieszczonego w ciemnej czekoladzie, oblanego białą czekoladą.

CARAMEL & CREAM

P199



Waniliowo-karmelowy krem zamknięty w białej belgijskiej czekoladzie, o delikatnym, deserowym i słodkim charakterze.

TINTERETTO

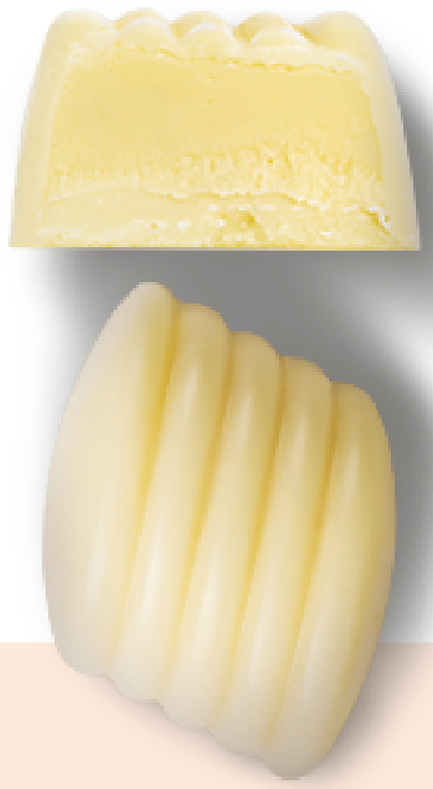
P189



Biała czekoladowa skorupka pokryta natryskiwaną mleczną czekoladą, wypełniona nadzieniem Tinteretto.

VANILLA

P188



Nadzienie o smaku waniliowym w białej czekoladowej skorupce.

CARLA

P198



Pralina o smaku kawy i karmelu w białej belgijskiej czekoladzie, tworząca słodko-aromatyczne połączenie.

WINTER COOKIE

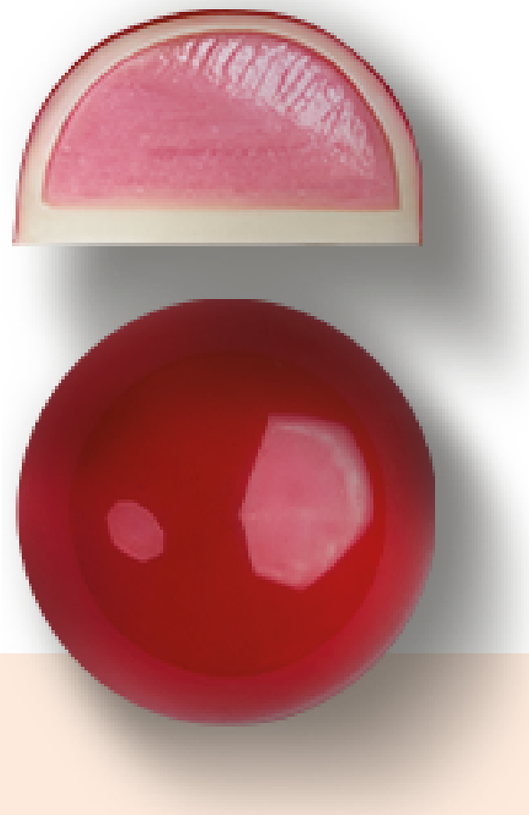
P218



Pralina o smaku korzennych ciasteczek w białej belgijskiej czekoladzie, o ciepłym, aromatycznym charakterze i delikatnej słodyczy.

WHITE STRAWBERRY BLOOM

P208



Truskawkowe nadzienie ukryte w białej belgijskiej czekoladzie, zachwycające owocową świeżością i finezją smaku.

WHITE HAZELNUT
P212



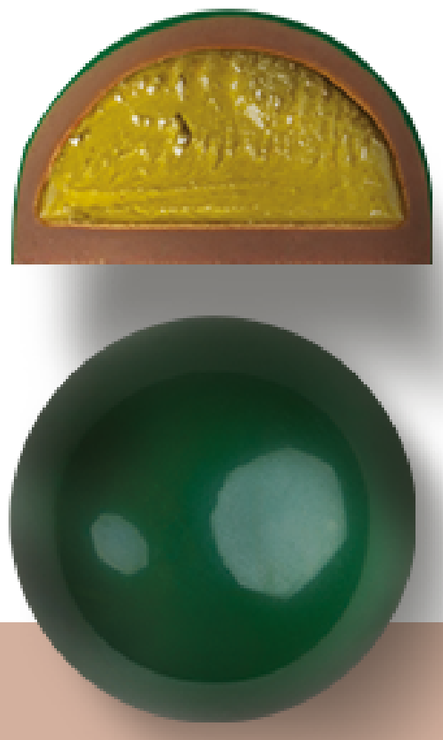
Kontrastowa kompozycja z białej belgijskiej czekolady i orzechowego wnętrza, podkreślona brązowymi zdobieniami.

WHITE PISTACHIO FLOW
P211



Owalna pistacjowa forma w białej belgijskiej czekoladzie o intensywnie zielonym kolorze, z kremowym, aksamitnym wnętrzem.

MILK PISTACHIO FLOW
P201



Pistacjowa w smaku i kolorze pralina o kremowym wnętrzu w mlecznej belgijskiej czekoladzie pełna elegancji.

WHITE CHOCOLATE MOUSSE
P203



Kompozycja o smaku białej belgijskiej czekolady w mlecznej czekoladzie, tworząca elegancki kontrast i harmonię smaków.

MILK CARAMEL MELT
P205



Klasyczny karmel w mlecznej belgijskiej czekoladzie, podkreślony złotym połyskiem i wyrafinowaną słodyczą.

PISTACHIO

P179



Pistacjowa miłość, czyli ręcznie zdobione serce z ciemnej czekolady wypełnione aksamitnym nadzieniem pistacjowym.

DOUBLE MATCH

P162



Wykwintne połączenie głębokiej nuty truflowego nadzienia z aksamitnym orzechowym kremem, zamknięte w mlecznej czekoladzie.

CERNOTTI

P195



Pralina o orzechowym wnętrzu w mlecznej belgijskiej czekoladzie, podbitym chrupiącymi orzechami pekan i kremowym wnętrzem.

NOIX DE FRAMBOISE

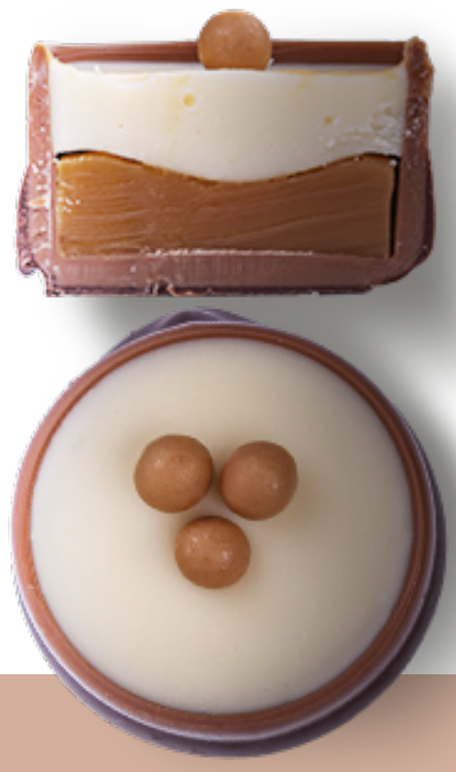
P154



Nowatorskie połączenie malin z orzechami laskowymi skryte w mlecznej i białej czekoladzie z malinową posypką.

DULCE DE LECHE

P139



Karmel w śmietankowym wydaniu ukryty pod kremem z białej czekolady, zwieńczony ozdobnymi chrupiącymi kuleczkami.

CHOCOMOUSSE

P131



Puszysty mus czekoladowy – znana i lubiana klasyka deserów zamknięta w mlecznej czekoladzie ozdobionej ciemnymi drobinkami.

RASPBERRY CAKE

P174



Malinowy mus skryty pod warstwą nadzienia o smaku biszkoptu, otoczony mleczną czekoladą. Całość ozdobiona kawałkami liofilizowanych malin.

CRÈME BRÛLÉE

P049



Sławny francuski deser został zamknięty w wyśmienitej pralince otoczonej delikatną mleczną czekoladą.

BLONDIE

P170



Blondie to odpowiedź na czekoladowe szaleństwo brownie – krem ciasteczkowy w towarzystwie mlecznej czekolady, posypany kawałkami ciasteczek.

RASPBERRY SQUARE

P173



W mlecznej czekoladzie kryje się malinowe bogactwo: warstwa malinowego ganache pokryta warstwą malinowej glazury, czyli polewy z malin.

MOUSSE AU CHOCOLAT

P014



Bogactwo czekoladowego smaku: kremowy mus czekoladowy otoczony czekoladą mleczną, z warstwą czekolady deserowej na górze.

TRUFFLE

P185



Oryginalny, ponadczasowy faworyt: mleczna czekolada z klasycznym nadzieniem truflowym.

CHOCOLISSIMO

CRISPY MILK

P016



Orzechowe nadzienie urozmaicone słodyczą karmelizowanego cukru, oblane mleczną czekoladą i udekorowane czekoladą deserową.

PRALINE HAZELNUT

P186



Pyszne połączenie mlecznej czekolady z praliną z orzechów laskowych.

CRUNCHY SQUARE

P145



Kompozycja z mlecznej czekolady i aksamitnego nadzienia z orzechów laskowych z ciekawym dodatkiem chrupiących herbatników.

PEAR

P125



Niezwykłe nadzienie gruszkowe otulone mleczną i białą czekoladą. Całość udekorowana chrupiącym ziarnem kakaowca.

PICASSO

P028



Dwie warstwy stanowiące niebanalne połączenie cappuccino ze słodyczą brzoskwiń, w oprawie z mlecznej i białej czekolady.

CARAMEL

P123



Miłość do karmelu i dealnie wyrażona poprzez jedwabisty, gęsty karmel zamknięty w mlecznej czekoladzie w kształcie serca.

CINNAMON &GINGER

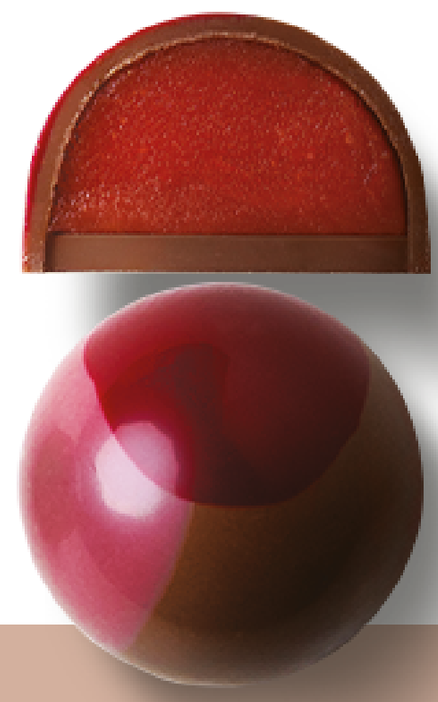
P079



Krem imbirowo-
-cynamonowy
ozdobiony pokruszonymi
ciasteczkami korzennymi.

RHUBARB VELVET

P183



Rabarbar w mlecznej
belgijskiej czekoladzie
– aksamitne, lekko
kwaskowe nadzienie
o świeżym charakterze.

PEACH GLOW

P184



Połączenie nadzienia
o smaku słodkich,
swojskich brzoskwiń
z delikatną, wykwintną
mleczną belgijską
czekoladą.

INTENSE COFFEE

P193



Intensywnie kawowy
krem zamknięty w pralinie
z deserowej belgijskiej
czekolady, o wyrazistym
profilu i aksamitnej
strukturze.

TRUFFLE PYRAMID

P190



Nadzienie dorado
w mlecznej czekoladowej
skorupce, ozdobione
kroplą białej czekolady.

CRUNCHY PRALINE

P187



Wyjątkowe połączenie
mlecznej czekolady,
pralinowego nadzienia
z orzechów laskowych
oraz chrupiącego dodatku
w postaci drobno
pokruszonych ciasteczek.

ŚWIAT PRALINEK

CHOCOLISSIMO

COCOA DUST

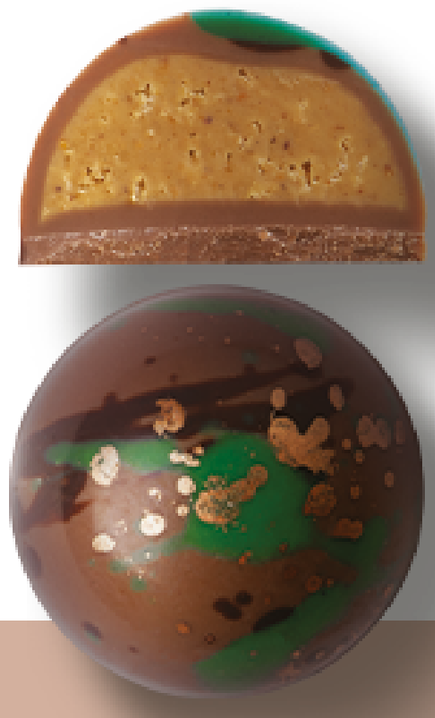
P202



Kakaowa kompozycja otulona mleczną belgijską czekoladą, o głębokim, intensywnym charakterze i aksamitnej słodyczy.

DUBAI MILK

P164



Ekskluzywne nadzienie dubajskie z pasty pistacjowej i chrupiącego ciasta Kadayif w zdobionej ręcznie mlecznej czekoladzie.

COGNAC CARAMEL

P192



Karmelowa kompozycja z nutą koniaku w mlecznej belgijskiej czekoladzie, wykończona karmelizowanymi orzechami o szlachetnym charakterze.

FLORA

P200



Cytrusowo-miodowa kompozycja otulona mleczną i białą belgijską czekoladą, łącząca słodycz z delikatną świeżością pomarańczy.

MILK MOCHA GLOW

P207



Kawowa kompozycja w mlecznej belgijskiej czekoladzie, łącząca delikatną słodycz z bogatym, aromatycznym profilem.

CHOCOLISSIMO

SALTED SWEETNESS

P219



Połączenie karmelu, soli i belgijskiej czekolady mlecznej w formie kształtnej praliny będącej czystą przyjemnością.

MILK HAZELNUT DUST

P210



Orzechowa słodycz o kremowym charakterze, otulona mleczną belgijską czekoladą i wykończona subtelnym połyskiem.

CHILLI CHERRY

P138



Wyrafinowany karmel o smaku wiśniowym i zaskakujący element papryczki chilli, zamknięte w deserowej czekoladzie.

RASPBERRY CRUSH

P161



Zmysłowe połączenie deserowej czekolady z eksplozją soczystej, słodko-kwaśnej maliny w formie gładkiego musu.

GINGERBREAD

P163



Czekoladowo-piernikowa rozkosz w czekoladzie deserowej, z wyrazistym aromatem korzennych przypraw.

DARK FUDGE

P152



Słodki karmelowy krem, którego smak doskonale podkreśla wyśmienita deserowa czekolada.

FRAMBOISES ET CAFÉ

P072



Wytworny ciemny ganache w deserowej czekoladzie, którego smak podkreślony jest nutą kawy i przełamany kwaskowością malin.

TIRAMISU

P194



Pralina o smaku tiramisu w deserowej belgijskiej czekoladzie, łącząca kawowo-kremowy charakter klasycznego deseru.

YUCATAN

P122



Wyjątkowo chrupiące, czekoladowe nadzienie z kruszonym ziarnem kakaowca oblane czekoladą deserową.

KIR ROYAL

P197



Pralina jagodowa z nutą szampana w mlecznej belgijskiej czekoladzie, udekorowana malinami dodającymi owocowej świeżości.

CARAMEL TRUFFLE

P077



Zachwycająca kompozycja truflowego nadzienia i słonego karmelu otulona ciemną czekoladą oprószoną kawałkami mlecznej czekolady.

CHOCOLISSIMO

LEMON

P175



Delikatnie kwaskowe cytrynowo-czekoladowe nadzienie w otoczce z ciemnej czekolady, wykończone finezyjnym złotym zdobieniem.

CASSIS

P176



Klasyka gatunku w postaci truflowego nadzienia z wykwintnej deserowej czekolady, otoczonego czekoladą.

MULLED WINE

P178



Bogactwo korzennego smaku grzanego wina zamknięte w pralinie z deserowej czekolady. Rozgrzewające wspomnienie zimowych wieczorów!

MOELLEUX

P168



Molleux au chocolat to czekoladowy fondant, a ta pralina to ukłon w stronę tego słynnego deseru – w jej środku znajduje się czekoladowy krem i sos.

RASPBERRY DELIGHT

P148



Niezwykle puszysty i delikatny malinowy krem oblany deserową czekoladą, zwieńczony drobnymi kawałkami malin.

BROWNIE

P143



Klasyczny smak czekoladowego ciasteczka brownie zamknięty w mlecznej i deserowej czekoladzie z chrupiącą posypką.

ŚWIAT PRALINEK

CHOCOLISSIMO

VANILLA CHEESE-CAKE & RASPBERRY

P142



Sernikowa przyjemność – smak tradycyjnego waniliowego sernika z dodatkiem malinowego dżemu ukryty w deserowej czekoladzie.

CHERRY BLOOM

P180



Wiśnia z nutą kwiatu czarnego bzu w deserowej belgijskiej czekoladzie – intensywny, owocowy akcent z eleganckim finiszem.

CARRE CAFE

P002



Intensywnie kawowa pralinka w ciemnej czekoladzie.

DARK LEMON WHISPER

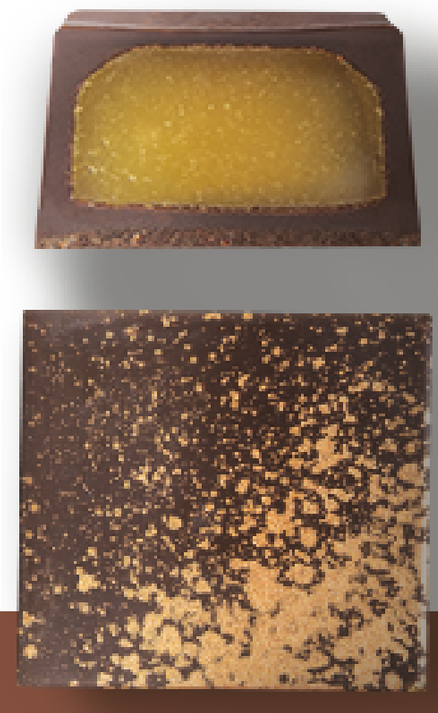
P204



Cytrynowa kompozycja o wyrazistej kwaskowości, zamknięta w mlecznej belgijskiej czekoladzie i ozdobiona subtelnymi zdobieniami.

DARK CARAMEL MELT

P206



Karmelowa kompozycja w deserowej belgijskiej czekoladzie, zwieńczona złotym akcentem i głębokim, wyrafinowanym charakterem.

CHOCOLISSIMO

DARK ORANGE BLOOM

P209



Pomarańczowa kompozycja o wyrazistej owocowej nucie, zanurzona w deserowej belgijskiej czekoladzie o ciemnoczerwonym odcieniu.

COZY ORANGE

P220



Świąteczna pralina o smaku pomarańczy z nutą goździka w deserowej czekoladzie, o korzenno-cytrusowym, wyrazistym charakterze.



CHOCOLOWISSIT

CHOCOLISSIMO



CZEKOLADKI

CUPCAKES

RED VELVET



Wyjątkowa kompozycja nadzienia z czerwonych owoców z delikatnym kremem o smaku sernika i białej czekolady.

CAPPUCCINO GANACHE



Doskonały, kawowy krem cappuccino i czekoladowe nadzienie w pysznej belgijskiej czekoladzie.

FOREST BERRIES GANACHE



Mieszanka kremu z owoców leśnych i pysznego owocowego nadzienia w mlecznej, belgijskiej czekoladzie.

SALTED CARAMEL



Aksamitny karmel przykryty chmurką karmelowego kremu i otoczony mleczną, belgijską czekoladą.

STRAWBERRY FONDANT



Mocno truskawkowe nadzienie ukryte pod słodkim, truskawkowym kremem w pysznej belgijskiej czekoladzie.

SALTY FUDGE



Nadzienie o smaku solonego karmelu pokryte delikatnym kremem z orzechów pekan i otoczone mleczną belgijską czekoladą.

ALMOND PRALINE



Migdałowe nadzienie, pokryte delikatnym kremem o smaku śmietankowym. Całość posypana różowym cukrem.

LEMON CHEESECAKE



Wyraziste cytrynowe nadzienie ukryte w koszyczku z aksamitnej, mlecznej belgijskiej czekolady.

CHOCOLISSIMO

POZNAJ ŚWIAT CHOCOLISSIMO

MM BROWN SP. Z O.O.
ul. Ostrowska 582
61-324 Poznań

infolinia: 801 000 609
tel/fax: 61 870 89 82
biuro@chocolissimo.pl

CHOCOLISSIMO.PL