



le  
**Chocolat**

*Comprenez sa magie...*



# Comment choisir un Chocolat ?

## Chocolat NOIR (de laboratoire) ou Chocolat de couverture NOIR

### Masse de cacao\*

(extrait sec en poudre + beurre de cacao)



+



Sucre



Mousse



Ganache



Sauce

### ► **Chocolat NOIR** (entre 26% et 31% de beurre de cacao)

Un excellent rapport qualité/prix et un goût fort en cacao.

### ► **Chocolat de couverture NOIR** (> 31% de beurre de cacao)

À la recherche d'un impact gustatif plus fort et d'une utilisation polyvalente.

## Chocolat de couverture au LAIT

### Masse de cacao\*

(extrait sec en poudre + beurre de cacao)



+



Sucre

+



Poudre de Lait



Mousse



Sauce

## Chocolat BLANC

### Beurre de cacao\*



Beurre de cacao

+



Sucre

+



Poudre de Lait



Mousse



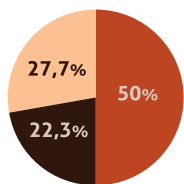
Sauce

\* Ingrédients principaux

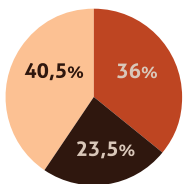
## Tous les goûts sont dans la nature...

Les différences de goût et de textures sont directement liées à la composition du chocolat, chaque ingrédient a un impact.

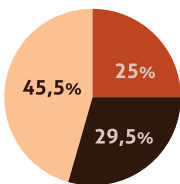
### Force Noire™ 50%



### Extra-Bitter Guayaquil 64%



### Origine Tanzanie 75%



### Goût

gras

sec

puissant

faible

doux

amer

### VARIATIONS

▲  
BEURRE DE CACAO  
▼

▲  
CACAO  
▼

▲  
SUCRE  
▼

### Texture

ferme

tendre

pâteux

sèche

sèche

pâteuse

■ beurre de cacao ■ extraits sec de cacao ■ sucre

## Du Cacao au Chocolat...

### Les pays producteurs

Le cacao se cultive autour de l'équateur.

Les 1<sup>ers</sup> producteurs mondiaux : Côte d'Ivoire, Ghana, Indonésie.

### De la fève de cacao au chocolat

Les cacaoyers poussent à l'ombre des plus grands arbres comme les bananiers.



La fleur de cacaoyer pousse directement sur l'arbre. Elle se transforme en cabosse, fruit du cacaoyer. Les cabosses sont récoltées 2 fois/an. Les fèves sont retirées des cabosses pour être fermentées pendant 4 à 6 jours, puis séchées avant leur transport.

### Les fèves sont ensuite broyées pour obtenir de la pâte de cacao qui peut :

- soit être pressée afin d'obtenir de la poudre de cacao.
- soit être transformée en chocolat.

# La Sélection Chocolat Restauration



## Les Chocolats NOIRS

<b>FORCE NOIRE™**</b>	Pistoles™	5 kg	CHD-X50FNOI-587	<b>50%</b> cacao
<b>FORCE NOIRE™**</b>	Pistoles™	1 kg	CHD-X50FNOI-590	<b>50%</b> cacao
<b>CHOCOLAT AMER</b>	Pistoles™	5 kg	CHD-V60AMER-587	<b>60%</b> cacao

### Focus

Un excellent rapport qualité/prix et un **goût fort en cacao**. Ces chocolats sont plus faciles à travailler, car moins riches en beurre de cacao, donc **plus d'extraits secs**. Cela donnera une **mousse plus légère et aérée**.



## Les Chocolats de Couverture NOIRS

<b>EXCELLENCE*</b>	Pistoles™	5 kg	CHD-R55EXEL-587	<b>55%</b> cacao
<b>FAVORITES MI-AMÈRE*</b>	Pistoles™	5 kg	CHD-Q58MIAM-587	<b>58%</b> cacao
<b>EXTRA-BITTER GUAYAQUIL*</b>	Pistoles™	5 kg	CHD-P64EXBG-587	<b>64%</b> cacao
<b>FLEUR DE CAO™**</b>	Pistoles™	5 kg	CHD-O70FLEU-587	<b>70%</b> cacao
<b>BIO</b>	Pistoles™	2 kg	CHD-O734BNFZL-528	<b>71,1%</b> cacao

### Focus

Un chocolat de couverture apportera plus de personnalité à votre dessert. Montez crescendo en **puissance de cacao** en choisissant nos couvertures (de 55% à 70% de cacao).



## Les Chocolats de Couverture au LAIT

<b>LACTÉE BARRY*</b>	Pistoles™	5 kg	CHM-P35LBAR-587	<b>35,3%</b> cacao
<b>LACTÉE CARAMEL</b>	Pistoles™	1 kg	CHF-N3438CARA-590	<b>31,2%</b> cacao
<b>BIO</b>	Pistoles™	2 kg	CHM-T825BNFZL-528	<b>38,8%</b> cacao

### Focus

Le Lactée Caramel, un chocolat au lait **exceptionnel avec un authentique goût de caramel**. Attention à bien adapter votre recette de mousse avec un chocolat au lait.



## Le Chocolat BLANC

<b>BLANC SATIN™**</b>	Pistoles™	5 kg	CHW-Q29SATI-587
<b>BLANC SATIN™**</b>	Pistoles™	1 kg	CHW-Q29SATI-590

### Focus

Surprenez vos clients en ré-inventant les classiques : profiteroles, dame blanche, glace, tarte (...) avec une sauce au chocolat blanc.

# La Sélection Chocolat Restauration



## Les Chocolats de PLANTATION

<b>OROPUCCE</b>	Pistoles™	2 kg	CHD-Q65OROP-528	<b>65%</b> cacao
<b>MADIROFOLO</b>	Pistoles™	2 kg	CHD-Q65MADINOP-528	<b>65%</b> cacao
<b>ALTO EL SOL</b>	Pistoles™	2 kg	CHD-P65ALTOBIO-528	<b>65%</b> cacao

### Focus

Inspirez-vous de ces couvertures riches en saveurs et en voyage, n'hésitez pas à mentionner l'origine ou l'histoire de ces chocolats à vos clients qui apprécieront de voyager entre les pays lointains et des notes aromatiques très différentes.



## Les Chocolats d'ORIGINE

<b>ORIGINE ÉQUATEUR</b>	Pistoles™	1 kg	CHD-Q76EQU-590	<b>76%</b> cacao
<b>ORIGINE TANZANIE</b>	Pistoles™	1 kg	CHD-Q75TAZ-590	<b>75%</b> cacao
<b>ORIGINE VÉNÉZUELA</b>	Pistoles™	1 kg	CHD-P72VEN-590	<b>72%</b> cacao
<b>ORIGINE CUBA</b>	Pistoles™	1 kg	CHD-Q70CUB-590	<b>70%</b> cacao
<b>ORIGINE ST DOMINGUE</b>	Pistoles™	1 kg	CHD-Q70SDO-590	<b>70%</b> cacao
<b>ORIGINE MEXIQUE</b>	Pistoles™	1 kg	CHD-N66MEX-590	<b>66%</b> cacao
<b>ORIGINE GHANA - 20,8% lait</b>	Pistoles™	1 kg	CHM-P40GHA-590	<b>40,5%</b> cacao
<b>ORIGINE PAPOUASIE - 23,4% lait</b>	Pistoles™	1 kg	CHM-Q3720-590	<b>35,8%</b> cacao

### Focus

Personnalisez vos créations en choisissant un chocolat d'origine aux notes aromatiques spécifiques et faites voyager vos clients.



## Décorations !

Une valeur ajoutée pour vos desserts.

### CACAO EN POUDRE

PLEIN ARÔME (100% de cacao)	1 kg	DGP-22GT-BY-760
EXTRA-BRUTE (100% de cacao)	1 kg	DCP-22SP-760

### PRODUITS À BASE DE FRUITS SECS

FAVORITES AMANDES NOISETTES	1 kg	M-8H320-N-660
FAVORITES GIANDUJA	2,5 kg	M-6GD-N-606
GIANDUJA PLAISIR LENÔTRE	2,5 kg	GIM-P1PLAIS-LN-128
PRALINÉ HÉRITAGE	5 kg	NMN-X65PCRA-656
PRALINÉ GRAINS	1 kg	M-8J312-N-445

### PRODUITS PRÊT-À-L'EMPLOI

<b>PAILLÉTÉ FEUILLETIN™</b> Brisures de crêpes dentelles bretonnes pour inclusion bonbons pralinés et pâtisseries	2,5 kg	BIG-PF-1BO-401
<b>PRALIN FEUILLETIN™</b> Intérieur pour vos pâtisseries et confiseries, composé de Pailleté Feuilletine™, de praliné amandes noisettes et d'un chocolat de couverture au lait.	5 kg	FNN-X23PFBO-656
<b>CARA CRAKIN™</b> Intérieur pour vos pâtisseries et confiseries, composé de chocolat au lait caramel et de céréales biscuitées toastées.	5 kg	FNF-X32CARACR-656
<b>ACCOMPAGNEMENT CAFÉ</b> 3,5 g Fleur de Cao™ 70% cacao	2 kg	CHD-NA-70FLEU-492

### COPEAUX

MICRO-COPEAUX Chocolat Noir	1 kg	E000649-M03
MICRO-COPEAUX Chocolat Blanc	1 kg	E000651-M03

### CIGARETTES

VAN GOGH	0,9 kg / 100 pcs	CHX-PC-14010-999
GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT	1 kg	M-7GCC-484
DUO ROLLS 4 CM	4 x 0,7 kg	CHX-RO-13922-999

### COUPES CHOCOLAT

MINI TASSES	0,547 kg / 96 pcs	E007432-M03
MINI COUPES	0,360 kg / 90 pcs	E007433-M03

### DÉCORS CHOCOLAT

GRILLAGE	1,485 kg / 11 pcs	E003021-M03
JURA POINTE	0,9 kg / 490 pcs	CHX-DC-13874-999
JURA CARRÉ	4 x 360 pcs	E007441-M03
DÉCOR VAGUE	1 x 150 pcs	CHD-DC-13919-999

### BEURRE DE CACAO

MYCRYO® Beurre de cacao pour applications salées. Le beurre qui révèle votre talent !	550 g	NCB-HD706-BY-X55
---------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------------------

Retrouvez toutes les démonstrations en ligne sur [www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)

Passion  
& créativité



BARRY CALLEBAUT France  
5, boulevard Michelet - 78250 HARDRICOURT  
Tel : +33 1 30 22 85 16  
Fax : +33 1 30 22 87 74

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)