COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# CÉMOI PRO ENCHANTE LES DESSERTS DE FÊTES DES PROFESSIONNELS AVEC 3 RECETTES CHALEUREUSES ET GOURMANDES !

Ancrée sur le marché du Gourmet depuis près de 40 ans, Cémoi Pro propose une offre dédiée aux professionnels, composée de chocolats de grande qualité issus d'un savoir-faire français et de cacao provenant de sa filière durable.

Pour célébrer les fêtes de fin d'année avec succès et servir pleinement la créativité des pâtissiers-boulangers, chocolatiers, collectivités, le Chef Fabrice Tordjman propose des idées de créations gourmandes pour leurs desserts et vitrines festives :

- En collaboration avec les moules Maé, les buchettes Irish Coffee, qui allient la richesse du chocolat et les saveurs authentiques de l'Irish Coffee.
- Les traditionnels sablés de Noël, alliant épices et chocolat.
- Les muffins de Noël, qui renferment un cœur fondant à base de praliné amande et noisette.

**Ces 3 recettes exclusives**, inspirées des incontournables des desserts des fêtes de fin d'année, ont été réalisées pour satisfaire aussi bien les papilles que les pupilles.
Ces sublimes créations chocolatées sauront inspirer les professionnels, ***afin de faire vivre des moments inoubliables et gourmands !***

**Une fois de plus, le célèbre chocolatier met son expertise et sa passion au service des professionnels pour enchanter les tables de fêtes !**

**À découvrir dans les pages suivantes ces 3 idées recettes et ces chocolats gourmands et pour plus d'infos rendez-vous le site pro.cémoi.fr !**

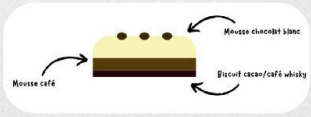
FABRIQUÉ EN FRANCE

# DES IDÉES-RECETTES FESTIVES, FINEMENT ÉLABORÉES !

## LES BUCHETTES IRISH COFFEE, GOURMANDES ET RAFFINÉES !

Ces délicieuses gourmandises, conçues pour offrir une expérience gustative unique et réconfortante, allient la richesse du chocolat aux saveurs authentiques de l'Irish Coffee.

Parfaitement équilibrées, elles se présentent dans des parts individuelles, pour conclure le repas sur une note raffinée et festive.




## CÉMOI PRO ET MAÉ INNOVATION : UNE COLLABORATION EXCLUSIVE

Maé
INNOVATION

Moule buchette 24 alvéoles – 111 ml
UGS : 004528
Catégorie : Moule à Bûche

Pour la création de ces nouvelles recettes festives, Cémoi Pro annonce une collaboration avec Maé Innovation, une entreprise française spécialisée dans l'ingénierie et la fabrication de moules et pièces en silicone de haute précision, visant à sublimer toutes les idées créatives. »
Cette collaboration repose sur des valeurs communes de qualité et d'engagement en faveur de la fabrication française.

Le moule utilisé pour confectionner les Buchettes Irish Coffee, fabriqué en silicone premium, se distingue par ses nombreuses propriétés : résistance à des températures très élevées, utilisation intensive, et excellente reprise élastique.
Pour permettre aux professionnels de reproduire cette recette, le code promotionnel CEMOIPRO24 offre une réduction de 10% sur la boutique en ligne de Maé Innovation : mae-innovation.com.

## LES SABLÉS PAIN D'ÉPICES, DE DÉLICIEUX BISCUITS AUX ÉPICES RECOUVERTS DE CHOCOLAT !

Les saveurs riches des sablés de Noël **Tradition 30 %, 32,5 % et 55 %** évoquent toute la magie, la convivialité, et la gourmandise de cette période festive. Incontournables des fêtes de fin d'année, ces biscuits aux épices sont recouverts de chocolat, pour faire naître des moments chaleureux et réconfortants.

Ces muffins moelleux renferment un cœur fondant de praliné amande et noisette, mêlant ainsi la douceur des amandes et la richesse des noisettes, avec la texture onctueuse du praliné pour faire de chaque bouchée une véritable explosion de saveurs !
Sublimés par les **gouttes Tradition 44 %**, ils sont aussi beaux que bons !

## LA GAMME TRADITION, UNE OFFRE POLYVALENTE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS !

La gamme Tradition, mise en avant au travers de ces recettes festives, est parfaitement adaptée aux exigences des professionnels - pour servir pleinement leur créativité !

Les chocolats de la gamme Tradition sont des produits de haute qualité, issus de fèves de cacao soigneusement sélectionnées et fabriqués en France grâce au savoir-faire exceptionnel de Cémoi, seul chocolatier à maîtriser l'intégralité de la filière depuis la culture du cacao jusqu'au produit fini.

Cette gamme polyvalente, composée de 6 recettes d'une grande variété de produits - chocolat de couverture, ganache, gouttes - est fabriquée en Normandie, sur le site de Tinchebray, site phare de l'activité professionnelle.

Pratiques à utiliser, les professionnels bénéficient d'un chocolat d'expert, facile à faire fondre, avec plusieurs niveaux d'intensité adaptés à tous les usages, puisque nouvellement réinventés sous la forme d'une cabosse – forme qui évoque l'origine même du cacao - les palets de chocolats de la gamme Tradition disposent de qualités gustatives et esthétiques remarquables : pour offrir fondant, fluidité, brillance, typicité aromatique et une forte valeur décorative à leurs desserts chocolatés !

Conditionnés dans un format 5 kg, les chocolats de la gamme Tradition sont disponibles chez les grossistes et les distributeurs spécialisés :

**Palets de chocolat de couverture noir**

Cacao : 55 %
Matière grasse : 36 %
Fluidité : ●●●●○

**Gouttes Tradition 44 %**

Ces gouttes de chocolat 44 % sont parfaites pour une utilisation décor ou en inclusion dans les viennoiseries, pâtisseries ou autres desserts.

**Palets de chocolat de couverture au lait**

Cacao : 32.5 %
Matière grasse : 33 %
Fluidité : ●●●○○

**Palets de chocolat blanc**

Cacao : 30 %
Matière grasse : 36 %
Fluidité : ●●●●●

**Praliné amandes et noisettes**

Ce praliné amandes et noisettes est idéal en fourrage, il apportera de délicieuses notes fruitées aux créations des professionnels.

De plus, le maître chocolatier Cémoi Pro propose également des compléments de laboratoire, cette gamme se compose d'un grand choix de produits à base de cacao : bâtons boulangers, fourrages, poudres et beurres de cacao, pour accompagner les professionnels dans toutes leurs réalisations !

réalisations !

## À PROPOS DE CÉMOI

Le Groupe CÉMOI emploie plus de 1 800 collaborateurs en France, où il concentre 7 unités de production. Il est un des acteurs majeurs du chocolat, proche de la filière : le Groupe collecte en effet au plus près des producteurs les meilleures fèves de cacao conventionnelles et biologiques, et les transforme majoritairement en France.
En 2023, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 690 millions d'euros.

Le succès de CÉMOI repose notamment sur son exigence de qualité et sur l'innovation, au cœur de son développement. Cette exigence l'a conduit à s'engager auprès des producteurs de cacao locaux, dans les principales régions mondiales de production. CÉMOI, au travers de la maîtrise totale de sa filière, de la cabosse de cacao jusqu'au produit fini sous toutes ses formes, se distingue de la plupart des autres chocolatiers. Cette maîtrise de l'approvisionnement et les équipements de ses sites de production en font un fabricant à cette échelle quasi unique, capable de garantir une traçabilité complète de ses produits avec lesquels il répond aux besoins des consommateurs finaux comme de l'ensemble de l'industrie alimentaire.

Ce savoir-faire lui a permis de se développer sur différents marchés : industriels utilisateurs de chocolats, utilisateurs professionnels (chocolatiers, pâtissiers, restaurateurs, collectivités) ainsi que la vente en grande distribution de produits finis sous ses propres marques ou à marque distributeur.

Depuis juillet 2021, CÉMOI fait partie du Groupe familial belge Sweet Products NV, qui comprend les Groupes BARONIE et Belgian Icecream Group. Avec l'intégration du Groupe CÉMOI, Sweet Products NV est aujourd'hui l'une des plus grandes entreprises européennes de confiserie et de chocolat, avec 20 sites de production et 4 entrepôts situés en Europe, aux USA et en Côte d'Ivoire. Il réunit près de 4 500 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,4 milliard d'euros.

FABRIQUÉ EN FRANCE

**Merci pour la mention Cémoi**