

Premium Chocolates!

Discover each chapter of the delicious story of Chapter Chocolate - premium chocolates, sweets & gifts. Each chapter is a hand-made story by our chocolatiers with quality ingredients. We pursue heavenly delight with a signature of elegance.

Our chocolates are artisanally made, therefore the appearance of the products and the composition of our assortment is always subjected to change. This way we can guarantee quality and passion with every truffle.

Ontdek elk hoofdstuk van het heerlijke verhaal van Chapter Chocolate – premium chocolates, sweets & gifts. Elk hoofdstuk is ambachtelijk gemaakt door onze chocolatiers met hoogwaardige ingrediënten om hemels genot na te streven met een vleugje elegantie.

Ons verhaal is ambachtelijk, daarom zijn de uitstraling van de producten en de samenstelling van ons assortiment altijd onderhevig aan veranderingen. Zo kunnen we al onze producten de kwaliteit en passie geven die ze verdienen.

Contact us!

Franciscusweg 14
1216 SK Hilversum
the Netherlands

+31 (0)35 303 49 99
info@chapterchocolate.com
www.chapterchocolate.com

CHAPTER THREE

Wine & Spirits Collection!



MOJITO O' CLOCK

The Mojito. Fresh, summery and pretty. The same goes for this chocolate truffle. Mint leaves with white chocolate flakes decorate the white chocolate shell. The filling consists of solid mint ganache and a powerful Jamaican dark rum.

De Mojito. Een van de populairste cocktails ter wereld. Fris, zomers en mooi om te zien. En dat geldt ook voor deze bijzondere chocoladetruffel. Muntblaadjes met wit chocoladeschaafsel versieren de huls van witte chocolade. De vulling bestaat uit stevige mintganache en een krachtige Jamaicaanse bruine rum.



PECAN PASSION

The Pecan is a nut with many good qualities. It contains a lot of protein, healthy fats, vitamins and minerals. More importantly, it tastes amazing in combination with the passionfruit and hint of Passoã in this dark chocolate truffle.

De pecannoot is een noot met vele goede eigenschappen. Zo bevat deze noot veel eiwitten, gezonde vetten, vitaminen en mineralen. Belangrijker nog: hij smaakt heerlijk in combinatie met frisse passievrucht en een vleugje Passoã in deze truffel van pure chocolade.



GOLDEN CHAMPAGNE

Sparkle like champagne! That is certainly the case of this festive truffle. Extra dark chocolate, filled with creamy white champagne ganache. The beautiful exterior with gold-plated dark chocolate flakes completes the party.

Sparkle like champagne! Dat doet deze feestelijke truffel zeker. Extra pure chocolade, gevuld met roomwitte champagne ganache. De mooie buitenkant met vergulde pure chocoladevlokken maakt het feestje helemaal compleet.



JAMMING JAMAICAN

Jamaican Coffee in the form of a chocolate truffle. A pure chocolate shell with coffee and crispy chocolate flakes. Inside a creamy filling of extra firm mocha and Jamaican rum.

Jamaican coffee in de vorm van een chocoladetruffel. Een pure chocoladehuls met koffie en knapperige chocoladeflakes. Binnenin een romige vulling van extra stevige mokka en Jamaican rum.



SEASON SPECIAL // WILLY TONKA

The tonka bean has a strong aroma, reminiscent of vanilla, cherry, sweet almonds and cinnamon. An amazing combination with the extract of coffee, araba mocca and Madagascar vanilla that is incorporated in the filling, which results in that typical 'Baileys taste'.

De tonkaboon heeft een sterk aroma, dat doet denken aan vanille, kers, zoete amandelen en kaneel. Lekker in combinatie met het extract van koffie, araba mocca en Madagaskar vanille dat in de vulling is verwerkt en resulteert in die typische 'Baileys smaak'.

RED RED WINE

Wine and chocolate: an irresistible combination. Both are used in this delicious truffle. The best milk chocolate, a filling of red wine, topped with a dark chocolate coated Merlot raisin.

Wijn en chocolade: een onweerstaanbare combinatie. Beide zijn verwerkt in deze heerlijke truffel. De beste melkchocolade met een vulling van rode wijn, gedecoreerd met een in pure chocolade omhulde Merlot rozijn.



CHARDONNAY ALL DAY

A surprising and fresh combination of sweet white chocolate and fruity Chardonnay. This elegant truffle is decorated with a white chocolate covered Chardonnay raisin. Delicious as an aperitif or with a cup of coffee after a culinary dinner.

Een verrassende en frisse combinatie van zoete witte chocolade en fruitige Chardonnay. Deze elegante truffel is gedecoreerd met een in witte chocolade omhulde Chardonnay parelmoer rozijn. Heerlijk als amuse of juist met een kopje koffie na een culinair diner.



LEMONY CHOCOLATE

When life hands you lemons... This yellow guy tastes just as fresh as he looks. Pure lemon in white chocolate with a summery cream filling of Limoncello. Just like this Italian lemon liqueur, this cheerful truffle tastes even better when it's slightly chilled.

When life hands you lemons... Deze gele rakker smaakt net zo fris als hij eruitziet. Pure citroen in witte chocolade met een zomerse romige vulling van Limoncello. Net als deze Italiaanse citroenlikeur, komt deze vrolijke truffel licht gekoeld nog beter tot zijn recht.



GINDERELLA

The Gin-tonic. Refreshing, summery, festive, extremely divers and not too sweet. This popular cocktail, also known as the G&T, is the inspiration for this irresistible truffle. This little white treat has a soft filling of chocolate-tonic and gin-ganache.

De Gin-tonic. Verfrissend, zomers, feestelijk, ontzettend divers en niet al te zoet. Deze populaire cocktail is de inspiratie voor deze onweerstaanbare truffel. De chocoladetruffel met witte poederafwerking heeft een zachte vulling van chocolade-tonic en gin-ganache.



JAMES BLOND

A blue chocolate truffle with beer? You bet! This extraordinary truffle has a sturdy filling made from blond beer. Beer and chocolate may seem like an odd combination, but they are surprisingly delicious together. Just like a beer, this truffle tastes best when chilled.

Een blauwe chocoladetruffel met bier? Jazeker! Deze eigenzinnige truffel heeft een stoere, vulling gemaakt van blond bier. Bier en chocolade lijkt misschien een gekke combinatie, maar is verrassend lekker! Net als een biertje, is deze truffel gekoeld het allerlekkerst!





BEAUTY & THE BUTTERSCOTCH

A classic, but definitely not average, chocolate treat. A double filling of almond praline and soft caramel form the center of this robust truffle. The extra sturdy 72% dark chocolate case has been decorated with roasted almonds and small pieces of butterscotch.

Deze chocoladetruffel is klassiek, maar zeker niet doorsnee. Een dubbele vulling van amandelpraline en zachte karamel vormen het hart van deze robuuste truffel. De extra stevige huls van 72% pure chocolade is gedecoreerd met geroosterde amandelen en kleine stukjes butterscotch.



GINGER & COCO

Ginger and coconut; a delicious duo. This dark chocolate truffle has a filling of dark chocolate ganache with ginger and vanilla. Coated with pieces of ginger and caramelized coconut. An exciting combination of sweet and spicy.

Gember en kokos, een heerlijk duo. Deze chocoladetruffel van 60% pure chocolade heeft een vulling van pure ganache met gember en vanille. Omrold met gemberstukjes en gekarameliseerde kokos. Een spannende combinatie van zoet en pittig.



LOVELY LICORICE

The perfect companion for a powerful espresso. This peculiar truffle has a semi-sweet creamy filling of homemade licorice aroma. The shell consists of 80% dark chocolate, finished with a metallic layer.

Een ideale begeleider voor een krachtige espresso. Deze eigenzinnige truffel heeft een halfzoete romige vulling van huisgemaakt zoethoutaroma. De buitenkant bestaat uit 80% pure chocolade, afgewerkt met een metallic laagje.



MR. MARZIPAN

This delicious chocolate truffle is made with marzipan. In this chocolate truffle, the refined almond speciality is combined with a filling of pure pomegranate and a coating of pure and white chocolate flakes.

Deze heerlijke chocoladetruffel is gemaakt van marsepein. De fijne amandelspecialiteit wordt in deze truffel gecombineerd met een vulling van pure granaatappel en jasje van pure en witte chocoladevlokken.



TEA PARTY

This chocolate truffle is inspired by a moment of enjoyment. A cup of tea, a piece of chocolate (and maybe even a good book). The dark chocolate shell is coated with Chia seeds and roasted green tea leaves. The filling is made from organic honey and fresh green tea.

Deze truffel is geïnspireerd op een genietmomentje. Een heerlijk kopje thee met een stukje chocolade. De pure chocoladehuls heeft een jasje van gepofte Chiazaadjes en groene theeblaadjes. De vulling is gemaakt van biologische honing en frisse groene thee.

THE NUTTY PROFESSOR

Chocolate and nuts... a classic combination. And that is why this truffle jam-packed with nuts feels right at home in our Classic Collection. Pecan, cashews, hazelnuts, pistachio and walnut combined with the most delicious chocolate. We are nuts about this one!

Chocolade en noten... niet voor niets een klassieke combinatie. En daarom heeft deze truffel bomvol noten met recht een plekje verdiend in onze Classic Collection. Pecan, cashews, hazelnoot, pistache en walnoten in combinatie met de lekkerste chocolade. We are nuts about this one!



THREE LITTLE FIGS

A truffle made of dark chocolate, with a crust of pumpkinseeds, pine nuts, berries and nuts. The heart of the truffle is formed by a firm ganache with dried pieces of fig.

Een truffel gemaakt van pure chocolade, met een korstje van pompoen- en pijnboompitten, bessen en noten. Het hart van de truffel wordt gevormd door een vaste ganache met gedroogde vijgenstukjes.



MON APPLE CHÉRIE

The cherry on top! A beautiful red shell of milk chocolate, filled with a ganache of cherry and apple. Coated with sparkling metallic powder.

Het kersje op de taart. Een prachtig rode melkchocoladehuls, gevuld met een ganache van kers en appel. Afgewerkt met een metallic poederlaagje.



GO BANANAS

The fruit snack. Who didn't grow up with it? This vitamin-rich snack for children was the inspiration for this golden truffle. The result is a pure chocolate shell with a soft filling of banana and orange. A little trip down memory lane...

Het fruithapje. Wie is er niet mee opgegroeid? Deze kindersnack vol vitaminen is de inspiratie voor deze heerlijke truffel. Het resultaat is een huls van pure chocolade met een zachte vulling van banaan en sinaasappel. Even terug in de tijd...



PERFECT PISTACHIO

A striking green chocolate truffle, made from white chocolate, with a delicious soft filling with pistachio flavor.

Een opvallende groene chocoladetruffel van witte chocolade, met een heerlijk zachte vulling met pistache smaak.



BUSY BEE

This cheerful truffle looks a bit like the busy honey bees who helped to create it. The shell of dark chocolate is decorated with yellow bee pollen and crispy chocolate flakes. The bee pollen, also called bee bread, taste delicious in the ganache filling with star anise.

Deze vrolijke truffel heeft wel iets weg van de bezige honingbijen die deze traktatie mede mogelijk maken. De huls van rauwe pure chocolade is aangekleed met gele pijnpollen en knapperige chocoladevlokjes. De zoete bijenpollen, ook wel bijenbrood genoemd, zijn heerlijk in combinatie met de ganache vulling waar steranijs in verwerkt is.

CAPTAIN CARAMEL

A gorgeous white chocolate truffle with fresh flavors from nature. The creamy ganache filling of white chocolate is enriched with caramel and a hint of mint. The chocolate shell is coated with crispy white chocolate flakes, mint leaves, raspberry and a pinch of sea salt.

Een prachtige witte chocoladetruffel met frisse smaken uit de natuur. De romige ganache vulling van witte chocolade is verrijkt met karamel en een vleugje mint. De chocoladekorst is gecoat met knapperige witte chocoladevlokken, muntblaadjes, framboos en een snufje zeezout.



FLOWER POWER

A bite of this colorful truffle will take your mind to a Dutch meadow filled with flowers. Cornflower, marigold, jasmine, rose, elderberry and ragwort, combined with milk chocolate and white chocolate, form a wonderful and, above all, tasty bouquet.

Een hapje van deze kleurrijke truffel brengt je in gedachten naar een Hollandse bloemenweide. Korenbloem, goudsbloem, jasmijn, roos, vlierbloemen en Jacobskruiskruid vormen samen met melk- en witte chocolade een prachtig en bovenal smakelijk boeket.



PRINCESS JASMINE

A sturdy ganache of chocolate and homemade elderberry aroma form the center of this truffle. The extra dark exterior consists of crispy chocolate flakes and fine petals of elderflower and jasmine. Unique, delicious and beautiful!

Een stevige ganache van melkchocolade en huisgemaakt vlierbloesemaroma vormen het hart van deze truffel. De extra pure buitenkant bestaat uit knapperige chocoladevlokken en fijne blaadjes van vlierbloesem en jasmijn. Uniek, lekker en mooi!



LITTLE LAVENDER

A dark beauty. This dark chocolate truffle has an almost black decoration of crispy chocolate flakes and real soft blue lavender flowers. The soft filling is made from dark chocolate and homemade lavender aroma.

Een donkere schoonheid. Deze pure chocoladetruffel heeft een bijna zwarte decoratie van krokante chocoladevlokken en echte frisblauwe lavendelbloemetjes. De zachte vulling bestaat uit pure chocolade en een huisgemaakt lavendelaroma.



MERRY MARIGOLD

This yellow chocolate truffle can bring a smile to anyone's face. The outside is coated with dried marigolds and crispy white chocolate flakes. The filling consists of soft ganache with real saffron and vanilla. Fun to look at, but even more fun to eat!

Van deze gele chocoladetruffel wordt iedereen vrolijk. De buitenkant bestaat uit gedroogde goudsbloemen, gerold in knapperige witte chocolade. Aan de binnenkant een vulling van boterzachte ganache met echte saffraan en vanille. Leuk om naar te kijken, maar nog leuker om op te eten!



ROMANTIC ROSE

What's more romantic than a rose? A chocolate truffle made with roses of course! Real rose pedals were used creating this white chocolate work of art. They can be found on the outside and in the soft filling. In this case, love really does go through the stomach.

Wat is er romantischer dan een roos? Een chocoladetruffel met echte roos natuurlijk! In dit kunstwerkje van witte chocolade zijn echte rozenblaadjes verwerkt, zowel aan de buitenkant als in de heerlijk zachte vulling. Liefde gaat in dit geval zeker door de maag.



SEASON SPECIAL // ROSEMARY POPPINS

A pretty and cheerful pink shell of soft milk chocolate hides a full, creamy filling of white chocolate with rosemary. The fresh, spicy and slightly bitter taste of this plant combines particularly well with chocolate. The result is a fresh, tasteful truffle that is not too sweet.

Een opvallende en vrolijke roze huls van zachte melkchocolade verbergt een volle, zachte vulling van witte chocolade met rozemarijn. De frisse, kruidige en licht bittere smaak van dit plantje, combineert bijzonder goed met chocolade. Het resultaat is een luchtige, niet al te zoete truffel.



SEASON SPECIAL // KING CARDAMOM

Tough and spicy. That's the best description for this truffle. A creamy filling with cardamom can be found in the milk chocolate shell. Cardamom belongs to the ginger family. The herb has a soft lemon-like, spicy, sweet and slightly spicy flavor.

Stoer en pittig. Zo valt deze truffel het beste te omschrijven. In de huls van melkchocolade is een romige vulling met kardamom te vinden. Kardamom behoort tot de gemberfamilie. Het kruid heeft een zacht citroenachtige, kruidige, zoete en licht pikante smaak.



QUEEN VIOLET

Not only do they look beautiful, but violets also taste delicious! In this white chocolate truffle with a purple powdered shell, the flowers were used to create a fresh filling with vanilla.

Naast dat bosviolen prachtige blikvangers zijn, smaken de bloemetjes ook nog eens heerlijk. In deze witte chocoladetruffel met paarse poederafwerking zijn de bloemetjes verwerkt in een frisse vulling met vanille.

