

La Chocolate Academy™ dévoile son Carnet de Chocolaterie Pâques 2023 et les prochaines tendances consommateurs



Cette année pour Pâques, la Chocolate Academy™ dévoile un carnet de 10 recettes accompagnées des pas-à-pas en vidéo. Réalisées par le Chef Philippe Bertrand, M.O.F. Chocolatier-Confiseur et Directeur de la Chocolate Academy™ Paris et Julie Sharp, Cheffe et Directrice de la Chocolate Academy™ Royaume-Uni et Irlande, ces recettes viennent répondre à deux tendances du moment pour satisfaire les consommateurs les plus exigeants : le plaisir hédoniste et un mode de vie holistique.

Pour la réalisation de ces recettes, différentes marques sont mises en avant : Cacao Barry®, Callebaut®, Carma® et Mona Lisa®. Marque phare du marché, Cacao Barry®, offre une large gamme de chocolats de grande qualité. Les chefs du monde entier les utilisent pour réaliser des créations à base de fèves de cacao approvisionnées de manière durable. Pour Pâques, 3 produits coup de cœur sont utilisés : Zéphyr™, Lactée Supérieure 38%, ToutFruit Evocao™.



TENDANCE #1 PLAISIR HÉDONISTE

Les consommateurs actuels sont à la recherche d'expériences hors du commun pour ajouter de la couleur, des émotions et de la surprise dans leur vie. Concernant l'alimentation, ils sont en quête de combinaisons de saveurs inattendues, d'ingrédients uniques et de formes originales. Ces epicuriens partagent souvent leurs découvertes surprenantes, notamment sur les réseaux sociaux. Alors, oui : les apparences comptent ! Bien évidemment, une expérience sensorielle intense doit aussi être esthétique. Et un léger surcote ne pose aucun problème à ces consommateurs.

? LE SAVIEZ-VOUS ?

- 1 consommateur sur 4 dans le monde est influencé par ses sens lorsqu'il choisit à boire et à manger*
- 77% des consommateurs sont prêts à tester de nouvelles saveurs*

*Source : Innova consumer survey, 2021



NOUVEAU
MOULE
LAPIN TRICOT



LAPIN TRICOT

Cacao Barry® accompagne les professionnels pour la saison de Pâques avec un nouveau moule, dans la gamme des sujets : un joli lapin, avec une finition effet tricoté. Il s'agit d'un moule à clips permettant de mouler le sujet entièrement en un seul geste. Gain de temps assuré, fini l'étape collage !



Découvrir le lapin pas-à-pas en vidéo : bit.ly/video-choco23

TENDANCE #2 MODE DE VIE HOLISTIQUE

Les consommateurs sont à la recherche de produits à faible empreinte carbone, à la fois savoureux et sains. Les informations et la transparence sur l'origine des ingrédients et des méthodes de préparation jouent un rôle majeur pour gagner la confiance des consommateurs. Ceux-ci sont désormais demandeurs d'aliments d'origine végétale ou issus de sources durables et responsables.

? LE SAVIEZ-VOUS ?

- 68% des consommateurs veulent connaître la provenance des confiseries et chocolats, et leurs compositions**
- 76% des consommateurs déclarent que leurs confiseries doivent être savoureuses mais également respectueuses de l'environnement**



**Source : Enquête consommateurs Innova, 2020. Moyenne calculée entre la France, le Royaume-Uni, l'Espagne, l'Allemagne, les États-Unis, le Brésil, l'Indonésie, le Mexique, l'Inde et la Chine.



des moments de pur bonheur

Pour accompagner le nouveau Moule Lapin Tricot, la Chocolate Academy™ propose des recettes simples, iconiques, nécessitant peu de temps, de moyens et de personnel, pour un résultat magique :

- L'Œuf vitrine scintillant
- L'assemblage Lapin Galopin
- Les nids boulochés
- L'Œuf Coco Végétal (réalisé avec le chocolat végétan Callebaut NXT)
- Les oeufs surprise croustillants
- Trio de petits oeufs colorés

[>> Télécharger le carnet de recettes en cliquant ici <<](#)



scannez ce qr code pour découvrir
le carnet de chocolaterie édition PÂQUES 2023 ainsi
que les vidéos pas-à-pas pour réaliser ces
RECETTES.

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 (M.O.F. Chocolatier - Confiseur).

