

THE FRENCH BASTARDS

[Visuels HD à télécharger ici](#)

Le BMC : La nouvelle obsession sucrée

Oubliez tout ce que vous savez sur les macarons. Le BMC (Bastard Macarons Cookies) explose les codes du dessert régressif avec une pâte mi-cuite qui cache un cœur fondant de ganache. C'est du croquant, c'est de l'onctueux, c'est une claque. Trois bases de pâte différentes et huit saveurs de ganache démentes qui promettent de marquer les esprits.



LES TROIS BASES DE PÂTE

- Nature : douce et classique, une base intemporelle.
- Cacao : intense et corsée, un retour aux racines du chocolat pur.
- Charbon : intrigante et surprenante, une touche de mystère dans chaque bouchée.

HUIT SAVEURS DE GANACHE QUI TAPENT FORT

À base de pâte Nature :

- Spéculoos Caramel : pépites de chocolat au lait, pâte de spéculoos et cœur fondant de pâte à tartiner caramel, un vrai plaisir.
- Gianduja Lait : noisettes croquantes, ganache gianduja au lait, éclats de noisettes pour une touche gourmande et régressive.
- Cappuccino : une touche de café, une ganache lactée douce et des pépites de chocolat, une expérience douce-amère.

À base de pâte Cacao :

- Chocolat Coco : chocolat noir intense, coco râpée, et ganache coco. Une rencontre exotique, pleine de fraîcheur.
- Chocolat Noir : hommage au chocolat pur et brut, pour les puristes.
- Cacahuète : ganache cacahuète veloutée, éclats croquants de cacahuète et une touche de gourmandise assumée.

À base de pâte Charbon :

- Pistache : composé de pépites de chocolat blanc et de pistaches hachées, garni d'une ganache pistache généreuse et recouvert de pistaches hachées.
- Vanille & Charbon : mariage audacieux entre la douceur de la vanille et la profondeur de la pâte charbon, une expérience surprenante.

Prix : 2.90€ - Unité / 22€ - La boîte de 8 BMC

Disponible en exclusivité dans leur nouvelle boutique au 52 rue de Levis dans le 17e, et à venir prochainement dans l'ensemble des boutiques.