



CHOCOLATE ACADEMY

Communiqué de presse
Septembre 2022



LA Chocolate Academy™ dévoile son carnet de chocolaterie édition Noël 2022

le TOP des Classiques revisités et déclinés
par le Chef Philippe Bertrand en recettes RAPIDES ET faciles à réaliser



Simply Magic with Philippe Bertrand

Le Chef Philippe Bertrand présente le concept et le contenu du carnet !

Pendant la période de Noël, tout brille et scintille. Les clients se mettent en quête de splendeur. Mais cette année, la tendance est à la beauté de la simplicité. Des saveurs pures, des arômes merveilleux et des formes surprenantes charmeront les clients. La Chocolate Academy™, le Chef Philippe Bertrand et son équipe ont élaboré des recettes faciles et rapides afin que tous les artisans puissent offrir les plus beaux cadeaux faits de délicieuses friandises.

Pour ce faire, ils se sont appuyés sur les tendances chocolatées du moment : un chocolat de confiance et l'envie de nouvelles expériences sensorielles.

TENDANCE #1 Le chocolat de confiance

Le chocolat est l'une des gourmandises préférées de tous, et ce depuis toujours ! Mais aujourd'hui, les clients veulent se faire plaisir sans nuire à l'environnement. D'où vient notre chocolat ? Comment est-il produit ? Les consommateurs attachent de plus en plus d'importance à la traçabilité et à la transparence des produits.

? LE SAVIEZ-VOUS ?

- 60% des consommateurs sont plus enclins à acheter auprès d'entreprises qui œuvrent contre le changement climatique*
- 57% des consommateurs européens de la génération Y sont en quête d'un chocolat produit de manière durable*



NOUVEAU
MOULE
PÉRENOËL
ORIGAMI

TE
RECETTE
SURPRISE
DE NOËL



TENDANCE #2 prendre de nouvelles formes

Innover ne signifie pas renoncer à ce qui nous est délicieusement familier. On peut prendre de nouvelles directions sans pour autant renoncer aux traditions. Il est possible de jouer avec les classiques des gammes existantes en choisissant des méthodes de préparation innovantes, en offrant une présentation surprenante ou en proposant de vivre d'incroyables expériences multi-sensorielles

? LE SAVIEZ-VOUS ?

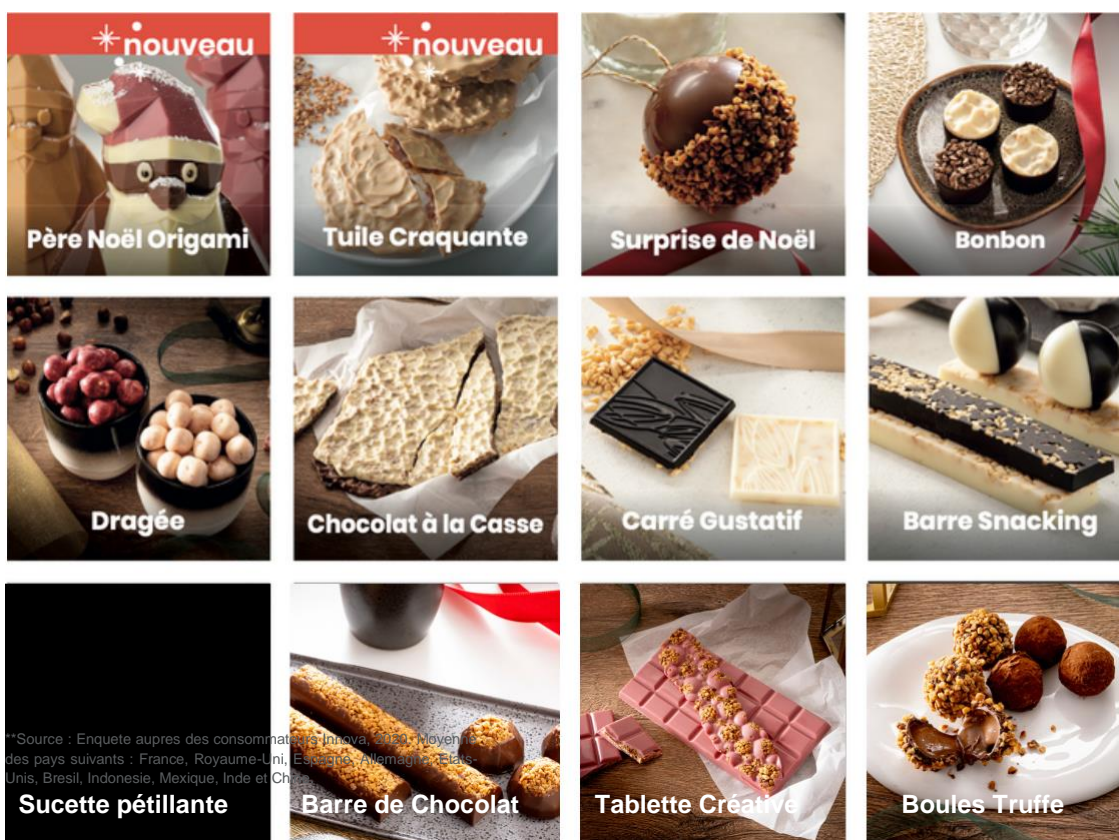
- 3 consommateurs sur 5 dans le monde sont à la recherche de nouvelles expériences sensorielles**

laisser la magie opérer...

Seulement deux ingrédients avec du chocolat, un croustillant, trois techniques... et la magie opère !

Différentes couleurs de chocolat, diverses variétés de croustillants et 3 techniques simples et bien connues, c'est tout ce dont les artisans auront besoin en cette période de fêtes pour transformer les classiques du chocolat en un nouvel assortiment qui fera des merveilles pour Noël. Avec ces deux ingrédients de base, les possibilités sont infinies !

Le top des applications revisitées



comme par enchantement...

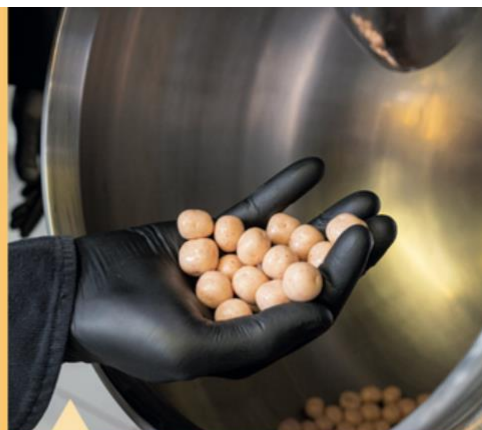
Grace a trois techniques bien connues et relativement simples, les professionnels pourront créer un assortiment de chocolats qui soit aussi surprenant que gourmand pour les fetes de fin d'annee ; les clients ne pourront plus s'en passer !



Enrobage

Pour obtenir un résultat optimal pour vos enrobages, utilisez toujours les ingrédients solides à température ambiante. Ce n'est que de cette façon que vos fourrages garderont la forme souhaitée et que vos enrobages en chocolat se pareront d'un bel éclat satiné.

Le chocolat cristallisé garantit une belle couleur et une texture croquante.



Moulage

Veillez à ce que les moules soient d'une propreté irréprochable, sans traces de doigts, et utilisez du chocolat cristallisé à la fluidité adéquate pour un résultat final parfaitement brillant et une coque bien croquante.

La magie s'opère en un tour de main avec les outils et les ingrédients appropriés !



Panning

Une astuce très simple : placez les morceaux de chocolat dans le tambour et ajoutez régulièrement de petites quantités de chocolat tempéré pour assurer un enrobage homogène.

Pour une touche finale parfaite, ajoutez une finition brillante.



scanneZ ce qr code pour découvrir
le carnet de chocolaterie édition Noël 2022 ainsi que les
vidéos pas à pas pour réaliser ces créations.

À propos de LA Chocolate Academy™ :

La Chocolate Academy™ célèbre l'artisanat et offre aux artisans des solutions pratiques qui leur permettent de donner le meilleur d'eux-mêmes. Débutant ou expert, la Chocolate Academy™ fournit tous les outils nécessaires pour faire prospérer l'activité des professionnels en offrant des ingrédients, des connaissances, de l'inspiration et en apportant de nouvelles compétences aux artisans du monde entier. Pour que les rêves et aspirations en matière de chocolat se réalisent et que les entreprises des professionnels soient florissantes, un vaste réseau de 26 académies est mis en place à travers le monde entier. La Chocolate Academy™ Paris dont l'expertise se fonde étroitement sur le savoir-faire de Cacao Barry®, accompagne les professionnels pour qu'ils développent leur passion et leur créativité. L'académie est menée d'une main experte par le brillant Chef Philippe Bertrand (MOF Chocolatier - Confiseur).