

BONBONS praliné ENROBÉS



PRÉSENTATION POUR LE PERSONNEL DE BOUTIQUE

1. CE QU'IL FAUT RETENIR

- Bonbon praliné feuillantine enrobé de chocolat noir de couverture
- Praliné maison à base d'amandes et de noisettes torréfiées et caramélisées
- Texture équilibrée : coque fine et cassante, cœur fondant, croustillant léger
- Goût intense mais bien équilibré, sans excès de sucre
- Fabrication artisanale avec tempéage maîtrisé, garantissant brillance et conservation.

2. COMMENT LA DÉCRIRE AU CLIENT

Vous pouvez dire :

«C'est un bonbon en chocolat noir avec un cœur praliné maison, à la fois fondant et légèrement croustillant grâce à la feuillantine. Le chocolat noir apporte une belle intensité, équilibrée par la douceur des fruits secs caramélisés. La dégustation est gourmande, avec une longue sensation en bouche, sans être écœurante.»

3. COMMENT RÉPONDRE AUX HÉSITATIONS

Client : « J'ai peur que ce soit trop amer. »

→ « Le chocolat noir est présent mais l'amertume est bien maîtrisée grâce au praliné, ce qui le rend très accessible »

Client : « J'ai peur que ce soit trop sucré »

→ « Justement, la recette est équilibrée : on sent surtout le goût des noisettes et amandes caramélisées, sans excès de sucre. »

BONBONS praliné ENROBÉS



PRÉSENTATION POUR LE PERSONNEL DE BOUTIQUE

Client : « J'aime le croustillant »

→ «La feuillantine apporte un croustillant léger qui contraste très bien avec le fondant du praliné. »

4. COMMENT LE CONSERVER ?

- À conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière
- Température idéale : 16 à 18°C
- Éviter le réfrigérateur (risque de condensation et perte de brillance)
- Bien refermer la boîte après ouverture pour préserver la texture et les arômes

5. LES ALLERGÈNES

Contient :

- Fruits à coque : amandes, noisettes
- Lait (chocolat au lait et beurre de cacao)
- Gluten (feuillantine)
- ⚠ Certain chocolat peuvent contenir de la lécithine de soja

