



Les fruits secs,
une large gamme
de saveurs





Cacao Barry propose des produits à base de fruits secs depuis 40 ans et continue de développer son expertise dans l'approvisionnement de fruits secs de qualité afin de créer des goûts exceptionnels.

Nous sélectionnons **les meilleures origines reconnues pour leur goût de qualité supérieure.**

Notre gamme se compose de :

Noisettes Piémont d'Italie; d'amandes Marcona ou Valencia d'Espagne; de noix de pécan du Texas et de pistaches La Mancha d'Espagne.

Après avoir sélectionnés avec soin les meilleurs fruits secs, nous nous assurons de les utiliser **frais** (en prélevant le fruit de sa coque juste avant la création des recettes) **pour capturer tout le potentiel aromatique** des fruits secs.

Pour notre gamme Praliné, nous proposons différentes couleurs : du blond clair au doré profond ainsi que des textures différentes : du lisse au croustillant avec notre Praliné Héritage.

Grâce au savoir-faire acquis au fil des années, Cacao Barry propose une gamme complète de produits à base de fruits secs d'un goût **traditionnel (torréfié et caramélisé) aux notes pures des fruits secs** afin de parfaitement s'adapter à toutes vos recettes.

Les fruits secs sont de parfaits compléments au chocolat. Ils apportent des saveurs qui inspirent à la créativité.



Les Noisettes

Corylus avellana



Avant d'atteindre l'Europe, le noisetier, trouve son origine en Asie. C'est l'une des plus anciennes pratiques culturelles au monde.

La période de pollinisation des noisettes

Les fleurs du noisetier sont fécondées et éclosent au milieu de l'hiver. Toutes les variétés de noisetiers exigent une pollinisation croisée afin de produire des noisettes. Comme toutes les variétés de noisetiers sont autostériles, chaque plantation nécessite deux ou plusieurs variétés.

Les noisetiers sont sujets à la pollinisation par le vent. Le vent disperse le pollen des chatons (fleurs mâles) jusqu'aux petites fleurs femelles rouges, où la pollinisation se produit. Les fleurs restent inactives jusqu'au printemps, alors que la fécondation se produit et que les noisettes commencent à se développer.

Période de récolte des noisettes

Les noisettes mûrissent pendant les mois d'été (leur couleur passe du vert au noisette) et sont récoltées à la fin de l'été. Les noisettes turques mûrissent généralement entre le début et la fin du mois d'août, en fonction de la latitude du terrain.

Les noisettes d'Espagne, d'Italie ou d'Oregon mûrissent quant à elles au début de l'automne, en fonction de la latitude du sol.

Les noisettes sont cueillies des branches une par une à la main ou récoltées mécaniquement, lavées, séchées et triées par taille.



Classification 1
Noisettes d'un diamètre de 13-15 mm.

Classification 2
Noisettes d'un diamètre de 11-13 mm.

Classification 3
Noisettes d'un diamètre de 9-11 mm.



Les noisettes turques

Les noisettes « Giresun quality » ont une forme ronde, et se développent dans toute la province de Giresun et dans certaines zones de Trabzon tels que Beşikdüzü, Vakfikebir, Çarşibaşı, et Akçaabat. Les noisettes « Giresun quality » sont reconnues pour être les plus qualitatives au monde. La peau de ces noisettes peut être retirée entièrement.

Les noisettes d'origine Levant

représentent toutes les noisettes turques cultivées dans les régions à l'extérieur de la zone de production de noisettes « Giresun quality ».

Ces noisettes, qui sont nommées en fonction de leurs lieux de production comme Levant Akçakoca, Levant Ordu, Levant Trabzon, et Levant Samsun, contiennent généralement plus de matières grasses et ont un meilleur goût que les noisettes cultivées dans d'autres pays. (En revanche, elles sont moins riches en matières grasses que les noisettes Giresun qualité).



Les noisettes d'Italie

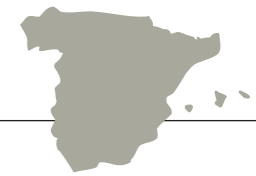
Il existe 7 variétés de noisettes en Italie dont voici les 4 principaux sites de production: Piemonte, Lazio, Campania, Sicilia. La variété la plus célèbre étant la Tonda Gentile du Piémont appréciée pour son goût très aromatique. Les noisettes du Piémont sont douces/sucrées et révèlent une réelle rondeur en bouche. Elles sont de forme arrondie et sont légèrement plus grandes que les autres variétés de noisettes.

Tonda di giffoni Mortarella

Campania
Avellino
Napoli
Benevento
Caserta
Salerno
Avellino
Avellino
Naples
Latium
Piémont
Sicile

Nocciola camponica Nocciola san giovanni

Tonda gentile romana Tonda gentile delle langhe Tonda sicilia



Les noisettes d'Espagne

Les noisettes d'Espagne peuvent être divisées en deux variétés: **Negreta** et **Communes**. La Negreta est la noisette la plus connue et comprend différentes variétés : Morella est une de ces variétés et se développe dans la région où Cacao Barry cultive et fabrique ses produits à base de fruits secs en Espagne.

La variété Negreta est très sucrée/douce et possède un goût intense de noisette. Les noisettes de cette variété dont la peau s'enlève facilement ont une forme régulière et sans imperfections. Elles sont en général plus rondes. La taille ne dépend pas de la variété, mais de la récolte. En raison de sa qualité et de sa belle saveur de noisette, elle peut être comparée à la qualité de la noisette du Piémont. Les noisettes Communes sont habituellement consommées pour du snacking.



Les Amandes

Prunus amygdalus



L'origine de l'amandier provient du désert et des zones tempérées d'Asie occidentale, jusqu'à ce qu'il ait atteint les régions chaudes et sèches de la Méditerranée.

Période de repos végétatif de l'amandier

Les amandiers ont besoin d'une période de repos végétatif, pendant laquelle le froid leur permet de stocker des nutriments mais aussi les prépare au cycle de production de la saison suivante.

Voilà pourquoi, à partir de novembre jusqu'au début février, alors que les bourgeons sont déjà présents, les arbres utilisent le froid pour se reposer et constituer des ressources pour la récolte de l'année suivante.

La période de floraison des amandiers

La période entre fin février et début mars est un moment cruciale pour l'amandier. Les bourgeons sur les arbres se transforment en fleurs afin de préparer la pollinisation. Cette phase du cycle de vie de l'amandier influe sur la taille de la récolte. Au cours de cette étape, les journées chaudes stimulent les arbres à fleurir, transformant les bourgeons en belle fleurs roses clairs et blanches. Plusieurs facteurs influencent le moment de la floraison, notamment les conditions météorologiques et la variété des amandes.

La période de pollinisation des amandes

L'amandier n'est pas auto-fertile. Les abeilles sont amenées dans le verger pour transporter le pollen entre les rangées de différentes variétés d'amandes. Cela se produit pendant une courte période dans la phase de floraison, quand le temps est assez chaud pour que les abeilles se déplacent. Les abeilles ont besoin de conditions chaudes, ensoleillées et calmes pour une pollinisation optimale. Les orages ou un temps froid pendant la floraison peuvent limiter la sortie des abeilles et ainsi réduire la taille de la récolte. Si les abeilles ne pollinisent pas les fleurs, les amandes ne se développeront pas. Pour une pollinisation croisée et le développement optimal des cultures, un verger doit avoir plus d'une variété d'amandiers. La plupart des vergers en ont trois.

Période de maturité de l'amandier

De Mars à Juin, les amandes continuent de se développer par le durcissement de leurs coquilles et la formation des noyaux. (Quelques amandes vertes sont récoltées à ce stade pour divers usages culinaires). Les amandes se développent dans une coquille qui est entourée par une coque, semblable à la partie charnue d'une pêche. La coque de l'amande la protège de diverses perturbations environnementales.

Période de l'ouverture de la cosse de l'amande

Entre juillet et début août, la cosse commence à s'ouvrir, exposant ainsi la coque de l'amande et lui permettant de sécher au soleil. Alors que la saison progresse, l'ouverture continue de s'accroître et la coque devient dure et coriace, bien que toujours adhérente à la cosse. Les coques des amandes continuent de sécher et peu de temps avant la récolte, les cosses s'ouvrent complètement.

Période de récolte des amandes

La période de récolte des amandes a lieu de la mi-août à fin octobre. De nombreuses étapes doivent être prises en compte par les producteurs avant la récolte. Par exemple, la préparation du verger pour la récolte se fait par l'arasement du sol et le ramassage de tous les débris du verger afin d'obtenir une surface lisse qui permettra aux fruits d'être secoués des arbres.

Chaque variété arrive à maturité à un autre moment donné ; la récolte se fait donc en plusieurs étapes afin de préserver ces variétés séparées et distinctes. Chaque variété aura des caractéristiques différentes ce qui impactera la taille des amandes. Un autre facteur est le nombre d'amandes qui sera produit par les arbres; en général, plus le nombre de d'amandes par arbre est important, et plus petites seront la tailles des fruits.



Les variétés d'amandes de Californie

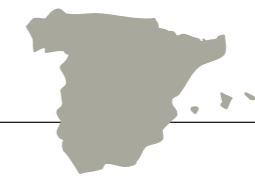
Il existe 30 variétés d'amandes en Californie. Cependant, dix variétés représentent plus de 70% de la production totale.

Le 3 plus célèbres sont:

Nonpareil ont une peau mince et un fruit lisse qui rend le processus d'élimination de la peau plus facile. Ainsi, les amandes Nonpareil sont utilisées comme décoration en raison de leur apparence attrayante.

Les amandes de Californie ont un large éventail de différentes duretés de coque, formes d'amandes, couleurs de peau, et de caractéristiques quant à leur apparence. De ce fait, elles sont tout à fait adaptables pour presque toutes les applications.

Les amandes **Mission** ont une coque dure, et leurs fruits sont de petites tailles, larges, et souvent charnues. La peau de l'amande est généralement plus foncée que Nonpareil et striée, ce qui améliore l'adhérence du sel et autres saveurs.



Les amandes d'Espagne

Les zones de production les plus importantes sont les provinces des îles Baléares, Zaragoza, Tarragona, Lleida, Granada, Almeria, Málaga, Alicante, Castillon de la Plana, Valencia, Murcia et Albacete.



La Pistache

Pistacea vera

Les pistachiers ont grandi au Moyen-Orient depuis des milliers d'années. En Perse (aujourd'hui l'Iran), la propriété et le commerce de pistaches était un signe de richesse et de statut social élevé. Les légendes racontent que les pistaches étaient aimées par la Reine de Saba, qui a exigé que toutes les pistaches produites sur ses terres lui soient réservées pour sa cour et elle-même.

À travers les conquêtes d'Alexandre le Grand (334-323 avant JC), la pistache a atteint la Grèce. Plus tard, sous le règne de l'empereur romain Tiberius (1er siècle après JC), la pistache a également été introduite en Italie et en Espagne. La zone de culture de la pistache s'est encore élargie avec la propagation de l'Islam et l'expansion arabe. Outre les croisades, le commerce de l'Est au Moyen Age a également répandu le fruit. La République de Venise avait des liens commerciaux étroits avec la Syrie, l'une des principales zones de culture de la pistache.

La croissance des pistaches

Les pistachiers poussent de manière optimale dans les climats désertiques, avec des journées chaudes et des nuits fraîches. Le pistachier est un arbre à feuilles larges, qui possède une petite récolte en première année (la mauvaise année) et une grande récolte l'année

suivante (la bonne année). Les arbres atteignent leurs premiers rendements commercialisables après 7 ans. Les pistaches poussent dans des grappes d'environ 30 fruits. En dessous de la peau du fruit, qui fait 3 mm d'épaisseur, se trouve la coque de la pistache qui est assez molle au moment de la récolte mais qui devient dure lorsque la peau du fruit est enlevée et que la pistache sèche. Sous la coque rigide, se trouve la pistache jaune/verte, recouverte d'une peau mince de couleur violacée.

La période de pollinisation des pistaches

Les pistachiers mâles et femelles existent. Par conséquent, les arbres mâles doivent exister pour polliniser les arbres femelles. Généralement, un arbre mâle est planté pour environ 100 arbres femelles. La pollinisation a lieu par le vent. Eventuellement, un rameau mâle peut être greffé à des branches femelles. La pollinisation a lieu entre mars et avril.

La saison de récolte des pistaches

Selon les conditions météorologiques, la récolte a généralement lieu fin septembre. Les pistaches utilisées pour la production de pistaches vertes ou de pistaches pelées sont récoltées environ un mois plus tôt, lorsque la couleur du fruit est encore très verte. Les pistaches sont récoltées manuellement ou mécaniquement.



Les pistaches iraniennes

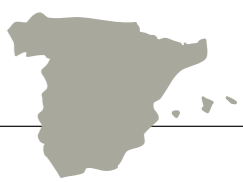
Pistaches vertes pelées: Toutes les pistaches utilisées pour la production de pistaches pelées sont triées manuellement et seules celles ayant leurs coques entièrement fermées sont utilisées pour un traitement supplémentaire afin d'obtenir un produit le plus sûr possible. Malheureusement, ce procédé n'est pas encore mécanisé et requiert un travail à la main très intensif. Ensuite, la coque est fendue mécaniquement dans un broyeur. Pour enlever la peau violette de la pistache, elles sont cuites à environ 80°C. Ce processus délègue la peau du fruit et celle-ci étant plus légère que le fruit peut être aspirée. Toute peau restante est enlevée manuellement lors du contrôle visuel. Au cours de cette étape les fruits jugés inférieurs sont également triés. Par la suite, les pistaches pelées sont séchées mécaniquement à l'air chaud. Enfin, un tri manuel des pistaches est fait en fonction des différentes qualités de coloration.

Malheureusement, les trieurs de couleurs laser ne sont pas encore assez précis pour trier mécaniquement. Au cours de ce processus, les impuretés et les grains inférieurs sont également écartés manuellement.



Les pistaches italiennes

La Sicile est la seule région italienne où la pistache (**Pistacia Vera**) peut être cultivée et produite. Bronte est la capitale italienne de la pistache. Contrairement aux pistaches en provenance d'Amérique ou d'Asie, dont le fruit est presque toujours jaunâtre, la pistache de Bronte est un fruit de haute qualité, très apprécié pour sa coloration verte intense.



Les pistaches espagnoles

Les pistaches de la Mancha : La plupart des vergers de pistachiers commercialisés à Castilla La Mancha ont été plantés à partir de 1997.



L'origine des noix de pécan remonte à la préhistoire.

Des fossiles retrouvés au Texas et dans le nord du Mexique témoignent de la présence de la noix de pécan, bien avant les Amérindiens.

Avec la découverte de ces fossiles, des millions de pacaniers ont été retrouvés le long des principaux cours d'eau et canaux d'irrigation dans ces deux régions. La noix de pécan s'est ensuite propagée au Nord et à l'Est de cette zone.

Les Indiens d'Amérique ont construit leurs vies et existences nomades autour du pacanier.

Les archéologues ont montré une concentration importante de campements indiens autour des zones à forte concentration de pacaniers. Les écrits plus anciens retrouvés sur la noix de pécan par Cabeza de Vaca (il y'a près de 600 ans) indiquent que les Indiens planifiaient leurs mouvements et activités autour du cycle de vie des pacaniers.

La croissance des noix de pécan

Le pacanier est bien adapté aux zones subtropicales. Les basses températures

La noix de pécan

Carya illinoensis

et même le gel de juin à août sont nécessaires au bourgeonnement et à la floraison des arbres. Pendant les mois d'été (d'octobre à avril) le pacanier a besoin de températures élevées pour une croissance optimale des noix de pécan. Les arbres sont idéalement implantés dans les vallées et le long des rivières où la température hivernale est faible et où il gèle. Dans les zones subtropicales seules les cultures qui supportent les tavelures doivent être plantées car le taux d'humidité est très élevé le long des rivières, dans les vallées et dans les zones basses. Les

périodes propices à la production sont donc celles avec des hivers courts et froids sans période de gel hors saison et avec un taux d'humidité en dessous de 55% pendant la croissance et des étés longs et chauds.

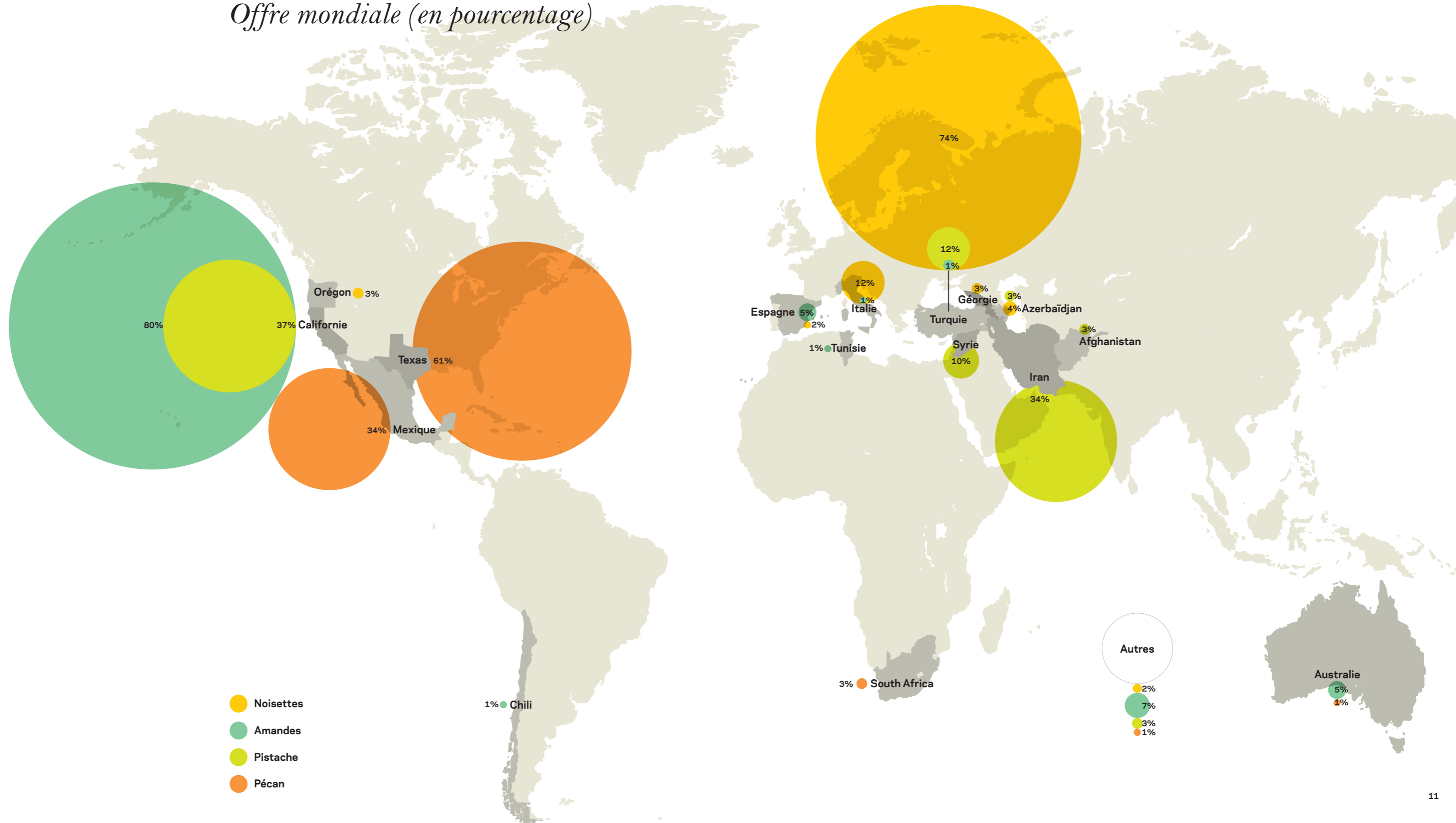
La récolte des noix de pécan

Selon les régions, les noix de pécan mûrissent généralement d'avril à juillet. Dès que les noix de pécan sont mûres, l'écorce verte sèche, se fissure, s'ouvre et les noix de pécan en sortent.



Origine des fruits secs

Offre mondiale (en pourcentage)

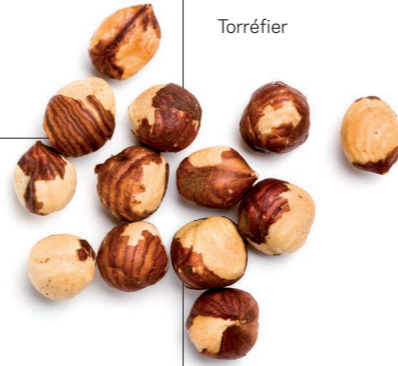


La fabrication

des recettes de produits à base de fruits secs



Décortiquer



Torréfier

Hacher

Caraméliser

Refroidir

Hacher

Tamiser

Emballer

Caraméliser

Refroidir

Tamiser

Emballer

Caraméliser

Pre broyer

Broyer

Emballer

Pre broyer

Broyer

Emballer



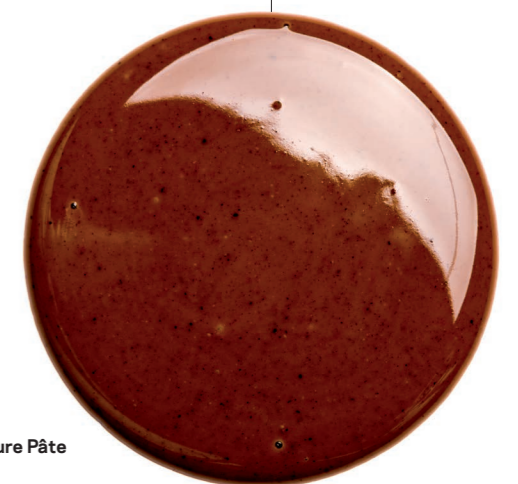
Praliné Grain



Sablages

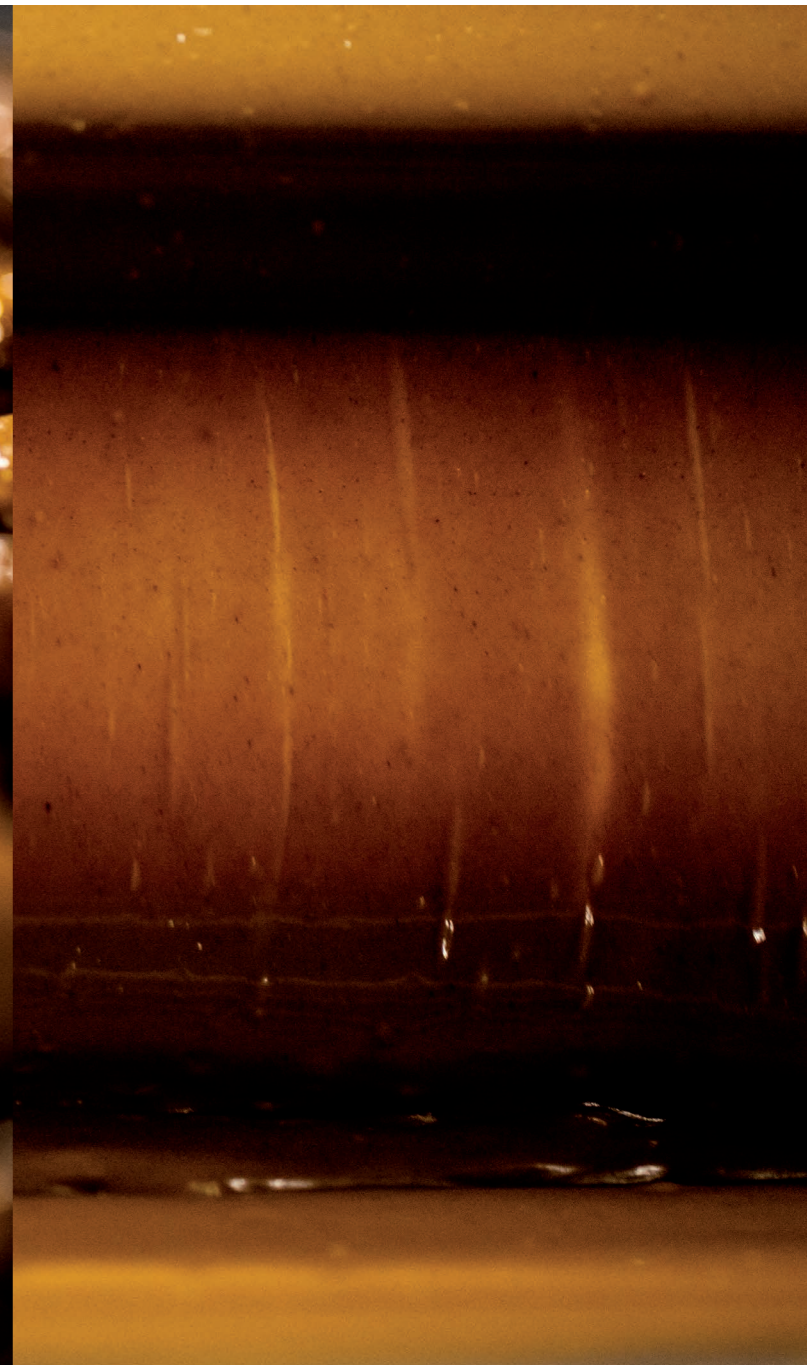


Praliné



Pure Pâte

Après avoir sélectionné les meilleurs fruits secs, nous les torréfions, les caramélisons et les broyons dans le respect de la tradition. L'optimisation et la précision de ces étapes de fabrication, nous permet d'offrir une gamme large avec des recettes aux goûts et aux textures différentes.



Création du Chef

*Une recette classique
avec un praliné*



Paris Brest craquant

Recette pour 10 éclairs Paris Brest

Crème mousseline

| | | |
|----------------------------|-------|--|
| Faire une crème pâtissière | 70 g | Jaune d'oeuf |
| | 35 g | Sucre |
| | 30 g | Poudre à crème |
| | 280 g | Lait |
| A 30°C ajouter | 100 g | Beurre pommade |
| | 140 g | Praliné Héritage 65% Amandes/Noisettes (avec morceaux de fruits secs) |

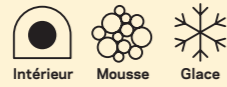
Mélanger et réserver au froid.
Avant de garnir monter la crème mousseline au fouet.
Garnir l'éclair avec la crème mousseline.

Ajouter une plaque de **chocolat de couverture au lait Alunga™** dessus et décorer avec des **Sablages Morella, Noisettes entières caramélisées.**

Pure Pâte

Pure Pâte Noisettes

Cette pure pâte de noisettes de qualité supérieure est torréfiée à sec à la perfection pour vous offrir le meilleur des arômes, sans conservateur, ni émulsifiant ou sucre ajouté



Poids **4 x 5 kg**
Référence **M-8E110-N-656**
DLUO **12 mois**



Pralinés

Praliné 50% Amandes/Noisettes

25% Amandes et 25% Noisettes. Ce praliné gourmand, issu d'un mélange de noisettes et d'amandes, offre une texture lisse et un goût raffiné de fruits secs fraîchement torréfiés. Il est idéal pour les pâtisseries comme le Paris-Brest.



Poids **2 x 10kg**
Référence **M-8H320-N-685**
DLUO **12 mois**



Poids **4 x 5 kg**
Référence **M-8H320-N-604**
DLUO **12 mois**



Poids **6 x 1 kg**
Référence **M-8H320-N-T48**
DLUO **12 mois**



Praliné Héritage 65% Amandes/Noisettes

texturé

32,5% Amandes et 32,5% Noisettes. Ce praliné à fort caractère est fabriqué dans la plus pure tradition, avec des morceaux d'amandes et de noisettes torréfiées et caramélisées à la perfection, pour un croquant exceptionnel.



Poids **4 x 5 kg**
Référence **NMN-X65PCRA-656**
DLUO **12 mois**

Praliné 50% Noisettes

Ce délicieux praliné, à base de noisettes torréfiées à la perfection, libère des notes savoureuses de caramel.



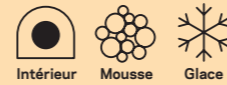
Poids **4 x 5 kg**
Référence **M-8G310-N-604**
DLUO **12 mois**



Praliné Octueux 50% Noisettes

décantation lente

Ce praliné onctueux révèle un bon goût de noisettes et présente une belle couleur. Il se caractérise également par une décantation lente.



Poids **4 x 5 kg**
Référence **NON-X50CR-W36**
DLUO **12 mois**



Praliné 50% Noisettes Piémont

Nouveau Conditionnement

Ce savoureux praliné est confectionné à partir des célèbres noisettes du Piémont, dont le goût intense et l'excellent arôme en font l'une des meilleures noisettes au monde.



Poids **3 x 5 kg**
Référence **PRN-PIE503-T61**
DLUO **12 mois**



Praliné 55% Noisettes Piémont

Goût Pur Fruit Nouveauté

Ce praliné séduit par sa couleur blonde et son goût marqué et franc de la noisette Piémont. Ces noisettes sont très légèrement torréfiées pour vous offrir toute la richesse du goût Piémont.



Poids **8 x 1kg**
Référence **PRN-PIE552-T62**
DLUO **12 mois**



Praliné 50% Amandes

Nouvelle recette

Confectionné dans le respect des traditions, retrouvez la finesse et la générosité des amandes torréfiées à la perfection dans ce savoureux praliné.

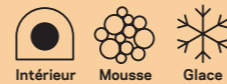


Poids **3 x 5 kg**
Référence **PRN-AM503-T61**
DLUO **12 mois**



Praliné 50% Amande Valencia

Ce praliné d'amandes parfaitement torréfiées révèle la saveur délicate des célèbres amandes de Valencia en Espagne.



Poids **4 x 5 kg**
Référence **M-8H300L-N-604**
DLUO **12 mois**



Praliné 50% Amandes Marcona

Goût Pur Fruit Nouveauté

Ce praliné d'exception à la couleur blonde est confectionné à partir d'une variété d'amandes inégalable : la Marcona d'Espagne. Très légèrement torréfiée, ces amandes dévoilent leur goût subtil et élégant du "bijou des amandes".



Poids **8 x 1kg**
Référence **PRN-MAR503-T62**
DLUO **12 mois**



Praliné Pécan Texas 50%

Nouvelle recette

Sélectionnées au Texas pour leur qualité exceptionnelle, ces noix de Pécan révèlent leurs saveurs intenses et chaudes dans ce praliné relevé de notes caramélisées.



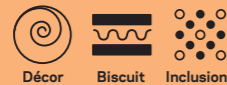
Poids **8 x 1kg**
Référence **PRO-PE501-T62**
DLUO **12 mois**



Fruits secs caramélisés

Praliné Grain

Une délicieuse préparation croquante à base de noisettes légèrement caramélisées, sans apport de conservateurs.



Poids **3 x 1 kg**
Référence **NAN-CR-HA5013-T66**
DLUO **9 mois**



Sablage Morella. Noisettes entières caramélisées

70% Noisettes. Soigneusement sélectionnées dans la région de Tarragona, en Espagne, ces noisettes entières d'Origine Morella sont caramélisées dans le respect des traditions. Elles vous séduiront par leur goût franc et puissant.



Poids **3 x 1 kg**
Référence **NAN-SA-MOR70WH-T66**
DLUO **9 mois**

Sablage Marcona. Amandes entières caramélisées

70% Amandes. Parfaitement caramélisées, ces amandes entières d'Origine Marcona sont sélectionnées avec le plus grand soin pour leur intensité et leur saveur délicate.



Poids **3 x 1 kg**
Référence **NAN-SA-MAR70WH-T66**
DLUO **9 mois**

Sablage La Mancha. Pistaches entières caramélisées

70% Pistaches. Ces pistaches espagnoles La Mancha, au caractère doux et subtil, offrent des notes fruitées sublimes par une caramélisation parfaitement maîtrisée.



Poids **3 x 1 kg**
Référence **NAO-SA-MAN70WH-T66**
DLUO **9 mois**

Gianduja

Gianduja Noir

L'alliance parfaite d'un puissant chocolat noir et d'une véritable pâte de noisettes.



Poids **8 x 2,5kg**
Référence **M-6GD-N-606**
DLUO **18 mois**



Gianduja Plaisir Lait

Un mélange raffiné de chocolat au lait et de noisettes subtilement grillées



Poids **8 x 2,5kg**
Référence **GIM-P1PLAIS-LN-606**
DLUO **18 mois**





Inspirons vos creations™

Barry Callebaut France
5, boulevard Michelet
78250 Hardricourt
T+33 1 30 22 84 00



www.cacao-barry.com