

# Une recette : Le crémeux chocolat de Franck

Une recette «couteau suisse» facile à réaliser !

Cette recette de crémeux au chocolat peut se décliner en chocolat au lait en ajoutant 10% du poids de chocolat ou en chocolat blanc en ajoutant 20% (il faudra juste retirer le sucre de la recette si vous faites ces variantes). Elle vous servira à fabriquer des petites verrines desserts maison, à garnir des choux ou des éclairs, ou à insérer dans un gâteau roulé. Vous pouvez également la parfumer avec de la purée de fruits.

Retrouvez cette recette dans le tuto de Franck sur notre chaîne Youtube «Chocolaterie Jouvenal»

**Ingédients (pour 15 verrines) - 30 min.**

- 170 g de crème
- 170 g de lait entier
- 60 g de jaunes d'œufs
- 35 g de sucre
- 70 g de chocolat noir
- 60 g de pâte de cacao

Préparation de la recette :

- Chauffez ensemble le lait et la crème,
- Versez sur le mélange jaune et sucre, puis faites recuire le tout à 85°C comme une crème anglaise.
- Versez en plusieurs fois sur le chocolat haché en veillant à réaliser une bonne émulsion (texture lisse et brillante).
- Attendez 10 minutes, puis mixez et réservez au frais idéalement 24heures.
- Vous pouvez utiliser le crémeux en verrines, dans un éclair au chocolat, dans des choux...

## du Jouvenal dans mon congé !

Des amis arrivent à l'improviste ? Ou une gourmandise subite ? Nous vous proposons certains de nos produits maison en version congelée, à sortir au fur et à mesure de vos besoins.



**Cindy** Mûre, framboise, yuzu  
1 / 4 / 6 / 8p



**Macarons**  
Boîtes de 10, 15 ou 20 unités



**Centenaire** Caramel, spéculoos, chocolat  
1 / 4 / 6 / 8p



**Glaces maison**  
en litre ou demi-litre



**Feuilletine** Chocolat praliné,  
1 / 4 / 6 / 8p



**Cakes maison**  
5 parfums au choix



**Petits fours salés**  
Pizzas et cakes jambon comté



**Viennoiseries**  
Cuites



**Pannetones maison**  
Petit et grand modèle



**Nouveau framboisier**  
4 / 6 / 8p

Passez votre commande par téléphone ou par mail et venez avec votre glacière !

**Maison Jouvenal**



# Entrez en coulisses

JUIN / JUILLET / AOUT 2020

- LES BONNES IDÉES DU CONFINEMENT
- RECETTE CREMEUX CHOCOLAT
- FETE DES PARENTS : PLEIN D'IDÉES
- QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : LE LAMINOIR
- DU JOUVENAL DANS MON CONGEL



## L'agenda gourmand

### JUIN

- Lun. 1er Repas à 4 mains en collaboration avec l'Auberge de Bressieux.
- Mer. 3 Stage enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h30
- Sam. 6 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Mer. 10 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Sam. 13 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Mer. 17 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Sam. 27 Stage entremets de 14h à 18h

### JUILLET

- Sam. 4 Stage macarons de 14h30 à 17h30
- Sam. 11 Stage entremets de 14h à 18h

### AOUT

- du 1er au 31 Expo en boutique Sur le thème «modes & chocolat», avec un petit jeu pour gagner une gourmandise... Entrée libre.
- Tous les week-ends Gâteaux mystère Venez mener votre enquête gourmande : un nouveau gâteau tous les week-ends !

du 21 Mars au 21 Septembre

- 1/2 gâteaux**  
Macaronnade  
Tarte aux fruits  
C'est de la balle framboise  
Tartelette pistache  
Tarte au gianduja  
Jongkind  
Caméléon
- Gâteaux portions**  
Ninon Vallin  
Macaronnade  
Pomme verte

du 21 Septembre au 21 Mars

- 1/2 gâteaux**  
Corelli  
Bonnevaux  
Tarte aux marrons  
Dôme coco  
Dauphinois  
Tarte au café  
C'est de la balle galet
- Gâteaux portions**  
Tarte aux marrons  
Paris-La Côte  
Jongkind

Notre carte de gâteaux par saison...

L'équipe de la **Maison Jouvenal**

## Ce que nous retenons du confinement

**Une situation inattendue à laquelle nous avons tous dû nous adapter nous a fait changer nos habitudes... Et il en ressort plein de bonnes idées de service à nos clients que nous pourrions garder sur le long terme !**

### La préparation de formules

Pour Pâques, nous vous avons préparé des «paniers» type paniers de légumes, par taille de foyer et par degré de gourmandise de la famille ! Cela vous a beaucoup plu, vous pouviez choisir à l'avance ce que vous viendriez chercher sans rester trop longtemps en boutique !

Nous ferons donc pour les fêtes à venir des «paniers de Noël», «des amoureux», «de la fête des mères»....

Nous pouvons aussi vous préparer des tranches de pâté croûte sous vide, pour vous permettre de le garder 10 jours au réfrigérateur au lieu de 3 !

### Le drive

A tous ceux qui ne souhaitent pas sortir de leur voiture, nous proposons de préparer la commande et de prendre rendez-vous devant la boutique pour la déposer dans votre coffre. C'est une proposition que nous pouvons vous faire toute l'année !

### Le paiement à distance

C'est un service que nous proposons depuis longtemps... Pendant le confinement, vous avez été nombreux à vouloir payer avant de venir pour gagner du temps. Cela a aussi permis à beaucoup de gens de payer un cadeau en chocolat et d'envoyer le destinataire le récupérer directement en boutique. Le déroulement est très simple : vous nous dictez votre numéro de carte par téléphone et nous le tapons sur notre terminal : nous ne gardons aucune trace et pouvons vous envoyer votre ticket par mail.

Nous avons beaucoup fait appel à ce moyen de paiement pendant le confinement, et avons mesuré toutes les possibilités que cela pouvait offrir à nos clients.

### Les expéditions par la poste

Nous n'avions jamais fait autant d'expéditions pour Pâques ! Nous avons même eu beaucoup d'appels de gens vivant très loin pour envoyer des gourmandises à des personnes à l'autre bout de la France ou à l'étranger. Nous nous sommes donc dit que cette clientèle qui avait pensé à nous dans cette situation exceptionnelle aurait pu penser à nous si nous avions communiqué sur le fait que ces envois étaient possibles ! Et pour nos clients habituels, la plupart d'être eux ne savaient pas que nous proposons ce service et ils l'ont découvert avec beaucoup de soulagement !

Désormais, nous vous ferons donc des propositions «à expédier» tout au long de l'année !

### Les livraisons gratuites

Pour dépanner certains de nos clients qui ne pouvaient pas du tout sortir, nous avons offert la livraison sur nos trajets domicile-travail. Cela a fait très très plaisir aux gens, et ne nous a pas dérangés du tout ! Désormais, nous livrons donc toute l'année gratuitement sur les communes de La Côte-Saint-André, Penol, Pajay, Marcilloles et Sardieu et certains jours sur Commelle, Champier, Semons et Le Mottier sur nos horaires de trajet.

### Des gourmandises à congeler !

Le confinement nous a appris à nous organiser pour sortir moins souvent ! Nous nous sommes mis à proposer des gâteaux congelés que vous pouvez congeler tout de suite en rentrant chez vous, des viennoiseries cuites ou à cuire à congeler pour les sortir au fur et à mesure, des glaces bien sûr, des cakes...

Ce confort d'avoir un «stock» de gourmandises à la maison, nous aurions pu y penser bien avant et allons donc continuer après !



Le  
laminoir

## 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 !**

Le laminoir est un outil ancestral de notre maison ! Tout le monde s'en sert dans la maison, mais c'est Nuno qui l'utilise le plus, et qui vous le présente.

### A quoi sert un laminoir ?

«Comme son nom l'indique, c'est une machine qui sert à étaler la pâte en la faisant passer entre 2 cylindres. On peut la passer une fois ou plusieurs fois si l'on veut passer d'une pâte épaisse à une pâte fine. Nous nous servons de cette machine tous les jours. Elle sert également à donner des «tours» à la pâte, pour la pâte feuilletée par exemple, que l'on replie à la main, puis que l'on passe dans le laminoir pour l'abaisser. On peut dire qu'elle remplace avantageusement le rouleau à pâtisserie, et nous fait économiser beaucoup d'énergie...»

### Qui s'en sert ?

«Surtout Olivier et moi, qui sommes au poste du tour. Le mot «tour» désignait autrefois le meuble sur lequel le pâtissier travaille. C'est aujourd'hui un plan de travail réfrigéré et plat en marbre ou en inox dans lequel on stocke les matières premières de base (farine, sucre, beurre...). Cela permet de ne pas chauffer la pâte que l'on travaille. Il existe d'autres postes dans un atelier de pâtisserie : les finitions, les macarons, le montage des entremets... Celui qui est au poste du tour prépare les pâtes qui serviront à tous les autres pâtissiers et à leurs préparations : pâte sucrée, pâte sablée, pâte à brioche, pâte à croissants...»

Les apprentis s'en servent aussi à partir de leur 2ème année. Ils sont fiers d'accéder au tour, car cela prouve qu'ils ont déjà bien acquis leur poste premier et qu'on leur montre de nouvelles choses.

### Est-ce un outil dangereux ?

«Evidemment, il ne faut pas mettre les mains dedans ! Il y a des grilles des deux côtés pour qu'on ne puisse toucher la pâte qu'à 15cm des rouleaux. C'est un outil bien sécurisé.»

### C'est un outil moderne ?

«Non, pas vraiment, il existe depuis très longtemps. Celui que nous utilisons chez Jovenal date d'une dizaine d'années. Il existe des machines bien plus sophistiquées. Franck raconte par exemple que quand il travaillait chez Fauchon, à Paris, il existait des rouleaux spéciaux, qui permettaient de découper la pâte en triangles pour les croissants et en rectangles pour les pains au chocolat ! Il existe aussi des laminoirs que l'on programme pour faire plusieurs passages afin d'abaisser la pâte progressivement.»



Bonne fête  
aux parents !

Pour Maman Fleur en chocolat, une tablette de chocolat exceptionnelle à la framboise...

Pour Papa Des petits personnages Papa bisou, Super papa... Des outils en chocolat

Pour Papa & Maman Pochons de thés, valisette de confiseries craquantes d'amandes à la vanille, boîte de chocolats