

BONBONS praliné ENROBÉS



DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Aspect visuel

Les bonbons présentent une forme régulière et nette, avec une coque en chocolat noir lisse, brillante et homogène, signe d'un tempéragé maîtrisé. La surface est exempte de traces blanchâtres, de bulles ou de défauts, et la couleur est brun foncé intense, caractéristique d'un chocolat noir de couverture de qualité.

Odeur

À la casse, le bonbon dégage une odeur intense et gourmande de chocolat noir, rapidement complétée par des notes chaudes de fruits secs torréfiés (amande et noisette).

L'ensemble est équilibré, sans odeur parasite ni excès de sucre.

Texture

- À la casse : la coque est fine et cassante, produisant un "snap" net.
- En bouche : la coque fond progressivement, le praliné est fondant et onctueux, la feuillantine apporte un croustillant léger et agréable, créant un contraste de textures harmonieux.

Goût

Le goût est riche et équilibré :

- l'amertume maîtrisée du chocolat noir enrobe le palais,
- la douceur du praliné apporte des saveurs prononcées de noisette et d'amande caramélisées,
- la feuillantine ajoute une note biscuitée subtile, sans dominer.

La longueur en bouche est persistante, avec une sensation gourmande et ronde, sans lourdeur.

Appréciation globale

Ces bonbons praliné feuillantine offrent une association réussie entre intensité, douceur et croustillant, avec un bon équilibre entre le chocolat noir et le praliné.