



## La Chocolate Academy™ aide les artisans et restaurateurs à dynamiser leurs recettes avec 3 nouveaux carnets



De nouvelles recettes simples, rapides et aussi gourmandes qu'originales, c'est ce que les chefs vont pouvoir découvrir dans ces 3 nouveaux carnets dédiés à la restauration. Autour des thèmes "Palettes de recettes", "Spécial Traiteur", "Passez à l'heure du brunch", la Chocolate Academy™ propose aux restaurateurs des solutions pratiques, adaptées aux tendances du marché, leur permettant d'élaborer une carte de desserts gourmands, compatible avec leurs problématiques de productivité, économies et staffing. Débutants ou experts, la Chocolate Academy™ propose des solutions concrètes et réalistes pour faire prospérer l'activité des professionnels en mettant à disposition des ingrédients, des connaissances, de l'inspiration et en apportant de nouvelles compétences aux chefs du monde entier.

### Carnet "Palette de recettes"

Les beaux jours arrivent et le temps de passer à la carte « printemps-été » également. Ce carnet propose 5 recettes colorées, pour mettre de la vie dans les assiettes ! Le Chef de la Chocolate Academy™ de Barcelone, Adria Rodon, a imaginé 5 recettes de desserts en suivant les principales tendances qui marqueront la restauration dans les années à venir :

- Se mettre au vert
- Ultra-violet
- Brun nature
- Jaune éclatant
- Douceurs chéries

Exemples de recettes : Panna Cotta, Cheesecake, Paris-Brest

[>> Cliquez ici pour découvrir le carnet palette de recettes <<](#)



## CARNET "Spécial Traiteur"

Les chefs de la Chocolate Academy™, ont aussi pensé aux activités Traiteur et ont réuni dans ce carnet 13 recettes très gourmandes pour les réceptions. Des recettes a la fois simples a réaliser en grande quantité mais aussi tres gourmandes avec un rendu visuel chic et haut de gamme.  
Exemples de recettes : Mini-pâtisseries, sucettes à déguster, verrines onctueuses...

>> [Cliquez ici pour découvrir le carnet Spécial Traiteur](#) <<



## CARNET "Passez à l'heure du Brunch !"

On découvre un carnet de 10 recettes pour inspirer les restaurateurs dans la création de leur carte de brunch avec des recettes traditionnelles revisitées ou des recettes plus originales avec les produits des marques emblématiques : Cacao Barry®, Callebaut®, Carma®, Mona Lisa® et Van Houten®.

Des classiques revisités pour plus de modernité et originalité, des versions véganes pour satisfaire tout le monde et des créations à composer soi-même pour du sur-mesure !

Exemples de recettes : Pâte à Tartiner, Buffet de yaourt & granola, Fondant chocolat, mousse végane...

>> [Cliquez ici pour découvrir le carnet Brunch](#) <<



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. Débutants ou experts, 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).*

