

Ganache passion (intérieur de macaron)

Vous êtes nombreux à avoir suivi notre stage macarons. A ceux qui ne l'auraient pas suivi, pas de problème... nous pouvons vous fournir des coques vides si vous n'osez pas vous lancer !

Ingrédients (pour 40 macs) - Réalisation : 30 min.

- 100g de chocolat blanc
- 2 à 3g de feuilles de gélatine
- 75g de crème UHT
- 60g de purée de fruit de la passion
- 10g de poudre d'amandes

Préparation de la recette :

- Mettre la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes pour qu'elle gonfle.
- Faire chauffer la crème UHT.
- Dans un autre récipient, faire chauffer la purée de passion à 60°C, puis incorporer la gélatine gonflée et égouttée dans la crème chaude.
- Verser la crème chaude sur le chocolat blanc, puis verser dans ce mélange la purée de passion.
- Stocker 24h au frais, puis travailler à la spatule si nécessaire.

Nous préconisons ici d'utiliser cette ganache pour la réalisation de macarons, mais vous pouvez également vous en servir dans une verrine type trifle, en insert d'entremets, ou même dans des chocolats pour les plus audacieux d'entre vous ! Vous pouvez laisser libre cours à votre imagination en changeant de fruit (mais en respectant bien les pesées), en ajoutant des épices ou des poivres (poivre de Timut avec des agrumes par exemple, ou poivre malabar avec la fraise). Il ne vous reste plus qu'à vous lancer !

Et si on préparait déjà Noël ?

Nous sommes très flattés d'avoir de plus en plus de demandes de la part des entreprises pour les fêtes : elles disent toutes vouloir revenir à moins, mais mieux ! Alors que vous soyez patron ou employé, voici des idées de cadeau de fin d'année à glisser au comité de décision :-)

1



2



4



3



Nous proposons des produits de notre gamme (Damnation, chocolats assortis, etc...) sur lesquels vous bénéficiez de prix préférentiels selon les quantités, allant de 4€ à 100€. Mais vous pouvez aussi nous commander des produits personnalisés avec le logo de l'entreprise, le prénom du collaborateur...

Pour exemple parmi nos très nombreux choix...

- 1- Coffret dégustation - 171g - Mini tablettes de provenances différentes - 15€ pièce - 13€ à partir de 20 unités
- 2 - Plateau gourmand - 285g - 25€ pièce - 23€ à partir de 20 unités
- 3 - Sac de Damnation - 205g - 18€ pièce - 16€ à partir de 20 unités.
- 4 - Coffret de 10 mini-tablettes assorties - 14€ pièce - 13€ à partir de 20 unités.

Mais aussi ...

- Boîte de chocolat assortis - 524g - 44€ pièce - 42€ à partir de 20 unités.
- Tablette de 100g de votre choix avec l'inscription de votre choix (prénom, «merci», nom de votre marque)

Consultez notre site internet paradis-chocolat.fr pour retrouver toutes nos offres pour les entreprises !



Entrez en coulisses

SEPTEMBRE / OCTOBRE / NOVEMBRE 2018

- LE WEEK END 1912 ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : BRIGITTE ● NOUVEAU STAGE ENFANT «TARTES & ECLAIRS» ● RECETTE GANACHE PASSION ● NOEL DES ENTREPRISES



L'agenda gourmand

SEPTEMBRE

- Mer. 7 & 8 Repas tout Chocolat Du chocolat de l'entrée au dessert ! Sur réservation
- Mer. 12 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h
- Sam. 15 Stage entremets de 14h à 18h
- Ven. 21 Sortie du gâteau de saison «l'automne» Croustillant, mousse poire, biscuit amandes, compotée poire et caramel.

OCTOBRE

- Sam. 6 Stage macarons 14h à 17h30
- Dim. 7 Fête des grands-pères un cadeau pour votre papy fan de chocolat !
- Ven. 12 Belley Retrouvez Pierre et nos chocolats aux Rencontres Brillat-Savarin
- Mer. 17 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h
- Mar. 20 & 21 Week-end à thème «Collection 1912» Petit clin d'oeil à tous les nostalgiques de nos recettes «d'avant»!
- Mer. 24 Stage enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h
- Mer. 31 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h

NOVEMBRE

- Sam. 3 Stage entremets de 14h à 18h
- Mer. 7 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h
- Sam. 10 Stage chocolat de 13h30 à 18h
- 17 & 18 Saint Geoire en Valdaine Retrouvez Pierre et nos chocolats au Salon des Vins et de la Gastronomie
- Sam. 24 Stage entremets de 14h à 18h
- du 24/11 au 24/12 Marché de Noël de Grenoble Retrouvez Pierre ou Anne-Laure et nos chocolats !
- 24 & 25 Vif Retrouvez Pierre et nos chocolats au Salon de la Gastronomie

L'équipe de la Maison Jovenal

25 rue de la République 38260 La Côte St André - 04 74 20 31 77 - www.paradis-chocolat.fr

Chaque année en Octobre, nous vous proposons un week-end à thème... Vous vous souvenez peut-être du week-end macarons, religieuses, fleurs, secrets de chefs...

Cette année, avec le thème « collection 1912 », nous voulons faire plaisir aux clients qui nous demandent d'anciennes recettes que nous ne faisons plus : venez re-découvrir la polonaise, la figue, l'allumette et la conversation !

Pourquoi abandonner certaines recettes ?

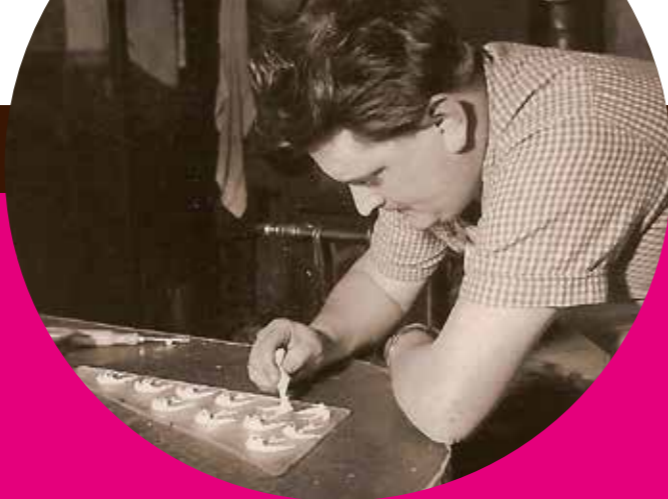
Franck Jouvenal « Dans une maison aussi ancienne que la notre on pourrait écrire un livre sur l'histoire de la pâtisserie ! Les modes changent, et nous avons souvent envie de proposer des nouveautés. A la fois pour plaire à nos clients, mais aussi pour nous, pour ne pas tomber dans un train-train. De ce fait, on ne peut pas tout garder, et de temps en temps, des sortes de gâteaux ou de chocolats disparaissent car il faut faire un « tri ».

Est-ce facile d'arrêter certaines recettes ?

« Non évidemment à chaque fois que l'on arrête un produit, c'est sûr, nous avons des déçus (même au sein de l'équipe !), mais pour vous donner une idée, nous avons une vingtaine de sortes d'entremets et de gâteaux portions, une trentaine de sortes de demi-gâteaux et de chocolats... Plus tous les produits de saison qui s'ajoutent à cela ! Les gourmands finissent donc toujours par trouver leur bonheur chez nous. »

Quelles sont recettes que vous allez refaire cette année ?

« Nous allons recréer 2 viennoiseries : la conversation et l'allumette et 2 gâteaux : la figue et la polonaise. Nous avons choisi de mettre en lumière des viennoiseries, car à l'époque, c'est elle qui était reine ! On reconnaissait un bon pâtissier à la qualité de ses chaussons aux pommes et de ses croissants, plutôt que de ses gâteaux. Mais auourd'hui encore, pour tester un établissement, il vaut mieux goûter un basique (croissant, éclair au chocolat) pour se faire une idée de la maison. Parmi nos gâteaux anciens, celui qui nous est le plus réclamé par nos clients reste la polonaise. »



Quel drôle de nom pour un gâteau ! Parlez-nous de la polonaise, quelle est son histoire ?

« Ce gâteau a eu un succès fou chez nous jusque dans les années 80 ! C'est un fond de tartelette sur lequel on dispose une pâte à brioche façon baba fourrée de crème pâtissière et de fruits confits. On recouvre ensuite cette brioche de meringue et d'amandes effilées. On dirait une robe de haute couture ! C'est pour cela que nous avons fait créer une petite figurine à apposer dessus, afin que le gâteau ressemble réellement à une gravure de mode ! ».

Comment allez-vous faire pour que les gens puissent choisir leurs gâteaux sans vraiment les connaître avant ?

« Dans les semaines précédant la « collection 1912 », nous sortirons progressivement ces gâteaux afin de les présenter. Cela permettra de les (re)découvrir, petit à petit. Et bien sûr, ils seront tous en boutique pour la présentation officielle de la collection. ».

Comment se passent ces week-end événements ?

« Ce sont des moments privilégiés avec nos clients, tout comme les Soirées privilèges ou le Repas tout chocolat qui vient d'avoir lieu en septembre. Nous pouvons prendre le temps d'échanger sur la maison, sur les préférences des uns et des autres. Ces discussions avec nos clients sont toujours très agréables, car ils ont leur propre histoire avec la maison ! En proposant d'anciennes recettes, nous aurons un témoignage de la présence de notre maison dans certaines familles depuis plusieurs générations, et toutes ces petites anecdotes que nous partageons nos clients sont toujours passionnantes pour nous. »

Pour (re)découvrir ces spécialités ancestrales, rendez-vous les 20 & 21 octobre dans notre boutique, 25 rue de la République à La Côte Saint André !



Brigitte, boîte à idées de la maison

de chocolats, ce lieu est devenu ma maison pendant un certain temps, car avant, on vivait dans son commerce avec la partie habitable derrière la boutique. La seule chose qui change peu, ce sont les visages : nous sommes nombreux à être là « depuis toujours ». Et puis aujourd'hui, je vois nos deux enfants qui ont grandi dans cette maison et qui y travaillent avec beaucoup de passion, cela me fait très plaisir. »

En quoi consiste ton travail ?

« J'ai la chance de faire des choses très différentes : je suis souvent au magasin avec les clients, c'est sans doute ce qui me plaît le plus, car j'adore ce contact avec les gens, et depuis le temps, je connais très bien les familles de gourmands qui viennent chez nous depuis plusieurs générations. Je m'occupe aussi de toute la comptabilité, qui a beaucoup évolué, mais c'est quelque chose que j'aime faire, donc je me tiens à la page. C'est moi qui chapeaute l'équipe magasin (planning, organisation...). Bref, je me suis toujours fait plaisir dans mon travail, car j'aime la décoration, le contact avec les autres et la logique des chiffres, cette grande diversité m'a permis de me réaliser personnellement. »

Pourquoi te nomme-t-on la « boîte à idées » ?

« J'adore trouver de nouvelles idées : pâtisseries, événements, présentations... C'est moi par exemple qui ai créé le « plateau gourmand », ou qui ai eu l'idée du Repas tout chocolat. »

Est-ce que tu as encore des projets après toutes ces années ?

« Oui, oui, j'aimerais beaucoup lancer des après-midi dégustation de thé, pendant lesquelles on passerait un moment convivial autour du thé. Une autre idée me motive aussi beaucoup : quand je vois le succès rencontré par notre Repas tout chocolat qui n'a lieu que tous les deux ans, et les demandes que nous avons, je me dis que nous pourrions en préparer un en version à emporter chaque trimestre. Vous voyez que chez nous, il y a toujours des projets en gestation ! »

Qui fait quoi chez nous ?

Chaque trimestre, nous vous présentons ici un métier de notre entreprise, un lieu, ou une machine... pour vous faire entrer en coulisses !

Brigitte est entrée comme vendeuse à la chocolaterie en 1980, avant de devenir « Madame Jouvenal », que tous les clients connaissent ! Aujourd'hui, c'est une véritable mémoire de la maison, qui a une idée à la minute et qui ne se dit pas prête à partir à la retraite !

Te souviens-tu de ton premier jour à la chocolaterie ?

« Bien sûr, ce premier jour de travail était un événement pour moi. J'étais très timide, et donc terrorisée... J'avais été recrutée pour un petit boulot d'été, j'avais 16 ans. Lorsque le premier client que j'aurais dû servir m'a demandé un croissant, je tremblais tellement que je n'ai pas pu le mettre dans le sac. J'y repense parfois aujourd'hui en riant quand je sers des viennoiseries. »

Et depuis, tout a bien changé !

« C'est vrai, moi déjà j'ai bien changé, mon caractère s'est affirmé ! Etre chef d'entreprise, ça forge la personnalité et je n'ai plus peur de grand chose, je crois. Les lieux aussi ont changé... depuis que je suis ici, j'ai vu 3 magasins différents, des centaines de nouvelles sortes

Nouveau stage enfant 9/13 ans

Depuis le temps que vous le demandiez... Franck et Cindy vous ont concocté un nouveau stage enfant.

Le premier stage continue, il se nomme « petites gourmandises » car nos mini-chefs préparent plein de choses différentes. Le nouveau stage « J'te fais une tarte en un éclair », permet d'aborder ces deux préparations beaucoup plus en détail.



Prix du stage 60€

Inscriptions sur anne-laure@jouvenal.fr ou au 04 74 20 31 77

