



NOËL : *CÉMOI PRO* REMPLIT LA HOTTE DES ARTISANS ET DES RESTAURATEURS avec des chocolats dédiés à leurs besoins et des suggestions de délicieuses recettes !

Noël est la période durant laquelle les Français consomment le plus de chocolat dans l'année. Il s'agit donc d'un moment stratégique pour les professionnels de la Restauration Hors Domicile. C'est pourquoi CÉMOI leur propose une offre spécifique, réunie au sein de sa nouvelle plateforme de marque dédiée à leur univers :

CÉMOI Pro. Boulangers-pâtisseries, restaurants, collectivités... disposent ainsi d'une offre sur-mesure, riche, variée et facilement identifiable depuis le chocolat de couverture jusqu'au cacao en poudre. Tous les produits *CÉMOI Pro* bénéficient du savoir-faire historique du chocolatier et de sa maîtrise unique de la filière, depuis les cacaoyers dans les zones de production jusqu'à la fabrication des produits finis dans ses ateliers français. Chacun d'entre eux s'inscrit dans son programme responsable : « Transparence Cacao ».



Et, pour les accompagner durant ces fêtes de fin d'année, le chocolatier ne s'arrête pas là ! À l'écoute des besoins des artisans et restaurateurs, CÉMOI propose des idées de réalisations gourmandes et festives pour séduire leurs clients.

Les ambassadeurs de *CÉMOI PRO*, les Chefs pâtisseries Franck Michel - Meilleur Ouvrier de France - et Florent Cantaut ont spécialement imaginé des recettes pour l'occasion en utilisant les produits des gammes Succession et Empreinte . Ces suggestions sont largement diffusées sur les réseaux sociaux de CÉMOI, sa chaîne YouTube et son site web dédié aux professionnels :

pro.cemoui.fr

CÉMOI : un chocolatier engagé pour une maîtrise unique de toute la filière chocolat

De l'ingrédient jusqu'au produit fini, le catalogue CÉMOI Pro répond à tous les besoins des professionnels, quels que soient les moments de consommation. La démarche de la nouvelle marque, lancée à l'occasion du SIRHA, s'inscrit dans les valeurs historiques de l'entreprise familiale française, dont les chocolats sont fabriqués sur le territoire en étant à la fois issus de 100 ans de savoir-faire et d'une maîtrise totale de la filière, depuis les cacaoyers jusqu'aux produits finis. Ces valeurs sont traduites dans un manifeste évoquant les engagements de la marque autour du partage, de l'innovation, de la qualité et de la durabilité. Une ligne de conduite a été présentée aux visiteurs du salon, aux côtés des nouveaux habillages des produits signés CÉMOI Pro .

FABRIQUÉ
EN FRANCE

ÉLEGANCE ET GOURMANDISE AU MENU DES FETES 2021 : DEUX RECETTES IMAGINEES PAR LES AMBASSADEURS *CEMOI PRO*

Bûche Domingo par Franck Michel

Cette bûche graphique est issue d'une parfaite alliance de chocolat noir de couverture Empreinte 72%, de café et de noisettes, pour un crémeux chocolat irrésistible.

Cible : Boulangerie-Pâtisserie
Produits : Succession 31% et 38% et Empreinte 50%, origine Équateur et Empreinte 72%, origine République Dominicaine



Bûche L'écorce par Florent Cantaut

Cette bûche traditionnelle est à la fois originale et élégante.

L'écorce est roulée avec de la noisette et du caramel tout en alliant le chocolat CEMOI PRO de la gamme Succession.

Cible : Restauration collective
Produits : Succession lait 35% et 58,5 %



Les recettes en détail

BÛCHE Jomingo

RÉCETTE POUR 2 MOULES
À BÛCHE DE 54 CM



Realise avec
les gammes

**SUCCESSION
& EMPREINTE**



● STREUSEL

Beurre ½ sel.....	100 g	Poudre d'amandes.....	100 g
Cassonade.....	100 g	Farine.....	80 g

Mélanger les ingrédients dans l'ordre. Préserver au froid. Passer la pâte obtenue au crible, réserver au froid. Cuire à 150°C pendant 18 mn environ.

● FOND AU STREUSEL

Couverture.....		Praliné noisette.....	200 g
Empreinte 72%.....	130 g	Streusel cuit.....	350 g

Fondre la couverture, ajouter le praliné. Finir le mélange avec les morceaux de streusel refroidis. Etaler aussitôt, laisser cristalliser puis couper deux bandes de 7 x 54 cm.

● SIROP AU CAFÉ

Eau.....	400 g	Sucre semoule.....	80 g
Café concassé.....	30 g	Café soluble.....	5 g

Porter l'eau à ébullition, ajouter le café concassé, laisser infuser 15 à 20 minutes à couvert. Filtrer, verser le sucre et le café soluble.

● BISCUIT NOISETTE

Sucre semoule 1.....	90 g	Sucre inverti.....	20 g
Poudre de noisette.....	180 g	Beurre.....	40 g
Farine T45.....	50 g	Blancs d'œufs.....	140 g
Œufs entiers.....	235 g	Sucre semoule 2.....	60 g

Mélanger au fouet le sucre 1, poudre de noisette, farine. Ajouter le beurre fondu chaud, le sucre inverti. Monter en meringue les blancs d'œufs avec le sucre 2. Procéder au mélange des deux préparations. Etaler sur feuille cuisson. Cuire à 220°C four ventilé, laisser refroidir. Couper 2 bandes de 10 x 54 cm puis 2 de 6 x 54 cm. Imbibé avec le sirop café.

● CRÈME CAFÉ

Crème fluide.....	515 g	Masse gélatine.....	30 g
Café concassé.....	25 g	Couverture lactée.....	
Sucre.....	85 g	Empreinte 40%.....	120 g
Café soluble.....	5 g	Beurre.....	85 g
Jaunes d'œufs.....	135 g		

Faire infuser à couvert le café concassé dans la crème bouillante pendant 15 à 20 minutes. Filtrer l'infusion, ajuster au poids initial de liquide. Cuire comme une Anglaise avec le sucre, les jaunes, mélanger le café soluble, la masse gélatine, la couverture lactée. Ajouter le beurre à 35/40°C, mixer.

● MERINGUE

Blancs d'œufs.....	100 g
Sucre inverti.....	70 g
Glucose.....	60 g

Chauffer ensemble les ingrédients, puis monter au batteur.

● MOUSSE CHOCOLAT

Crème.....	200 g
Lait.....	125 g
Jaunes.....	165 g
Masse gélatine.....	40 g
Couverture Empreinte 72%.....	365 g
Meringue.....	180 g
Crème montée.....	380 g

Cuire comme une anglaise le lait, la crème, les jaunes, ajouter la masse gélatine puis verser sur la couverture, mixer. Tempérer, mélanger la meringue et la crème montée. Utiliser aussitôt.

● MOUSSE CHOCOLAT

Eau.....	150 g
Sucre semoule.....	300 g
Glucose.....	300 g
Café soluble.....	6 g
Lait concentré sucré.....	200 g
Gélatine 200 bloom.....	20 g
Eau.....	120 g
Couverture lactée 38%.....	200 g
Couverture blanche 31%.....	100 g

Porter à ébullition l'eau le sucre le glucose, ajouter le café soluble, le lait concentré puis la gélatine hydratée. Verser sur les couvertures mixer l'ensemble, réserver.

● MONTAGE ET FINITION

Pour l'insert : Positionner la bande de biscuit de 10 x 54 cm imbibée dans le moule à bûche. Garnir avec la crème café, recouvrir avec la bande de biscuit de 6 x 54 cm imbibée, surgeler.

Pour le montage : Verser la mousse chocolat dans le moule, placer l'insert surgelé en pressant, lisser avec la mousse chocolat sur une épaisseur de 0,5 cm puis déposer la bande de fond au streusel. Surgeler.

Pour la finition : Démouler les bûches, recouvrir entièrement de glaçage lait café, râper des grains de café torréfiés. Couper trois bûches de 17,5 cm, disposer les décors de chocolat.

BÛCHE l'écorce

RECETTE POUR 2 BÛCHES
DE 8/9 PERS OU 1 BÛCHE 60CM



Réalisé avec
la gamme
SUCCESSION



● BISCUIT VIENNOIS (1 plaque 60/40)

Jaunes d'œufs.....	80 g
Œufs.....	213 g
Sucre ⁽¹⁾	166 g
Blancs d'œufs.....	133 g
Sucre ⁽²⁾	53 g
Farine T55.....	106 g
Poids total.....	753 g

Blanchir les œufs et les jaunes avec le sucre⁽¹⁾, monter les blancs avec le sucre⁽²⁾, puis mélanger délicatement les deux préparations.

Ajouter délicatement la farine tamisée.

Étaler la préparation sur une plaque de 40x60cm.

Cuire à 220° C au four à sole environ 7 minutes.

● GANACHE LACTÉE SUCCESSION 35% PASSION

Chocolat de couverture au lait 35% Succession.....	320 g
Purée fruit de la passion.....	125 g
Glucose.....	15 g
Beurre.....	50 g
Poids total.....	510 g

Faire fondre le chocolat de couverture au lait Succession 35%. Amener à ébullition la purée de passion et le glucose. Verser sur la couverture Succession 35% et réaliser une émulsion stable. A 35°C/40°C ajouter le beurre pommade. Réserver à température ambiante.

356 g = 1 bûche 60cm.

● NOISETTES CARAMÉLISÉES

Sucre.....	65 g
Eau.....	30 g
Noisettes émondées.....	150 g
Beurre de cacao Cémoi.....	3 g
Poids total.....	248 g

Cuire le sucre et l'eau à 117°C. Ajouter les noisettes émondées et sabler. Sur feu doux, continuer de mélanger doucement jusqu'à caraméliser les noisettes. Éteindre le feu pour ajouter le beurre de cacao Cémoi, séparer les noisettes pour bien répartir le beurre de cacao. 134 g = 1 bûche 60 cm.

● GANACHE MONTÉE LACTÉE SUCCESSION

Crème liquide 35% ⁽¹⁾	334 g
Sucre inverti.....	34 g
Glucose.....	34 g
Chocolat de couverture au lait 35% Succession.....	200 g
Chocolat de couverture noir Succession 58,5%.....	34 g
Crème liquide 35% ⁽²⁾	500 g
3 gousses de vanille de Madagascar	
Poids total.....	1136 g

Bouillir la crème⁽¹⁾, le sucre inverti, le glucose et la vanille, créer une émulsion avec le chocolat puis ajouter l'autre crème⁽²⁾. Mixer et laisser au frigo une nuit à 4°C. Fouetter comme une chantilly. 640 g = 1 bûche 60 cm.

● SIROP PASSION

Sirop à 30°B.....	262,5 g
Purée de passion.....	112,5 g
Poids total.....	375 g

Mélanger tout ensemble.

354 g = 1 bûche 60 cm

Décor : Étaler du chocolat tempéré finement sur une feuille guitare, puis ajouter une feuille de papier cuisson dessus et l'enrouler autour d'un tube. Une fois cristallisé, dérouler le tube et positionner les différents copeaux sur la bûche.

CEMOI PRO : DES INGRÉDIENTS POUR TOUTES LES CRÉATIONS CHOCOLATÉES !

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE « SUCCESSION » REVISITÉS PAR « CEMOI PRO »

CÉMOI Pro renforce la qualité de la gamme Succession, composée d'un large choix de 10 chocolats de couverture : du noir 72 % jusqu'au blanc. Elle est en effet composée à partir de cacao durable, issu du programme Transparence Cacao : le cacao est d'une qualité régulière issu de fèves soigneusement triées et sélectionnées à la source par les planteurs formés aux bonnes pratiques agricoles. Une spécificité facilement identifiable sur le nouveau packaging, porteur de la mention « filière durable intégrée », figurant aux côtés des attributs de la gamme : « Produit en France », « Pur beurre de cacao » ainsi que de la jauge de fluidité de la recette pour faciliter le choix des professionnels en fonction de leurs besoins.

Avec Succession, les professionnels bénéficient du savoir-faire historique du chocolatier et de sa maîtrise totale de la filière, depuis les cacaoyers dans les régions de production, jusqu'aux produits fabriqués en France, au cœur de ses ateliers ancrés dans les territoires. De plus, tous ses produits au chocolat au lait et blanc sont issus de lait collecté en France.

Les chocolats de couverture Succession sont proposés en palets ou en gouttes, emballés dans des sachets de 5 kg dans des sachets fraîcheur 100 % hermétiques et refermables. Cette présentation est idéale pour un dosage précis du chocolat et une fonte rapide.



EMPREINTE ET TRADITION : DE NOUVEAUX HABILLAGES POUR UNE IDENTIFICATION FACILITÉE

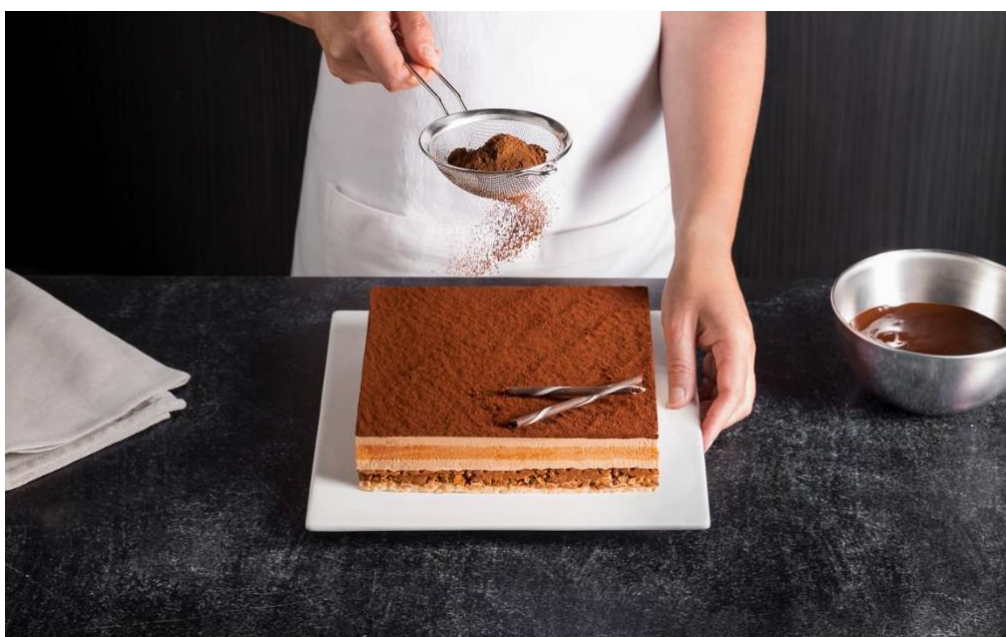
Les gammes Empreinte et Tradition ont bénéficié d'un relooking en passant sous la nouvelle bannière CEMOI Pro .

Les caractéristiques d'exception de la **gamme Empreinte** sont particulièrement mises en avant sur le nouveau packaging. Celui-ci permet de repérer immédiatement l'intensité du produit grâce à l'affichage très visible de son pourcentage de cacao ainsi que l'origine des fèves grâce à une mappemonde. Un cercle aromatique permet également d'identifier rapidement les principales notes aromatiques de chacune des références et une jauge permet de repérer leur fluidité.

Empreinte met en effet à l'honneur des recettes de chocolats et pure pâte de cacao avec une signature aromatique unique et intense. Ces recettes 100% cacao frais (Démarche Transparence Cacao et traçabilité complète) permettent de réaliser des créations d'exception. Cette gamme comprend 1 pure pâte et 4 chocolats de couverture.



La **gamme Tradition** bénéficie également d'un nouvel habillage sur fond blanc. Il reprend les informations de cette gamme basée sur la simplicité : pourcentage de cacao du produit et fluidité du chocolat. Tradition répond à tous les besoins des professionnels : du palet de couverture au pain de chocolat. Il s'agit d'une gamme accessible qui apporte une touche gourmande aux desserts et comprend deux références de chocolats de couvertures bio, issus d'ingrédients soigneusement sélectionnés au sein de la filière biologique. Tradition permet de laisser libre cours à l'imagination des Chefs pour réaliser toutes leurs créations.



CEMOI PRO : DU CHOCOLAT EN POUDRE ET DES BARRES DE CHOCOLAT POUR LES PETITS-DÉJEUNERS ET LES GOUTERS !

CEMOI Pro propose aussi des produits spécifiques pour les professionnels de la restauration commerciale et collective. Il s'agit en particulier de les accompagner dans les moments de consommation spécifiques liés au petit-déjeuner et au goûter. La marque propose notamment des barres au chocolat qui peuvent être insérées dans des pains au lait, et du cacao en poudre pour concocter de savoureux chocolats chauds ! Ces produits bénéficient également d'un nouvel habillage facile à repérer.



« TRANSPARENCE CACAO » : UNE DÉMARCHE RESPONSABLE UNIQUE

Pionnier du développement durable depuis plus de 20 ans, CÉMOI a franchi une étape décisive en lançant « Transparence Cacao ». Du planteur au consommateur, CÉMOI s'engage à fournir un chocolat de qualité s'appuyant sur des critères stricts de traçabilité du cacao, de qualité aromatique, de qualité de vie du planteur et de préservation de l'environnement.

CÉMOI travaille donc directement sur le terrain, au contact des planteurs afin de les accompagner pour produire durablement sur tous les territoires où l'entreprise s'approvisionne : Sao-Tomé, Côte d'Ivoire, République Dominicaine, Équateur et Pérou. Des plans d'actions ciblés sont déployés en partenariat avec les coopératives locales pour obtenir le meilleur du cacao dans les meilleures conditions, tant humaines, en améliorant les conditions de vies des communautés locales, qu'environnementales, notamment en luttant contre la déforestation.

À PROPOS DE CÉMOI

Le Groupe CÉMOI emploie 3 200 collaborateurs, dont 2 200 en France, où il concentre 9 de ses 14 unités de production et commercialise 200 000 tonnes de chocolat. Il est l'un des plus fervents défenseurs du chocolat fabriqué en France. En 2020, il a réalisé un chiffre d'affaires de 750 millions d'euros.

Le succès de CÉMOI repose notamment sur son exigence de qualité et sur l'innovation, au cœur de son développement. Cette exigence l'a conduit à s'engager auprès des producteurs de cacao locaux, dans les principales régions mondiales de production. CÉMOI, au travers de la maîtrise totale de sa filière, de la cabosse de cacao jusqu'au produit fini sous toutes ses formes, se distingue de la plupart des autres chocolatiers. Cette totale maîtrise lui permet de garder une traçabilité complète de ses produits avec lesquels il répond aux besoins des consommateurs finaux comme de l'ensemble de l'industrie alimentaire, depuis les fabricants jusqu'aux utilisateurs professionnels de chocolat : chocolatiers, pâtisseries, restauration hors foyer et grande distribution.

Depuis juillet 2021, CÉMOI fait partie du Groupe familial belge SWEET PRODUCTS qui comprend les Groupes BARONIE et « Belgian Ice Cream ». Le Groupe Baronie est aujourd'hui l'un des principaux fabricants européens de chocolat. Sweet Products est à la tête de 7 usines de chocolat, situées en Belgique, aux Pays-Bas, en Allemagne et en Suisse, de 2 sites de production de crème glacée en Belgique et d'une usine de caramel au Royaume-Uni.

Avec l'intégration du Groupe CÉMOI, SWEET PRODUCTS réunit désormais plus de 5 000 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,2 milliard d'euros.
