



FRANCK KESTENER

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur
Champion du Monde de Pâtisserie

FRANCK KESTENER

Franck Kestener vous invite à découvrir son univers, composé de grands classiques mêlés à des créations originales : des bonbons aux saveurs et textures toujours équilibrées élaborés à partir d'ingrédients de qualité finement sélectionnés.

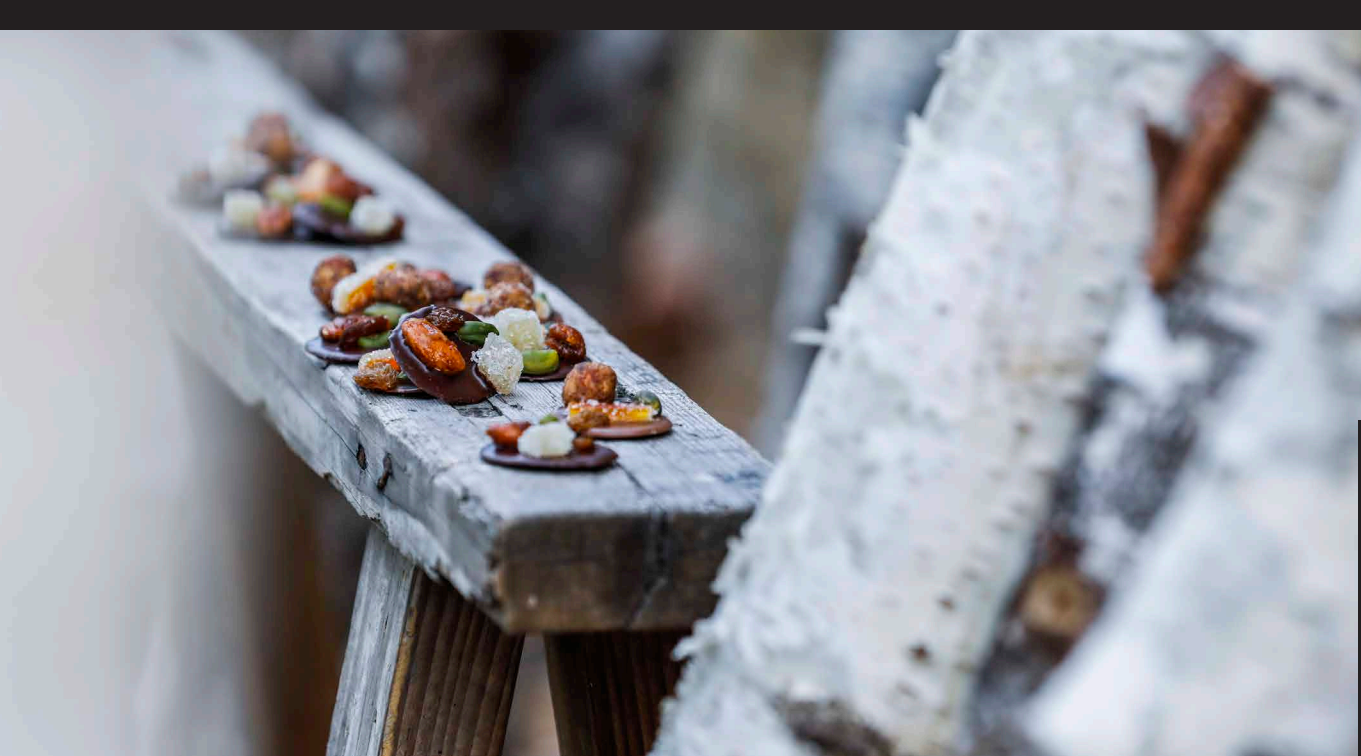
Ses maîtres mots : *sublimier et révéler l'émotion du chocolat !*



Entdecken Sie die Welt von Franck Kestener, wo große Klassiker auf einzigartige Kreationen zusammentreffen : Pralinen aus erlesenen Zutaten, ausgewogen in Geschmack und Textur.

Sein Motto : *die Leidenschaft zur Schokolade verfeinern und enttrüben !*





Ganache Noire



VERVEINE

Ganache à l'infusion de feuilles
de verveine
Ganache mit Eisenkrauttee



POMELOS

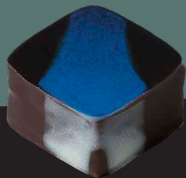
Ganache pamplemousse
Ganache mit Pampelmuse



PIKANTÉA

Ganache au piment d'Espelette AOP
Ganache mit Piment d'Espelette AOP

Ganache Noire



BRIMBELLE

Ganache chocolat origine île de
Grenade et gelée de myrtilles
Ganache mit Heidelbeergelee



CÉSAR

Ganache origine Papouasie
à l'infusion de feuilles de laurier frais
Ganache mit Lorbeertee



ÉCAILLE

Ganache caramel et vanille
de Madagascar
Karamel Ganache mit Vanille



ENLACÉ DE LAIT

Ganache mousseuse
pur chocolat noir
Ganache mit
Dunkelschokolademousse



ÉQUILIBRE

Ganache noire pure origine
Guatemala
Zartbitter Ganache



INDÉCENCE

Mousse de caramel au Rhum
et raisin macéré
Karamel mousse mit Rhum
Contient de l'alcool / Enthält Alkohol

Ganache Noire



INNOCENCE

Ganache infusion de vanille
de Tahiti
Ganache mit tahiti Vanille



PAPOU

Ganache origine Papouasie /
Nouvelle Guinée, infusion
poivre Timut
Ganache mit Timut pfeffer



ROMANTIQUE

Ganache au basilic frais
Ganache mit frische
Basilikum



PULPEUSE

Ganache à la pulpe de
framboise
Ganache mit Himbeeren



SORTILÈGE

Ganache infusion
de gingembre frais
Ganache mit Ingwer



TIMIDITHÉ

Ganache à l'infusion de thé
noir Darjeeling
Ganache mit Schwarze Tee



Pâte d'Amande



IMPLOSION

Pâte d'amande au confit
de clémentines de Corse
Marzipan mit Kandierte
Clementine



P'TIT GIBUS ORANGE

Pâte d'amande candis
à l'orange confite
Marzipan mit
Kandierte Orange



P'TIT GIBUS PASSION

Pâte d'amande candis
au fruit de la passion
Marzipan mit Kandierte
Passionsfrucht



ONDULATION

Pâte d'amande à la myrtille
et fleur d'oranger
Marzipan mit Heidelbeere
und Orangenblüte



Praliné *lait*



1, 2, 3... JE CRAQUE

Praliné aux noisettes du
Piémont (IGP)
Haselnusspraline

Praliné *Lait*



SUSPENSE

Pure pâte de noisettes piémont
au sucre pétillant
Haselnusspraline mit
Zucker Brause



AVALANCHE

Praliné noisette au fruit de la passion,
orange confite et riz soufflé caramélisé
Haselnusspraline mit passionsfrucht,
kandierte Orange mit karamellisierte Puffreis



CACAHUÉTINE

Praliné cacahuète et éclats
de cacahuètes salés
Praline mit Erdnüssen



KARIBOU

Praliné amande au sirop
d'érable 100%
Mandelpraline mit
Ahornsirup



PALERME

Pure pâte de noisettes piémont
sans sucre et chocolat au lait 40%
Nougat mit Haselnuss 40%
Schokolade, ohne Zucker



RENDEZ-VOUS DE JOUR

Praliné amande noisette, croustillant
riz soufflé caramélisé
Mandelpraline mit Karamellisierte
Puffreis

Ganache *Lactée*



DÉLICATESSE

Ganache origine Caraïbes et
gelée de groseilles
Ganache mit johannisbeergelee



ENLACÉ DE NOIR

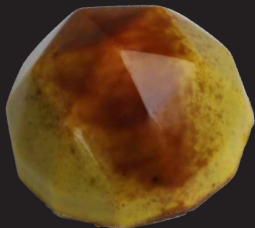
Ganache mousseuse
pur chocolat lait
Ganache mit Vollmilchschokolade
mousse



MATERNEL

Ganache lactée
infusion vanille de Madagascar
Ganache mit Vanilletee

Spécialité Maison



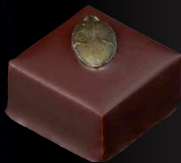
PERLE DE LORRAINE

Mirabelle en trois textures, caramel à l'eau de vie,
pâte de fruit mirabelle et praliné noisette croustillant
Mirabelle in 3 Art : Karamel mit Mirabellenwasser,
Mirabelle fruchtfleisch, Knusper Haselnusspraline

Contient de l'alcool / Enthält Alkohol

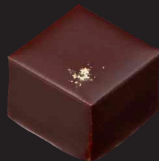


Praliné *Noir*



PUMPKINS

Praliné graine de courge,
duja graine de courge
Kürbissamenpraline



VOLUPTÉ

Praliné citron feuillantine,
ganache cardamome
Zitronenpraline,
Ganache mit Kardamom



TORNADE

Praliné pistache
Praline mit Pistazie



1, 2, 3... JE CRAQUE

Praliné amande Marcona
d'Espagne
Dunkelschokolade Praline mit
Marcona-Mandeln



ARDENT

Praliné amande, miel et épices :
cannelle, girofle, graines de
coriandre, anis étoilé
Praline mit Honig und Gewürzte



BLACK DIAMANT

Praliné au sésame noir
et riz soufflé caramélisé
Praline mit Schwarze Sesam und
Karamellierte Puffreis

Praliné *Noir*



CARACAS

Praliné amande et croustillant
noix de coco caramélisé
Mandeln Praline mit
Karamellisierte Kokos



BREIZH

Praliné sarrasin
Buchweizenpraline



PALERME

Pure pâte de noisettes piémont
sans sucre et chocolat noir 70%
Nougat ohne Zucker,
Schokolade 70%



QUINTESSENCE

Praliné amande Marcona,
nougatine amande et grué de cacao
Marcona Mandel nougat mit
Kakaosplittern



RENDEZ-VOUS DE NUIT

Praliné amande noisette,
croustillant riz soufflé caramélisé
Nougat Praline mit Knusprige



SUSPENSE

Pure pâte de noisettes piémont
au sucre pétillant chocolat noir
Haselnusspraline mit Zucker
Brause

ALLERGENES

PRALINÉ LAIT

1, 2, 3... Je Craque	Soja
Palerme	Lait (y compris lactose) Fruits à coque
Avalanche	Soja + Fruits à coque
Karibou	Lait (y compris lactose)
Rendez-vous de Jour	Céréales contenant du gluten
Suspense	
Cacahuétine	Arachides + Soja Lait (y compris lactose)

GANACHE NOIRE

Brimbelle	
César	
Écaille	
Equilibre	
Enlacé de Lait	
Indécence	
Innocence	Soja
Papou	Lait (y compris lactose)
Pikantéa	
Pomelos	
Pulpeuse	
Romantique	
Sortilège	
Timidithé	
Verveine	

Conseil

Pour une dégustation optimale et sublimer les textures, nous vous conseillons de les laisser revenir à température ambiante d'environ 22°C et de consommer les bonbons dans les cinq semaines qui suivent votre achat. Nous vous conseillons de conserver nos bonbons de chocolat dans leur emballage d'origine à une température comprise entre 15°C et 18°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, ne pas conserver au réfrigérateur.

PRALINÉ NOIR

1, 2, 3... Je Craque	
Anacarde	
Ardent	
Breizh	<i>Soja</i>
Caracas	<i>Lait (y compris lactose)</i>
Quintessence	<i>Fruits à coque</i>
Tornade	
Pumpkins	
Volupté	<i>Soja + Lait (y compris lactose)</i>
Privilège	<i>Soja + Fruits à coque</i>
Rendez-vous de Nuit	<i>Lait (y compris lactose)</i>
Suspense	<i>Céréales contenant du gluten</i>
Black Diamant	<i>Soja + Lait (y compris lactose)</i> <i>Céréales contenant du gluten</i>
Palerme	<i>Soja + Fruits à coque</i>

PÂTE D'AMANDE

Implosion	
Ondulation	<i>Soja</i>
P'tit Gibus Orange	<i>Fruits à coque</i>
P'tit Gibus Passion	

GANACHE LACTÉE


Délicatesse	
Enlacé de Noir	<i>Soja</i>
Maternel	<i>Lait (y compris lactose)</i>

SPÉCIALITÉ MAISON

Perle de Lorraine	<i>Céréales contenant du gluten</i> <i>Soja + Fruits à coque</i> <i>Lait (y compris lactose)</i>
-------------------	--

Tipp

Unsere Pralinen sind aus erlesenen Rohstoffen handwerklich gefertigt. Die optimale Verkostungstemperatur liegt bei 22° C. Wir empfehlen, die pralinen innerhalb 5 Wochen zu verkosten. Wir beraten Sie die Pralinen kühl (16 -18°) und trocken aufbewahren. Eine Lagerung im Kühlschrank ist jedoch zu vermeiden.



6 rue Gutenberg 57200 Sarreguemines
+33 (0)3 87 28 14 62

7 rue Gay Lussac 75005 Paris
+33 (0)1 43 26 40 91

contact@franck-kestener.com
www.franck-kestener.com