

Avec l'arrivée des beaux jours et l'une des périodes les plus chocolatées de l'année, les consommateurs recherchent une expérience multisensorielle mêlant saveurs, textures et esthétisme. Le chocolat n'est plus simplement un plaisir sucré : il devient un cadeau gourmand, original et beau.

À travers son carnet de recettes spécial Pâques, alliant la chocolaterie à la pâtisserie, Cacao Barry et les Chefs de la Chocolate Academy™ France souhaitent offrir un moment de dégustation unique, tendance et délicat.

Le Chef Alexis Sanson, directeur de la Chocolate Academy, a notamment créé un œuf signature exceptionnel pour mettre à l'honneur le fruit du cacaoyer, à découvrir parmi les 12 recettes du Carnet de Pâques 2026.

Deux Ambassadeurs Cacao Barry, invités pour ce carnet, nous régalaient aussi avec des créations originales : Yoann Laval, chef pâtissier et fondateur de la boutique « Nuances » située à côté de Lyon et Emmanuel Ryon, Meilleur Ouvrier de France Glacier, Champion du Monde de Pâtisserie et fondateur de la boutique « Une glace à Paris.

Pour Pâques, le Chef Alexis Sanson célèbre le cacao dans toute son intégralité à travers une création exclusive : La Cabosse.

Le moule se compose de deux éléments complémentaires. La cabosse elle-même, réalisée en chocolat noir de couverture Matsiro 70 % et garnie d'un praliné noisette au grué de cacao, avec en son centre, le mucilage qui associe un délicat moulage en chocolat blanc Zéphyr 34 % à un cœur de confit et de guimauve au mucilage

Le Lapin Plantation est un assemblage créatif qui rend hommage à Pâques et à la nature et valorise les chocolats Cacao Barry en proposant 3 de ses produits emblématiques : le chocolat au lait Lactée Supérieure 38 %, le chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 % et le chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %. Une sculpture où chaque pièce moulée, assemblée et pulvérisée révèle la maîtrise du geste artisanal.

Cap sur un voyage de textures : la Bouchée Gourmande Crunchy Noisettes se compose d'une pâte à Linzer fondante recouverte d'un praliné noisette onctueux, subtilement parfumé à la vanille grillée. Sur ce cœur généreux repose un caramel tendre Zéphyr™ Caramel 35 %, délicatement poché, avant d'être surmonté de demi-noisettes torréfiées pour un croquant envoûtant. L'enrobage avec le nouveau chocolat noir Origine Philippines 68 % de Callebaut® apporte profondeur et caractère, offrant à chaque bouchée un équilibre parfait entre fondant, croquant et douceur.

Ici, le Chef Thibault Doridot revisite les traditionnels petits œufs fourrés avec une recette bi-couche, pour que les petits grignotages soient de purs moments de gourmandise. Sous la coque colorée se cache une surprise : un cœur tendre de guimauve associé à un praliné riche et croustillant, décliné en différentes saveurs, vanille, caramel, cerise, chocolat et praliné. Tradition et créativité se mêlent dans cette recette à snacker à tout âge !

L'assemblage créatif des Petits Œufs transforme la dégustation en un véritable spectacle visuel. Les œufs striés et fourrés se mêlent aux œufs lisses non fourrés, alternant leurs tailles et leurs couleurs pour créer un œuf sculptural et sophistiqué.

Le Chef Matthieu Gaudefroy réinvente le design traditionnel de la tablette de chocolat avec audace grâce au moule en forme d'anneau. La tablette fourrée Choco-Pain offre en son cœur des éclats de pain rassis, subtilement torréfiés au cacao, pour un croquant inattendu. Enrobé de praliné aux amandes, enrichi de poudre de pain séché et d'une pointe de sel, elle procure du fondant en bouche. Le tout est enveloppé d'un chocolat

noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %, dont l'intensité sublime les notes toastées du pain et la douceur du praliné.

Le tout est enveloppé d'un chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %, dont l'intensité sublime les notes toastées du pain et la douceur du praliné. Une expérience gustative singulière, pour les amateurs de sensations inédites. Une recette maligne, à l'ère de l'anti-gaspi, qui permet aux artisans boulangers de recycler les invendus de pain, en achat d'impulsion ultra-gourmand.

Les français consomment de plus en plus de glace « hors saison » et souhaitent retrouver leur gourmandise préférée en version glacée pour des moments gourmands et rafraîchissants. Ainsi, dans cette édition de Pâques, les tablettes au chocolat se glacent de plaisir !

Le Chef Emmanuel Ryon, Ambassadeur Cacao Barry, a créé deux tablettes glacées dans lesquelles se mêlent les textures et les parfums.

L'une au Litchi-Cranberry marie la douceur du chocolat blanc Zéphyr™ 34 % à la fraîcheur d'une crème glacée au litchi, le tout légèrement acidulé par le confit de cranberry. Des pistaches caramélisées apportent le croquant tandis que les pétales de roses séchées subliment le tout. L'autre, Vanille-Noisettes, tout aussi gourmande, associe une crème glacée vanille, un parfait noisette, un coulant caramel et le croquant du chocolat au lait Elysée 36 % qui vient envelopper la tablette. Parée de feuilles d'or, cette création est la fois élégante et généreuse.

La Tarte Printanière Fraise-Sureau par le Chef Clément Louis-Joseph apportera douceur et fraîcheur pour terminer le repas. Le duo fruité et floral que forment la fraise et la fleur de sureau s'accorde parfaitement au chocolat blanc Zéphyr™ 34 %. Un dessert qui révèle un véritable ballet de textures entre pâte sablée croustillante, biscuit Mirliton moelleux, confit de fraises au sureau et mousse bavaroise chocolat blanc-vanille.

La Cloche de Pâques Oréa, signée par le Chef Yoann Laval, Ambassadeur Cacao Barry, révèle une création où chaque détail est pensé pour offrir une expérience gustative exceptionnelle. Sous le chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %, la cloche dévoile un mélange de textures et de saveurs composé d'une crème brûlée vanille, d'une chantilly gélifiée Zéphyr™ Caramel 35 %, et d'un caramel à la vanille grillée. Le tout repose sur une base croustillante et cacaotée de plusieurs couches : un sablé viennois surmonté d'un streusel, d'un croustillant chocolat et d'un biscuit chocolat.

L'engouement autour du flan a fait de cette pâtisserie traditionnelle une véritable tendance, jusque dans les palaces. Le Chef Philippe Muzé s'est lui aussi prêté au jeu de la revisite dans une version gourmande et originale. La base est un gâteau basque à la poudre de Cacao Extra Brute Callebaut® et l'appareil à flan a été aromatisé au Chocolat de couverture noir OcoaTM 70 % sur lequel ont été râpées des pistoles de Chocolat de couverture noir OcoaTM 70 %, avant d'y parsemer de la fleur de sel et du Grué de cacao.

Recette déclinée en 5 saveurs.

La collection des Moules Tricot Cacao Barry composée d'une poule, d'un lapin et d'un ours s'agrandit avec l'arrivée d'un personnage tout aussi attendrissant que les autres, le poussin !

Téléchargez ici

le Carnet de recettes

À propos de Cacao Barry® :

Cacao Barry® accompagne les chefs depuis près de 200 ans dans leur quête d'excellence.

Fort de notre héritage de la pâtisserie française, nous fournissons une expertise reconnue, des produits fiables et des solutions adaptées pour créer, innover et progresser. Notre engagement : soutenir les artisans à chaque étape de leur carrière, avec des chocolats et pralinés de haute qualité et un savoir-faire moderne.

Nous sommes le partenaire engagé des Chefs qui font avancer la tradition.

Créer. Partager. Progresser

Cacao Barry® est l'une des deux marques fondatrices du Groupe Barry Callebaut, incarnant la nature durable, l'excellence des saveurs et une communauté ouverte et inspirante.