



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CÉMOI PRO DÉVOILE DEUX DESSERTS FESTIFS SIGNÉS FABRICE TORDJMAN POUR INSPIRER LES PROFESSIONNELS EN FIN D'ANNÉE

À l'approche des fêtes de fin d'année, Cémoi Pro présente deux desserts chocolatés imaginés par son chef pâtissier et ambassadeur, Fabrice Tordjman, à destination des professionnels des métiers de bouche : boulangerie-pâtisserie, chocolaterie, restauration et collectivités.

Depuis plus de 40 ans, Cémoi Pro cultive et partage sa passion du chocolat en accompagnant chaque jour les professionnels dans l'expression de leur créativité. Cémoi Pro fabrique un chocolat français dans les Hauts-de-France, en régions Normandie, Occitanie et Aquitaine, adaptés à tous les besoins.

Ces créations festives sont de véritables sources d'inspiration pour imaginer des vitrines séduisantes et capter l'attention de toutes les clientèles pendant les fêtes. Elles s'appuient sur les gammes Succession et Tradition.

- *Succession* : une gamme de chocolats de couverture noir, lait ou blanc, proposée sous forme de palets cabosses, adaptée à de multiples utilisations et sélectionnée avec soin pour répondre aux attentes des professionnels. Cette gamme intègre de la pâte de cacao aromatique et plus durable issue du programme de développement durable Transparence Cacao
- *Tradition* : une gamme de pépites et cabosses de chocolat noir, au lait ou blanc, conçue pour offrir une grande liberté de création. Fabriquées au cœur de nos régions françaises, ces cabosses intègrent de l'arôme naturel de vanille, et sont proposées dans des packagings recyclables.



Deux recettes avec les gammes Succession et Tradition,
signées *Fabrice Tordjman*
pour inspirer les professionnels

L'Étoile Glacée

Une bûche qui joue sur les contrastes

En associant une glace au chocolat noir Succession 72 %, à la texture fondante, et un biscuit citronné aux notes acidulées parfaitement équilibrées, cette bûche mise sur l'harmonie des saveurs pour séduire les palais les plus exigeants. Avec sa forme étoilée, épurée et raffinée, ce dessert revisite la tradition en lui apportant une touche contemporaine. Parfait pour les fêtes, il associe technicité et simplicité d'exécution.



Pour la glace au chocolat 72% :

- 140 g de chocolat 72 % Succession
- 615 g de lait entier
- 51 g de crème à 35 % de MG
- 36 g de lait en poudre à 0 %
- 60 g de sucre en poudre
- 40 g de glucose atomisé
- 40 g de sucre inverti
- 5 g de stabilisant



Peser précisément tous les ingrédients. Chauffer le lait, la crème et le sucre inverti. Mélanger à sec toutes les poudres, y compris le stabilisant. Incorporer les poudres. Mixer une minute minimum. Cuire à 85 °C. Verser sur le chocolat noir Succession 72%. Mixer une minute. Faire refroidir et laisser maturer 4 h minimum. Faire turbiner.

Pour la glace citron :

- 390 g de lait entier
- 65 g de lait écrémé en poudre
- 75 g de crème à 35 % de MG
- 62 g de sucre en poudre
- 150 g de dextrose
- 2 g de zestes de citron
- 230 g de jus de citron bio
- 8 g de stabilisant

Peser précisément les ingrédients de la glace au citron. Mélanger à froid le lait et le lait en poudre. A 25 °C, incorporer le dextrose et les zestes de citron. A 35 °C, incorporer la crème. À 45 °C, verser en pluie le stabilisant mélangé aux 62 g de sucre. Utiliser un mixeur plongeant durant cette opération. Chauffer jusqu'à 83-85 °C. Faire refroidir le mix de glace. La température doit redescendre à 4 °C afin de terminer la pasteurisation.

Filmer et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, presser et peser le jus de citron. Le mettre au congélateur pour que la température soit inférieure à 2 °C. Mixer ce mélange et commencer à turbiner pour bien le refroidir. Incorporer le jus de citron froid.

Biscuit citron :

- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de cassonade
- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de farine :
- 2 zestes de citron



Faire ramollir légèrement le beurre, puis ajouter la cassonade, la poudre d'amande, la farine et les zestes. Réserver au froid avant d'abaisser. Cuire à 155 °C environ 14 minutes et détailler un cercle à l'emporte-pièce.

Montage Final

Une fois la glace au chocolat noir Succession 72% turbinée, remplir à moitié un moule en silicone, puis ajouter en insert la glace au citron. Recouvrir de glace au chocolat et terminer par le biscuit. Faire surgeler.
Décor : flocage au chocolat blanc Succession 31%.



Gamme Succession

l'expression du chocolat aromatique et engagé

Avec la gamme SUCCESSION, CÉMOI PRO propose une gamme de chocolats de couverture qui allie intensité aromatique, engagement éthique et polyvalence d'usage. Déclinée en chocolat noir, au lait et blanc, elle réunit des palets cabosses aux teneurs en cacao allant de 31 % à 72 %, conçus pour répondre aux exigences des artisans et des chefs.

Elle intègre une pâte de cacao aromatique plus durable, issue du programme Transparence Cacao et d'une démarche d'approvisionnement responsable en Côte d'Ivoire.

Fabriqués en France — en Normandie et dans les Hauts-de-France — les chocolats SUCCESSION reflètent le savoir-faire de CÉMOI PRO et offrent une qualité constante à l'intérieur. Les chocolats SUCCESSION de CÉMOI PRO révèlent toute la finesse de la simplicité : du pur beurre de cacao, sans arôme vanille ajouté, dans un emballage recyclable pensé avec soin.

Ces cabosses de chocolat offrent une grande polyvalence d'utilisation, pensée pour conjuguer plaisir, exigence et responsabilité. SUCCESSION incarne ainsi un chocolat de caractère, au service des créations les plus inspirantes.



Délice de Noël

L'élégance d'un dessert de fin d'année

Cette bûche réunit une mousse au chocolat noir tradition 72 % d'une belle onctuosité, un confit de framboise acidulé et un biscuit croustillant noix-estragon. Cette alliance de saveurs, généreuse et subtile, en fait une recette audacieuse, élégante et gourmande, idéale pour les tables de fin d'année.



Biscuit aux Noix et Estragon :

- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de cassonade
- 100 g de poudre de noix
- 100 g de poudre d'amande
- 200 g de farine
- 50 g de noix concassées
- 10 g d'estragon frais (haché finement)

Mélange : Fouetter le beurre ramolli avec la cassonade jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajouter la poudre de noix, la poudre d'amande, l'estragon et la farine. Incorporer les noix concassées.

Repos : Réserver au réfrigérateur 30 min pour faciliter l'abaissage.

Cuisson

Étaler la pâte sur une plaque avec papier sulfurisé (3 mm d'épaisseur).
Enfourner à 155°C pendant 14 min.
Découper une bande de la taille de votre moule à bûche (25 x 5 cm).

Mousse au Chocolat Noir Tradition 72% :

- 100 g de couverture noire Tradition 72%
- 117 g de lait entier
- 33 g de jaunes d'œufs (2 jaunes)
- 22 g de sucre
- 3 g de gélatine en poudre (200 Bloom)
- 145 g de crème liquide entière (bien froide)



Porter le lait à ébullition. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment. Verser le lait chaud en filet en fouettant. Cuire à 82–85°C (sans bouillir) pour napper la cuillère. Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée dans 18 g d'eau froide. Mélanger. Verser la crème anglaise sur le chocolat noir 72% haché. Mélanger jusqu'à obtenir un appareil lisse. Laisser refroidir à 25°C, puis incorporer la crème fouettée en 2 fois. Réserver au frais

Confit de Framboises :

- 160 g de framboises fraîches (ou surgelées non décongelées)
- 30 g de miel
- 2 g de pectine NH
- 2 g de gélatine en poudre (200 Bloom)
- 18 g d'eau (pour hydrater la gélatine)

Mixer grossièrement les framboises avec le miel. Ajouter la pectine et bien mélanger pour éviter les grumeaux. Porter à ébullition et maintenir 1 min. Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée. Réserver.

Étaler le confit sur une plaque en couche fine (3 mm). Congeler 1h, puis découper une bande de la taille de votre bûche.

Glaçage Chocolat Noir Tradition 72% :

- 300 g de chocolat de couverture noir Tradition 72%
- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose
- 200 g de lait concentré sucré
- 20 g de gélatine (200 Bloom)

Dans une casserole, chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 103°C.

Hors du feu, ajouter le lait concentré et la gélatine ramollie. Mixer au plongeant pour une texture lisse.

Verser sur la couverture noire Tradition 72%, mixer à nouveau. Utiliser à 35°C.

Montage Final

Chemiser un moule à bûche (30 cm) de film alimentaire. Étaler la mousse au chocolat au fond du moule. Ajouter l'insert de framboise congelé au centre. Poser la bande de biscuit estragon sur la mousse, côté estragon vers le bas. Tasser légèrement. Réserver au congélateur 4h (ou 2h au réfrigérateur). Démouler la bûche encore froide.

Verser le glaçage à 35°C en nappe lisse. Laisser égoutter sur une grille.

Gamme Tradition *la variété au service de la créativité*

Avec la gamme TRADITION, CÉMOI PRO s'appuie sur plus de 200 ans de savoir-faire chocolatier pour proposer une sélection de chocolats pensée pour les besoins du quotidien des professionnels. Déclinée en pépites et cabosses de chocolat noir, au lait ou blanc, avec des teneurs en cacao allant de 30 % à 72 %, cette ligne au pur beurre de cacao offre des solutions gourmandes, faciles à mettre en œuvre et adaptées à de multiples applications.

Pensée pour accompagner la créativité des artisans, pâtisseries et restaurateurs, cette offre associe simplicité d'utilisation, diversité des recettes et régularité de résultat.

Fabriquée en France, en Normandie, dans les Hauts-de-France et en Aquitaine, cette gamme s'inscrit dans une démarche de proximité et de qualité. Les chocolats sont élaborés à partir d'ingrédients d'origine naturelle, avec un arôme naturel de vanille.

Elle bénéficie également d'un packaging recyclable et d'une formulation pensée pour être facile à travailler.

Avec ses cabosses de chocolat offrant une grande polyvalence d'utilisation, la gamme TRADITION apporte aux professionnels une réponse fiable, naturelle et gourmande pour toutes les créations du quotidien.





À PROPOS DE CÉMOI

CÉMOI, acteur majeur dans l'industrie du chocolat, emploie près de 1 600 collaborateurs en France où il dispose de 7 sites de production. Engagé dans une démarche de qualité et d'innovation, il s'approvisionne en fèves de cacao directement auprès des producteurs, qu'elles soient biologiques ou conventionnelles.

En 2025, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 945 millions d'euros.

CÉMOI se distingue par une maîtrise totale de sa filière, garantissant une traçabilité totale de ses produits, de la cabosse de cacao jusqu'au produit fini sous toutes ses formes. L'entreprise soutient les producteurs locaux dans les principales régions mondiales de production de cacao et développe ses activités dans différents marchés : industriels utilisateurs de chocolats, utilisateurs professionnels (chocolatiers, pâtisseries, restaurateurs, collectivités) ainsi que la vente en grande distribution de produits finis sous ses propres marques ou à marque distributeur.

Depuis 2021, CÉMOI fait partie du groupe Baronie, une des plus grandes entreprises européennes de confiserie et de chocolat, avec 19 sites de production et 3 entrepôts situés en Europe, en Côte d'Ivoire et aux USA. Le groupe emploie 4 600 personnes et se spécialise dans la production de produits à marque distributeur, le co-manufacturing pour des marques mondialement connues ainsi que dans la production de chocolat B2B.

