



Fangio De Baets
CHOCOLATE-MASTER

All these chocolates are handmade in this shop in Bruges. The state-of-the-art atelier adds a new dimension to chocolate making. They are crafted according to the original recipe under the supervision of Fangio De Baets.

CHOCOLATE - MASTER - TEAM

We hope you enjoy our exquisite centers made with real butter and fresh cream, made in Bruges, Belgium.

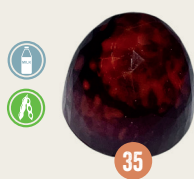
SCAN AND
BUY YOUR
CHOCOLATES
ONLINE



WE SHIP
WORLDWIDE



Wollestraat 31b
8000 Brugge - Belgium
T. +32 50 34 83 83
info@pralinette.be
www.pralinette.be



GRAND MARNIER

Gelei van bloedappelsien met een crème van Grand Marnier
Blood orange jelly with a Grand Marnier cream
Gelée d'orange sanguine avec une crème au Grand Marnier



INFUSION MENTHE

Ganache geïnfuseerd met munt
Ganache infused with mint
Ganache infusée à la menthe



INFUSION THÉ

Donkere ganache geïnfuseerd met Engelse thé
Dark ganache infused with English tea
Ganache noire infusée au thé anglais



LAVENDE

Ganache van lavendel met een laagje praliné
Lavender ganache with a layer of praliné
Ganache à la lavende avec une couche de praliné



LEMONGRASS

Melkchocolade ganache geïnfuseerd met citroengras en sesamzaadjes
Milk chocolate ganache infused with lemongrass and roasted sesame
Ganache au chocolat au lait infusé à la citronnelle et les graines de sésame



LIMONCELLO FRUTTI

Zachte crème van limoncello
Smooth limoncello cream
Crème douce au limoncello



MACADAMIA

Amandelpraliné met stukjes macadamianoot
Almond praline with macadamia nut pieces
Praliné aux amandes avec morceaux de noix de macadamia



MANGO

Crème van witte chocolade met mango
White chocolate cream with mango
Crème au chocolat blanc avec mangue



MANON MOKKA

Klassieke koffie crème met hazelnoot
Classic coffee cream with hazelnut
Crème café classique avec noisette



MARZIPAN

Marsepein van Portugese Faro amandelen geperfumeerd met Elixir d'Anvers
Marzipan made from Portuguese Faro almonds flavored with Elixir d'Anvers
Pâte d'amande aux amandes Faro portugaises parfumée à l'Elixir d'Anvers



MATCHA

Ganache van Japanse matcha
Ganache of Japanese matcha
Ganache au matcha japonais



ORIGINE MADAGASCAR

Donkere ganache met Origine Madagaskar chocolade
Dark ganache with Madagascar origin chocolate
Ganache noire au chocolat d'origine Madagascar



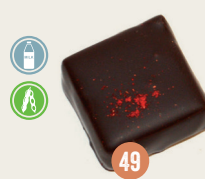
ORIGINE PERU

Donkere ganache met Origine Peru chocolade
Dark ganache with Peru origin chocolate
Ganache noire au chocolat d'origine Pérou



PECAN RICE CRISPY

Pecan praliné met gepofte rijst en knettersuiker
Pecan praline with puffed rice and popping candy
Praliné de pécan avec du riz soufflé et du sucre pétillant



PIMENT D'ESPELETTE

Bittere Origine Ganache met chilipeper en cacaonibs
Ganache Origine with chilipeper and cacaonibs
Ganache Origine amère avec piment et cacao nibs



PIÑA COLADA

Kokosmelk - ananas - rhum
Coconutmilk - pineapple - rum
Coco - ananas - rhum



PISTACHE INTENSE

Intense pure perzische pistache
Intense pure Persian pistachio
Pistache perse pure et intense



PISTACHE MERINGUE CARAMEL SALÉ

Ganache van pistache met een laagje gezouten caramel en meringue
Pistachio ganache with a layer of salted caramel and meringue
Ganache à la pistache avec une couche de caramel au beurre salé et de meringue



POMME SPECULOOS

Ganache van appel met crunch van speculoos
Ganache of apple with a crunch of speculoos
Ganache de pomme avec croquant de spéculoos



POMMES FEUILLENTINE CARAMEL SALÉ

Appel met een laagje gezouten caramel en feuillentine
Apple with a layer of salted caramel and feuillentine
Pomme avec une couche de caramel au beurre salé et de feuilletine



POPCORN

Ganache van popcorn
Popcorn ganache
Ganache au popcorn



PRALINÉ CLASSIC

Rijke, zachte klassieke hazelnootpraliné
Rich, smooth classic hazelnut praline
Praliné noisette classique, riche et onctueux



PRALINÉ CROQUANT

Hazelnoot praliné met gebroken hazelnoot stukjes
Hazelnut praline with chopped hazelnut pieces
Praliné noisette avec morceaux de noisettes cassées



PRALINÉ D'AMANDE POIRE

Amandel praliné met een gelei van peer
Almond praline with a pear jelly
Praliné aux amandes avec une gelée de poire



PRALINÉ FEUILLENTINE

Praliné met "Feuillentine Breton"
Praliné with "Feuillentine Breton"
Praliné avec "Feuillentine Breton"



RHUM RAISIN

Botercrème met rum en rozijnen
Buttercream with rum and raisins
Crème au beurre au rhum et aux raisins secs



ROSE WATER

Witte ganache met roze water en caramel crunch
White ganache with rose water and caramel crunch
Ganache blanche à l'eau de rose et croustillant caramel



SURPRISE

Caramel geperfumeerd met violet en aardbeien crunch
Caramel flavored with violet and strawberry crunch
Caramel parfumé à la violette et croquant de fraise



TONKA

Origine ganache uit Peru met tonkaboon
Origine ganache from Peru with tonka bean
Origine du Pérou au fève tonka



VANILLE BOURBON

Crème van vanille type bourbon
Bourbon vanilla cream
Crème à la vanille bourbon



VODKA PÊCHE

Witte ganache met zachte pêche en vodka
White ganache with soft peach and vodka
Ganache blanche à la pêche douce et vodka



WASABI

Ganache met pikante wasabi
Ganache with spicy wasabi
Ganache au wasabi épicé

- MELK - MILK - LAIT
- GLUTEN
- NOTEN - NUTS - NOIX
- SOJA - SOY

AARZEL NIET ONS TE VRAGEN
NAAR ALLERGENEN.

DO NOT HESITATE TO ASK US
ABOUT ALLERGENS.
N'HÉSITEZ PAS À NOUS POSER
DES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES.

Pralinette
BELGIUM'S FINEST CHOCOLATES

Gault & Millau
Finest Chocolatiers
Belux

WWW.PRALINETTE.BE

Handmade in Bruges

Pralinette shop werd opgericht in 1992 toen Fangio De Baets afstudeerde aan de Hotelschool “Ter Groene Poorte” als suiker en chocolade bewerker. De winkel heeft door de jaren heen een geweldige reputatie opgebouwd als artisanale “Top Chocolaterie”. Tot op de dag van vandaag wordt alles nog **met de hand gemaakt in de winkel in hartje Brugge**.

De pralines zijn gemaakt met passie en kennis, en zijn een lust voor zowel het oog en de tong. In de winkel kunt u ook een kijkje nemen in onze “state-of-the-art”-atelier om te zien hoe onze pralines en truffels dagelijks worden gemaakt.

Door de jaren heen hebben we talloze prestige merken en top-restaurants mogen bedienen met logo chocolade en gepersonaliseerde pralines, zoals Tesla, Bentley, Jaguar enz. Fangio De Baets werd in 2010 geselecteerd als chef-kok voor de World Expo in Shanghai en in 2014 voor de World Expo in Milaan.

Pralinette werkt enkel met duurzame cacaobonen, geselecteerd van de beste plantages wereldwijd. Hier in België worden onze bonen volledig van “Bean to Chocolate” gemaakt!

Culinaire groeten,
Fangio - Pralinette - Team



La boutique Pralinette a été fondée en 1992, lorsque Fangio De Baets a été diplômé en tant que chocolatier-confiseur de l'école “Ter Groene Poorte”. Au fil des ans, le magasin a construit sa réputation d'artisan “top chocolatier”. Aujourd'hui encore, **tout est fabriqué à la main dans le magasin situé au centre de Bruges**.

Les chocolats sont fabriqués avec passion et savoir-faire, un régal pour les yeux et les papilles. Dans le magasin, vous pouvez également observer notre “state-of-the-art”-atelier où chaque jour sont réalisées nos pralines et truffes.

Au fil des années, d'innombrables restaurants et marques de prestige nous ont confié la réalisation de pralines et chocolats personnalisés comme, notamment Bentley, Jaguar, Tesla etc.

Avec nos meilleures salutations culinaires,
Fangio - Pralinette - Team

The Pralinette shop was founded in 1992, when Fangio De Baets graduated in Hotel Management “Ter Groene Poorte” as chocolatier. Over the years the store has built up a great reputation as artisan “Top Chocolaterie”. To this day everything is still **handmade in the city centre of Bruges**.

Chocolate pralines are made with passion and knowledge, pleasing both eye and tongue. Over the years we have supplied a vast number of prestige brands (such as Tesla, Jaguar, Bentley, ...) and top restaurants with personalised logo chocolate. In 2010 Fangio was selected as chef for the World Expo in Shanghai.

Culinary regards,
Fangio - Pralinette - Team



BAILEYS
Koffie en whisky crème
Coffee and whiskey cream
Crème café et whisky



BASIL
Ganache van melk chocolade geïnfuseerd met basilicum
Coffee
Milk chocolate ganache infused with basil
Ganache au chocolat au lait infusée au basilic



BERGAMOTTE
Gelei van Bergamot met hazelnoot
Bergamot jelly with hazelnut
Gelée de bergamote avec noisette



BIÈRE BELGE
Donkere ganache met Belgisch bier
Dark ganache with Belgian beer
Ganache noire à la bière belge



BONBON TOFFEE
Zachte caramel met chocolade
Creamy caramel with chocolate
Caramel au chocolat



CACAHUÈTE PEANUT
Pinda praliné met caramel
Peanut praline with caramel
Praliné aux cacahuètes avec caramel



CACAO INTENS
Pralinette's donkere chocolade selectie
Pralinette's dark chocolate selection
Sélection de chocolat noir de Pralinette



CAFÉ
Donkere chocolade ganache met Braziliaanse arabica koffie
Dark chocolate ganache with Brazilian Arabica coffee
Ganache au chocolat noir avec café Arabica brésilien



CAPPUCCINO
Slagroom met Italiaanse koffie
Whipped cream with Italian coffee
Crème fraîche au café italien



CARAMEL CLASSIC
Huisgemaakte “blonde” caramel
Homemade “blonde” caramel
Caramel “blonde” maison



CARAMEL SALÉ
Caramel met Portugees zeezout
Caramel with Portugues seasalt
Caramel à la fleur de sel Portugais



CHARDONNAY
Zachte crème van Chardonnay druiven
Delicate Chardonnay grape cream
Crème douce aux raisins Chardonnay



CHEESECAKE
Crème van witte chocolade met een coulis van blauwe bessen
White chocolate cream with a blueberry coulis
Crème au chocolat blanc avec un coulis de myrtilles



CHERRY
Donkere chocolade ganache met een laagje gelei van kers
Dark chocolate ganache with a layer of cherry jelly
Ganache au chocolat noir avec une couche de gelée de cerise



CINNAMON
Donkere ganache met kaneel
Dark ganache with cinnamon
Ganache noire à la cannelle



CITRON VERT
Witte chocolade ganache met zeste van limoen
White chocolate ganache with lime zest
Ganache au chocolat blanc avec du zeste de citron vert



COLA
Witte vanille ganache met cola smaak
White vanilla ganache with cola flavor
Ganache vanille blanche au goût de cola



COOKIES & CREAM
Ganache met cookies
Ganache with cookies
Ganache avec biscuits



CRÈME BANANE MERINGUE
Bananencreme met meringue
Banana cream with meringue
Crème à la banane avec meringue



CRÈME BRULÉE
Witte chocolade ganache met crème brûlée smaak
White chocolate ganache with crème brûlée flavor
Ganache au chocolat blanc au goût de crème brûlée



CRÈME CHOCOLATE
Chocoladecrème
Chocolate cream
Crème au chocolat



CRÈME FRAÎCHE
Crème van vanille uit Madagaskar
Cream of Madagascar vanilla
Crème de vanille de Madagascar



CUBERDON
Witte chocolade ganache met originele cuberdon en crunch
White chocolate ganache with original cuberdon and crunch
Ganache au chocolat blanc avec cuberdon original et croquant



EGGNOG
Witte chocolade crème met advocaat
White chocolate cream with advocaat
Crème au chocolat blanc avec advocaat



FÔRET NOIRE
Smeuïge kersenvulling
Smooth cherry filling
Garniture tendre à la cerise



FRAISE-YUZU POIVRE
Aardbei geparfumeerd met Yuzu en een ganache van zwarte peper
Strawberry flavored with yuzu and a black pepper ganache
Fraise parfumée au yuzu et ganache au poivre noir



FRAMBOISE
Frambozen crème met coulis
Raspberry cream with coulis
Crème de framboise avec coulis



FRUIT DE LA PASSION
Duo van passievrucht
Passion fruit duo
Duo de fruit de la passion



FRUIT ROUGE PRALINÉ D'AMANDE
Amandelpraliné met een gelei van rode vruchten
Almond praline with a red fruit jelly
Praliné aux amandes avec une gelée de fruits rouges



GANACHE À L'ORANGE
Donkere ganache met sinaasappel
Dark ganache with orange
Ganache noire à l'orange



GIANDUYA
Melkchocolade met noten
Milk chocolate with nuts
Chocolat au lait aux noix



GIANDUYA BRÉSILIENNE
Melkchocolade met Bresilienne noten
Milk chocolate with Bresilienne nuts
Chocolat au lait aux noisettes Brésiliennes



GIANDUYA RICE CRISPY
Melkchocolade met gepofte rijst
Milk chocolate with puffed rice
Chocolat au lait avec riz soufflé



GINGEMBRE
Kokosmelkganache met gember
Coconutmilk ganache with ginger
Ganache au lait de coco au gingembre

**AARZEL NIET ONS TE VRAGEN NAAR ALLERGENEN.
DO NOT HESITATE TO ASK US ABOUT ALLERGENS.
N'HÉSITEZ PAS À NOUS POSER DES QUESTIONS
SUR LES ALLERGÈNES.**