



# Crème de Chocolat blanc aux Amandes de Provence

## Petits et grands ne vont pas s'en remettre !

aix&terra, la Manufacture en Provence, lance une nouvelle crème à tartiner : la Crème de Chocolat Blanc aux Amandes de Provence, confectionnée avec le chocolat Ivoire de Valrhona et des amandes récoltées sur le plateau de Valensole. Une recette maison aux saveurs lactées étonnantes.



Après la Crème de Chocolat Marrons glacés, aix&terra poursuit sa collaboration avec la prestigieuse chocolaterie Valrhona, voisine de ses ateliers de Mirmande et Saulce-sur-Rhône. **Pour sa nouvelle recette de pâte à tartiner, la Manufacture en Provence a choisi le chocolat Ivoire composé à 34% de cacao afin d'obtenir une crème de chocolat blanc peu sucrée.**

De la crème liquide est mélangée au chocolat blanc pour obtenir une ganache, à laquelle est ajoutée une purée d'amandes de Provence. Celle-ci est confectionnée maison avec des amandes émondées et séchées au four, relevée d'une légère touche d'arôme naturel d'amande pour lui donner un parfum de frangipane.

**Ces amandes sont récoltées à Valensole dans les Alpes de Haute-Provence, au cœur d'un plateau de lavandes et d'amandiers.** Un site magnifique dont le nom Valensole vient de *vallis* et *solis* qui signifie « La Vallée du Soleil ».

**Elaborée de façon artisanale, sans huile de palme, sans colorant ni conservateur**, la Crème de Chocolat Blanc aux Amandes de Provence révèle une saveur inédite et subtile : le chocolat blanc aux notes de vanille rencontre la douceur de l'amande et de frangipane, offrant en bouche une crème onctueuse dont les parfums se déploient par petites touches.

D'une belle couleur ivoire, elle se déguste sur des croissants pour varier les plaisirs, des brioches et des pognes, des crêpes ou tout simplement à la cuillère. Le chocolat blanc étant souvent travaillé en pâtisserie, elle peut également être utilisée pour confectionner des ganaches et des macarons.



**La Crème de Chocolat Blanc aux Amandes de Provence** est proposée en pot de 240g ou petit pot de 130g pour une dégustation découverte.

**Prix : 4,90 € (130g) et 8,50 € (240g).**

Disponible à la boutique d'Aix en Provence et sur le site [aixeterra.com](http://aixeterra.com). Au Lafayette Gourmet Paris, Marseille, Nice, au Galeries Gourmandes Porte Maillot Paris 17<sup>ème</sup> et dans toutes les bonnes épicerie fines.



#### DÉGUSTATION AU SIRHA

**La Crème de Chocolat Blanc aux Amandes de Provence** sera dévoilée au Sirha Eurexpo Lyon, du samedi 24 au mercredi 28 janvier 2015. Rendez-vous **HALL 2.1 stand K40** pour la goûter sur de petites brioches !

#### UNE ÉCO ARCHITECTURE ET MATÉRIAUX LOCAUX



**C'est à l'été 2015 que la Manufacture aix&terra verra le jour à Saules-sur-Rhône, en Drôme Provençale.** Véritable innovation éco-architecturale, le bâtiment de 700m<sup>2</sup> imaginé par l'architecte François Muracciole (Fragonard, Bonpoint...), sera construit avec des matériaux locaux et des solutions énergétiques originales.

#### CONTACT aix&terra

La Manufacture Mirmande : 09 54 77 34 58  
La boutique Aix-en-Provence : 04 42 09 43 81  
contact@aixeterra.com - [www.aixeterra.com](http://www.aixeterra.com)

#### CONTACT PRESSE

L'Arrière-Cuisine - Marion Asal  
Tél. : 01 45 61 08 05  
marion.asal@larierecuisine.fr