



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



CARNET DE RECETTES
ÉDITION NOËL 2022



CHOCOLATE ACADEMY



PHILIPPE BERTRAND

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier - Confiseur,
Directeur de la Chocolate Academy™ France

Vous avez probablement croisé ses dernières créations publiées sur les réseaux sociaux : sa créativité ne prend jamais de repos !

Avec son goût du Challenge et de la perfection, ses créations surprennent et inspirent près d'un demi-million d'abonnés chaque jour.

Depuis plus de 30 ans chez le leader mondial Bary Callebaut, Directeur technique de la Chocolate Academy™ et promoteur de l'ensemble des marques du groupe, Philippe Bertrand anime son équipe avec jovialité, énergie et l'envie de se dépasser au quotidien.

Grâce à son amour du partage, sa passion pour les produits et sa grande pédagogie, Philippe a permis à de nombreuses personnalités d'émerger sur le marché.

Son quotidien ? La gestion de la Chocolate Academy™ France. Philippe continue néanmoins d'exercer son talent et de partager sa passion sur les 5 continents.

Toujours à l'affût, Philippe observe et s'inspire des tendances, du marché, de l'actualité.

Pour Philippe, la réussite consiste à apporter quelque chose aux Chefs, à rendre leur quotidien meilleur et entretenir leur passion du métier !



THIBAUT DORIDOT

Chef de laboratoire
à la Chocolate Academy™ France

Passionné de gastronomie depuis toujours, Thibault Doridot a longtemps hésité entre le monde de la Cuisine et celui de la Pâtisserie. Il se lance à l'âge de 15 ans dans un CAP Cuisine, l'occasion pour lui de découvrir toute la magie des arômes et des saveurs.

Egalement attiré par la pâtisserie, il enrichit son parcours de 2 autres formations : Mention Dessert à l'assiette et CAP Pâtisserie.

Il passe par la suite une année au sein d'établissements de renom avant d'intégrer Bary Callebaut pour effectuer son BTM Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur sous l'œil avisé du Chef Martin Diez. C'est aux côtés de ce dernier qu'il découvrira le monde merveilleux du Chocolat, pour ne plus le quitter !

Depuis 2019, il est chargé de la gestion du laboratoire et des projets de la Chocolate Academy™ France en collaboration avec le Chef Philippe Bertrand, grâce à qui il a pu parfaire son sens du détail et sa maîtrise du chocolat.



ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES



FABIEN EMERY

Chef Pâtissier
à l'École des Arts Culinaires Lenôtre

Le Chef Fabien Emery aime se définir par trois mots : passion, partage et transmission. Le Chef Emery s'est orienté très tôt vers la pâtisserie. Après avoir obtenu ses diplômes de « Pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur », une mention complémentaire en Desserts de Restaurant puis un BTM pâtisserie, il se forme aux côtés de grands Chefs, à l'image de Stéphane Glacier, MOF Pâtissier. C'est ainsi qu'il prend goût à la compétition, jusqu'à sa plus grande fierté : obtenir le titre de champion d'Europe du sucre d'art en 2017.

Après avoir travaillé en tant que pâtissier au sein des équipes Création de la Maison Lenôtre, il rejoint l'École des arts culinaires afin d'incarner et partager les valeurs de la Maison. Chaque jour, il transmet ainsi aux talents de demain les clés de techniques complexes, comme le sucre ruban, le pastillage, et tant d'autres. Une passion distinguée par une troisième place lors du Championnat du monde de Pâtisserie en 2021 au sein de l'équipe de France.



Présentation des Chefs 3

Inspiration Noël 2022 5

CONCEPT - PRENDRE DE NOUVELLES FORMES

La Généreuse, Bûche roulée 6

La Généreuse
sous différentes formes 8

La Lumineuse, Bûche pâtissière 10

La Lumineuse
sous différentes formes 12

La Végétale, Bûche végane 14

La Végétale
sous différentes formes 16

INSPIRATIONS LENÔTRE PAR LE CHEF FABIEN EMERY

La Vague Chocolat Noisettes 18

La Bûche Chocolat Citron 20

Hokusai 22

Alternance
Entremets Saint-Sylvestre 24

ÉPIPHANIE

Les Galettes de Patrice Hadmar
et Julien Chamalo 26



INSPIRATION NOËL 2022 ✨

Noël... Une période synonyme de magie et de merveilleux moments de partage avec nos proches. Autant d'instant particuliers dont les repas, et tout particulièrement les desserts de fête, sont indissociables.

Cette année, nous vous proposons des recettes gourmandes, réconfortantes et toujours surprenantes pour des créations à la hauteur de ces moments de bonheur et de célébration.

Des formes les plus classiques aux plus innovantes, la Collection Noël 2022 élaborée par nos Chefs vous étonnera par sa rapidité de réalisation.

Grâce aux astuces des Chefs, vous découvrirez également comment adapter chaque recette à vos envies et à votre inspiration pour des créations à votre image !

- 3 RECETTES DE BÛCHES PAR LA CHOCOLATE ACADEMY™ FRANCE, CHACUNE DÉCLINÉE SOUS 3 FORMES
- 3 RECETTES DE BÛCHES PAR FABIEN EMERY, CHEF PÂTISSIER LENÔTRE
- 1 ENTREMETS SAINT-SYLVESTRE PAR LE CHEF FABIEN EMERY
- 2 RECETTES DE GALETTES DES ROIS : LE PRALINÉ ET LA DURABILITÉ SONT À L'HONNEUR !



Retrouvez la présentation vidéo de chacune des recettes par le Chef Philippe Bertrand, ses astuces et le détail des gestes techniques en scannant ce QR Code !



bit.ly/CarnetBûches

CONCEPT - PRENDRE DE NOUVELLES FORMES

LA GÉNÉREUSE, BÛCHE ROULÉE

“ DÉLICE ET RAFFINEMENT ” : RIEN NE SAURAIT MIEUX DÉFINIR LA BÛCHE ROULÉE !

Une création qui marie pour notre plus grand plaisir les saveurs réconfortantes du Chocolat aux arômes de fruits secs fraîchement torréfiés du Praliné.
Comment résister à tant de générosité ?

Et parce que vos clients sont également en quête de sens en cette période de festivités,
offrez-leur le meilleur avec cette Bûche qui s'inscrit dans une démarche responsable.



Notre engagement durable : tous nos produits à base de cacao sont fabriqués à partir de fèves approvisionnées de manière durable et soutiennent le programme Cocoa Horizons. Cacao Barry® s'engage également au travers de vérification FSA pour ses pralinés noisettes.



Recette pour 6 bûches roulées de 6 parts

BISCUIT ROULÉ PRALINÉ NOISETTES

Porter à ébullition
270 g Eau
270 g Lait entier
120 g Beurre doux
10 g Sucre semoule
4 g Sel fin

Tamiser ensemble et ajouter
300 g Farine T55
50 g Cannelle en poudre

Dessécher légèrement (comme une panade)

Ajouter ensuite
540 g Œufs entiers
200 g Praliné Noisettes 50 %

Monter 540 g Blancs d'œufs
Serrer avec 240 g Sucre Semoule

Mélanger les deux appareils.

Lisser sur une feuille de silpat 40 x 60 à 5 mm de hauteur

Cuire à 165 °C pendant 10 minutes environ (le biscuit doit rester très souple pour pouvoir être roulé)

Couvrir à la sortie du four afin de conserver l'humidité dans le produit

PÂTE À TARTINER NOISETTES DU PIÉMONT

Mélanger

1350 g Praliné Noisettes Piémont 50 %
150 g Poudre de Cacao Extra Brute

Mixer

MOUSSE CHOCOLAT NOIR FLEUR DE CAO™ ET LACTÉE CARAMEL CACAÛ BARRY®

Porter à ébullition
420 g Lait entier

Verser sur
120 g Jaunes d'œufs
110 g Sucre semoule
20 g Poudre à crème

Cuire à ébullition

Verser sur
600 g Chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ 70 %
300 g Chocolat de couverture au lait Lactée Caramel 31 %

Émulsionner au mixeur

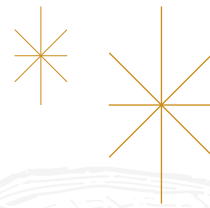
À 35°C, ajouter
1340 g Crème 35 % M.G. montée souple



Pas de Lactée Caramel ?

Remplacez-le par :

- L'Élysée 36 %, un Chocolat de couverture au lait aux notes naturelles de caramel
- Le Lactée Supérieure 38 % en caramélisant la moitié du sucre de votre mousse pour retrouver le bon goût du caramel !



MONTAGE & FINITIONS

1. Détailler les biscuits en deux (40 x 30 cm)
2. Lisser 250 g de pâte à tartiner par biscuit
3. Réserver au frais afin de faire durcir légèrement la pâte à tartiner
4. Lisser par-dessus la mousse
5. Rouler de façon régulière les bûches
6. Serrer les bûches roulées puis les mettre à durcir dans des gouttières à bûche afin de garder une forme ronde
7. Une fois durcies, parer les bûches
8. Utiliser le reste de mousse pour lisser l'extérieur des bûches
9. Détailler des Plaques ondulées en chocolat noir Mona Lisa® à la taille des bûches afin de réaliser « un toit » sur la bûche et donner l'effet « Village de Noël »
10. Ajouter en finitions des Drops Meringues Mona Lisa® ainsi que des décorations Mona Lisa®

Plaque ondulée en chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil

Drops Meringue

Pâte à tartiner Noisettes du Piémont

Mousse Chocolat noir, Fleur de Cao™ et Lactée Caramel

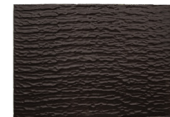
Biscuit roulée Praliné Noisettes et Cannelle

ChocRocks™ bronze

Coût ingrédient moyen par pièce : 9,92€*



NOUVEAUTÉ



PLAQUE ONDULÉE EN CHOCOLAT NOIR EXTRA-BITTER GUAYAQUIL



CHOCROCKS™ BRONZE

NOUVEAUTÉ



DROPS MERINGUE



ÉTOILE FILANTE ROUGE

LA GÉNÉREUSE SOUS DIFFÉRENTES FORMES

Mêmes ingrédients, nouvelles formes !

Laissez libre cours à votre inspiration !

Utilisez les mêmes ingrédients que dans la recette de la bûche roulée « La Généreuse », et réalisez-la sous de nouvelles formes !

MONTAGE & FINITIONS

1. Réaliser le biscuit roulé
2. Étaler une fine couche de pâte à tartiner au Praliné 50% Noisettes du Piémont sur le biscuit
3. Rouler le biscuit, le serrer puis le réserver en cellule de surgélation
4. Détailler ensuite le biscuit roulé de façon à ce que sa taille soit légèrement inférieure à celle du moule utilisé
5. Garnir le moule gouttière de mousse chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ 70% et Lactée Caramel puis chemiser les bords
6. Insérer au centre du moule le biscuit roulé et détaillé. Recouvrir de mousse puis lisser à hauteur
7. À cette étape, vous pouvez déposer sur le dessous une bande de biscuit ou de pâte sablée afin d'obtenir une semelle sous la bûche et ainsi faciliter son transport
8. Réserver en cellule de surgélation
9. Démouler la bûche
10. Glacer et/ou décorer la bûche avec les décorations Mona Lisa®



MONA
LISA



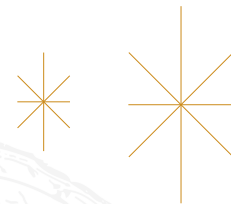
SAPIN ORIGINAL



FEUILLE DE HOUX ORIGINAL



*Moule Meringa - Silikomart®



Associations possibles et version entremets

La cannelle présente dans le biscuit roulé peut être accompagnée ou remplacée par des épices plus prononcées telles que de la badiane, du quatre-épices, de la muscade ou encore de la cardamome.

Toutes ces épices s'associeront parfaitement à la pâte à tartiner aux noisettes et à la note de caramel apportée par le **Chocolat au lait Lactée Caramel**.

Il est également possible de remplacer le **chocolat Fleur de Cao™** par :

- > L' **Extra-Bitter Guayaquil** qui, avec sa puissance cacaotée et son juste équilibre d'amertume saura plaire au plus grand nombre
- > Le **chocolat noir Amer** au goût intense en cacao et aux notes fruitées et végétales



MoNA
LISA

NOUVEAUTÉ



DROPS MERINGUE



CHOCROCKS™ BRONZE

LA LUMINEUSE, BÛCHE PÂTISSIÈRE

AUJOURD'HUI, LES CONSOMMATEURS ATTENDENT PLUS DE VOS CRÉATIONS.

La durabilité et la réduction de leur impact environnemental sont au cœur de leurs préoccupations. Offrez-leur de quoi satisfaire leur gourmandise tout en répondant à leur quête de sens avec la Bûche pâtissière au Chocolat et Citron jaune de Menton. Gourmandise et éco-responsabilité... Un duo toujours gagnant !

67% des consommateurs cherchent à avoir un impact positif sur l'environnement à travers leurs actions quotidiennes*
3 Français sur 4 veulent connaître l'origine du produit (aliment ou boisson) qu'ils achètent
50% des consommateurs sont prêts à payer plus pour des produits locaux

Recette pour 10 bûches de 6 parts

BISCUIT PRALINÉ NOISETTES

Monter
225 g Jaunes d'œufs
150 g Sucre semoule

Ajouter
220g Praliné Noisettes 50 %
120g Pure Pâte Noisettes 100 %
170g Beurre fondu

Ajouter au premier mélange à l'aide d'une maryse

Monter
340 g Blancs d'œufs
160 g Sucre semoule

Ajouter délicatement les blancs d'œufs montés au premier mélange

Ajouter 230 g Farine T55 tamisée

Verser dans un cadre de 40 x 60 cm

Cuire à 170 °C pendant 20 à 25 minutes

Sortir du four puis laisser refroidir sans couvrir

MOUSSE ZÉPHYR™ CARAMEL ET CITRON JAUNE DE MENTON

Porter à ébullition
600 g Lait entier
375 g Crème 35 % M.G.
975 g Jus de citron de Menton pressé

Verser sur
525 g Jaunes d'œufs
225 g Sucre semoule

Ajouter
35 g Gélatine en poudre 200 Bloom, préalablement réhydratée
avec 210 g Eau froide (à réhydrater 20 minutes avant utilisation)

Cuire à 83 °C

Mixer et chinoiser

Verser sur 750 g Chocolat Zéphyr™ Caramel 35 %

À 35 °C, ajouter 1550 g Crème 35 % M.G. montée souple

CROUSTILLANT PRALIN FEUILLETIN™

Étaler sur le biscuit 1500 g Pralin Feuilletine™

Réserver en cellule de refroidissement afin de pouvoir détailler en bandes

CRÉMEUX PRALINÉ NOISETTES ET ZESTES DE CITRON JAUNE DE MENTON

Faire bouillir.
800 g Lait entier
200 g Crème 35 % M.G.

Zester les citrons

Ajouter les zestes au lait et à la crème

Réserver les citrons pour la réalisation de la mousse

Verser sur
200 g Jaunes d'œufs
100 g Sucre semoule

Cuire à 83 °C

Ajouter 8 g Gélatine en poudre 200B préalablement réhydratée avec 48 g Eau froide

Verser sur
680 g Praliné Noisettes 50 %
340 g Pure Pâte Noisettes 100 %

Émulsionner au mixeur plongeant

Ajouter 180 g Beurre de Cacao Mycryo®

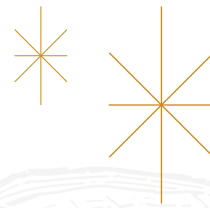
Couler le crémeux en moule à insert puis réserver en cellule de refroidissement pour le montage



VARIEZ LES PLAISIRS :

L'ASSOCIATION
CHOCOLAT NOIR
& CITRON

TOUJOURS GAGNANTE !
Remplacez le Zéphyr™ Caramel
par le chocolat de couverture
noir Excellence 55 %
en augmentant la quantité
de sucre à 260 g au lieu de 225 g



MONTAGE & FINITIONS

1. Détailler des bandes de biscuit 48 x 6,5 cm
2. Pocher la mousse Zéphyr™ Caramel et Citron dans le fond des gouttières
3. Ajouter au centre le crémeux noisettes - citron, puis recouvrir de mousse
4. Disposer en dernier la bande de biscuit, côté croustillant à l'intérieur
5. Lisser à hauteur puis réserver en cellule de surgélation
6. Démouler puis glacer avec du nappage neutre réchauffé
7. Découper les bûches à taille souhaitée
8. Décorer avec les embouts de bûches Collection Houx et l'Assortiment de Noël Mona Lisa®



Coût ingrédient moyen
par pièce : 8,61€*



NOUVEAUTÉ



EMBOU DE BÛCHE
COLLECTION HOUX

NOUVEAUTÉ



ASSORTIMENT
DE NOËL



MICRO COPEAUX CARAMEL



DROPS MERINGUE



MICRO COPEAUX BLANC

LA LUMINEUSE SOUS DIFFÉRENTES FORMES



Mêmes ingrédients, nouvelles formes !

Twistez la recette de la bûche « La Lumineuse » sous différentes formes !

À partir des bases de la recette, déclinez-la sous une forme plus sophistiquée ou en entremets que vous pourrez proposer tout au long de l'année !

PÂTE SABLÉE CACAO

Mélanger
250 g Beurre
170 g Sucre glace
100 g Poudre d'amandes
2 g Sel

Ajouter
380 g Farine
40 g Poudre de cacao Plein Arôme
110 g Œufs

Abaisser à 2mm

Détailler à l'emporte-pièce (d'une taille légèrement supérieure à celle du moule sapin)

Réserver en cellule de surgélation

Puis cuire à 165 °C pendant 15 minutes

Saupoudrer de Beurre de Cacao Mycryo® à la sortie du four

MONTAGE & FINITIONS

1. Réaliser le biscuit, étaler le croustillant par-dessus puis réserver au frais afin de faire durcir le croustillant. Détailler ensuite à l'emporte-pièce à une taille inférieure de celle du moule utilisé
2. Réaliser le crémeux puis le couler en moule ½ Sphère (taille inférieure à celle du moule) puis réserver en cellule de surgélation
3. Réaliser la mousse Zéphyr™ Caramel et Citron de Menton
4. Garnir les moules avec la mousse
5. Ajouter le crémeux au centre, recouvrir de mousse et déposer en dernier le biscuit, croustillant à l'intérieur
6. Réserver en cellule de surgélation
7. Pour la base des sapins, réaliser une pâte sablée cacao, la détailler à la forme souhaitée et la cuire
8. Démouler puis pulvériser au pistolet/compresseur une sauce chocolat verte réalisée avec 50% de Chocolat blanc, 50% de Beurre de Cacao et des Power Flowers™ bleu et jaune Mona Lisa®
9. Pour réaliser la guirlande, pocher au tourne-disque un trait fin fait avec le chocolat de votre choix en tourbillon. Déposer ensuite des Crispearls™ Mona Lisa® par-dessus
10. Laisser le chocolat cristalliser puis déposer les guirlandes sur les sapins
11. Déposer les sapins sur les pâtes sablées

MoNA
LISA

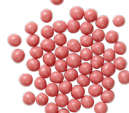
CRISPEARLS™



BLANC



LAIT



RUBY



Power Flowers™
BLEU NON AZOÏQUE



Power Flowers™
JAUNE NON AZOÏQUE



ASTUCE DU CHEF

Astuce : Il est possible d'ajouter de l'huile essentielle de Sapin (des Vosges) dans la mousse afin d'apporter une cohérence entre le visuel et le goût.

*Moule Soffice Incanto
et Moule Astro - Silikomart®

Associations possibles et version entremets

La Clémentine ou encore l'Orange / Orange Sanguine sont des agrumes plus doux et plus sucrés que le Citron de Menton. Ils se marient à la perfection avec nos Pralinés Noisettes.

Il est également possible de changer le jus du fruit dans la recette de la mousse en restant sur un jus plutôt liquide tel que le fruit de la passion, de pamplemousse ou de groseille, en proportion similaire. Vous pouvez également ajouter des zestes afin d'apporter du peps à la recette.

Pour les amoureux de chocolat blanc, vous pouvez remplacer le **Zéphyr™ Caramel** par les **chocolats blancs Zéphyr™ ou Blanc Satin™**.



* Moule Gem 1000 - Silikomart®

MoNA
LISA



MICRO COPEAUX CARAMEL



DROPS MERINGUE



MICRO COPEAUX BLANC

LA VÉGÉTALE, BÛCHE VÉGANE

POUR SA SANTÉ, POUR LA PLANÈTE, POUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL ...LES RAISONS DE "CONSOMMER VÉGAN" SONT NOMBREUSES.

Un point commun : ce choix se fait toujours sans aucune concession sur le goût ! Proposez à vos clients une alternative si gourmande qu'elle mettra tout le monde d'accord, végétariens ou non ! Cette Bûche Végane invite ainsi à de véritables moments de partage... Et, après tout, n'est-ce pas là le propre de ces fêtes ?

La santé est la 1^{ère} raison pour laquelle vos clients se tournent vers les alternatives végétales suivi du bien-être animal et, enfin, du goût.*

En France, les personnes âgées de 18 à 44 ans ont un comportement similaire : 58 % d'entre eux pensent que toute marque devrait proposer une option végétale et 36 % sont prêts à la payer plus cher.**

Recette pour 6 bûches de 6 parts

BISCUIT CACAO

Monter au batteur
400 g Yaourt au soja nature
100 g Lait d'amande
60 g Huile neutre
5 g Extrait de vanille liquide

Dans un second récipient :

Tamiser ensemble
380 g Farine T55
60 g Poudre de Cacao Extra Brute
240 g Sucre glace
15 g Poudre à lever
10 g Sel fin

Ajouter délicatement les poudres au premier mélange pour obtenir une texture mousseuse

Couler sur une plaque de 40 x 60 cm

Cuire à 180 °C pendant environ 15 à 20 minutes

Laisser refroidir le biscuit sans le couvrir

CROUSTILLANT PRALINÉ HÉRITAGE AMANDES - NOISETTES 65%

Fondre à 45 °C 200 g Chocolat végétan NXT LAIT CALLEBAUT®

Ajouter 1000 g Praliné Héritage Amandes - Noisettes 65%

Lisser sur le biscuit puis réserver en cellule afin de faire durcir le praliné

MARMELADE MANGUES ET FRUITS DE LA PASSION

Chauffer à 40 °C
600 g Purée de Mangues
600 g Purée de Fruits de la Passion
1200 g Mangues fraîches coupées en morceaux

Mélanger et ajouter
100 g Sucre de canne
12 g Pectine NH

Cuire à ébullition puis débarrasser

Refroidir en cellule de surgélation

MOUSSE VÉGANE AU CHOCOLAT NXT LAIT CALLEBAUT®

Porter à ébullition 600 g Lait d'amande

Verser sur 1500 g Chocolat végétan NXT LAIT CALLEBAUT®

Mélanger

À 35 °C, ajouter 1750 g Crème végétale 26 % M.G. montée très souple***

Utiliser immédiatement

SAUCE CHOCOLAT VÉGANE POUR PULVÉRISATION

Fondre à 45 °C

200 g Beurre de Cacao Désodorisé

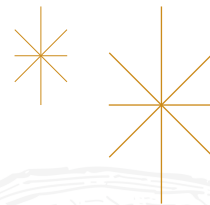
200 g Chocolat végétan NXT LAIT CALLEBAUT®

Utiliser à 37 °C



*Source: Global data, global, March 2021 **Source: Etude menée par Barry Callebaut en novembre 2021

***Attention : plus la crème est montée, plus la mousse durcit rapidement



MONTAGE & FINITIONS

1. Une fois le praliné durci, couper le biscuit en deux (20 x 60 cm)
2. Étaler la marmelade de fruits sur une moitié du biscuit, puis déposer la deuxième moitié du biscuit sur le dessus
Réserver en cellule de surgélation
3. Détailler ensuite des bandes de 48 x 5,5 cm
4. Pocher la mousse dans le fond des gouttières à bûche, puis y déposer l'insert
5. Réserver de nouveau en cellule de surgélation afin de pouvoir démouler les bûches
6. Une fois démoulées, pulvériser avec la sauce chocolat végétale afin d'obtenir un effet velours
7. Pocher la mousse restante sur le dessus, au centre de la bûche
8. Réaliser des plaques de Chocolat végétal NXT NOIR Callebaut® avec la Feuille de structure bois Mona Lisa®. Les détailler selon votre inspiration pour décorer les bûches
9. Décorer de copeaux réalisés en Chocolat végétal NXT NOIR Callebaut® et terminer par des décorations de saison Mona Lisa®

Sauce pulvérisée

Décoration réalisée avec la feuille de structure bois

Mousse Chocolat NXT LAIT

Biscuit végétal Cacao

Croustillant Praliné Héritage

Marmelade de Fruits Exotiques

Croustillant Praliné Héritage

Biscuit végétal Cacao

Coût ingrédient moyen par pièce : 12,50€*

MoNA LISA



FLOCON NOIR



EMBOUT BÛCHE SAPIN



FEUILLE DE STRUCTURE BOIS

LA VÉGÉTALE SOUS DIFFÉRENTES FORMES

Mêmes ingrédients, nouvelles formes !

Retrouvez notre proposition de la bûche « La Végétale » sous une nouvelle forme.
Cette recette entièrement végane peut également être proposée tout au long de l'année sous le format entremets !

MONTAGE & FINITIONS

1. Réaliser le biscuit. Attention à ne pas le laisser trop sécher
2. Réaliser ensuite la Marmelade de Fruits Exotiques, 1000 g nécessaire
3. Découper des bandes de 4,5 cm de hauteur ainsi que des cercles de 14 cm
4. Chemiser des cercles de 16 cm de diamètre avec les bandes de biscuit, puis déposer le biscuit de 14 cm au centre
5. Pocher 100 g de Praliné Héritage Amandes - Noisettes 65 % sur le biscuit par bûche
6. Ajouter ensuite 250 g de Marmelade de Fruits Exotiques
7. Lisser ensuite à hauteur avec la mousse **Chocolat végan NXT LAIT Callebaut®** puis pocher des boules à l'aide d'une douille unie de 14 mm de diamètre
8. À l'aide d'une feuille guitare, aplatir les boules de mousses puis réserver en cellule de surgélation afin de pouvoir décoller la feuille guitare
9. Décorer avec des copeaux de chocolat réalisés avec les **Feuilles de structure bois Mona Lisa®**, saupoudrés de cacao
10. Ajouter des noisettes, ainsi que des peaux de noisettes pour finir la décoration de vos bûches



MoNA
LISA



FEUILLE DE STRUCTURE BOIS

Associations possibles et version entremets

Les fruits exotiques présents dans la marmelade peuvent être remplacés en intégralité et dans les mêmes proportions par d'autres fruits en fonction de la saison. Un mélange de fruits rouges se mariera parfaitement avec le Chocolat végétal NXT LA¹T Callebaut®



Découvrez les recettes de base et l'équilibrage en fonction de chacun de nos chocolats en scannant ce QR Code :



bit.ly/Guide-des-recettes-Xmas

MoNA
LISA



FEUILLE DE STRUCTURE BOIS

LA VAGUE CHOCOLAT NOISETTES PAR LE CHEF FABIEN EMERY

UNE CRÉATION DE BÛCHE TRADITIONNELLE AU DÉCOR RAPPELANT LES CERNES DU BOIS.

Réalisez une finition au pochage crémeux effet velours pour apporter une touche d'originalité à votre décor.
Une bûche facile à réaliser avec un simple moule à gouttière !

Recette pour 2 bûches de 6 personnes (longueur 25 cm soit 1 gouttière de 50 cm x 8 cm)

INSERT CROUSTILLANT FRUITS SECS

Faire fondre
30 g Beurre
30 g Chocolat de couverture noir Passy™ 70 %

Ajouter
50 g Praliné Amandes Valencia 50 %
50 g Pure Pâte Noisettes 100 %

Bien mélanger l'ensemble et ajouter
10 g Pistaches hachées torréfiées
40 g Amandes hachées torréfiées
40 g Noisettes hachées torréfiées
40 g Pailleté Feuilletine™

Dans un cadre de 6 x 50 cm, étaler 270 g de croustillant
et laisser cristalliser au réfrigérateur

DACQUOISE NOISETTES

Recette pour 1 feuille de biscuit
Monter 350 g Blancs d'œufs
Serrer avec 25 g Sucre semoule

Incorporer délicatement
300 g Poudre de Noisettes
300g Sucre glace

Étaler dans un Flexipan à biscuit

Cuisson à 170 °C environ 16 minutes selon votre four

Détailler 6 bandes de biscuit dans une feuille 6 x 50 cm

TUBE DE PRALINÉ NOISETTES COLLÉ

Tempérer 15 g Beurre de cacao

Ajouter 150 g Praliné Noisettes Piémont 50 %

Bien mélanger l'ensemble

Couler dans un tube de 52 cm de long et 2 cm de diamètre

Congeler l'ensemble et démouler

Couper à 50 cm de long

CRÉMEUX CHOCOLAT

Dans une casserole, chauffer jusqu'à ébullition
312 g Lait entier
246 g Crème liquide 35 % M.G.
60 g Sucre inversi

Verser sur 120 g Jaunes d'œufs

Cuire une anglaise à 83 °C

Verser en chinoisant sur
180 g Chocolat de couverture noir Passy™ 70 %
100 g Chocolat de couverture lait Élysée 36 %

Mixer l'ensemble

Faire refroidir l'ensemble à 39 °C avant utilisation

Couler 300 g de crémeux sur le croustillant puis déposer un
premier étage de biscuit

Couler à nouveau 300 g de crémeux et à nouveau un étage
de biscuit

Conserver le reste du crémeux au frigo pour la finition

MOUSSE CHOCOLAT

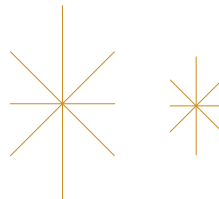
Faire fondre
105 g Chocolat de couverture noir Passy™ 70 %
305 g Chocolat noir Force Noire™ 50 %

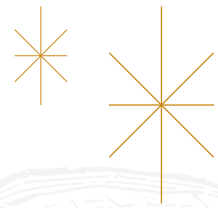
Ajouter à 70 °C 125 g Lait

Mixer ensemble

Ajouter dans la ganache à 49 °C 500 g Crème fouettée

Utiliser





MONTAGE & FINITIONS

Montage insert

- 270 g Croustillant fruits secs
- 300 g Crèmeux chocolat
- 1 Bande de dacquoise noisettes 6 x 50 cm
- 300 g Crèmeux chocolat
- 1 Bande de dacquoise noisettes 6 x 50 cm

1. Dans un cadre 6 x 50 cm, étaler le croustillant et le faire cristalliser
 2. Couler 300 g de crèmeux chocolat
 3. Déposer une bande de biscuit
 4. Couler 300 g de crèmeux chocolat
 5. Déposer à nouveau une bande de biscuit 6 x 50 cm
- Surgeler l'ensemble avant utilisation

Montage bûche

- 800 g Mousse chocolat
- 150 g Praliné collé en tube
- 110 g Mousse chocolat
- 1 Insert de 50 cm

1. Dans une gouttière à bûche de 50 cm chemisée d'un rhodoïd, pocher 800 g de mousse chocolat
2. Déposer le tube de praliné collé au centre
3. Pocher à nouveau 110 g de mousse chocolat et lisser
4. Déposer l'insert et lisser
5. Surgeler l'ensemble

Finition

1. Découper une bande de bûche en deux, soit 25 cm
2. Pocher 250 g de crèmeux chocolat bien froid sur l'ensemble de la bûche à l'aide d'une douille plate
3. Congeler
4. Pulvériser l'ensemble au velours chocolat et déposer les embouts de Bûche Sapin, les décors chocolat Flocon Noir et Sapin Original Mona Lisa®

Sapin Original

Flocon Noir

Finition velours
chocolat

Dacquoise
noisettes

Mousse chocolat

Tube de praliné
noisettes collé

Crèmeux chocolat

Insert croustillant
fruits secs

Coût ingrédient moyen
par pièce : 14,14 €*

**MoNA
LISA**



FLOCON NOIR



SAPIN ORIGINAL



EMBOUT BÛCHE SAPIN

LA BÛCHE CHOCOLAT CITRON

PAR LE CHEF FABIEN EMERY

UNE BÛCHE ACIDULÉE ET GOURMANDE, AUX DOUCES SAVEURS DE SON ENFANCE.

Dans la cuisine de sa maison de campagne, sa maman pâtissait un gâteau généreux et familial mêlant le citron et le chocolat. Un mariage irrésistible et un brin régressif, en hommage à son enfance, qui ravira les papilles des petits comme des grands !

Recette pour 5 bûches de 6 personnes (soit un cadre 30 x 40 cm / 3 cm haut)

BISCUIT JOCONDE CHOCOLAT

Monter 10 minutes jusqu'à obtention d'un beau ruban
114 g Oeufs entiers
92 g Poudre d'amandes
92 g Sucre glace
11 g Farine

Ajouter
10 g Poudre de cacao Extra Brute
6 g Fécule de pommes de terre

Monter petit à petit
75 g Blancs d'oeufs
14 g Lait

Mélanger les deux mélanges délicatement

Étaler dans un Flexipan à biscuit 60 x 40 cm

Cuire à 250 °C pendant 8 minutes selon le four

CRÈMEUX CITRON

Dans une casserole chauffer
119 g Jus de citron jaune
16 g Jus de yuzu
231 g Sucre
2 g Zestes de citron vert
198 g Oeufs entiers

Cuire l'ensemble à 89 °C

Ajouter 5 g Gélatine en poudre 180 bloom hydratée avec 23 g d'eau

Refroidir à 39 °C

Ajouter 211 g Beurre pommade

Mixer le tout

Couler 700 g sur le biscuit joconde chocolat

ROCHER LAIT

Faire fondre à 40 °C
850 g Chocolat de couverture lait Élysée 36 %

Puis ajouter
130 g Amandes hachées torréfiées
80 g Huile de pépins de raisins

MOUSSE CHOCOLAT

Faire fondre
104 g Chocolat de couverture noir Passy™ 70 %
314 g Chocolat noir Force Noire™ 50 %

Ajouter à 70 °C 125 g Lait

Mixer l'ensemble

Faire refroidir à 49 °C

Ajouter 502 g Crème fouettée

Verser dans le cadre et lisser

Surgeler

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

Tempérer 215 g Beurre

Ajouter
145 g Sucre glace
30 g Poudre d'amandes

Crémer

Incorporer
72 g Oeufs entiers

Ajouter le mélange tamisé petit à petit
325 g Farine T55
35 g Poudre de cacao Extra Brute

Pétrir sans trop travailler la pâte

Réserver au frais et abaisser à 3 mm

Détailler des rectangles de 27,5 x 8,5 cm et cuire entre deux Silpain pendant 15 minutes à 150 °C

SIROP IMBIBAGE CITRON VERT

Chauffer à 50 °C
132 g Sirop à 30 °C
53 g Eau
27 g Jus de citron
1 g Zestes de citron vert

Ajouter gonflée 1 g Gélatine en poudre 180 blooms hydratée avec 6 g d'eau

Filter l'ensemble

Utiliser à 60 °C pour imbiber le biscuit

Surgeler

PERLÉ CITRON COLLÉ

Blanchir dans de l'eau salée afin d'enlever l'amertume (faire cette opération trois fois)

395 g Lamelles de citron sans pépin

Faire bouillir pendant 5 minutes avec

180 g Jus de citron
225 g Sucre

Lorsque la peau des citrons est fondante, stopper la cuisson

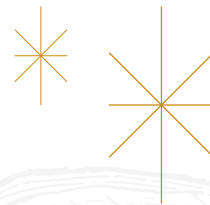
et ajouter 6 g Gélatine en poudre 180 blooms hydratée avec 30 g d'eau

Mixer grossièrement et laissant des morceaux

Couler 700 g sur la mousse chocolat congelée

et surgeler l'ensemble





MONTAGE & FINITIONS

Montage du cadre

- ½ pièce Feuille de biscuit joconde chocolat
- 700 g Crèmeux citron
- ½ pièce Feuille de biscuit joconde chocolat
- 1000 g Mousse chocolat
- 700 g Perlé citron collé
- 150 g Nappage neutre

1. Dans un demi-cadre 30 x 40 cm sur 3 cm de haut, déposer une demi-feuille de biscuit
2. Couler le crèmeux citron et déposer à nouveau une demi-feuille de biscuit
3. Imbiber de sirop d'imbibage citron
4. Surgeler l'ensemble
5. Couler la mousse chocolat surgelée puis le perlé citron collé
6. Surgeler et glacer avec le perlé citron
7. Découper dans un demi-cadre 5 bâches de 26 x 7 cm

Finition

1. Tremper la bûche jusqu'à hauteur dans le rocher lait
2. Après cristallisation, la déposer sur la pâte sucrée chocolat
3. Déposer les décors Sapin Original et Flocon Blanc Mona Lisa® et des boules de pâte d'amandes citron



Perlé citron

Mousse chocolat

Biscuit Joconde
Chocolat

Pâte sucrée chocolat

Rocher lait

Biscuit Joconde
Chocolat imbibé

Crèmeux citron

Coût ingrédient moyen
par pièce : 6,82 €*

**MoNA
LISA**



SAPIN ORIGINAL



FLOCON BLANC

HOKUSAI

BÛCHE SIGNATURE PAR LE CHEF FABIEN EMERY

CETTE CRÉATION EN FORME D'ÉPI DE SAPIN LAISSE PLACE À LA RÊVERIE D'UN HORIZON LOINTAIN OÙ LES CIMES ENNEIGÉES CÔTOIENT LE MONT FUJI, COMME UN CLIN D'ŒIL À L'ARTISTE JAPONAIS HOKUSAI.

Une bûche associant les saveurs réconfortantes du chocolat, de la noisette et des fruits secs, qui invite à un moment festif dans ce paysage hivernal. Simplement irrésistible !

Recette pour 1 bûche de 6 personnes

INSERT CROUSTILLANT FRUITS SECS

Faire fondre
7 g Beurre
7 g Chocolat de couverture noir Passy™ 70 %

Ajouter
12 g Praliné amandes Valencia 50 %
12 g Pure pâte de noisettes 100 %

Bien mélanger l'ensemble et ajouter
3 g Pistaches hachées torréfiées
10 g Amandes hachées torréfiées
10 g Noisettes hachées torréfiées
10 g Pailleté feuilletine™

Dans un gablon de 3 mm d'épaisseur, étaler 60g de croustillant et laisser cristalliser au frigo

CRÈMEUX CHOCOLAT

Dans une casserole, chauffer jusqu'à ébullition
24 g Lait
19 g Crème liquide
4,5 g Sucre inverti

Puis verser sur
9,5 g Jaunes d'œufs

Cuire une anglaise à 83 °C

Verser en chinoisant sur
14 g Chocolat de couverture noir Passy™ 70 %
8 g Chocolat de couverture lait Élysée™ 36 %

Mixer l'ensemble

Faire refroidir l'ensemble à 5 °C avant utilisation

À l'aide d'une poche et douille de 10, pocher sur le biscuit
80 g de crémeux chocolat puis déposer le biscuit

BEURRE DE CACAO CHOCOLAT

300 g Chocolat de couverture noir Passy™ 70 %
200 g Beurre de cacao

BISCUIT JOCONDE CHOCOLAT

Monter 10 minutes jusqu'à obtention d'un beau ruban
114 g Oeufs entiers
92 g Poudre d'amandes
92 g Sucre glace
11 g Farine

Ajouter
10 g Poudre de cacao Extra Brute
6 g Féculé de pommes de terre

Monter petit à petit
75 g Blancs d'œufs
14 g Lait

Mélanger les deux mélanges délicatement

Étaler dans un Flexipan à biscuit 60 x 40 cm

Cuire à 250 °C pendant 8 minutes selon le four

TUBE DE PRALINÉ NOISETTE COLLÉ

Tempérer 5 g Beurre de cacao

Puis ajouter 50 g Praliné Noisettes Piémont 50 %

Bien mélanger l'ensemble

Couler dans un boyau de 19 cm de long et 2 cm de diamètre

Congeler l'ensemble et démouler

Couper à 18 cm de long

MOUSSE CHOCOLAT

Faire fondre
15 g Chocolat de couverture noir Passy™ 70 %
43,5 g Chocolat noir Force Noire™ 50 %

Ajouter à 70 °C 18 g Lait

Mixer l'ensemble

Ajouter dans la ganache à 49 °C 71 g Crème fouettée

Utiliser

STREUSEL CACAO NOISETTES ENROBÉ

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis les sabler au batteur
145 g Beurre
138 g Sucre glace
138 g Poudre de noisettes
3 g Fleur de sel
108 g Farine T55
22 g Poudre de cacao Extra Brute

Étaler en petits morceaux sur un Silpain de manière homogène

Cuire à 150 °C pendant 20 minutes

Faire refroidir et les enrober de couverture tempérée et de cacao en poudre

BEURRE DE CACAO COULEUR VERT

Mélanger tous les ingrédients ensemble et faire fondre à 45°C
300 g Beurre de cacao
10 g Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %
8 g Chocolat de couverture noir Passy™ 70 %
½ p Power flower™ bleu
5 p Power flower™ jaune





* Moule Artisanal Lenôtre

MONTAGE & FINITIONS

Montage insert

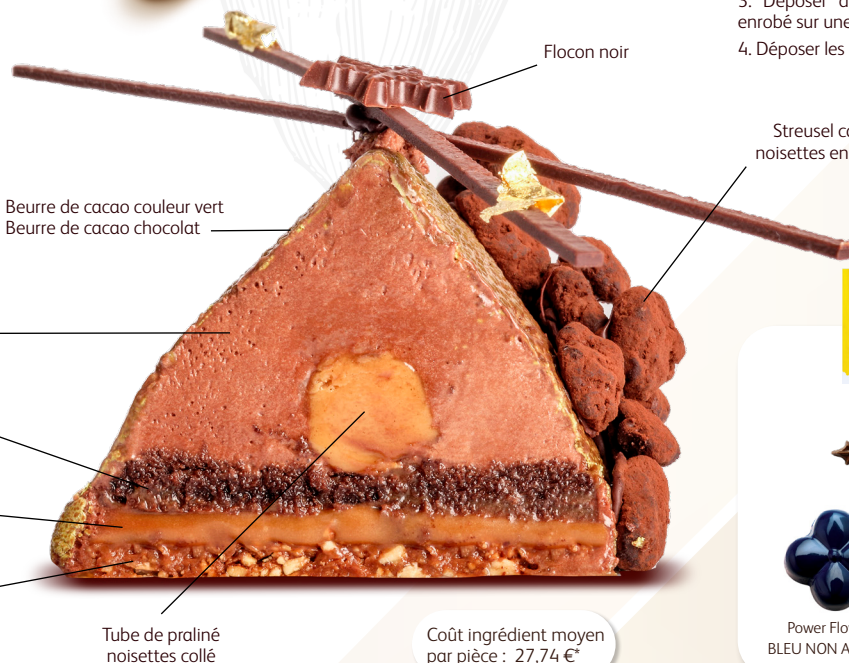
- 60 g Croustillant fruits secs
- 80 g Crèmeux chocolat
- 1 p Biscuit joconde chocolat

Montage bûche

- 130 g Mousse chocolat
 - 50 g Praliné collé en tube
 - 30 g Mousse chocolat
 - 1 p Insert
1. Dans un moule en forme d'épi de sapin, pocher 130 g de mousse chocolat
 2. Déposer le tube de praliné collé au centre
 3. Pocher à nouveau 30 g de mousse chocolat et lisser
 4. Déposer l'insert et lisser
 5. Surgeler l'ensemble

Finition

1. Pulvériser la bûche congelée avec le beurre de cacao couleur vert puis passer le décapeur thermique
2. Pulvériser le beurre de cacao chocolat et passer le décapeur thermique
3. Déposer des morceaux de streusel cacao enrobé sur une face
4. Déposer les décors chocolat



Coût ingrédient moyen
par pièce : 27,74 €*

**MoNA
LISA**



FLOCON
NOIR



Power Flowers™
BLEU NON AZOÏQUE



Power Flowers™
JAUNE NON AZOÏQUE

ENTREMETS SAINT-SYLVESTRE

ALTERNANCE PAR LE CHEF FABIEN ÉMERY

TIC-TAC TIC-TAC, L'HORLOGE TOURNE, LE TEMPS DÉFILE, LES MINUTES ET LES HEURES PASSENT...

Tel un engrenage, le mécanisme de la nouvelle année est enclenché. Les cloches sonnent les 12 coups de minuit : c'est l'heure de se souhaiter une bonne année !

Des saveurs irrésistibles pleines de gourmandise autour du chocolat, de la noisette, du caramel et de la vanille.
Des associations de goûts aux valeurs sûres.

Recette pour 4 entremets de 6 personnes (moule Savarin de 16 cm de diamètre)

DACQUOISE NOISETTES

Recette pour 1 feuille de biscuit

Monter
350 g Blancs d'oeufs serrés
25 g Sucre

Incorporer délicatement
300g Poudre de Noisettes
300g Sucre glace

Étaler dans un Flexipan à biscuit

Cuisson à 170 °C environ 16 minutes selon votre four

Détailler d'un diamètre de 15 cm, 6 disques ajourés dans une feuille de biscuit

SABLÉ CARAMEL ENROBÉ PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

Tempérer 215 g Beurre

Ajouter
145 g Sucre glace
30 g Poudre d'amandes

Crémer

Incorporer
70 g Oeufs entiers

Ajouter le mélange tamisé petit à petit 325 g Farine T55

35 g Poudre de Cacao Extra Brute

Mélanger sans trop travailler la pâte

Réserver au frais et abaisser à 3 mm

Détailler des disques de 18 cm de diamètre ajouré

Cuire à 150 °C pendant 10 à 15 minutes entre deux Silpain

MOUSSE NOISETTES

Chauffer à 35 °C
75 g Crème liquide
75 g Lait entier

Puis ajouter
140 g Praliné Noisettes Piémont 50 %
95 g Pure Pâte Noisettes 100 %

Ajouter
10 g Gélatine en poudre 180 blooms hydratée avec
45 g Eau

Incorporer à 28 °C 610 g Crème fouettée

GLAÇAGE LACTÉ ALUNGA™

Cuire à 103 °C
110 g Eau
220 g Sucre
220 g Glucose
40 g Dextrose

Verser sur
220 g Chocolat de couverture lait Alunga™
75 g Lait concentré non sucré
75 g Lait concentré sucré

Mélanger l'ensemble et ajouter
13 g Gélatine en poudre 180 blooms hydratée avec
75 g Eau

Mixer et réserver au froid pendant 48h avant utilisation

CARAMEL VANILLE

Faire infuser 2 Gousses de vanille dans 240 g Crème 35 % M.G.
20 g Poudre de lait

Dans une casserole, caraméliser jusqu'à obtention d'un caramel bien brun
160 g Sucre
160 g Glucose

Puis décuire avec la crème infusée

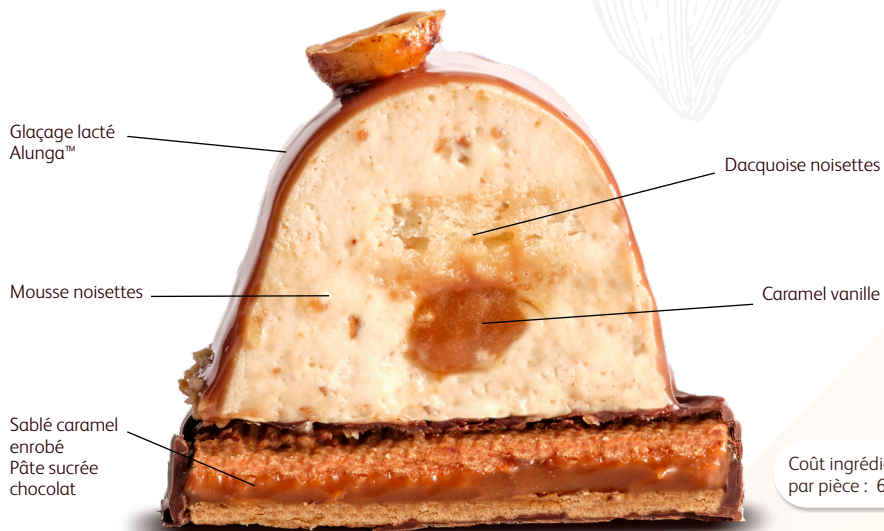
Incorporer
80 g Beurre
2 g Fleur de sel

Refroidir avant utilisation





* Engrenage et aiguilles réalisés par une découpe avec une machine à jet d'eau, possibilité d'utiliser le moule rouage et engrenage de Surgaria



Glaçage lacté Alunga™

Dacquoise noisettes

Mousse noisettes

Caramel vanille

Sablé caramel enrobé Pâte sucrée chocolat

Coût ingrédient moyen par pièce : 6,97 €*



MONTAGE & FINITIONS

Montage :

Recette pour 1 entremets

125 g Mousse noisettes
1 Disque de dacquoise noisettes
40 g Caramel vanille
125 g Mousse noisettes
100 g Glaçage lacté Alunga™

1. Pocher le caramel vanille à l'aide d'une douille de 12 mm, sur le disque ajouré de dacquoise noisettes
2. Congeler l'ensemble
3. Pocher 125 g de mousse noisettes dans le moule
4. Chemiser et ajouter le biscuit et le caramel congelé
5. Pocher à nouveau 125 g de mousse noisettes
6. Surgeler l'ensemble
7. Glacer avec le glaçage lacté Alunga™, laisser égoutter et ajouter des noisettes hachées finement sur le contour de l'entremets

Montage Sablé caramel enrobé Pâte sucrée chocolat

1. Pocher à l'aide d'une douille de 12 mm le caramel vanille (soit 100 g) sur le premier disque de pâte sucrée chocolat cuit
2. Déposer le deuxième disque et donner une légère pression
3. Lisser les bords
4. Enrober de chocolat de couverture noir Passy™ 70 %

Finition

1. Déposer l'entremets noisettes sur le disque de sablé enrobé
2. Ajouter des Noisettes Caramélisées et des touches de Feuilles d'Or

ÉPIPHANIE



Dans la continuité de son engagement pour fournir des produits respectant et protégeant la nature, Cacao Barry® est fière d'annoncer que sa gamme de fruits secs est désormais la première labellisée BEE FRIENDLY® pour ses amandes, toutes d'origine européenne, et vérifiée FSA pour ses noisettes espagnoles.

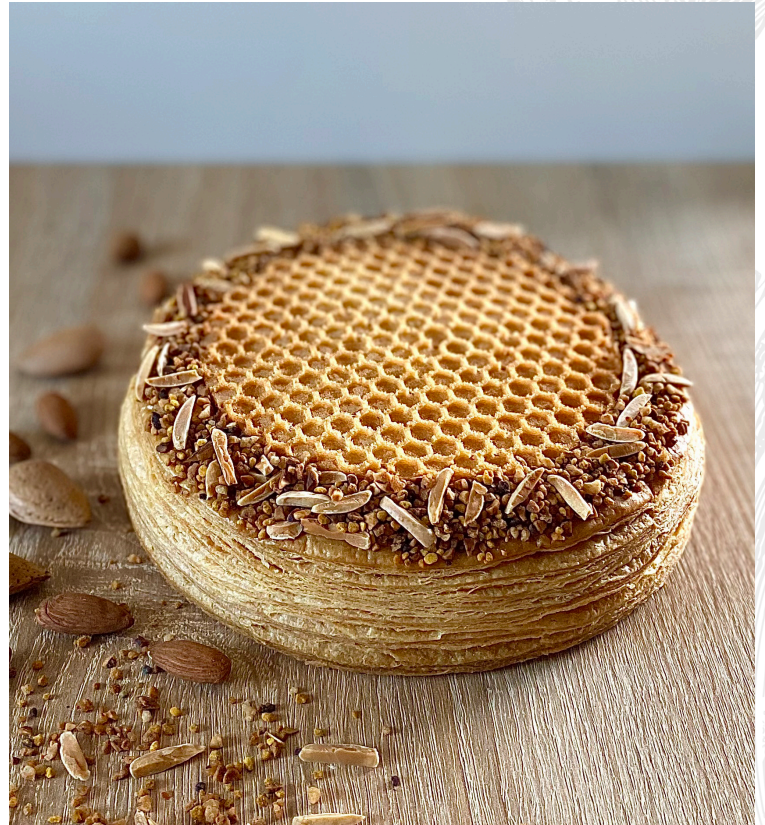
QU'EST-CE QUE LE LABEL BEE FRIENDLY® ?

BEE FRIENDLY®, créée en 2012, est une association européenne qui regroupe des organisations locales d'apiculteurs et des acteurs de la préservation des insectes pollinisateurs dans les milieux agricoles. Ce label vise à promouvoir le travail d'agriculteurs respectueux des pollinisateurs. Il est délivré selon des exigences précises, mesurables et répondant à un strict cahier des charges. Cela pour garantir le traçabilité de vos produits, un encadrement étroit de l'utilisation des pesticides, la mise en place de zones de préservation de la biodiversité, le soutien à des projets de recherche... Et encore tant d'autres engagements !

JULIEN CHAMALO

Lorsqu'il ne travaille pas dans une banque, cet autodidacte vaque à sa grande passion : les flans pâtisiers. Et lorsqu'il n'arpente pas les boulangeries et autres lieux gourmands à la recherche du flan parfait, c'est derrière les fourneaux qu'on le retrouvera à créer ses propres recettes (de flans, bien évidemment !). Sur son compte instagram @juchamalo, ce sont près de 53K abonnés qui dévorent des yeux ses créations, des plus traditionnelles aux plus originales. Son premier livre « Mes Flans Pâtisiers » est également sorti en mars 2022.

Ce personnage haut en couleurs a accepté d'interrompre sa quête du Flan parfait le temps d'un défi lancé par Cacao Barry® : créer une Galette des Rois avec nos produits labellisés BEE FRIENDLY® pour une épiphanie aussi gourmande que pleine de sens. Découvrez sans tarder sa Galette frangipane Praliné 50% Amandes Valencia et miel, avec un décor composé d'éclats d'amandes, de Praliné Grains et de pollen.



PATRICE HADMAR

Dans la "vraie vie", il est Chef de projet digital dans une grande société d'assurances. Mais Patrice Hadmar n'a qu'un mot à la bouche : Passion. Celle pour la Pâtisserie !

C'est en voulant faire plaisir à son fils qui lui demandait des macarons que Patrice est « tombé dans le monde de la pâtisserie ». Naissait alors une passion qui allait changer sa vie :

Après avoir participé au Meilleur Pâtissier sur M6, il est aujourd'hui suivi par plus de 13K abonnés sur Instagram (@les_patriceries_imp9). Il anime également des ateliers et masterclass dans un seul but : partager sa passion.

Tout comme Julien, Patrice a relevé haut la main le défi lancé par Cacao Barry® à l'occasion de l'épiphanie ! Découvrez sa galette composée d'une pâte feuilletée inversée au Praliné 50% Amandes et d'une frangipane amandes sur une couche de Praliné 50% Amandes. Le tout surmonté d'un élégant décor réalisé avec les décorations chocolat Gala Callebaut®.



Scannez ce QR Code pour découvrir les recettes !



bit.ly/GalettesBeeFriendly



**EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™**

www.cacao-barry.com

Et retrouvez-nous aussi sur    
[@chocolateacademyParis](https://www.instagram.com/chocolateacademyParis) [@cacaobarryofficial](https://www.instagram.com/cacaobarryofficial)

Barry Callebaut France - Tél. : +33 1 30 22 85 99
5, boulevard Michelet - 78250 Hardricourt

Imprimeur : HAVET DIGITAL Arterparc, 98 rue des Bouleaux, 59810 Lesquin - Barry Callebaut France - 5, boulevard Michelet - 78250 Hardricourt
352 714 745 R.C.S. VERSAILLES - Greffe du Tribunal de Commerce de VERSAILLES

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - Ne pas jeter sur la voie publique

