



Créer. Partager. Progresser.™

# Recettes Noël

Édition 2026





# SOMMAIRE

## Les chefs

### La Callebaut® Chocolate Academy™

Alexis Sanson

Directeur de la Callebaut  
Chocolate Academy™ France  
@alexis\_sanson

Thibault Doridot

Chef Pâtissier-Chocolatier  
@thibault\_doridot

Pierre Fontaine

Chef Pâtissier-Chocolatier  
@pierrefontaine\_

Philippe Muzé

Chef Pâtissier-Chocolatier  
@philippemuze.barrycallebaut  
@philippe.muze.5

### Les Ambassadrices Cacao Barry®

Muriel Aublet-Cuvelier

Cheffe Pâtissière  
Ambassadrice Cacao Barry®  
@LessecretsdeMuriel  
@muriel\_aublet\_cuvelier  
@Muriel Aublet-Cuvelier Pro

Morgane Raimbaud

Cheffe Pâtissière  
Double Championne de France de Desserts  
Ambassadrice Cacao Barry®  
@morgane\_raimbaud

### Pâtisserie de Noël

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Bûche Signature et sa tablette                                     |    |
| <b>Invitation au Goûter de Noël</b>                                | 4  |
| Duo de Bûches <b>Lavania</b> et <b>Sarrapia</b>                    | 12 |
| Trio de Bûches                                                     | 16 |
| <b>Bûche Zéphyr™ Caramel 35 %</b>                                  |    |
| <b>Bûche Lactée Barry 35 %</b>                                     |    |
| <b>Bûche Mi-Amère 58 %</b>                                         |    |
| Dessert à l'assiette <b>Venezuela 72 %, Poires &amp; Épices</b>    | 20 |
| Cake sans gluten <b>Chocolats &amp; Praliné</b>                    | 22 |
| Kougelhopf <b>Fruits secs &amp; Gianduja</b> et sa pâte à tartiner | 26 |

### Chocolaterie de Noël

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Duo de Bonbons <b>Zéphyr™ Caramel &amp; Ruby RB2</b> | 28 |
| Biscuits de Noël <b>P'tit Jurassien</b>              | 30 |
| Snacking <b>Boules de Noël</b>                       | 34 |
| Nouveau moule : <b>Barre ChocoBreak</b>              | 36 |
| Assemblage créatif : <b>Martin le Renne</b>          | 38 |
| Trio de chocolats chauds ou frappés                  | 40 |
| <b>Matsiro 70 %</b>                                  |    |
| <b>Ube-Zéphyr™</b>                                   |    |
| <b>Fraises-Ruby RB2</b>                              |    |

### Épiphanie

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Galette des Rois <b>Opulentia</b> | 42 |
|-----------------------------------|----|

|                           |    |
|---------------------------|----|
| <b>Catalogue Produits</b> | 46 |
|---------------------------|----|



# Invitation au Goûter de Noël

## Bûche Signature

Chef Pierre Fontaine



Recette pour 5 bûches de 6-8 personnes.

Moule Silikomart Cylindre EAF01.

### RECETTE 01 BISCUIT CUILÈRE - 500 G

|                               |       |                                                                                              |
|-------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Œufs entiers                  | 120 g | ▪ Dans une cuve de batteur, au fouet, battre les œufs et le sucre glace 1.                   |
| Sucre glace 1                 | 92 g  | ▪ Dans une seconde cuve de batteur, au fouet, monter les blancs avec le sucre glace 2.       |
| Blancs d'œufs                 | 185 g | ▪ Incorporer la farine et la poudre de cacao préalablement tamisées dans les blancs montés.  |
| Sucre glace 2                 | 92 g  | ▪ Ajouter le mélange d'œufs et sucre glace 1 délicatement.                                   |
| Farine T45                    | 125 g | ▪ Cuire dans un cadre 40x30 cm sur une feuille de papier cuisson à 180°C pendant 11 minutes. |
| <b>Poudre de cacao</b>        |       | ▪ Chablonner le biscuit et saupoudrer de fleur de sel (du côté du croustillant)              |
| <b>Plein Arôme Callebaut®</b> | 40 g  |                                                                                              |
| Chocolat pour chablon         | Q.S.  |                                                                                              |
| Fleur de sel                  | Q.S.  |                                                                                              |

### RECETTE 02 CROUSTILLANT AU RIZ SOUFLÉ - 800 G

#### Streusel

|                  |       |                                                                                                           |
|------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beurre doux      | 140 g | ▪ Dans une cuve de batteur, à la feuille, réaliser un beurre pommade et ajouter le reste des ingrédients. |
| Farine de riz    | 50 g  | ▪ Homogénéiser.                                                                                           |
| Poudre de lait   | 20 g  | ▪ Disposer sur un Silpat® et cuire au four à 150°C pendant 22 minutes.                                    |
| Sucre Muscovado  | 34 g  | ▪ Remuer pendant la cuisson afin d'avoir une granulométrie et une cuisson homogène.                       |
| Sucre cassonade  | 34 g  |                                                                                                           |
| Poudre d'amandes | 45 g  |                                                                                                           |
| Fleur de sel     | 1 g   |                                                                                                           |

#### Croustillant

|                                              |       |                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pailleté Feuilletine™</b>                 | 120 g | ▪ Faire chauffer à 40°C le Gianduja Plaisir Lait.                                                                                                                               |
| Streusel                                     | 200 g | ▪ Dans une cuve de batteur, à la feuille, mélanger le Pailleté Feuilletine™, le streusel, le riz et le Gianduja Plaisir Lait jusqu'à l'obtention de la granulométrie souhaitée. |
| <b>Chocolat d'Origine au lait Ghana 40 %</b> | 80 g  | ▪ Ajouter le chocolat de couverture d'Origine au lait Ghana 40 % préalablement concassé.                                                                                        |
| <b>Gianduja Plaisir Lait</b>                 | 300 g | ▪ Étaler entre deux règles de 0,5 cm d'épaisseur.                                                                                                                               |
| Riz soufflé vénéré                           | 80 g  | ▪ Détailler au format de l'insert.                                                                                                                                              |

RECETTE 03 CAMEL CHOCOLAT NOISETTE

|                                       |       |                                                                                            |
|---------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sucre semoule                         | 97 g  | ▪ Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre.                             |
| Crème liquide 35 % MG                 | 270 g | ▪ Décuire le caramel avec la crème chaude.                                                 |
| Sirup de Glucose DE40                 | 65 g  | ▪ Ajouter le glucose, puis le beurre.                                                      |
| Chocolat d'Origine au lait Ghana 40 % | 56 g  | ▪ Verser le caramel sur le chocolat de couverture au lait et la Pure Pâte Noisettes 100 %. |
| Beurre doux                           | 40 g  | ▪ Émulsionner.                                                                             |
| Pure Pâte Noisettes 100 %             | 72 g  | ▪ Ajouter la fleur de sel.                                                                 |
| Fleur de Sel                          | 2 g   |                                                                                            |

RECETTE 04 INSERT POIRE  
Confit de Poire

|                              |       |                                                                                                                       |
|------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poire williams (cubes 0,8cm) | 250 g | ▪ Dans une casserole, porter à ébullition la purée de poires et les cubes de poire, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. |
| Purée de poires              | 150 g | ▪ Mixer au mixeur plongeant. Peser le confit de poire et ajouter 1 % de la masse obtenue en iota.                     |
| Iota                         | 1 %   | ▪ Ajouter le sucre.                                                                                                   |
| Sucre de canne               | 20 g  | ▪ Porter à ébullition pendant 2 minutes.                                                                              |

Poires fraîches

|                                |        |                                                         |
|--------------------------------|--------|---------------------------------------------------------|
| Poire Conférence (cubes 0,8cm) | 1250 g | ▪ Ajouter les poires fraîches et le zeste de bergamote. |
| Masse gélatine                 | 15 g   | ▪ Entre 50°C et 60°C ajouter la masse gélatine.         |
| Zeste de bergamote             | 3 g    | ▪ Débarrasser puis refroidir.                           |

RECETTE 05 INSERT RIZ AU LAIT VANILLE

|                       |           |                                                                                           |
|-----------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lait entier           | 500 g     | ▪ Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le sucre et la vanille grattée. Mixer. |
| Vanille Tahiti        | 2 gousses | ▪ Chinoiser et ajouter le riz.                                                            |
| Riz rond              | 100 g     | ▪ Cuire à feu doux/moyen, en remuant à la maryse sans incorporer d'air.                   |
| Sucre semoule         | 25 g      | ▪ Ajouter la crème froide.                                                                |
| Crème liquide 35 % MG | 50 g      | ▪ Débarrasser et refroidir.                                                               |





RECETTE 06 MOUSSE AU CHOCOLAT - 850 G

|                                             |          |                                                                                                  |
|---------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lait entier                                 | 130 g    | ▪ Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème avec la gousse de vanille grattée. |
| Crème liquide 35 % MG                       | 130 g    | ▪ Laisser infuser 2 heures.                                                                      |
| Vanille Tahiti                              | 1 Gousse | ▪ Chinoiser.                                                                                     |
| Sucre de canne (1)                          | 21 g     | ▪ Dans une casserole, caraméliser le sucre de canne (1).                                         |
| Sucre de canne (2)                          | 11 g     | ▪ Décuire avec l'infusion préalablement réchauffée.                                              |
| Pectine X58                                 | 2 g      | ▪ Ajouter le mélange sucre de canne (2) et la Pectine.                                           |
| Blancs d'œufs                               | 52 g     | ▪ Porter à ébullition.                                                                           |
| Masse gélatine                              | 11 g     | ▪ Ajouter les blancs d'œufs.                                                                     |
| Chocolat d'Origine au lait Ghana 40 %       | 155 g    | ▪ Porter à ébullition.                                                                           |
| Chocolat d'Origine noir Saint Domingue 70 % | 26 g     | ▪ Verser sur les chocolats et la masse gélatine, et mixer.                                       |
| Crème liquide 35 % MG                       | 320 g    | ▪ Ajouter la crème montée mousseuse à 35-38°C.                                                   |

RECETTE 07 APPAREIL À PISTOLET

|                                             |       |                                                 |
|---------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------|
| Chocolat d'Origine noir Saint Domingue 70 % | 350 g | ▪ Dans un cul de poule, fondre les ingrédients. |
| Beurre de Cacao                             | 300 g | ▪ Utiliser à 45°C.                              |

RECETTE 08 GLAÇAGE CHOCOLAT

|                                    |       |                                                                                                         |
|------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gélatine en poudre 200 Bloom       | 15 g  | ▪ Dans un cul de poule, hydrater la gélatine avec l'eau (1).                                            |
| Eau (1)                            | 90 g  | ▪ Dans une casserole, porter à ébullition l'eau (2), le sirop de glucose, le sucre semoule et la crème. |
| Eau (2)                            | 110 g | ▪ Verser sur la gélatine et les chocolats, dans un pichet.                                              |
| Sirop de glucose                   | 220 g | ▪ Émulsionner au mixeur.                                                                                |
| Sucre semoule                      | 220 g | ▪ Réserver au réfrigérateur 12 heures avant utilisation.                                                |
| Crème 35 % MG                      | 110 g | ▪ Utiliser à 45°C.                                                                                      |
| Chocolat noir Mi-Amère 58 %        | 170 g |                                                                                                         |
| Chocolat au lait Lactée Barry 35 % | 30 g  |                                                                                                         |

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans le cadre du biscuit cuillère, ajouter l'insert poire. Surgeler.
- Ajouter le riz au lait. Surgeler.
- Ajouter le caramel. Congeler à -18°C.
- Détailler et préparer les inserts pour le montage de la bûche.
- Réaliser la mousse au chocolat.
- Chemiser le moule bûche avec 170g de mousse au chocolat.
- Déposer l'insert dans le moule, avec le biscuit cuillère vers l'extérieur.
- Ajouter le croustillant sur le biscuit cuillère. Congeler à -18°C.
- Démouler la bûche.
- Pulvériser l'appareil à pistolet sur la bûche. Laisser cristalliser.
- Pulvériser le glaçage au chocolat au pistolet.
- Décorer avec des filaments de chocolat préalablement réalisés avec du chocolat de couverture au lait tempéré.
- Orner de billes de sucre candi si vous le souhaitez.



# Invitation au Goûter de Noël

## Tablette

Chef Pierre Fontaine



# Gianduja Plaisir Lait

Recette pour 25 tablettes fourrées de 40g.  
Moule sur-mesure Silikomart.

## RECETTE 01 CROUSTILLANT AU RIZ SOUFFLÉ - 800 G

### Streusel

|                  |       |                                                                                                           |
|------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beurre doux      | 140 g | ▪ Dans une cuve de batteur, à la feuille, réaliser un beurre pommade et ajouter le reste des ingrédients. |
| Farine de riz    | 50 g  | ▪ Homogénéiser.                                                                                           |
| Poudre de lait   | 20 g  | ▪ Disposer sur un Silpat® et cuire au four à 150°C pendant 22 minutes.                                    |
| Sucre Muscovado  | 34 g  | ▪ Remuer pendant la cuisson afin d'avoir une granulométrie et une cuisson homogène.                       |
| Sucre cassonade  | 34 g  |                                                                                                           |
| Poudre d'amandes | 45 g  |                                                                                                           |
| Fleur de sel     | 1 g   |                                                                                                           |

### Croustillant

|                                       |       |                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pailleté Feuilletine™                 | 120 g | ▪ Chauffer à 40°C le Gianduja Plaisir Lait.                                                                                                                                     |
| Streusel                              | 200 g | ▪ Dans une cuve de batteur, à la feuille, mélanger le Pailleté Feuilletine™, le streusel, le riz et le Gianduja Plaisir Lait jusqu'à l'obtention de la granulométrie souhaitée. |
| Chocolat d'Origine au lait Ghana 40 % | 80 g  | ▪ Ajouter le chocolat de couverture d'Origine au lait Ghana 40 % préalablement concassé.                                                                                        |
| Gianduja Plaisir Lait                 | 300 g | ▪ Étaler entre deux règles de 0,5 cm d'épaisseur.                                                                                                                               |
| Riz soufflé vénéré                    | 80 g  | ▪ Détailler au format de l'insert.                                                                                                                                              |

## RECETTE 02 FOURRAGE TABLETTE - 1 250 G

|                             |       |                                                 |
|-----------------------------|-------|-------------------------------------------------|
| Croustillant au riz soufflé | 800 g | ▪ Fondre le Gianduja à 45°C.                    |
| Gianduja Plaisir Lait       | 150 g | ▪ Mélanger avec le croustillant au riz soufflé. |

## MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler et évider la tablette avec du **Chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure 38 %** tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Pocher le fourrage au croustillant riz soufflé à 27°C.
- Laisser cristalliser à +17°C.
- Obturer avec du **Chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure 38 %** tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Démouler



# Lavania et Sarrapia

## Duo de bûches

Chef Thibault Doridot



# Zéphyr™

Recette pour 4 bûches de 6-8 personnes.  
Moule Lana Silikomart.

## BÛCHE LAVANIA, ZEPHYR™, VANILLE ET NOIX DE PÉCAN

### RECETTE 01 GEL VANILLE - 555 G

|                    |        |                                                                                                                 |
|--------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gélatine en poudre |        | ▪ Hydrater la gélatine avec l'eau (1)                                                                           |
| 200 Bloom          | 2,5 g  | ▪ Chauffer l'eau à 70°C, ajouter les gousses de vanilles fendues, mixer, couvrir et laisser infuser 30 minutes. |
| Eau (1)            | 12,5 g | ▪ Mixer à nouveau puis filtrer.                                                                                 |
| Eau (2)            | 330 g  | ▪ Mélanger la pectine jaune et le sucre puis les ajouter progressivement à l'infusion à la vanille.             |
| Gousse de vanille  | 10 g   | ▪ Porter à ébullition pendant deux à trois minutes.                                                             |
| Sucre semoule      | 165 g  | ▪ <u>Réserver 150 g pour imbiber le biscuit.</u>                                                                |
| Pectine Jaune      | 35 g   | ▪ Ajouter la masse gélatine au restant.                                                                         |
|                    |        | ▪ Émulsionner au mixeur, débarrasser et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.                            |

### RECETTE 02 BISCUIT MOELLEUX À LA NOISETTE - 900 G

|                                  |       |                                                                                                                  |
|----------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jaunes d'œufs                    | 80 g  | ▪ Au Robot-Coupe®, mixer tous les ingrédients sauf les blancs d'œufs et le sucre.                                |
| Crème 35 % MG                    | 130 g | ▪ En parallèle, monter les blancs d'œufs en incorporant le sucre au fur et à mesure.                             |
| <b>Pure Pâte Noisettes 100 %</b> | 100 g | ▪ Ajouter les blancs d'œufs montés au premier mélange.                                                           |
| Sucre inverti                    | 60 g  | ▪ Couler en cadre de 23 x 23 x 4,5 cm.                                                                           |
| Sucre glace                      | 70 g  | ▪ Cuire au four à 170°C pendant 25 minutes.                                                                      |
| Poudre de noisettes              | 150 g | ▪ En sortie de four, recouper si nécessaire à 2,5 cm de hauteur, puis <u>imbiber avec le sirop à la vanille.</u> |
| Farine T55                       | 100 g |                                                                                                                  |
| Farine de noisettes              | 30 g  |                                                                                                                  |
| Poudre à lever                   | 5 g   |                                                                                                                  |
| Sel fin                          | 3 g   |                                                                                                                  |
| Blancs d'œufs                    | 120 g |                                                                                                                  |
| Sucre semoule                    | 50 g  |                                                                                                                  |

### RECETTE 03 CROUSTILLANT PÉCAN, VANILLE ET PAIN GRILLÉ - 800 G

|                                    |       |                                                                                               |
|------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gousse de vanille épuisée          | 20 g  | ▪ Au four, griller séparément la vanille et le pain à 180°C pendant 20 minutes.               |
| Pain de campagne en tranche        | 90 g  | ▪ Mixer finement la vanille afin d'obtenir de la poudre.                                      |
| Noix de pécan                      | 425 g | ▪ Mixer grossièrement le pain afin d'obtenir de la chapelure.                                 |
| Eau                                | 55 g  | ▪ Torrifier les noix de pécan au four à 130°C pendant 45 minutes.                             |
| Sucre semoule                      | 185 g | ▪ Réaliser un caramel avec l'eau, le sucre et le sorbitol (180°C).                            |
| Sorbitol en poudre                 | 5 g   | ▪ Verser le caramel sur les noix de pécan.                                                    |
| <b>Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %</b> | 35 g  | ▪ Laisser refroidir puis mixer afin d'obtenir un praliné croustillant.                        |
|                                    |       | ▪ Ajouter la poudre de vanille, la chapelure de pain et le chocolat blanc Zéphyr™ 34 % fondu. |
|                                    |       | ▪ Couler sur le biscuit moelleux à la noisette et réserver au congélateur.                    |



RECETTE 04 **CRÈME VANILLE ET CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™** - 3730 G

|                              |          |                                                                        |
|------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------|
| Lait entier                  | 290 g    | ▪ Dans une casserole, chauffer à 70°C le lait et la crème 35 % MG (1). |
| Crème 35 % MG (1)            | 960 g    | ▪ Ajouter les gousses de vanille fendues.                              |
| Gousse de vanille de Tahiti  | 5 pièces | ▪ Mixer.                                                               |
| Gélatine en poudre 200 Bloom | 30 g     | ▪ Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.                         |
| Eau                          | 115 g    | ▪ Hydrater la gélatine avec l'eau.                                     |
| Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %  | 635 g    | ▪ Mixer et filtrer l'infusion à la vanille.                            |
| Crème 35 % MG (2)            | 1700 g   | ▪ Chauffer de nouveau à 70°C, puis ajouter la masse gélatine fondue.   |
|                              |          | ▪ Verser sur le chocolat blanc Zéphyr™ 34 %.                           |
|                              |          | ▪ Émulsionner au mixeur.                                               |
|                              |          | ▪ Ajouter la crème (2) tout en émulsionnant.                           |
|                              |          | ▪ <u>Réserver 900 g pour le crémeux.</u>                               |
|                              |          | ▪ Débarrasser le restant et réserver 12 heures au réfrigérateur.       |

RECETTE 05 **CRÉMEUX VANILLE ET CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™**  
**FAÇON CRÈME BRÛLÉE** - 1140 G

|                                                   |       |                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sucre semoule                                     | 50 g  | ▪ Caraméliser le sucre et le sirop de glucose.                                                                                               |
| Sirop de glucose DE60                             | 25 g  | ▪ Décuire avec la crème à la vanille et au chocolat blanc Zéphyr™ 34 %.                                                                      |
| Crème à la vanille et chocolat blanc Zéphyr™ 34 % | 900 g | ▪ Ajouter les jaunes d'œufs, puis émulsionner au fouet.                                                                                      |
| Jaunes d'œufs                                     | 150 g | ▪ Ajouter le beurre de cacao, puis émulsionner au mixeur.                                                                                    |
| Beurre de cacao                                   | 15 g  | ▪ Débarrasser et refroidir rapidement.                                                                                                       |
|                                                   |       | ▪ Rehausser le cadre 23 x 23 x 4,5 cm de 1 cm de hauteur, puis couler le crémeux sur le Croustillant vanille, noix de pécan, et pain grillé. |
|                                                   |       | ▪ Lisser puis réserver au surgélateur.                                                                                                       |

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler les inserts en bande de 5,5 cm.
- Foisonner la crème à la vanille et chocolat blanc Zéphyr™ 34 %.
- Garnir 600 g par moule puis chemiser les bords.
- Déposer les inserts au centre puis lisser. Surgeler. Démouler les bûches.
- Réchauffer les 900 g restant de crème et glacer les bûches avec, à l'aide d'un pistolet à pulvériser.
- Pocher un trait de gel vanille sur le dessus des bûches.
- Réchauffer le restant de gel vanille et pulvériser les bûches avec (il est possible d'ajouter de l'eau pour le fluidifier si besoin).



Téléchargez la **recette Sarrapia**,  
déclinaison de la bûche Lavania,  
en version au chocolat au lait Alunga™,  
Gianduja et Fève de tonka.  
[qrco.de/sarrapia](http://qrco.de/sarrapia)





# Bûche Zéphyr™ Caramel

Trio de bûches

Chef Philippe Muzé



# Zéphyr™ Caramel

Recette pour 4 bûches de 8 - 10 personnes.  
Moule gouttière à bûche 25 x 7 x 8 cm.

## RECETTE 01 BISCUIT MOELLEUX AU CACAO - 650 G

|                                              |       |                                                                                                |
|----------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Blancs d'œufs                                | 215 g | ▪ Dans une cuve de batteur, au fouet, battre les blancs d'œufs et le sucre semoule.            |
| Poudre de blancs d'œufs                      | 2,5 g | ▪ En parallèle, dans une cuve de Robot-Coupe® mixer les poudres puis ajouter les œufs entiers. |
| Sucre semoule                                | 115 g | ▪ Ajouter délicatement à la maryse les blancs d'œufs montés.                                   |
| Poudre d'amandes                             | 135 g | ▪ Étaler dans un cadre 23 x 23 x 4,5 cm.                                                       |
| Sucre glace                                  | 95 g  | ▪ Cuire dans un four ventilé (Oura et ventilation) à 170°C pendant 25 minutes.                 |
| Farine T55                                   | 20 g  |                                                                                                |
| <b>Poudre de cacao Légère 1 % Callebaut®</b> | 15 g  |                                                                                                |
| Poudre à lever                               | 2,5 g |                                                                                                |
| Œufs entiers                                 | 50 g  |                                                                                                |

## RECETTE 02 CROUSTILLANT PRALIN FEUILLETINE™ - 750 G

|                            |       |                                                                   |
|----------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Pralin Feuilletine™</b> | 750 g | ▪ Dans un cul de poule, réchauffer à 40°C le Pralin Feuilletine™. |
|                            |       | ▪ Lisser le Pralin Feuilletine™ sur le biscuit refroidi.          |
|                            |       | ▪ Surgeler.                                                       |

## RECETTE 03 MOUSSE AU CHOCOLAT ZÉPHYR™ CARAMEL - 2400 G

|                                            |        |                                                                          |
|--------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------|
| Lait entier                                | 350 g  | ▪ Dans une casserole, porter le lait à ébullition.                       |
| <b>Chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %</b> | 885 g  | ▪ Verser le lait chaud sur le chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %.       |
| Crème 35 % MG                              | 1165 g | ▪ Émulsionner.                                                           |
|                                            |        | ▪ Dans une cuve de batteur, au fouet, foisonner la crème.                |
|                                            |        | ▪ Incorporer la crème montée sur la ganache Zéphyr™ Caramel 35 % à 40°C. |
|                                            |        | ▪ Utiliser immédiatement.                                                |

## RECETTE 04 GLAÇAGE AU CHOCOLAT - 965 G

|                                            |       |                                                                                                         |
|--------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gélatine en poudre 200 Bloom               | 15 g  | ▪ Dans un cul de poule, hydrater la gélatine avec l'eau (1).                                            |
| Eau (1)                                    | 90 g  | ▪ Dans une casserole, porter à ébullition l'eau (2), le sirop de glucose, le sucre semoule et la crème. |
| Eau (2)                                    | 110 g | ▪ Verser sur la gélatine et les chocolats.                                                              |
| Sirop de glucose                           | 220 g | ▪ Émulsionner au mixeur.                                                                                |
| Sucre semoule                              | 220 g | ▪ Débarrasser et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.                                           |
| Crème 35 % MG                              | 110 g |                                                                                                         |
| <b>Chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %</b> | 170 g |                                                                                                         |
| <b>Chocolat au lait Lactée Barry 35 %</b>  | 30 g  |                                                                                                         |

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler les inserts à 5,5 cm.
- Pocher 550 g de mousse dans les gouttières à bûche.
- Déposer l’insert au centre puis lisser à hauteur.
- Surgeler.
- Démouler les bûches.
- Réchauffer le glaçage à 28°C et mixer afin qu’il soit lisse.
- Glacer les bûches.
- Décorer avec des embouts de bûches préalablement réalisés avec du **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %** tempéré.



Zéphyr™ Caramel 35 %



Lactée Barry 35 %



Mi-Amère 58 %

DÉCLINAISONS

Déclinaison en chocolat au lait

Remplacer le **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel** de la mousse par 885 g de **chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 %**.  
Remplacer le **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel** du glaçage par 200 g de **chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 %**.

Déclinaison en chocolat noir

Remplacer le **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel** de la mousse par 750 g de **chocolat de couverture noir Mi-Amère 58 %**.  
Remplacer le **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel** du glaçage par 170 g de **chocolat de couverture noir Mi-Amère 58 %**.





# Chocolat Vénézuéla, Poire & Épices

Dessert à l'assiette

Cheffe Morgane Raimbaud



# Vénézuéla

Recette pour 10 assiettes

## RECETTE 01 CRÊPES DENTELLE CACAO

|                                                   |       |                                                                                               |
|---------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sucre glace                                       | 50 g  | ▪ Bouillir l'eau, le beurre et le sel.                                                        |
| Farine                                            | 24 g  | ▪ Verser sur le mélange de blancs d'œufs, sucre glace, poudre de cacao et farine.             |
| <b>Poudre de cacao<br/>Plein Arôme Callebaut®</b> | 24 g  | ▪ Couler sur plaque.                                                                          |
| Blancs d'œufs                                     | 60 g  | ▪ Cuire à 160°, 2 x 12 minutes.                                                               |
| Eau                                               | 260 g | ▪ Tailler des éclats de crêpes dentelle et les remettre au four entre 2 Silpats durant 3 min. |
| Beurre                                            | 24 g  | ▪ Les courber en sortie de four.                                                              |
| Sel fin                                           | 2 g   | ▪ À froid, parsemer du sucre décor Codineige sur quelques éclats au moment du dressage.       |
| Sucre décor Codineige                             | QS    |                                                                                               |

## RECETTE 02 SORBET POIRE

|                         |       |                                                                           |
|-------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------|
| Eau                     | 150 g | ▪ Réaliser un sirop.                                                      |
| Sucre                   | 60 g  | ▪ Mixer à froid sur les purées de fruits et l'eau de vie.                 |
| Glucose atomisé         | 82 g  | ▪ Maturer une nuit.                                                       |
| Super neutrose          | 3.2 g | ▪ Congeler. Pacosser. Débarrasser en petite plaque gastro haute et figer. |
| Eau de vie de poire     | 11 g  | ▪ Réaliser des rosaces de sorbet.                                         |
| Purée de poires         | 375 g |                                                                           |
| Purée de citrons jaunes | 44 g  |                                                                           |

## RECETTE 03 SIPHON MOUSSE CHOCOLAT

|                                                   |       |                                                                            |
|---------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------|
| Lait                                              | 200 g | ▪ Chauffer le lait avec la vergeoise.                                      |
| Vergeoise brune                                   | 19 g  | ▪ Émulsionner sur le chocolat de couverture noir d'origine Vénézuéla 72 %. |
| <b>Chocolat noir d'Origine<br/>Vénézuéla 72 %</b> | 117 g | ▪ Mixer avec la crème froide.                                              |
| Crème                                             | 195 g | ▪ Reposer au réfrigérateur 6 heures.                                       |
|                                                   |       | ▪ Mettre en siphon et gazer à une cartouche.                               |

## RECETTE 04 CROUSTILLANT SPÉCULOOS

|                                                   |      |                                                               |
|---------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------|
| Spéculoos                                         | 72 g | ▪ Mélanger l'ensemble des ingrédients avec le chocolat fondu. |
| Riz soufflé caramélisé                            | 20 g | ▪ Parsemer sur une plaque et laisser figer.                   |
| <b>Praliné Amandes-<br/>Noisettes 50 %</b>        | 36 g |                                                               |
| <b>Chocolat noir d'Origine<br/>Vénézuéla 72 %</b> | 20 g |                                                               |

RECETTE 05 **POIRES POCHÉES**

|                         |       |                                                                                        |
|-------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Poires conférence       | 5     | ▪ Éplucher les poires. Les tailler en deux et retirer le cœur.                         |
|                         |       | Jus :                                                                                  |
| Sucre                   | 200 g | ▪ Porter à ébullition les ingrédients.                                                 |
| Vergeoise               | 100 g | ▪ Laisser infuser 1 heure, puis pocher les poires à feu doux une vingtaine de minutes. |
| Eau                     | 600 g | ▪ Garder les écorces d'agrumes pour ciseler dans la brunoise fraîche.                  |
| Jus de citrons jaunes   | 30 g  | ▪ Tailler des tranches de poires et à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.   |
| Écorces d'un citron     |       | ▪ Tailler des palets de poires.                                                        |
| Écorces d'une orange    |       | ▪ Tailler les chutes en brunoise pour la salade fraîche.                               |
| Bâton de cannelle       |       |                                                                                        |
| Étoile badiane          |       |                                                                                        |
| Clou de girofle         |       |                                                                                        |
| Morceau de gingembre    |       |                                                                                        |
| Pincée de muscade râpée |       |                                                                                        |

RECETTE 06 **SALADE DE POIRES FRAÎCHES**

|                            |     |                                                                          |
|----------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------|
| Poire conférence           | 1   | ▪ Tailler la poire en brunoise.                                          |
| Brunoise de poires pochées |     | ▪ Ajouter la brunoise de poires pochées, les écorces d'oranges ciselées. |
| Écorces d'oranges ciselées |     | ▪ Assaisonner avec du gingembre frais râpé.                              |
| Gingembre frais            | 5 g |                                                                          |

MONTAGE ET FINITIONS

|                                                         |                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Poudre de cacao</b><br><b>Plein Arôme Callebaut®</b> | ▪ Parsemer à l'aide d'une petite passette un mélange de poudre de cacao et épices pain d'épice au centre de l'assiette. |
| Épices pain d'épices                                    | ▪ Au centre, dans un cercle, mettre du siphon chocolat puis le croustillant.                                            |
| Taillons de poire frais                                 | ▪ Déposer 2 cuillères de salade de poires fraîches.                                                                     |
| Oxalis pourpre                                          | ▪ Recouvrir de siphon chocolat.                                                                                         |
|                                                         | ▪ Déposer un palet de poire pochée au centre.                                                                           |
|                                                         | ▪ Retirer le cercle et recouvrir le siphon avec les éclats de crêpes dentelle au cacao.                                 |
|                                                         | ▪ Disposer quelques taillons de poire frais et de l'oxalis pourpre.                                                     |
|                                                         | ▪ Terminer par déposer la rosace de sorbet poire sur le palet de poire pochée.                                          |





# Chocolat et Praliné Noisettes

## Cake sans gluten

Chef Alexis Sanson



Recette pour 4 cakes ~ 205 g

Moule Matfer Exopan Cake de voyage 331062

### RECETTE 01 MASSE CAKE CHOCOLAT PRALINÉ NOISETTES

|                                               |       |                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sucre Muscovado                               | 154 g | ▪ Dans une cuve de Robot-Coupe® mixer le sucre Muscovado, le sel, la farine, la poudre de noisettes, la fleur de maïs maïzena, la poudre de cacao Extra Brute et la poudre à lever. |
| Sel fin                                       | 5 g   |                                                                                                                                                                                     |
| Farine de maïs                                | 70 g  | ▪ Ajouter le beurre noisette préalablement refroidi.                                                                                                                                |
| Poudre de noisettes                           | 70 g  |                                                                                                                                                                                     |
| Fleur de maïs Maïzena                         | 70 g  | ▪ Ajouter la crème crue, le chocolat de couverture noir Inaya™ 65 % fondu à 45°C et les œufs sans foisonner le mélange.                                                             |
| <b>Poudre de Cacao Extra Brute Callebaut®</b> | 39 g  |                                                                                                                                                                                     |
| Poudre à lever                                | 4 g   | ▪ Pocher 205g dans les moules préalablement graissés.                                                                                                                               |
| Beurre noisette                               | 123 g |                                                                                                                                                                                     |
| <b>Chocolat noir Inaya™ 65 %</b>              | 115 g | ▪ Réserver au réfrigérateur à 3°C pendant 2 heures.                                                                                                                                 |
| Crème crue                                    | 173 g |                                                                                                                                                                                     |
| Œufs entiers                                  | 140 g | ▪ Cuire dans un four ventilé à 160°C pendant 25 min oura fermé et ventilation au minimum.                                                                                           |
|                                               |       | ▪ Défourner, laisser refroidir quelques minutes puis démouler sur grille.                                                                                                           |

### RECETTE 02 SIROP RHUM VANILLE

|                |        |                                                      |
|----------------|--------|------------------------------------------------------|
| Eau            | 125 g  | ▪ Porter à ébullition l'eau, le sucre et la vanille. |
| Sucre semoule  | 45 g   |                                                      |
| Rhum brun      | 12,5 g | ▪ Ajouter le rhum hors du feu.                       |
| Vanille gousse | 1      |                                                      |
|                |        | ▪ Laisser refroidir.                                 |

### RECETTE 03 GLAÇAGE CHOCOLAT

|                                             |       |                                            |
|---------------------------------------------|-------|--------------------------------------------|
| <b>Chocolat noir d'Origine Matsiro 70 %</b> | 750 g | ▪ Faire fondre l'ensemble des ingrédients. |
| <b>Beurre de cacao</b>                      | 50 g  |                                            |
| Huile de pépins de raisin                   | 150 g | ▪ Mixer au mixeur plongeant.               |
|                                             |       | ▪ Utiliser à 30°C.                         |

### RECETTE 04 PRALINÉ NOISETTES

|                                                |      |                                                                                                                |
|------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Praliné Noisettes du Piémont 50 %</b>       | 74 g | ▪ Dans un cul de poule, mélanger le praliné, la poudre de lait, et la fleur de sel.                            |
| Poudre de lait écrémé                          | 2 g  |                                                                                                                |
| Fleur de sel                                   | 1 g  | ▪ Ajouter le chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure 38 % et le beurre de cacao préalablement fondus. |
| <b>Chocolat au lait Lactée Supérieure 38 %</b> | 8 g  |                                                                                                                |
| <b>Beurre de cacao</b>                         | 17 g | ▪ Homogénéiser l'ensemble.                                                                                     |
|                                                |      | ▪ Réserver jusqu'à l'obtention d'une consistance pommade.                                                      |

### MONTAGE ET FINITIONS

- Imbiber le cake chaud avec le sirop froid. Réserver à 3°C jusqu'à que le cake soit froid.
- Garnir chaque cake avec 50g de ganache chocolat. Laisser cristalliser.
- Pocher 50g de praliné noisettes sur le dessus de chaque cake.
- Réserver au réfrigérateur à 3°C pendant 12 heures.
- Placer les cakes à température ambiante avant le glaçage afin qu'ils remontent à une température de 10°C.
- Glacer partiellement le dessus des cakes avec le glaçage chocolat préalablement tempéré à 30°C.
- Laisser cristalliser.





# Fruits secs & Gianduja

## Kougelhopf

Chef Pierre Fontaine

Recette pour 1 moule à Kougelhopf de 24 cm

### RECETTE 01 PÂTE À KUGELHOPF

|                                  |       |                                                                                                                                                      |
|----------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farine T45                       | 350 g | ▪ Chauffer à 80°C les raisins secs couverts à hauteur avec de l'Amaretto.                                                                            |
| Sel fin                          | 7 g   | ▪ Mélanger ensemble la farine, le sel, le sucre.                                                                                                     |
| Sucre semoule                    | 41 g  | ▪ Ajouter progressivement le lait, préalablement mélangé avec la vanille, l'arôme fleur d'oranger, et la levure.                                     |
| Levure biologique                | 18 g  | ▪ Verser progressivement les œufs.                                                                                                                   |
| Lait entier                      | 103 g | ▪ Frasage 6 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse.                                                                                                     |
| Vanille en poudre                | 1 g   | ▪ Pétrissage 11 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse.                                                                                                 |
| Arôme naturel de fleur d'oranger | 4 g   | ▪ Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux.                                                                                                  |
| Œufs entiers                     | 105 g | ▪ Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle à 24°C environ.                                                                                           |
| Beurre frais                     | 127 g | ▪ Ajouter les raisins préalablement égouttés et le Gianduja Plaisir lait, et mélanger sans pétrir.                                                   |
| Raisins secs                     | 114 g | ▪ Laisser pointer 2 heures à température ambiante. Rabattre et laisser de nouveau pointer 2 heures au réfrigérateur à +4°C.                          |
| Gianduja Plaisir Lait            | 114 g | ▪ Préparer le moule à Kougelhopf avec du beurre fondu appliqué au pinceau, ajouter des amandes brutes entières dans les empreintes au fond du moule. |
| Amaretto                         | 20 g  | ▪ Dresser une couronne de 980 g de pâte dans le moule puis laisser pousser jusqu'à hauteur à 25°C en chambre de fermentation contrôlée.              |
|                                  |       | ▪ Cuire au four ventilé à 160°C pendant 45 minutes.                                                                                                  |

### RECETTE 02 SIROP D'AMANDES

|                 |       |                                                          |
|-----------------|-------|----------------------------------------------------------|
| Miel            | 100 g | ▪ Chauffer l'ensemble des ingrédients à 60°C puis mixer. |
| Sucre semoule   | 100 g | ▪ Réserver.                                              |
| Eau             | 375 g |                                                          |
| Pâte d'amandes  | 70 g  |                                                          |
| Fleur d'oranger | 10 g  |                                                          |
| Amaretto        | 10 g  |                                                          |

# Praliné Amandes Noisettes

### RECETTE 03 SUCRE AU GRUÉ

|                    |       |                             |
|--------------------|-------|-----------------------------|
| Sucre cristal      | 500 g | ▪ Mélanger les ingrédients. |
| Sucre semoule      | 500 g | ▪ Réserver.                 |
| Grué de Cacao mixé | 50 g  |                             |

### RECETTE 04 PÂTE À TARTINER LACTÉE SUPÉRIEURE - AMANDES NOISETTES - PRALIN FEUILLETINE™ - POUR UN POT DE 200 G

|                                         |       |                                                                                            |
|-----------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chocolat au lait Lactée Supérieure 38 % | 48 g  | ▪ Fondre le chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure 38 % à 40°C.                  |
| Praliné Amandes Noisettes 50 %          | 105 g | ▪ Verser sur le Praliné Amandes Noisettes 50 %, le Pralin Feuilletine™ et la fleur de sel. |
| Pralin Feuilletine™                     | 45 g  | ▪ Ajouter l'huile de noisettes.                                                            |
| Fleur de sel                            | 1 g   |                                                                                            |
| Huile de noisettes                      | 10 g  |                                                                                            |

### MONTAGE ET FINITIONS

- À la sortie du four, imbiber le Kougelhopf de sirop aux amandes froid.
- Égoutter sur une grille puis tremper dans du beurre clarifié.
- Saupoudrer le kougelhopf de sucre au Grué de cacao. Servir avec la pâte à tartiner.





# Zéphyr™ Caramel & Ruby RB2

## Duo de Bombons

Chef Thibault Doridot



# Praliné Amandes

Recette pour 190 pièces.

2 cadres superposés de 36 x 36 x 0,6 cm et 36 x 36 x 0,8 cm.

### RECETTE 01 PÂTE D'AMANDES À L'ORANGE – 1 565 G

- |                              |       |                                                                                 |
|------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Eau                          | 135 g | ▪ Dans une casserole, porter à ébullition un grand volume d'eau.                |
| Sucre semoule                | 225 g | ▪ Ajouter les amandes dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.              |
| Amandes entières émondées    | 465 g | ▪ Égoutter et sécher les amandes.                                               |
| Purée d'Orange sanguine      | 185 g | ▪ Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre à 120°C.                          |
| Sucre inverti                | 45 g  | ▪ Ajouter les amandes.                                                          |
| Sirop de glucose DE40        | 45 g  | ▪ Sabler hors du feu.                                                           |
| Cubes d'oranges confites (1) | 370 g | ▪ Débarrasser les amandes sablées sur un Silpat®.                               |
| Beurre de cacao              | 55 g  | ▪ Laisser refroidir.                                                            |
| Cointreau                    | 40 g  | ▪ Dans une cuve de Robot-Coupe® mixer les amandes sablées.                      |
| Cubes d'oranges confites (2) | 150 g | ▪ Ajouter le reste des ingrédients sauf le beurre de cacao et le Cointreau.     |
|                              |       | ▪ Cuire la pâte d'amandes au Robot-coupe® pendant 15 minutes à 80°C.            |
|                              |       | ▪ Ajouter le beurre de cacao, le Cointreau et les cubes d'oranges confites (2). |
|                              |       | ▪ Laisser refroidir.                                                            |
|                              |       | ▪ Abaisser la pâte d'amandes dans un cadre 36 x 36 x 0,6 cm.                    |
|                              |       | ▪ Réserver.                                                                     |

### RECETTE 02 PRALINÉ AMANDES COLLÉ – 1 600 G

- |                      |       |                                                                                         |
|----------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Chocolat blanc       |       | ▪ Dans un cul de poule, fondre le chocolat et le beurre de cacao à 45°C au micro-ondes. |
| Zéphyr™ Caramel 35 % | 275 g | ▪ Ajouter le Praliné et la Pure Pâte Amandes 100 %.                                     |
| Beurre de cacao      | 145 g | ▪ Tempérer le mélange à 24°C.                                                           |
| Praliné Amandes 50 % | 460 g | ▪ Superposer le second cadre 36 x 36 x 0,8 cm sur le premier.                           |
| Pure Pâte            |       | ▪ Cadrer le Praliné tempéré sur la pâte d'amandes à l'orange.                           |
| Amandes 100 %        | 720 g | ▪ Lisser et réserver dans une armoire à 17°C pendant 12 heures.                         |

### FINITIONS

- Chablonner avec du **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %**.
- Détailler des rectangles à la guitare avec les bras de 4,2 cm et 1,4 cm.

### DÉCLINAISON CRANBERRIES & CHOCOLAT RUBY RB2

Remplacer les pesées d'oranges confites par des cranberries.

Remplacer la purée d'orange sanguine par du jus de cranberries.

Remplacer le **chocolat blanc** par du **chocolat de couverture Ruby RB2 Callebaut®**.

L'alcool est optionnel mais il peut être remplacé par un alcool type Kirsch.



# P'tit Jurassien

## Biscuit de Noël

Cheffe Muriel Aublet-Cuvelier



Lactée Barry 35 %



Recette pour 45 biscuits.

2 emporte-pièces ronds de 6 cm et 3 cm de diamètre.  
Cercles à tartelettes de 6,5 cm de diamètre.  
1 emporte-pièce uni de 4 cm de diamètre.  
1 emporte-pièce à poussoir en forme de fleur de 2 cm.

### RECETTE 01 PRALINÉ AMANDES AU MAÏS GRILLÉ

- |                              |       |  |
|------------------------------|-------|--|
| <b>Praliné</b>               |       |  |
| <b>Amandes 50 %</b>          | 276 g |  |
| <b>Pure Pâte</b>             |       |  |
| <b>Amandes 100 %</b>         | 164 g |  |
| Fleur de sel                 | 1 g   |  |
| Lait en poudre écrémé        | 12 g  |  |
| Maïs grillé salé             | 113 g |  |
| <b>Pailleté Feuilletine™</b> | 26 g  |  |
| <b>Beurre de cacao</b>       | 56 g  |  |
| <b>Chocolat au lait</b>      |       |  |
| <b>Lactée Barry 35 %</b>     | 102 g |  |
- Dans la cuve d'un batteur, à la feuille, mélanger le Praliné Amandes 50 %, la Pure Pâte Amandes, la fleur de sel et la poudre de lait.
  - Concasser les grains de maïs grillés pour obtenir des morceaux de maximum 3 mm et les verser dans la préparation précédente avec le Pailleté Feuilletine™.
  - Fondre le beurre de cacao et le chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 % et tempérer à 29°C.
  - Mélanger les deux masses ensemble, dans le robot, pendant 3 minutes.
  - Lorsque le praliné atteint 25°C, couler 750 g dans un cadre 40 x 60 cm finement chablonné avec le chocolat de couverture au lait et lisser de façon régulière.
  - Avant que le praliné ne fige totalement, couler et lisser une fine couche de chocolat de couverture au lait pour chablonner le dessus et emporte-piècer immédiatement.  
En premier avec un emporte-pièce uni de 6cm de diamètre puis, sans enlever le premier, avec un emporte-pièce de 3cm au centre. Étaler de nouveau les chutes et recommencer.
  - Laisser cristalliser 12 heures, idéalement dans une armoire de conservation à 17°C et 70 % d'humidité.

### RECETTE 02 CARMEL MOU AU BEURRE SALÉ ET ZÉPHYR™ CARMEL

- |                             |       |  |
|-----------------------------|-------|--|
| Crème liquide               |       |  |
| 35 % MG                     | 166 g |  |
| Sucre inverti               | 28 g  |  |
| Gousses de vanille          | 2     |  |
| Eau                         | 28 g  |  |
| Sirop de glucose DE40       | 92 g  |  |
| Sucre semoule               | 125 g |  |
| Beurre salé                 | 18 g  |  |
| <b>Chocolat blanc</b>       |       |  |
| <b>Zéphyr™ Caramel 35 %</b> | 42 g  |  |
- Bouillir la crème, le sucre inverti et la gousse de vanille grattée.
  - Laisser infuser 30 minutes.
  - Cuire l'eau, le sirop de glucose et le sucre à 165°C et décuire avec la crème chaude chinoisée.
  - Recuire à 110°C sans cesser de remuer.
  - Couler aussitôt sur le beurre salé et le chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %.
  - Mixer.
  - Refroidir et stocker en boîte hermétique à température ambiante jusqu'à utilisation.



RECETTE 03 BISCUIT CROUSTILLANT À LA FARINE DE GAUDES

|                                |       |                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beurre doux                    | 134 g | ▪ Au batteur, à la feuille, crémier rapidement le beurre tempéré, l'huile et le sucre cassonade.                                                        |
| Huile de pépins de raisin      | 19 g  | ▪ Ajouter les blancs d'œufs préalablement mélangés avec le bicarbonate et l'extrait de vanille.                                                         |
| Sucre cassonade                | 249 g | ▪ Ecraser la fleur de sel et ajouter dans le mélange avec les deux farines.                                                                             |
| Blancs d'œufs                  | 48 g  | ▪ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.                                                                                                     |
| Bicarbonate de soude           | 2 g   | ▪ Étaler à 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.                                                   |
| Extrait de vanille liquide     | 10 g  | ▪ Détailler des disques de 6,5 cm de diamètre à l'aide de cercle à tartelettes.                                                                         |
| Fleur de sel                   | 2 g   | ▪ Placer sur plaque trouée avec un tapis en silicone microperforé et cuire dans les cercles à tartelettes de 6,5 cm de diamètre préalablement graissés. |
| Farine T55                     | 192 g | ▪ Cuire à 165°C pendant 12 minutes en four mixte, chaleur sèche, aura fermé, ventilation 3/5.                                                           |
| Farine de Gaudes (maïs grillé) | 144 g | ▪ Démouler et laisser refroidir bien à plat.                                                                                                            |

ENROBAGE & DÉCORS

|                                     |       |                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chocolat au lait Lactée Barry 35 %  | 500 g | ▪ Tempérer le chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %.                                                                                                                         |
| Chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 % | 100 g | ▪ Étaler finement sur une feuille guitare et détailler avec un emporte-pièce uni de 4 cm de diamètre et, au centre, un emporte-pièce à poussoir en forme de fleur de 2 cm. |
|                                     |       | ▪ Couvrir d'une feuille et d'une plaque pour que les décors restent bien plats.                                                                                            |
|                                     |       | ▪ Laisser cristalliser.                                                                                                                                                    |
|                                     |       | ▪ Tempérer le chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 % et enrober les pralinés finement (idéalement à l'enrobeuse).                                                |
|                                     |       | ▪ Avant que le chocolat ne fige, placer le décor au chocolat Zéphyr™ Caramel 35 % au centre.                                                                               |

FINITIONS

- Coller le biscuit et le praliné enrobé ensemble à l'aide d'un peu de **chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 %** tempéré.
- Réchauffer le caramel à 35°C et mettre en poche.
- Couler au centre du décor à hauteur des bords de de la fleur ajourée.
- Laisser figer et stocker en boîte hermétique à température ambiante.
- Conservation : 4 semaines

GENÈSE

Le Jura et moi, c'est une histoire de cœur qui a débuté à Pupillin chez les Désiré Petit, vigneron de parents à enfants. C'est ici, grâce à Didier Cabot, meunier et ami de la famille, que j'ai découvert la farine de Gaudes (maïs torréfié). J'ai tout de suite été conquise et amoureuse de ce goût régressif de biscuit torréfié. A cela vient se mêler un souvenir d'enfance : le maïs grillé que l'on picorait chez ma grand-mère maternelle. De la pure gourmandise !





# Boules de Noël

## Snacking chocolaterie

Chef Philippe Muzé



# Extra-Bitter Guayaquil 64 %

Recette pour 20 boules de Noël et 10 sphères géantes.  
Moules Cacao Barry® Boule de Noël – MLD-090551-M00.  
Moule Sphère géante – MLD-090502-M00.

## RECETTE 01 FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

|                                                                   |       |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Eau                                                               | 500 g | ▪ Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre.                       |
| Sucre semoule                                                     | 250 g | ▪ Verser sur les fruits secs.                                                      |
| Fruits secs<br>(Pignons de pin, pistaches,<br>amandes, noisettes) | 750 g | ▪ Laisser reposer pendant 4 heures.                                                |
|                                                                   |       | ▪ Égoutter et disposer les fruits secs sur un Silpat®.                             |
|                                                                   |       | ▪ Cuire au four à 160/170°C en mélangeant jusqu'à obtenir la coloration souhaitée. |

## RECETTE 02 BOULES DE NOËL

|                                                  |                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %</b> | ▪ Tempérer le chocolat selon sa courbe de température.                                                                                |
| <b>Chocolat au lait Lactée Supérieure 38 %</b>   | ▪ Mouler puis évider les moules (100 g / 40 g par empreinte).                                                                         |
| <b>Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %</b>               | ▪ Laisser cristalliser.                                                                                                               |
| <b>Chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %</b>       | ▪ Réaliser une abaisse de chocolat tempéré de 2 mm d'épaisseur et détailler un disque au diamètre de la demi-sphère (11,5 cm / 7 cm). |
| <b>Chocolat Ruby RB2 Callebaut®</b>              | ▪ Laisser cristalliser.                                                                                                               |
|                                                  | ▪ Obturer la demi-sphère avec le disque.                                                                                              |
|                                                  | ▪ Coller ensemble les 2 demi-sphères puis ajouter un côté à l'aide d'un emporte-pièce chaud de 6 / 9cm.                               |

## RECETTE 03 APPAREIL À PISTOLET NOIR

|                        |       |                                                                                                    |
|------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Beurre de Cacao</b> | 250 g | ▪ Dans un cul de poule, fondre au micro-ondes le beurre de cacao en pistoles, et le Grand Caraque. |
| <b>Grand Caraque</b>   | 250 g | ▪ Tempérer avant utilisation.                                                                      |

## RECETTE 04 APPAREIL À PISTOLET CHOCOLAT

|                          |       |                                                                                                                             |
|--------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Beurre de Cacao</b>   | 300 g | ▪ Dans une bassine en plastique, faire fondre au micro-ondes le beurre de cacao en pistoles, et le chocolat de votre choix. |
| <b>Chocolat au choix</b> | 300 g | ▪ Tempérer avant utilisation.                                                                                               |

## MONTAGE ET FINITIONS

- Pulvériser les boules de Noël avec l'appareil à pistolet correspondant.
- Mouler du chocolat tempéré dans le creux ajouré, sur l'abaisse qui sépare les deux demi-sphères (35 g / 10 g).
- Déposer des fruits secs caramélisés et des fruits séchés : raisins, cranberries, lamelles d'oranges, lamelles de pamplemousses (35 g / 12 g).
- Laisser cristalliser. Décorer le dessus de la boule avec une anse en chocolat plastique.

## Astuce du Chef

Veiller à ne pas pocher le chocolat jusqu'au bord de la boule pour le collage des fruits secs, afin d'éviter que la boule ne fissure avec la rétraction lors de la cristallisation.



# Praliné Pop Corn

## Barre Snacking

Chef Pierre Fontaine



# Nouveau Moule

Recette pour 30 Barres Snacking.  
Moule ChocoBreak Cacao Barry® MLD-090669-M00.

Découvrez le nouveau moule **CHOCOBREAK 10 cm Cacao Barry®** et réalisez de délicieuses barres snacking brillantes et sécables pour les pauses gourmandes de vos clients !

## RECETTE 01 PRALINÉ POP CORN

|                                                |       |                                                    |
|------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------|
| <b>Praliné Amandes 50 %</b>                    | 129 g | ▪ Fondre à 45°C le chocolat et le beurre de cacao. |
| <b>Pure Pâte Amandes 100 %</b>                 | 37 g  | ▪ Ajouter les autres ingrédients.                  |
| <b>Chocolat au lait Lactée Supérieure 38 %</b> | 63 g  | ▪ Mélanger.                                        |
| <b>Beurre de cacao</b>                         | 15 g  |                                                    |
| Maïs grillé en poudre                          | 28 g  |                                                    |
| Pop corn caramélisé mixé                       | 30 g  |                                                    |

## RECETTE 02 BARRE SNACKING

- Mouler et évider les empreintes avec du **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %** tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Rendre le praliné pommadeux puis le pocher dans la barre (~23°C et 10 g par barre).
- Laisser cristalliser.
- Obturer la barre avec du **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %** tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Démouler.

### Moule ChocoBreak 10 cm MLD-090669-M00

Poids moulage : 30 g  
Dimensions : 106 (l) x 23 (L) x 14 (H) mm  
Nombre d'empreintes : 10  
Nombre de plaques : 2  
Colis 318



Téléchargez 8 recettes délicieuses avec  
le CARNET SPÉCIAL BARRES SNACKING !

[qrco.de/Chocobreak26](https://qrco.de/Chocobreak26)





# Martin le Renne

## Assemblage créatif

Chef Alexis Sanson



# Moulages

Montage pour 1 renne ~ 125 g

Moules Cacao Barry® :

Œuf ou ½ sphère 4 cm : MLD-090529-M00.

Œuf 4,8 cm : MLD-090552-M00.

Œuf 5,5 cm : MLD-090540-M00.

Œuf 10,5 cm : MLD-090526-M00.

½ Sphère 2 cm : MLD-090510-M00.

½ Sphère 2,5 cm : MLD-090513-M00.

### ASSEMBLAGE

|                |                              |                                                                                |
|----------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Bois           | 1 Œuf 4,8 cm (coupé en deux) | Chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %                                            |
| Oreilles       | 1 Œuf 4 cm (coupé en deux)   | Chocolat au lait<br>Lactée Supérieure 38 %                                     |
| Tête           | 2 Œufs 5,5 cm                |                                                                                |
| Nez            | 2 ½ Sphères 2 cm             |                                                                                |
| Corps          | 2 Œufs 10,5 cm               |                                                                                |
| Pattes avant   | 2 ½ Sphères 2 cm             |                                                                                |
| Pattes arrière | 4 Œufs 4 cm                  |                                                                                |
| Grelot         | 2 ½ Sphères 2,5 cm           | Pulvérisé colorant rouge lyosoluble                                            |
| Queue          | 2 ½ Sphères 2 cm             |                                                                                |
| Yeux           | au cornet                    | Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %<br>et Chocolat noir Extra-Bitter<br>Guayaquil 64 % |
| Museau         | 1 ½ Sphère 4 cm              |                                                                                |

Pulvérisation du montage avec un appareil à pistolet au chocolat de couverture au lait et rouge.  
Poudre irisée or sur le grelot.





# Matsiro 70 %

## Trio de Chocolats chauds ou frappés

Par la Callebaut® Chocolate Academy™ France



# Matsiro

Recette pour 1 chocolat chaud ou frappé ~ 30 cl

### RECETTE 01 CHOCOLAT CHAUD

|                                      |       |                                                                     |
|--------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------|
| Lait entier                          | 250 g | ▪ Dans une casserole, chauffer le lait et le sucre à 80°C.          |
| Sucre semoule                        | 25 g  | ▪ Verser sur le chocolat de couverture d'origine noir Matsiro 70 %. |
| Chocolat d'Origine noir Matsiro 70 % | 45 g  | ▪ Porter à ébullition.                                              |

### RECETTE 02 CHANTILLY GÉLIFIÉE AU MASCARPONE

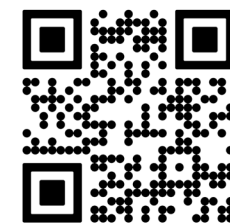
|                       |       |                                                                                        |
|-----------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Lait entier           | 75 g  | ▪ Dans une casserole, chauffer le lait et le sucre à 80°C avec les gousses de vanille. |
| Sucre semoule         | 70 g  | ▪ Verser sur la masse gélatine.                                                        |
| Gousses de vanille    | 2     | ▪ Ajouter le mascarpone et la crème.                                                   |
| Masse gélatine        | 50 g  | ▪ Émulsionner.                                                                         |
| Mascarpone            | 150 g | ▪ Réserver une nuit à +3°C.                                                            |
| Crème liquide 35 % MG | 630 g | ▪ Au batteur, au fouet, foisonner la chantilly.                                        |

### MONTAGE ET FINITIONS

- Remplir un verre ou une tasse avec le chocolat chaud.
- Pocher la chantilly gélifiée au mascarpone sur le dessus du verre ou de la tasse.
- Décorer en saupoudrant de la **poudre de cacao Décor Cacao Callebaut®**.

### Astuce du Chef

Ce chocolat chaud peut être servi en version « chocolat frappé » (boisson froide au shaker avec des glaçons).



Téléchargez les 2 autres recettes tendances de chocolats chauds ou frappés :

Ube-Zéphyr™  
Fraises-Ruby RB2  
[qrco.de/triochoco](https://qrco.de/triochoco)





# Opulentia

## Galette des rois

Chef Thibault Doridot



épiphanie

# Extra Brute

Recette pour 5 galettes de 6 - 8 personnes.  
Diamètre 20 cm.

## RECETTE 01 FEUILLETAGE INVERSÉ AU CACAO - 2 635 G

### Beurre manié - 1 075 G

|                                                         |       |                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beurre sec                                              | 780 g | ▪ Au batteur à la feuille, mélanger sans corser le beurre sec préalablement coupé en cubes, la farine et la poudre de cacao. |
| Farine de tradition                                     | 215 g | ▪ Débarrasser le beurre manié dans une feuille guitare et former un rectangle de 20 x 25 cm.                                 |
| <b>Poudre de cacao</b><br><b>Extra Brute Callebaut®</b> | 80 g  | ▪ Réserver au réfrigérateur.                                                                                                 |

### Détrempe - 1 560 G

|                                                         |       |                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eau                                                     | 450 g | ▪ Dans une cuve de batteur, pétrir au crochet, sans corser, à petite vitesse, tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. |
| Vinaigre blanc                                          | 3 g   | ▪ Bouler la détrempe puis couvrir et laisser reposer 1 heure à température ambiante.                                                              |
| Sel fin                                                 | 30 g  | ▪ Former un rectangle de 20 x 25 cm, puis réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.                                                             |
| Sucre semoule                                           | 60 g  |                                                                                                                                                   |
| Beurre pommade                                          | 120 g |                                                                                                                                                   |
| Farine de tradition                                     | 840 g |                                                                                                                                                   |
| <b>Poudre de cacao</b><br><b>Extra Brute Callebaut®</b> | 60 g  |                                                                                                                                                   |

### Tourage du feuilletage

- Abaisser au laminoir le beurre manié en un rectangle de 25 x 45 cm.
- Enchâsser la détrempe dans le beurre manié.
- Réaliser 3 tours doubles en laissant 1 heure de repos au réfrigérateur entre chaque tour.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Abaisser au laminoir le feuilletage à 2,5 mm d'épaisseur sur une largeur de 25 cm, puis réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

## RECETTE 02 CRÈME FRANGIPANE AU GIANDUJA ET PAILLETÉ - 1 760 G

### Crème pâtissière - 495 G

|                                  |       |                                                                                                           |
|----------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lait entier                      | 265 g | ▪ Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème.                                            |
| Crème 35 % MG                    | 55 g  | ▪ Dans un cul de poule, mélanger le sucre, la farine de blé dur, la poudre à crème, et les jaunes d'œufs. |
| Sucre semoule                    | 55 g  | ▪ Verser le lait et la crème chaude sur le mélange précédent.                                             |
| Farine de blé dur (semoule fine) | 65 g  | ▪ Porter de nouveau à ébullition et cuire une minute.                                                     |
| Poudre à crème                   | 10 g  | ▪ Débarrasser la crème pâtissière et refroidir rapidement au surgélateur.                                 |
| Jaunes d'œufs                    | 45 g  |                                                                                                           |



Crème d’amandes praliné et pailleté – 905 G

|                              |       |                                                                                                                    |
|------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Praliné Amandes 50 %</b>  | 470 g | ▪ Au batteur à la feuille, mélanger le praliné amandes, la poudre d’amande, la poudre à crème et les œufs entiers. |
| Poudre d’amandes             | 210 g | ▪ Ajouter le Pailleté Chocolat, puis réserver.                                                                     |
| Poudre à crème               | 45 g  | ▪ Dans un cul de poule, fondre le Gianduja Plaisir Lait au micro-onde.                                             |
| Œufs entiers                 | 90 g  | ▪ Tempérer le Gianduja à 24 °C puis le couler entre deux règles de 1 cm d’épaisseur.                               |
| <b>Pailleté chocolat</b>     |       |                                                                                                                    |
| <b>Callebaut®</b>            | 90 g  |                                                                                                                    |
| <b>Gianduja Plaisir Lait</b> | 360 g |                                                                                                                    |

Procédé de fabrication de la **crème frangipane**

- Dans une cuve de batteur, à la feuille, mélanger la crème pâtissière et la crème d’amandes au praliné et **Pailleté Chocolat**.
- Avec une poche à douille, réaliser 5 disques de 16 cm de diamètre avec 280 g de crème frangipane.
- Détailler des cubes de **Gianduja Plaisir Lait** puis insérer 70 g par disques de crème. Surgeler.

RECETTE 03 **OPALINE AU GRUÉ DE CACAO** – 420 G

|                       |       |                                                                                  |
|-----------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Fondant pâtissier     | 290 g | ▪ Dans une casserole, cuire à 180°C le fondant pâtissier et le sirop de glucose. |
| Sirop de glucose DE40 | 80 g  | ▪ Ajouter le Grué de cacao. Étaler en fine couche sur un Silpat®.                |
| <b>Grué de Cacao</b>  | 50 g  | ▪ Laisser refroidir.                                                             |
|                       |       | ▪ Dans une cuve de Robot-Coupe®, mixer jusqu’à l’obtention d’une fine poudre.    |
|                       |       | ▪ Réserver dans un sac sous-vide ou dans une boîte hermétique.                   |

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler le feuilletage inversé en 10 carrés de 22 cm de côtés.
- Déposer au centre des carrés de feuilletage les disques de crème frangipane.
- Appliquer au pinceau une fine couche d’eau sur le contour des abaisses de feuilletage.
- Recouvrir les disques de frangipane d’une autre abaisse de feuilletage. Souder les bords. Surgeler très légèrement.
- Détailler les galettes à 20 cm de diamètre avec une lame de cutter.
- Réserver une nuit au réfrigérateur.
- Retourner les galettes sur des motifs en silicone de votre choix afin d’imprimer ce motif dans le feuilletage.
- Cuire au four ventilé à 190°C oura fermé ventilation moyenne, entre deux plaques munies d’un Silpat® en dessous et d’un Silpain® au-dessus pendant 45 minutes.
- Finir la cuisson en retirant la plaque du dessus, pendant 10 minutes, oura ouvert.
- Sortir les galettes du four et les laisser reposer une heure.
- Retourner les galettes. Retirer le motif en silicone.
- Saupoudrer une fine couche d’Opaline au grué de cacao sur le dessus des galettes.
- Recuire au four à 190 °C pendant quelques minutes.
- Laisser ressuer les galettes sur grilles.



Télécharger le carnet  
de recettes revisitées  
**spécial Épiphanie.**  
[qrco.de/Epiphanie26](http://qrco.de/Epiphanie26)







Créer. Partager. Progresser.™

Chocolats de couverture noirs

|                                                 |                                                                                 |                                                                                      |                                                                               |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 |                                                                                 |                                                                                      |                                                                               |
| <b>Matsiro 70 %</b><br>CHD-P70MATS-EX-U68 - 1kg | <b>Vénézuéla 72 %</b><br>CHD-P72VEN-E4-U70 - 2,5 kg<br>CHD-P72VEN-E1-U68 - 1 kg | <b>Saint Domingue 70 %</b><br>CHD-Q70SDO-E4-U70 - 2,5 kg<br>CHD-Q70SDO-E1-U68 - 1 kg | <b>Mexique 66 %</b><br>CHD-N66MEX-E4-U70 - 2,5 kg<br>CHD-N66MEX-E1-U68 - 1 kg |

|                                                                                                        |                                                                                            |                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        |                                                                                            |                                                                              |
| <b>Inaya™ 65%</b><br>CHD-S65INAY-804 - 20 kg<br>CHD-S65INAY-E4-U72 - 5 kg<br>CHD-S65INAY-E1-U68 - 1 kg | <b>Extra-Bitter Guayaquil 64 %</b><br>CHD-P64EBPU-804 - 20 kg<br>CHD-P64EBPU-E4-U72 - 5 kg | <b>Mi-Amère 58 %</b><br>CHD-Q58MIAM-804 - 20 kg<br>CHD-Q58MIAM-E4-U72 - 5 kg |

Chocolats de couverture au lait

|                                                                             |                                                                                                          |                                                                                       |                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             |                                                                                                          |                                                                                       |                                                                                  |
| <b>Ghana 40 %</b><br>CHM-P40GHA-E4-U70 - 2,5 kg<br>CHM-P40GHA-E1-U68 - 1 kg | <b>Alunga™ 41 %</b><br>CHM-Q41ALUN-804 - 20 kg<br>CHM-Q41ALUN-E4-U72 - 5 kg<br>CHM-Q41ALUN-E1-U68 - 1 kg | <b>Lactée Supérieure 38 %</b><br>CHM-O38LSUP-804 - 20 kg<br>CHM-O38LSUP-E4-U72 - 5 kg | <b>Lactée Barry 35 %</b><br>CHM-P35LBAR-804 - 20 kg<br>CHM-P35LBAR-E4-U72 - 5 kg |

Chocolats blancs

|                                                                                                          |                                                                                          |                                                 |                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          |                                                                                          |                                                 |                                                             |
| <b>Zéphyr™ 34 %</b><br>CHW-N34ZEPH-01B - 10 kg<br>CHW-N34ZEPH-E4-U72 - 5 kg<br>CHW-N34ZEPH-E1-U68 - 1 kg | <b>Zéphyr™ Caramel 35 %<br/>Chocolat blanc au caramel</b><br>CHK-N35ZECA-E4-U70 - 2,5 kg | <b>Gianduja Noir</b><br>M-6GD-N-E4-606 - 2,5 kg | <b>Gianduja Plaisir Lait</b><br>GIM-P1PLAIS-LN-606 - 2,5 kg |

Produits  
100 % Cacao

|                                                                                             |                                                                |                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|                                                                                             |                                                                |                                           |
| <b>Beurre de Cacao Désodorisé</b><br>NCB-HD703-BYE0-654 - 3 kg<br>NCB-HD702-BYEX-U68 - 1 kg | <b>Grand Caraque Masse de cacao</b><br>NCL-4C501-BY-654 - 3 kg | <b>Grué de Cacao</b><br>NIBS-S-609 - 1 kg |

Produits  
de texture

|                                                                                         |                                                                                   |                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         |                                                                                   |                                                                              |
| <b>Pailleté Feuilletine™<br/>Brisures de crêpes dentelle</b><br>BIG-PF-1BO-401 - 2,5 kg | <b>Pralin Feuilletine™</b><br>FNN-X23PFBO-656 - 5 kg<br>FNN-X23PFBO-E4-19A - 1 kg | <b>Cara Crakine™</b><br>FNF-CARACR-E4-656 - 5 kg<br>FNF-CARACR-E4-19A - 1 kg |

Pures Pâtes & Pralinés

|                                                                                                                                          |                                                        |                                                                                      |                                                                                                                          |                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                          |                                                        |                                                                                      |                                                                                                                          |                                                                                                                                |
| <b>Pure Pâte Noisettes 100 % Noisettes</b><br>NPN-HA1BY-E4-T60 - 5 kg<br><b>Pure Pâte Amandes 100 % Amandes</b><br>NPN-AL1BBY-T60 - 5 kg | <b>Praliné Amandes 50 %</b><br>PRN-AL50BCBY-T60 - 5 kg | <b>Praliné Héritage 65% Amandes Noisettes Caramélisées</b><br>PRN-MX65CBY-T60 - 5 kg | <b>Praliné Amandes Noisettes 50 %</b><br>PRN-MX50CBY-685 - 10 kg<br>PRN-MX50CBYE4-T60 - 5 kg<br>PRN-MX50CBYE4-19A - 1 kg | <b>Praliné Noisettes 50 %</b><br>PRN-HA50CBY-E0-T60 - 5 kg<br><b>Praliné Noisettes Piémont 50 %</b><br>PRN-PIE502BY-T60 - 5 kg |

Chocolat

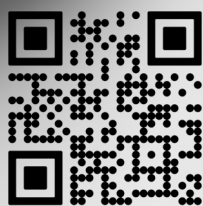
|                                                                               |  |                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               |  |                                                                                        |
| <b>Ruby RB2<br/>Chocolat de couverture ruby</b><br>CHR-Q37RB2-2B-U75 - 2,5 kg |  | <b>Pailletés Chocolat Noir</b><br>CHD-SP-ZIS-E0-U68 - 1 kg<br>CHD-SP-ZIS-E0-U72 - 5 kg |

Poudres 100 % cacao

|                                                                           |                                                                              |                                                 |                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                                                           |                                                                              |                                                 |                                               |
| <b>Extra Brute</b><br>DCP-22BOEXB-91B - 5 kg<br>DCP-22BOEXB-E0-89B - 1 kg | <b>Plein Arôme</b><br>DCP-22ZEPLA-E0-91B - 5 kg<br>DCP-22ZEPLA-E0-89B - 1 kg | <b>Décor Cacao</b><br>DCP-20BODEC-E0-89B - 1 kg | <b>Légère 1%</b><br>DCP-O1VELEG-E0-93B - 750g |



# Découvrez Nos Produits



qrco.de/CAT-26

Téléchargez le catalogue !

Pour tout renseignement, contactez  
votre représentant commercial.



www.cacao-barry.com  
@cacaobarryofficial