



Cacao Barry® présente son Carnet de recettes “Pâques & festivités printanières 2025 : une création pour chaque occasion !”



Pour le printemps, Cacao Barry® dévoile son carnet exclusif de 13 recettes imaginées pour accompagner les moments de fêtes qui rythment la saison ! Pâques n'est plus la seule célébration mise à l'honneur : le printemps dans toute sa splendeur, accompagné de ses nombreuses festivités en solo, en famille ou en groupe, occupe désormais une place centrale.

L'objectif ? Proposer des recettes pour chaque occasion et envie, savourer l'instant présent et se laisser porter par la créativité culinaire.

Pour ce nouveau carnet, Cacao Barry® s'est appuyée sur les chef.fes, **Laurent Duchêne**, M.O.F Pâtissier et Ambassadeur Cacao Barry® ; **Ramon Morató** ; **Asmaa Miftah** ; **Aurélien Trottier**, Ambassadeur Cacao Barry® ; **Yesim Erol**, cheffe Chocolate Academy™ Istanbul ; **Francisco Moreira**, le chef co-création EMEA ; **Emmanuel Ryon**, M.O.F Glacier et Ambassadeur Cacao Barry® ; **Clément Louis-Joseph**, chef Pâtissier Chocolate Academy™ et **Phillipe Muzé**, chef Pâtissier.

Les chef(fe)s partagent leur astuces et leurs conseils techniques pour travailler efficacement lors de cette saison de renouveau autour de 3 axes : **#Élargir**, **#SeDémarrer** et **#Surprendre**

OEUF-CULBUTOS
ANIMAUX



OEUF-CULBUTOS

Laissez-vous tenter par une collection d'œufs de Pâques ludiques en forme d'animaux : comme avec un culbuto, petits et grands peuvent jouer avec chaque œuf avant de les déguster !

Avec les moules Cacao Barry®, les chef.fes repousseront les limites de la créativité pour proposer des créations originales.

Spécificités techniques :

- Demi-sphère géante 12,5 cm
- Œufs striés 15 cm
- Pistoles™ élégantes Ø 4mm
- Chocolats : 4 variétés différentes

LES RECETTES GOURMANDES DU CARNET

Cacao Barry® propose également des recettes originales et inspirantes à réaliser lors des célébrations du printemps 2025 pour se démarquer avec créativité.

Dans ce carnet, retrouvez les recettes des créations pour chaque occasion avec notamment le tout nouveau chocolat Matsiro 70% Cacao Barry® :

- Pavlova Exotique Cacao pour la Journée internationale des Droits des Femmes,
- Basboussa Chocolat Noisettes pour l'Aïd Al-Fitr,
- Dragée Cookie Anti-Gaspillage pour la Journée de la Terre,
- Florentins colorés pour la Journée des enfants,
- Bonbons moulés pour la Fête des Pères, etc.

[>> TÉLÉCHARGER LE CARNET DE RECETTES EN CLIQUANT ICI <<](#)



SCANNEZ CE QR CODE POUR DÉCOUVRIR
LE CARNET DE CHOCOLATERIE ÉDITION PÂQUES &
FESTIVITÉS PRINTANIÈRES 2025

[QR.CO.DE/CAT-BC-25](https://qrc0.de/cat-bc-25)

À PROPOS DE CACAO BARRY® :

Cacao Barry®, marque française leader mondial du chocolat et du cacao pour les professionnels, possède 180 ans d'innovations et s'engage pour la protection de la biodiversité et le développement durable. Elle collabore étroitement avec les planteurs et les artisans pour favoriser leur épanouissement. Depuis 1842, Cacao Barry propose une large gamme de chocolats fins issus de fèves sélectionnées dans des plantations d'exception en Amérique Latine, Afrique et Asie. Sa mission est de soutenir et inspirer les chefs pour qu'ils expriment pleinement leur talent, grâce à son réseau d'ambassadeurs et ses 27 centres Chocolate Academy™ à travers le monde. Cacao Barry® œuvre également pour la durabilité du secteur grâce au programme Thriving Nature, visant une croissance durable du chocolat en impliquant producteurs, société civile, industrie et gouvernements. En 2020, elle a atteint son objectif de rendre 100% de ses fèves durables. Cacao Barry® est aussi la première marque de chocolat professionnel certifiée Bee Friendly pour ses produits à base d'amandes et garantit que toute sa gamme de fruits secs est issue de filières durables. 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 stimulante.