

Cacao Barry® présente son Carnet de recettes RHF “Faites-vous plaisir !”



Cette année, Cacao Barry® met l'accent sur le **PLAISIR** sous toutes ses formes dans un nouveau carnet de recettes de desserts à l'assiette.

Dix recettes de desserts inédites mettent en lumière cinq dimensions du plaisir : gourmand, visuel, expérientiel, déculpabilisé et d'ailleurs.

Un duo d'experts derrière ces créations :

Ce carnet RHF a été imaginé par un duo de chef(fe)s aussi talentueux que complémentaires : Muriel Aublet-Cuvelier, cheffe pâtissière et Philippe Muzé, chef pâtissier et conseiller technique régional pour Cacao Barry®.

Les chef(fe)s partagent dans ce carnet leurs astuces et conseils techniques pour réaliser des desserts aussi bons que beaux, tout en étant abordables techniquement et en adéquation avec les attentes des consommateurs.

Les cinq dimensions du PLAISIR :

- **Plaisir Gourmand** : des recettes généreuses comme “Cappuccino noisettes” et “Tentation chocolat”.
- **Plaisir des Yeux** : des desserts spectaculaires tels que “Écorce florale” et “Folie d'agrumes”.
- **Plaisir Expérientiel** : des créations surprenantes comme “Divines gousses” et “Choc'Olive Matisro”, qui réinventent la dégustation.
- **Plaisir Déculpabilisé** : des douceurs équilibrées avec “Douce France” et “Délice d'Addis”, pensées pour allier légèreté et plaisir.
- **Plaisir d'Ailleurs** : un voyage gustatif avec des recettes inspirées des tropiques, comme “Banaobab” et “Sous les tropiques”.

NOUVEAU - MATSIRO 70%

MATSIRO 70%, le nouveau chocolat de couverture noir célèbre la richesse du terroir malgache et l'excellence de l'héritage français. Ce chocolat aux arômes préservés, fruité et acidulé promet une expérience délicieusement intense.

De la sélection des fèves aux pistoles, ce chocolat a été imaginé pour les plus belles créations :

- Torréfaction douce pour préserver les arômes
- Seulement 3 ingrédients : masse de cacao, beurre de cacao et sucre, sans lécithine ni vanille.
- Trois notes gustatives successives : notes vibrantes de framboise et cerise, suivies de zestes d'agrumes puis des arômes de figues et des notes florales subtiles.



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



Pour ce carnet, Cacao Barry® s'est associé à la CFOC (Compagnie Française de l'Orient et de la Chine) pour marier excellence pâtissière et art de la table raffiné. Cette collaboration célèbre des valeurs communes d'excellence, de tradition et de créativité en sublimant les desserts sur des assiettes élégantes et artisanales.



SCANNEZ CE QR CODE POUR DÉCOUVRIR
LE CARNET RHF ÉDITION 2025

qrco.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.