



Repensez Vos Limites.



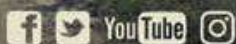
CATALOGUE PRODUITS

www.cacao-barry.com



 <p>CACAO BARRY — Since 1842 —</p>	<p>D'ICI 2025</p>	<p>NOUS AURONS RÉDUIT NOTRE IMPACT SUR LA DÉFORESTATION ET LES ÉMISSIONS DE CO₂.</p> <p><small>TOUS PROTECTEURS DE LA DIVERSITÉ ET DE L'INTENSITÉ DU CACAO</small></p>
--	------------------------------	--

www.cacao-barry.com





Notre Histoire

En 1842, Charles Barry a voyagé en Afrique afin de sélectionner des fèves de cacao qui lui permettraient de devenir le tout premier connaisseur de chocolat. En se développant en Amérique Latine, Cacao Barry® a rapidement perfectionné l'art de la transformation des ingrédients bruts en un cacao et un chocolat des plus raffinés et délicats. Enrichi de plus de 175 ans d'expertise dans le cacao et le chocolat à travers le monde, Cacao Barry® innove et soutient aussi bien les planteurs de cacao que les chefs.

Avec une connaissance approfondie de la source du cacao, Cacao Barry® offre des produits d'exception pour faire découvrir la diversité des saveurs et des origines ; et véritablement ouvrir les portes des richesses sensorielles du cacao. Avec une palette complète de produits cacao, de chocolats de couverture, de produits à base de fruits secs, de chocolats provenant de plantations exclusives ainsi que des recettes de chocolat sur mesure proposées par Or Noir™, ensemble, avec notre réseau mondial d'Ambassadeurs et de Chocolate Academy™ Centers, il nous tient à cœur de soutenir les chefs dans leurs challenges quotidiens.

Notre objectif est de ravir les chefs et artisans avec des chocolats aux notes aromatiques uniques et des associations créatives de goûts pour des recettes signatures.

Esprit robuste, Raffinement des sens

Avec une force et un instinct visionnaire, Charles Barry a fixé les standards du chocolat il y a de nombreuses années. Cette détermination reste encore ancrée dans l'esprit de ceux qui continuent ce voyage Cacao Barry® aujourd'hui. On la retrouve également chez nos clients : leur savoir-faire, leur volonté et leur endurance pour rester les meilleurs dans leurs domaines.

Ils utilisent tous leurs sens pour constamment perfectionner leurs techniques et découvrir de nouvelles façons de travailler le chocolat. Quant à nous, nous sommes en quête permanente pour trouver le juste équilibre entre le brut et le raffiné. Cet équilibre nous permet de continuer à inspirer nos clients, tout en restant fidèles à la personnalité de la marque.

Nous savons que nous sommes plus forts ensemble afin de créer les tendances de demain.

Certifications, logos & pictogrammes

Cacao Barry®, la transparence pour le respect du cacao et du consommateur. La nature nous offre ses meilleures fèves de cacao. Cacao Barry® le lui rend bien en appliquant tout au long de la production une expertise qualité afin d'obtenir des chocolats aux goûts les plus purs.

PUR BEURRE DE CACAO

Selon la Directive 2000/36/CE, 5 % de graisse végétale est autorisé dans les chocolats. Cacao Barry® garantie des chocolats réalisés à 100 % pur beurre de cacao.



VANILLE NATURELLE

La vanille issue des chocolats Cacao Barry® est de la vanille Bourbon 100 % naturelle. La vanille Bourbon est le nom donné pour l'espèce *Vanilla Planifolia* qui pousse dans l'océan Indien, principalement à Madagascar et à La Réunion. C'est la vanille la plus aromatique au monde.



CERTIFIÉ BIO

Le label BIO certifie que 95 % des ingrédients d'un produit sont issus de l'agriculture biologique. Cacao Barry® garantie à 100 % que les chocolats de couverture biologiques ainsi que la gamme Plantation sont biologiques. Ce label favorise l'équilibre écologique et la conservation de la biodiversité.



LENÔTRE

Une collaboration d'excellence.

Cacao Barry®, marque de passion et d'innovation et son partenaire Lenôtre, signature de prestige de la gastronomie, unissent leurs talents pour créer une gamme de chocolats et de pralinés raffinés. Les produits qui les composent, répondent aux demandes et besoins spécifiques des chefs les plus exigeants.



Q-FERMENTATION™

La gamme Pureté est certifiée Q-Fermentation™.

Q-Fermentation™ - Fermentation de qualité - est une collaboration unique entre l'homme et la nature. La fermentation est une étape essentielle dans le développement des saveurs. En optimisant la méthode de fermentation, en augmentant la présence des ferments naturels qui ont le meilleur impact sur les arômes des fèves de cacao, le résultat obtenu est celui de saveurs exceptionnelles, intenses et pures proches du zéro défaut, libérées par chacune des fèves de cacao : c'est la méthode Q-Fermentation™.



FÈVES DE CACAO 100% TRAÇABLES

Du planteur aux chefs.

Cacao Barry®, connaît les planteurs et la provenance de chaque sac de fèves. Chaque planteur est récompensé pour son travail assidu qui symbolise l'origine honnête, pure et authentique du produit. C'est ainsi que débute l'histoire entre les planteurs de cacao et Cacao Barry® qui transforme les fèves de cacao en chocolat dans le plus grand respect des notes aromatiques qu'elles libèrent. Les chefs prendront soin à révéler ces chocolats d'exception dans leurs créations.



CACAO HORIZONS

Depuis 2015, Cacao Barry® est fier de collaborer avec la Fondation Cacao Horizons qui a pour mission d'améliorer les moyens de subsistance des planteurs dans le monde entier grâce à la mise en avant de pratiques agricoles durables et de projets de développement communautaire. En partageant notre savoir-faire et en soutenant les planteurs par la formation et le financement, nous leur permettons de mettre en œuvre de bonnes pratiques agricoles, de maximiser les rendements et d'accroître les revenus de manière durable.



KASHER DAIRY

Dans la religion juive, se dit d'un produit ayant dans sa composition du lait ou des dérivés laitiers.



KASHER PAREVE

Dans la religion juive, se dit d'un produit n'ayant dans sa composition ni ingrédient lacté ni ingrédient carné.



VÉGÉTARIEN

Le végétarisme est une pratique alimentaire excluant toute chair animale mais qui admet en général la consommation d'aliments d'origine animale (œufs, lait et produits laitiers). Cacao Barry® garantie que 100 % de ses produits sont végétariens.



SANS LÉCITHINE DE SOJA

La lécithine de soja est un produit naturel extrait de l'huile de soja et utilisé pour stabiliser le chocolat. Le soja étant reconnu comme un produit allergène, Cacao Barry® met à disposition des produits sans risque allergène.



SOMMAIRE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

La création du chocolat	04/09
La collection de chocolats RaRe - Esmeralda, Rugoso	08
Or Noir™	09
Carte du monde des Origines	10/11



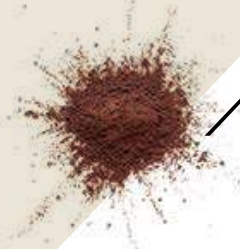
CHOCOLATS DE COUVERTURE & CHOCOLATS

Les Chocolats de Couverture de Plantation	12/13
Les Chocolats de Couverture d'Origine	14/15
Les Chocolats de Couverture Pureté	16/17
Les Chocolats de Couverture noir, au lait et blanc Héritage	18/19
Les Produits Résistants à la Cuisson	19



DÉCORATION

Vermicelles, Pailletés et Grains de café au chocolat	22
--	----



PRODUITS 100 % CACAO

Les Poudres de Cacao & les Beurres de Cacao	24
La Masse de Cacao & le Grué de Cacao	25



LA COLLECTION DES FRUITS SECS

Pure Pâte, Praliné Onctueux Goût Pur Fruit, Les Pralinés Onctueux Caramélisés, Les Sablages	26/27
--	-------



PRODUITS DE SERVICE

Les Croustillants , l'Inclusion, les Pâtes à glacer	28/29
---	-------



Des Plantations aux chefs

Dès le début, en 1842, la mission de Cacao Barry® a été de fournir de nouvelles perspectives et constamment élever les standards dans le monde créatif du chocolat.

En tant que marque premium à l'échelle mondiale, nous maîtrisons les bonnes pratiques agricoles, l'approvisionnement des fèves de cacao, ainsi que la production de tous les ingrédients : le gruë de cacao, la masse de cacao et le beurre de cacao. Cela façonne et guide notre développement. Tous nos sens ont été affinés pour constamment créer des chocolats de haute qualité toujours plus raffinés et diversifiés.

De la plantation à la fève de cacao

1 / LA CULTURE DU CACAO

La production de cacao requiert des zones à fortes précipitations, des températures élevées et une saison sèche ne dépassant pas 3 mois. Ces conditions climatiques sont présentes entre les tropiques du Cancer et du Capricorne. Un cacaoyer commence à donner des cabosses dès 5 ans. En collaborant activement avec les coopératives et les planteurs nous leur garantissons les meilleurs rendements et eux nous assurent la meilleure qualité de cacao possible ce qui fait bénéficier tant les planteurs que les chefs.

2 / LA RÉCOLTE

Le cacaoyer est un arbre cauliflore, les fleurs poussent directement sur l'écorce des branches et du tronc. Moins de 10% des fleurs sont pollinisées naturellement et encore moins se développent en cabosses. Les cabosses mûrissent en 4 à 6 mois et contiennent 30-40 fèves de cacao qui sont entourées par un mucilage sucré et acide. Les cabosses sont mûres lorsque leur couleur change. Elles sont récoltées à la main.



3 / L'OUVERTURE DES CABOSSES

Après la récolte, les cabosses sont ramassées dans la plantation et stockées de 2 à 5 jours maximum, après quoi les fèves de cacao ne sont plus appropriées pour la fermentation. Les cabosses de cacao sont soigneusement ouvertes avec un outil peu tranchant. Il faut prendre soin de ne pas endommager les fèves lors de la rupture de la coque.

4 / LA FERMENTATION

Après l'ouverture des cabosses, les fèves de cacao et le mucilage sont retirés manuellement pour démarrer la fermentation. Traditionnellement, les fèves de cacao sont fermentées en tas et recouvertes de feuilles de bananier. Comme les fèves de cacao sont entassées, le mucilage commence à fermenter. Pendant ce processus le goût commence à se développer. La fermentation s'étend sur 5 à 7 jours. Comme la fermentation est essentielle dans le développement du goût, Cacao Barry® a lancé Q-fermentation™. Avec cette fermentation optimisée, le temps est raccourci, tout en garantissant une qualité de fèves de cacao homogène et un goût plus pur de cacao.

5 / LE SÉCHAGE DES FÈVES

Lors du séchage au soleil, un goût optimal se développe. Les méthodes de séchage varient de simples tapis tissés exposés au soleil à des structures à effet de serre modernes et chauffées. Idéalement, la plate-forme de séchage est couverte d'une toiture transparente, permettant de sécher les fèves même pendant un temps nuageux. Les fèves de cacao sont séchées jusqu'à atteindre un taux d'humidité de 6 à 8% pour une meilleure conservation.



6 / LE CONTÔLE DE LA QUALITÉ

Dans les centres de collecte, les fèves de cacao sont contrôlées par le service qualité en utilisant des tests de classement ainsi que la « Guillotine ». Elles sont pesées puis emballées dans des sacs de jute et envoyées aux entrepôts. Pour la gamme Pureté, Cacao Barry® a mis en place quatre centres de qualité pour effectuer des contrôles sensoriels afin de s'assurer que notre programme Q-fermentation™ soit appliqué.

7 / LES PLANTEURS RÉCOMPENSÉS

Une fois que les contrôles sensoriels ont été effectués et que les fèves de cacao ont été confirmées Q-Fermentation™, les planteurs reçoivent leur prime qui récompense leurs efforts.

8 / LA TRAÇABILITÉ

Pour nos gammes Pureté, Origine et Plantation, nous bénéficions d'un maximum de transparence chez nos approvisionneurs. Pour assurer la traçabilité de nos fèves de cacao, du planteur au chef, toutes les étapes sont soigneusement listées dans un registre. Une fois l'enregistrement établi, les fèves de cacao sont transportées en France.

De la fève de cacao aux chefs

9 / LE NETTOYAGE DES FÈVES

Après avoir validé l'origine et revérifié la qualité, les fèves de cacao sont nettoyées, les matériaux étrangers sont retirés et le décorticage est effectué. Cacao Barry® garantit 98,25% de fèves de cacao sans particules de coquilles minimisant ainsi l'impact sur la saveur.

10 / LA TORRÉFACTION

Les fèves de cacao nettoyées sont torréfiées selon les spécifications que nous avons définies pour chacun des chocolats Cacao Barry®.

La torréfaction réduit les levures et les moisissures mais influence aussi le profil sensoriel qui se développe au cours de la fermentation et du séchage.

Pour offrir le meilleur goût possible, nous cherchons continuellement le parfait équilibre entre la température et le temps de torréfaction optimal. Pour protéger au mieux le goût pur du cacao, la torréfaction est réduite autant que possible pour nos gammes de chocolats Pureté, Origine et Plantation.

11 / LE BROYAGE

Les fèves de cacao sont affinées pour obtenir un goût riche en bouche. Le broyage se fait en trois étapes pour obtenir une pâte très fine. La pâte est appelée liqueur de cacao ou masse de cacao. La qualité de cette masse de cacao est validée par un jury de dégustateurs experts avant d'être utilisée dans la fabrication du chocolat.





14 / LE BROYAGE

Le broyage se fait en deux étapes pour une finesse optimale. Un pré-broyage entre deux cylindres est suivi par un broyage entre quatre cylindres. Un mélange lisse assure de très fines particules et donc une parfaite longueur en bouche.

12 / LE PRESSAGE

Pour obtenir le beurre de cacao, nous pressons la masse de cacao solide. Cette masse solide restante après pressage est appelée le tourteau de cacao et sa teneur en matières grasses peut varier selon son application. Après pulvérisation du tourteau on obtient de la poudre de cacao.

15 / LE CONCHAGE

Après le raffinage, le chocolat peut être conché en fonction de la recette. Le conchage signifie que le chocolat sera encore mélangé et chauffé. Cela réduira le taux d'humidité et d'acidité. Après plusieurs heures de conchage, le beurre de cacao pourra être ajouté pour obtenir la fluidité désirée.

13 / LE MÉLANGE

Une fois que la masse de cacao est approuvée par des dégustateurs expérimentés, le processus de fabrication du chocolat commence.

La première étape est d'ajouter les bons ingrédients ensemble : masse de cacao et sucre (et du lait pour un chocolat au lait). Les ingrédients sont mélangés consciencieusement ensemble pour obtenir la bonne texture pour permettre un affinage correct.





16 / LE MOULAGE

Après le tempérage, le chocolat est moulé en blocs ou en Pistoles™ qui sont le format optimal pour les chefs dans la création de leurs recettes.

17 / LE CONTRÔLE

Tout au long du processus de fabrication du chocolat, la taille des particules, la teneur en matières grasses et la fluidité sont mesurées afin d'assurer un résultat final idéal.



18 / L'EMBALLAGE

Les Pistoles™ sont emballées dans des sacs de la meilleure qualité pour assurer la protection des saveurs. Chaque recette de chocolat est une création unique avec un profil de goût spécifique délivré aux chefs dans des conditions optimales pour les aider dans leurs créations.



19 / L'INSPIRATION

Avec une large palette de chocolats de haute qualité aux goûts uniques, la vocation de Cacao Barry® est 100% dédiée au soutien des chefs dans leurs missions de tous les jours pour ravir leurs clients du monde entier avec leurs recettes chocolat.





Repensez Vos Limites.

COLLECTION DE CHOCOLATS RARES

HISTOIRES FASCINANTES ET SAVEURS EXCEPTIONNELLES

En tant que leader mondial de l'industrie du chocolat de qualité, nous cherchons à protéger et à entretenir la diversité des arômes raffinés inscrits au cœur du cacao, en révélant les histoires fascinantes à l'origine de ces saveurs.

Dans notre quête des fèves de cacao aux arômes les plus singuliers et sophistiqués, nous veillons à protéger et à soutenir les familles et communautés qui les cultivent tout en favorisant la mise en place de pratiques agricoles durables. Une sélection complètement transparente de chocolats exceptionnels disponibles en quantités limitées. Leur point commun : des producteurs aux histoires captivantes, témoignant d'une passion pour la culture du cacao. Des chocolats RaRes en édition limitée confectionnés à partir d'un cacao aux arômes audacieux cultivé dans des régions reculées.

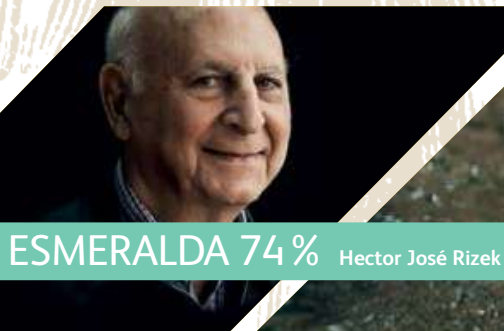
- **Goût** : Un profil aromatique affirmé qui suscite des avis tranchés.
- **RaReté** : Des fèves de cacao « Millésime » en édition limitée.
- **L'histoire d'hommes et de femmes** : Des plantations et des communautés à l'histoire captivante.
- **Traçabilité** : Des fèves de cacao 100 % traçables.
- **Créativité** : des arômes affirmés qui incitent les chefs à repousser les limites de leur créativité.



ÉDITION LIMITÉE

Los Bejucos, San Francisco de Macoris Provincia Duarte, situé dans la région de Cibao en République Dominicaine.

CHD-Q74ESMN-2B-U73 - 6 x 1 kg



ESMERALDA 74% Hector José Rizek



ÉDITION LIMITÉE

Bocay, El Cua, La Dalia et Nueva Guinea au Nicaragua, situé en Amérique centrale, entre l'océan Pacifique et la mer des Caraïbes.

CHD-P71RUGO-U73 - 6 x 1 kg



RUGOSO 71% Juanito Flores



Découvrez la Collection des chocolats RaRes sur le site Cacao Barry®.



www.cacao-barry.com



OR NOIR™

par



LE CONCEPT OR NOIR™

OR NOIR™,
un concept pour marquer votre différence.

Pour parvenir à se distinguer, les artisans sont désormais à la recherche d'un goût unique, reconnaissable, identifiable qui constitue leur griffe, leur signature.

Or Noir™ met à votre disposition une structure innovante et exclusive vous permettant, en maître d'œuvre de concevoir, façonner et perfectionner un profil de goût qui vous est propre : unique et inimitable.

HARRODS / Markus A. BOHR
(ROYAUME UNI - LONDRES)

Grande enseigne de luxe depuis 1849, HARRODS est le magasin le plus prestigieux de Londres. Avec plus de 300 000 m² de surface sur 7 étages, les clients y trouvent les produits les plus rares et les plus luxueux de la capitale anglaise.

En 2009, Markus A. BOHR, a su exploiter les outils du laboratoire OR NOIR™ pour créer deux couvertures de chocolat lait et noir exclusives HARRODS. Celles-ci sont venues compléter leur offre de thé et de café exclusifs.

IMAGINEZ

le profil de goût dont
vous rêvez

SELECTIONNEZ

vos matières premières grâce
à une analyse sensorielle

ÉLABOREZ

votre recette

CRÉEZ

votre chocolat sur-mesure

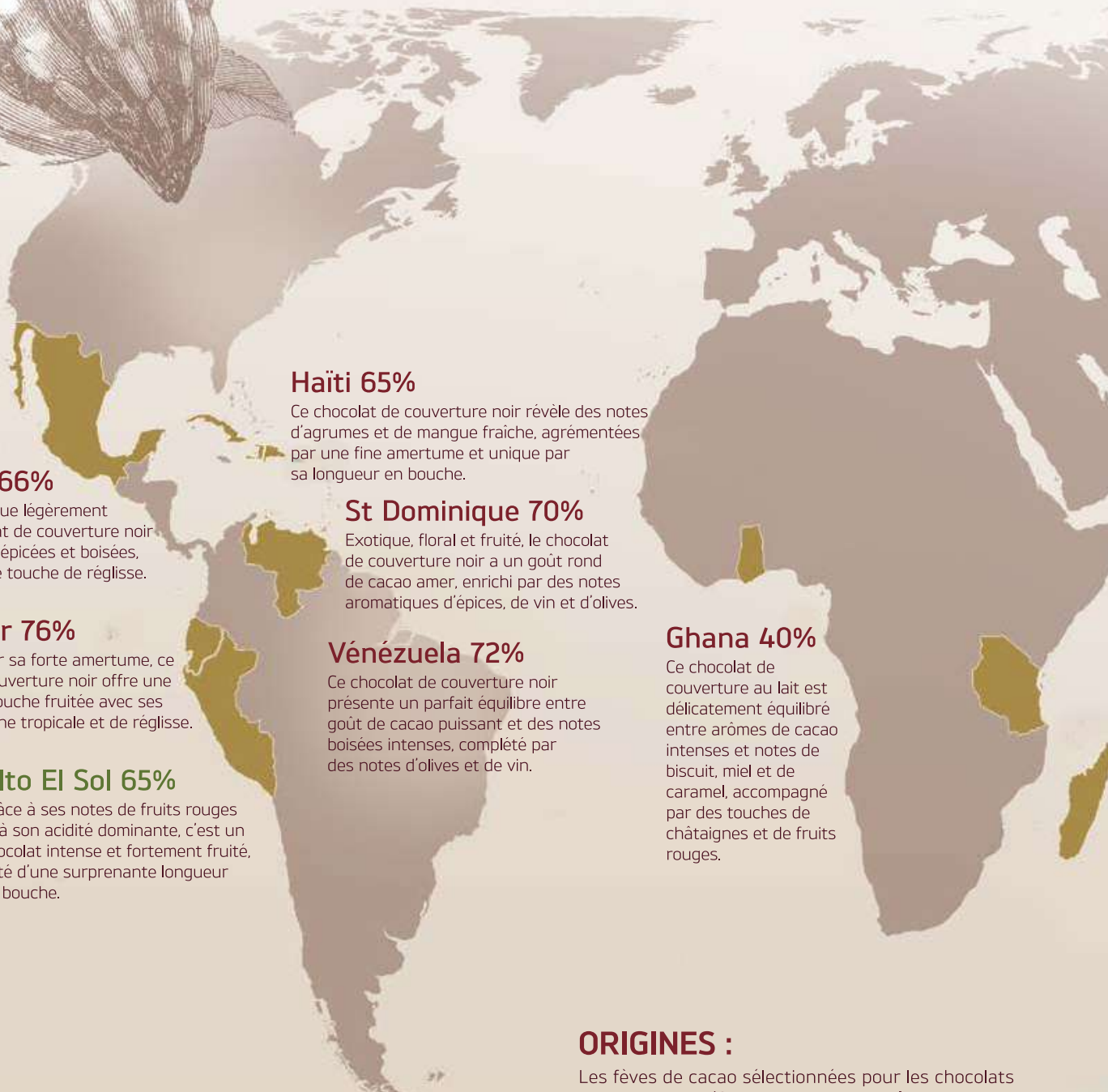
GOÛTEZ



Votre inspiration est infinie,
votre œuvre est unique.



DES SAVEURS EXCEPTIONNELLES



Mexique 66%

Après une attaque légèrement acide, ce chocolat de couverture noir libère des notes épicées et boisées, relevées par une touche de réglisse.

Équateur 76%

Caractérisé par sa forte amertume, ce chocolat de couverture noir offre une longueur en bouche fruitée avec ses notes de banane tropicale et de réglisse.

Alto El Sol 65%

Grâce à ses notes de fruits rouges et à son acidité dominante, c'est un chocolat intense et fortement fruité, doté d'une surprenante longueur en bouche.

Haïti 65%

Ce chocolat de couverture noir révèle des notes d'agrumes et de mangue fraîche, agrémentées par une fine amertume et unique par sa longueur en bouche.

St Dominique 70%

Exotique, floral et fruité, le chocolat de couverture noir a un goût rond de cacao amer, enrichi par des notes aromatiques d'épices, de vin et d'olives.

Vénézuela 72%

Ce chocolat de couverture noir présente un parfait équilibre entre goût de cacao puissant et des notes boisées intenses, complété par des notes d'olives et de vin.

Ghana 40%

Ce chocolat de couverture au lait est délicatement équilibré entre arômes de cacao intenses et notes de biscuit, miel et de caramel, accompagné par des touches de châtaignes et de fruits rouges.

ORIGINES :

Les fèves de cacao sélectionnées pour les chocolats de couverture d'Origine proviennent **d'un seul pays** afin de vous offrir des chocolats exceptionnels avec une forte personnalité. Explorez notre gamme aux caractéristiques bien distinctes.



PROVENANT DES 4 COINS DU MONDE

Tanzanie 75%

Ce chocolat se distingue par un goût fruité, acidulé et une amertume intense, sublimé par des notes d'agrumes relevées par des notes épicées et poivrées.

Madirofolo 65%

Ce chocolat développe des notes d'agrumes, de réglisse et boisées légèrement amères et acidulées. Ses notes florales et fruitées donnent la touche finale au caractère de ce chocolat d'exception.

PLANTATIONS :

Au coeur de la plantation, les chocolats de couverture de Plantation offrent un Millésime spécifique chaque année.

Les fèves des Plantations sont récoltées suivant les réglementations Bio NOP*.

Le fait que ces fèves proviennent **d'une seule et unique plantation** permet de proposer des notes aromatiques uniques pour des chocolats qui évoluent au fil des années.

* Produits issus d'une exploitation biologique : certification conforme à la réglementation Européenne et Américaine.

À LA DECOUVERTE DES DIFFERENTS TYPES DE CACAO

Le cacao est au chocolat ce que le raisin est au vin. Sa saveur dépendra de son origine, de sa terre et de sa culture.

Amérique Latine

Elles offrent des notes fruitées et/ou épicées.

Afrique

Elles donnent du corps au chocolat.

Océanie

Elles dévoilent un accent acide.



CRIOLLO

(représente 5% maximum des cacaoyers dans le monde)
Amérique centrale // Asie

Peu amer / Très aromatique / Cacao fin

Criollo signifie "local" en espagnol. Cette variété a été découverte au Mexique. C'est une variété fragile, sensible aux insectes et maladies.



TRINITARIO

(représente 15% des cacaoyers dans le monde)

Goût fin / Arôme subtil.

Trinitario (venant du mot Trinidad, origine de cette variété).

Les cabosses sont rouges, puis orange à maturation.



FORASTERO

(représente 80% des cacaoyers dans le monde)
Afrique // Amazonie

Amertume / Goût cacao puissant.

Forastero, qui signifie "étranger" a été découvert au Venezuela.

Les cabosses sont lisses jaunes et vertes. Variété plus résistante.



www.cacao-barry.com

cacaocollective

@cacaobarryofficial



Repensez vos limites.



/ Gamme Plantation

Au cœur de la plantation, les chocolats de couverture de Plantation offrent un Millésime spécifique chaque année. Les fèves des Plantations sont récoltées suivant les réglementations Bio NOP*.

Le fait que ces fèves proviennent d'une seule et unique plantation permet de proposer des notes aromatiques uniques pour des chocolats qui évoluent au fil des années.

*Produits issus d'une exploitation biologique : certification conforme à la réglementation Européenne et Américaine.

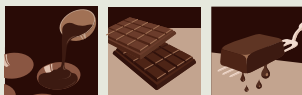


LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS DE PLANTATION

Alto el Sol

MILLÉSIME - 65 % Min. Cacao

CHD-P65ALTN-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHD-P65ALTOBIO-566 - 1 x 20 kg



Moulage

Tablette

Enrobage



PARC NATUREL RIO ABISEO / PÉROU

PROFIL GUSTATIF

Acidité dominante, notes de fruits rouges, longueur en bouche.

VARIÉTÉ

Criollo Amazonia (Trinitario)

Au cœur d'un parc naturel du Pérou, la plantation Alto el Sol est protégée par un environnement luxuriant qui donne aux cacaoyers toutes ses richesses.

65% min. cacao

37% matière grasse

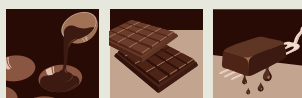
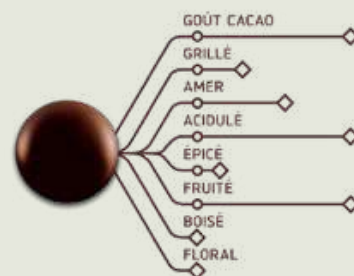
Fluidité -●●●○+

DLUO 24 mois

Madirofolo

MILLÉSIME - 65 % Min. Cacao

CHD-Q65MADN-CA-U73 - 6 x 1 kg



Moulage

Tablette

Enrobage



VALLÉE SAMBRIANO / MADAGASCAR

PROFIL GUSTATIF

Amertume d'agrumes, notes d'acidité boisées, pointe de réglisse.

VARIÉTÉ

Trinitario

Située au nord de Madagascar, la plantation Madirofolo est entourée de Tamariniers qui donnent aux fèves un goût fruité unique.

65% min. cacao

38,2% matière grasse

Fluidité -●●●●○+

DLUO 24 mois



Gamme Origine



Redécouvrez ici les territoires du cacao à travers le monde. Les fèves de cacao sélectionnées pour les chocolats de couverture d'Origine proviennent d'un seul pays afin de vous offrir des chocolats exceptionnels avec une forte personnalité.



Explorez les sept origines aux caractéristiques bien distinctes.

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS D'ORIGINE

Équateur 76% Min. cacao

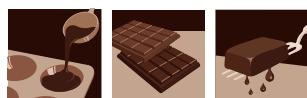
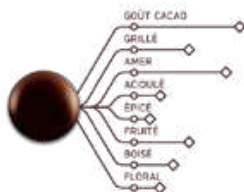
CHD-Q76EQU-CA-U73 - 6 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES

- Arriba Nacional
- Trinitario

PROFIL GUSTATIF

Banane tropicale, pointe de réglisse, forte amertume.



Moulage

Tablette

Enrobage



76% min. cacao

44% matière grasse

Fluidité -◆◆◆◆◆+

DLUO 24 mois

Tanzanie 75% Min. cacao

CHD-Q75TAZ-CA-U73 - 6 x 1 kg

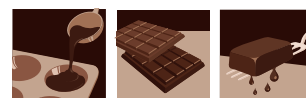
CHD-Q75TAZ-CA-U75 - 4 x 2,5 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES

- Criollo
- Trinitario

PROFIL GUSTATIF

Amertume de cacao, notes florales, intensément fruité.



Moulage

Tablette

Enrobage



75% min. cacao

45% matière grasse

Fluidité -◆◆◆◆◆+

DLUO 24 mois

Venezuela 72% Min. cacao

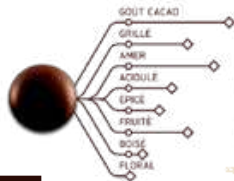
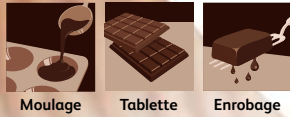
CHD-P72VEN-CA-U73 - 6 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES

- Criollo
- Trinitario

PROFIL GUSTATIF

Notes d'olives noires, goût de vin, boisé intense.



72% min. cacao | 41,8% matière grasse | Fluidité -●●●●●+ | DLUO 24 mois

Saint Domingue 70% Min. cacao

CHD-Q70SDO-CA-U73 - 6 x 1 kg

CHD-Q70SDO-CA-U75 - 4 x 2,5 kg

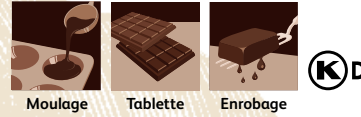
CHD-Q70SDO-566 - 1 x 20 kg

VARIÉTÉ des fèves

- Forastero

PROFIL GUSTATIF

Épices florales, notes d'olive, vin fruité.



70% min. cacao | 42% matière grasse | Fluidité -●●●●●+ | DLUO 24 mois

Mexique 66% Min. cacao

CHD-N66MEX-CA-U73 - 6 x 1 kg

Référence: CHD-N66MEX-CA-U75 - 4 x 2,5 kg

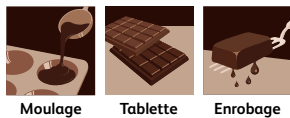
Nouveau code : CHD-N66MEX-2B-U75 - 4 x 2,5 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES

- Forastero

PROFIL GUSTATIF

Parfum de fruits secs, notes fruitées, note subtile de pain d'épices.



66% min. cacao | 37% matière grasse | Fluidité -●●●●●+ | DLUO 18 mois

Haïti 65% Min. cacao

CHD-Q65HAI-2B-U75 4 x 2,5 kg

ÉDITION LIMITÉE

VARIÉTÉ DES FÈVES

- Criollo et Trinitario

PROFIL GUSTATIF

Belle amertume, notes de mangue fraîche touche d'agrumes.



65% min. cacao | 39% matière grasse | Fluidité -●●●●●+ | DLUO 24 mois

LE CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT D'ORIGINE

Ghana 40% Min. cacao

CHM-P40GHA-CA-U75 - 4 x 2,5 kg

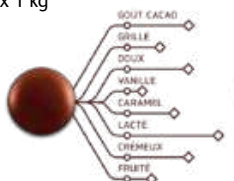
CHM-P40GHA-CA-U73 - 6 x 1 kg

VARIÉTÉ DES FÈVES

- Forastero

PROFIL GUSTATIF

Châtaigne douce, pointe de fruits rouges, notes caramel.



40% min. cacao | 21% min. lait | 39% matière grasse | Fluidité -●●●●●+ | DLUO 18 mois

Fleur de Cao™ 70% Min. cacao

CHD-O70FLEU-CA-U77 - 4 x 5 kg

CHD-O70FLEU-804 - 1 x 20 kg

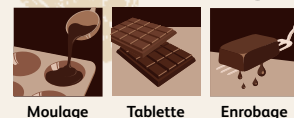
VARIÉTÉ DES FÈVES

- Arriba

- Forastero

PROFIL GUSTATIF

Arome floral, amertume intense, notes boisées.



70% min. cacao | 41,5% matière grasse | Fluidité -●●●●●+ | DLUO 24 mois

PRINCIPALES ORIGINES
- Équateur*
- Côte d'Ivoire*
- Sao Tomé-et-Principe*

* Rapprochez-vous de votre interlocuteur commercial pour savoir l'origine actuelle.



Gamme Pureté



Cacao Barry® continue sa quête des saveurs les plus pures. Avec Pureté, découvrez les nouveaux standards de goût du chocolat.

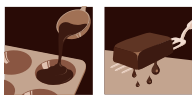
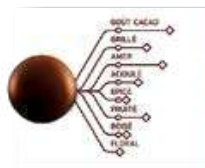
Avec ALUNGA™, OCOA™, INAYA™, EXTRA BITTER GUAYAQUIL & LACTÉE SUPERIEURE, vos créations vont révéler une saveur plus pure et plus intense qu'avec aucun autre chocolat.

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE NOIRS PURETÉ

Ocoa™ 70% Min. cacao

CHD-N700COA-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHD-N700COA-CA-U77 - 4 x 5 kg
CHD-N700COA-804 - 1 x 20 kg

Grâce à son cœur cacaoté intense, ce chocolat de couverture noir offre aux chefs d'innombrables sources d'inspiration pour un chocolat peu sucré délivrant une belle amertume.

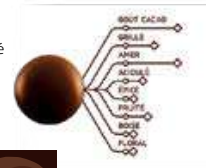


70% min. cacao | 39% matière grasse | Fluidité -◆◆◆◆◇+ | DLUO 24 mois

Inaya™ 65% Min. cacao

CHD-S65INAY-2B-U73 - 6 x 1 kg
CHD-S65INAY-CA-U77 - 4 x 5 kg

Par sa puissance cacao, ce chocolat offre une amertume agréable, des notes grillées et légèrement acidulées afin de libérer la créativité des chefs pour créer des recettes de caractère.



65% min. cacao | 31% matière grasse | Fluidité -◆◆◇◇◇+ | DLUO 24 mois

Extra-Bitter Guayaquil 64% Min. cacao

CHD-P64EBPU-2B-U77 - 4 x 5 kg
CHD-P64EBPU-804 - 1 x 20 kg
CHD-P64EBPU-126 - 10 x 2,5 kg (bloc)

Ce chocolat de couverture noir amer aux notes grillées a un goût puissant de cacao délicatement relevé par une pointe de café et de châtaigne.



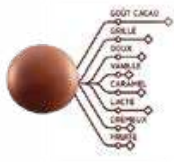
64% min. cacao | 41% matière grasse | Fluidité -◆◆◆◆◇+ | DLUO 24 mois

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE AU LAIT PURÉTÉ

Alunga™ 41 % Min. cacao

CHM-Q41ALUN-CA-U73 - 6 x 1 kg
 CHM-Q41ALUN-CA-U77 - 4 x 5 kg
 CHM-Q41ALUN-804 - 1 x 20 kg

Un véritable goût cacaoté dominant, peu sucré ainsi que des notes lactées originales.



Moulage

Mousse

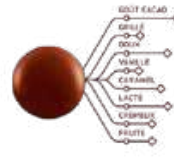
Ganache

41% min. cacao | 24% min. lait | 35% matière grasse | Fluidité -♦♦♦♦♦+ | DLUO 18 mois

Lactée Supérieure 38 % Min. cacao

CHM-O38LSUP-CA-U77 - 4 x 5 kg
 CHM-O38LSUP-804 - 1 x 20 kg
 CHM-O38LSUP-126 - 10 x 2.5 kg (bloc)

Un véritable goût cacaoté dominant, peu sucré ainsi que des notes lactées originales.



Moulage

Mousse

Enrobage

38% min. cacao | 23% min. lait | 38% matière grasse | Fluidité -♦♦♦♦♦+ | DLUO 18 mois



Le + de la Gamme

DES SAVEURS PLUS PURES ET PLUS INTENSES.

Cacao Barry® a découvert que des ferments spécifiques, naturellement présents dans les plantations, permettent de révéler les saveurs les plus pures et les plus intenses dans chaque fève de cacao. Grâce au procédé de Q-Fermentation™, les planteurs sélectionnent les enzymes naturelles et les ajoutent à la pulpe des cabosses, créant une fermentation optimale et homogène.

La gamme Pureté représente l'association entre l'art et la science, alliant les capacités d'approvisionnement, une expertise technique et des méthodes de traitement méticuleuses. Tous les planteurs sont sélectionnés et formés aux meilleures pratiques agricoles et appliquent les soins uniques nécessaires afin d'obtenir ces saveurs intenses et audacieuses. Cacao Barry® en collaboration avec Cacao Horizons s'assurent que toutes les étapes essentielles en partant des techniques saines de gestion des sols et des arbres à la récolte et à la mise en œuvre de la Q-Fermentation™ soient respectées.





Réalisation par Chef Nicolas Dutertre
Conseiller technique à l'Académie du Chocolat™ de Montréal



Gamme Héritage



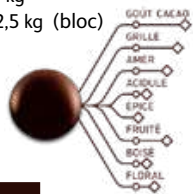
Cacao Barry® sélectionne les meilleures fèves de cacao au monde pour vous proposer une large gamme de chocolats de couverture noirs aux intensités et aux notes aromatiques très diverses.

LE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

Mi-Amère 58 % Min. cacao

- CHD-Q58MIAM-CA-U77 - 4 x 5 kg
- CHD-Q58MIAM-804 - 1 x 20 kg
- CHD-Q58MIAM-126 - 10 x 2,5 kg (bloc)

Goût de cacao délicatement grillé relevé de subtiles touches d'acidité végétale.



58% min. cacao | 38% matière grasse | Fluidité -◆◆◆◇◇+ | DLUO 24 Mois

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE BIOLOGIQUES



Couverture Noire

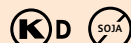
71 % Min. cacao • Couverture NOP*

- CHD-071NF-CA-U75 - 4 x 2,5 kg
- CHD-073BNFZLBY-558 - 2 x 10 kg

Fèves de cacao Bio.

Principales origines :
- République Dominicaine*
- Pérou*.

Ce chocolat de couverture noir intense en cacao et en amertume, offre une belle présence en bouche de fruits rouges et de figue.



71% min. cacao | 43% matière grasse | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 24 months

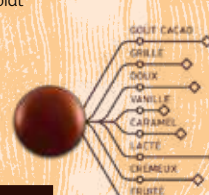
Couverture au Lait

38 % Min. Cacao • Couverture NOP*

- CHM-T25ZLBNFE4-U70 - 4 x 2,5 kg

Fèves de cacao Bio, certifiées Fair trade, de République Dominicaine.

Incroyablement lacté, ce chocolat de couverture au lait révèle une belle présence du cacao avec des notes grillées.



38% min. cacao | 18% min. lait | 38,5% matière grasse | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 18 Mois

* Produits issus d'une exploitation biologique : certification conforme à la réglementation Européenne et Américaine.

* Rapprochez-vous de votre interlocuteur commercial pour savoir l'origine actuelle.





LE CHOCOLAT BLANC ARÔMATISÉ

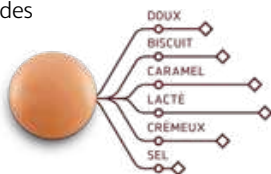
Zéphyr™ Caramel 35% Min. cacao

CHK-N35ZECA-2B-U75 - 4 x 2,5 kg

Un chocolat blanc subtil à la texture soyeuse et au goût prononcé de lait au caramel, rappelant le goût des "caramels au beurre salé" bretons.



Multi-Applications



35% min. cacao | 30% min. lait. | 39% matière grasse | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 12 Mois

LES CHOCOLATS BLANCS

Zéphyr™ 34% Min. cacao

CHW-N34ZEPH-2B-U73 - 6 x 1 kg
CHW-N34ZEPH-CA-U77 - 4 x 5 kg
CHW-N34ZEPH-804 - 1 x 20 kg

Un chocolat blanc très doux et peu sucré au goût intense de lait entier.



Ganache Mousse Glace

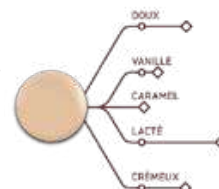


34% min. cacao | 26% min. lait. | 40% matière grasse | Fluidité -◆◆◆◆◆+ | DLUO 12 Mois

Blanc Satin™ 29% Min. cacao

CHW-Q29SATI-CA-U77 - 4 x 5 kg

Goût soyeux de lait associé à la douceur de la vanille Bourbon naturelle.



Intérieur Moulage Enrobage



29% min. cacao | 20% min. lait. | 33% matière grasse | Fluidité -◆◆◆◆○+ | DLUO 12 Mois

CHOCOLAT NOIR

Force Noire™ 50% Min. cacao

CHD-X50FNOI-CA-U77 - 4 x 5 kg
CHD-X50FNOI-593 - 1 x 20 kg

Un chocolat noir facile d'utilisation, qui séduit par son goût équilibré offrant une belle rondeur en bouche.



Intérieur Mousse Ganache



50% min. cacao | 28% matière grasse | Fluidité -◆○△○△○+ | DLUO 24 Mois

LES PRODUITS RÉSISTANTS À LA CUISSON

Des produits résistants à la cuisson pour des viennoiseries au bon goût de chocolat.

Bâtons Boulangers Extrudés



44% Min. cacao

Ces bâtons de chocolat de 8 cm, prêts à l'emploi et résistants à la cuisson, ont un format idéal pour la réalisation de pains au chocolat.

160 bâtons **CHD-BB-168BY-357**

Boîte de 15 x 1,6 kg | 10g | 8cm | DLUO 24 Mois

300 bâtons **CHD-BB-308BY-357**

Boîte de 15 x 1,6 kg | 5,3g | 8cm | DLUO 24 Mois




／ Décoration

LES PAILLETÉS, LES PERLÉS ET LES GRAINS DE CAFÉ AU CHOCOLAT

Pour décorer vos pâtisseries, confiseries & crèmes glacées.



Vermicelles Fins

M-7VCH-US-U73 

Conditionnement :
Carton de 6 sacs de 1 kg

Dimensions : 5 mm



Grains de Café au Chocolat

M-7GCC-484

Conditionnement :
Carton de 8 seaux de 1 kg

Dimensions: 15 x 10 x 4 mm



Pailletés Super Fins Chocolat

M-7PCHS-CA-U77 

Conditionnement :
Carton de 4 sacs de 5 kg

Dimensions: <2 mm



Pailletés Fins Chocolat

M-7PCHF-CA-U77 

Conditionnement :
Carton de 4 sacs de 5 kg

Dimensions: 2-4 mm

Le + de la Gamme

Emballages pratiques pour les Vermicelles et Pailletés avec une fermeture Zip pour une conservation optimale.



CACAO
BARRY™

AB



Repensez vos limites.



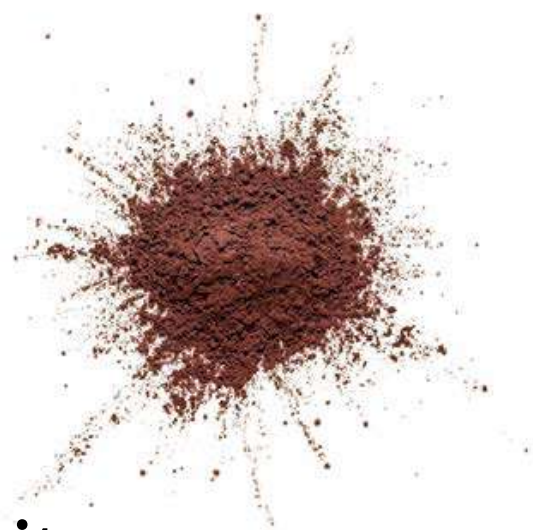
Nos chefs Cacao Barry® se lancent des défis au quotidien pour surprendre et ravir les papilles.
Le Lab est leur terrain de jeu, un lieu où ils peuvent revisiter les recettes classiques,
explorer les tendances de société et expérimenter de nouvelles créations...

Découvrez les bulletins du LAB

**Sans gluten | Caramel | Mousses au chocolat
et plusieurs autres sujets explorés par nos Chefs.**

Téléchargez votre prochain bulletin au :

<https://www.cacao-barry.com/fr-CA>



Produits

100% CACAO



Cacao Barry® a sélectionné les meilleures fèves de cacao pour proposer des masses de cacao, beurres de cacao et poudres de cacao de haute qualité. Idéal pour personnaliser l'intensité de vos recettes et réajuster la teneur en matières grasses.

LES POUDRES DE CACAO

Plein Arôme 100 % Cacao

DCP-22GT-BY-760 - 6 x 1 kg



Une poudre de cacao brune, très foncée et parfumée, qui aromatise délicieusement préparations et biscuits.



100% cacao | 22/24% matière grasse | DLUO 24 mois

Extra Brute 100 % Cacao

DCP-22SP-760 - 6 x 1 kg



D'un rouge intense et lumineux, cette poudre de cacao est idéale pour recouvrir des truffes ou pour un saupoudrage ambré.



100% cacao | 22/24% matière grasse | DLUO 24 mois

LES BEURRES DE CACAO

Beurre de Cacao Désodorisé

100 % pur beurre de Cacao

NCB-HD703-BY-654 - 4 x 3 kg bucket

Ce beurre de cacao protège de l'humidité et permet aux confiseries de durcir. Il permet aussi de fluidifier le chocolat utilisé en pistolet pulvérisateur.



Intérieur

100% pur beurre de cacao

DLUO 24 mois

Beurre de Cacao Mycryo®

100 % pur beurre de Cacao

NCB-HD706-BYEX-X55 - 8 x 550 g

Le beurre MYCRYO® est une poudre aux propriétés «isolantes» qui relève le goût naturel des aliments et préserve leur texture. Pour vos applications salées, et tempérage facile du chocolat, cette matière grasse désodorisée au goût neutre permet de limiter l'ajout de graisses.



Intérieur



Mousse



Cuisson

100% pur beurre de cacao

DLUO 12 mois

LA MASSE ET LE GRUÉ DE CACAO

Grand Caraque

100 % Cacao

NCL-4C501-BY-654 - 4 x 3 kg

Une masse de cacao pure (100% cacao) qui donne aux fondants une profonde couleur de chocolat et atténue légèrement le goût sucré.



Intérieur



Sauce



Mousse



PAREVE

100% cacao

53% beurre de cacao

DLUO 36 mois

Grué de cacao

100 % Cacao

NIBS-S-609 - 4 x 1 kg

Des éclats de cacao pur torréfiés avec soin dans la plus grande tradition.



Décoration



Biscuit



Intérieur



PAREVE

100% cacao

53% beurre de cacao

DLUO 24 mois

À la recherche d'inspiration ?

Toutes les recettes de nos chefs Cacao Barry® et autres concepts sont disponibles sur notre site pour vous inspirer.

Retrouvez toutes nos dernières innovations et des partenariats exclusifs.

Aussi, des informations sur nos produits, et autres vidéos en ligne sur des techniques spécifiques sont disponibles.

Visitez notre site web www.cacao-barry.com



La collection de Fruits secs

De la fraîcheur en perspective

Découvrez notre nouvelle collection de fruits secs, une gamme réinventée pour offrir une infinie palette de saveurs et de textures aux Chefs. Utilisés seuls ou combinés, nos délicieux mélanges d'amandes, de noisettes et de pistaches aromatiques vous séduiront et vous inspireront. Notre pâte 100 % naturelle enchantera les puristes et les inciteront à la créativité.

Connaisseurs et fins gourmets pourront laisser libre cours à leur imagination.

PURE PÂTE

Pure Pâte Noisettes

100 % Noisettes

NPN-HA1BY-T60 - 2 x 5 kg

100 % noisettes fraîches légèrement torréfiées pour révéler leurs arômes exceptionnels. Naturellement sucrée, cette pâte d'une subtile nuance dorée est idéale pour la pâtisserie et la chocolaterie.

TYPE D'APPLICATION

/ Intérieur pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces
/ Idéal pour désucre.



Intérieur



Mousse



Glace



100% noisettes

DLUO 12 mois

PRALINÉ ONCTUEUX GOÛT PUR FRUIT

Praliné Pistaches

70 % pistaches

PRO-PI701BY-19A - 6 x 1 kg

Composé de pistaches cultivées en Méditerranée, ce délicieux praliné 70 % se distingue par sa couleur d'un vert intense. Légèrement torréfié pour souligner ses arômes frais et authentiques, il se prête parfaitement à la réalisation des crémeux, crèmes glacées et sauces.

TYPE D'APPLICATION

/ Intérieur pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crémeux, mousses, glaces, sauces.



Intérieur



Mousse



Glace



70% pistaches

30% sucre

DLUO 12 mois

PRALINÉS ONCTUEUX CARAMÉLISÉS

Praliné 50 % Noisettes

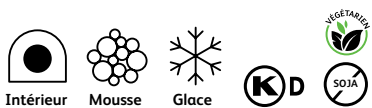
PRN-HA50CBY-T60 - 2 x 5 kg

SUCRE CUIT

Composé de noisettes caramélisées de première qualité, cet onctueux praliné 50 % moyennement torréfié révèle des arômes complexes, une couleur dorée unique et une saveur délicatement sucrée.

TYPE D'APPLICATIONS

/ Intérieur pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crèmeux, mousses, glaces, sauces.



50% noisettes | 50% sucre | DLUO 12 mois

Praliné 50 % Amandes / Noisettes

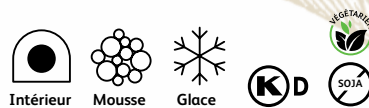
PRN-MX50CBY-T60 - 2 x 5 kg

SUCRE CUIT

Composé d'un mélange velouté d'amandes et de noisettes ultra-fraîches, ce praliné 50 % moyennement torréfié présente une chaleureuse couleur dorée. Par ses arômes puissants, parfaitement équilibrés, et sa texture onctueuse, il constituera la base idéale d'un Paris-Brest.

TYPE D'APPLICATION

/ Intérieur pâtisserie, chocolaterie
/ Réalisation de crèmeux, mousses, glaces, sauces.



25% amandes | 25% noisettes | 50% sucre | DLUO 12 mois

Les sablages

Les sablages sont des fruits secs entiers caramélisés. En les broyant, vous pouvez obtenir votre propre praliné.

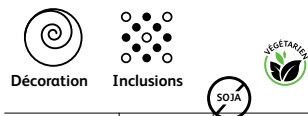
LES CARAMÉLISÉS

Pistaches entières caramélisées

Sablage La Mancha

NAO-SA-MAN70WH-T66 - 3 x 1 kg

Pistaches entières caramélisées originaires de La Mancha en Espagne, moyennement torréfiées pour souligner leurs arômes naturels. Par leurs saveurs délicates et leur exceptionnel croquant, elles sont idéales pour les fins gourmets désireux de personnaliser leur praliné.



70% pistaches | 30% sucre | DLUO 9 mois

Praliné Grains Morceaux de noisettes caramélisées

NAN-CR-HA5013-T66 - 3 x 1 kg

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



50% noisettes | 50% sucre | DLUO 9 mois



Produits de services



Des préparations et inclusions gourmandes idéales pour apporter de la saveur et de la texture à vos créations.

CROUSTILLANTS

Cara Crakine™

FNF-X32CARACR-656 - 4 x 5 kg

Un mélange gourmand à base de chocolat au lait caramélisé et de céréales biscuitées et grillées. Prêt à l'emploi, sa texture fera croustiller vos créations.



Intérieur

11% céréales biscuitées grillées

DLUO 12 mois

Pralin Feuilletine™

FNN-X23PFBO-656 - 4 x 5 kg

Une préparation gourmande et croustillante prête à l'emploi composée de brisures de crêpes dentelle, de praliné amandes-noisettes et de chocolat de couverture au lait.



Intérieur

23% Pailleté Feuilletine™

12% noisettes

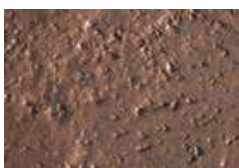
12% amandes

DLUO 12 mois

Café Crokine™

FNF-CAFCRO-656 - 4 x 5 kg

Une délicieuse préparation de chocolat blanc au goût intense de vrai café avec le croquant du gruë de cacao caramélisé.



Intérieur

34% Chocolat blanc

15% Gruë de cacao Caramélisé

DLUO 12 mois

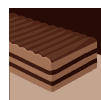
L'INCLUSION

Pailleté Feuilletine™

Brisures de crêpes dentelle

BIG-PF-1BO-401 - 4 x 2,5 kg

Des brisures de crêpes dentelle croustillantes pour pralinés, bonbons et pâtisseries.



Biscuit



Décoration



100% pur beurre

DLUO 12 mois

LES DÉCORS & FINITIONS

Brillance Noire

FWD-295-613 - 4 x 2 kg

Ce glaçage au chocolat noir prêt à l'emploi, facile à étaler donne à vos pâtisseries une belle couleur foncée et brillante. La Brillance Noire peut également être facilement utilisée en décors d'assiettes.



Décoration



39% cacao

DLUO 12 Mois

Chocolat en Poudre

CHP-20BQ-760 - 6 x 1 kg

Pour vos boissons, petits-déjeuners et en-cas.



Décoration



Boisson



32% min. cacao

7% matière grasse

DLUO 24 Mois

LES PÂTES À GLACER

Ces pâtes à glacer sont faciles d'utilisation, et ne nécessitent pas de tempérage. Une densité et un brillant parfaits pour enrober vos créations et y plonger des fruits frais.

Brune

Pâte à Glacer

M-9VSB-656 - 4 x 5 kg

Une pâte à glacer sans tempérage, d'un noir intense, qui apportera un brillant parfait à vos créations.



Moulage

Décoration

Enrobage



18% cacao

Fluidité -◆◆◆○◇+

DLUO 18 mois

Blonde

Pâte à Glacer

M-9VBL-656 - 4 x 5 kg

De couleur claire, cette pâte à glacer ne nécessite pas de tempérage et permet un bel enrobage de vos gâteaux.



Moulage

Décoration

Enrobage



6% cacao

Fluidité -◆◆◆○◇+

DLUO 18 mois

Ivoire

Pâte à Glacer

M-9DBV-656 - 4 x 5 kg

Une pâte à glacer de couleur ivoire, sans tempérage, dont le brillant parfait enrobiera harmonieusement vos desserts.



Moulage

Décoration

Enrobage



20% cacao

Fluidité -◆◆◆○◇+

DLUO 12 mois





Repensez Vos Limites.

LE BRUNCH Carnet de recettes

par NICOLAS DUTERTRE

Chef pâtissier, conseiller technique à l'Académie du Chocolat™ de Montréal

Fort de nombreuses années d'expérience dans les palaces parisiens, Chef Nicolas Dutertre vous fait découvrir ses recettes pour un Brunch fabuleux !

Retrouvez plus de recette au :
cacao-barry.com



UN ESPACE UNIQUE DÉDIÉ À L'ART ET À L'EXPERTISE DU CHOCOLAT!

DÉCOUVREZ NOS COURS DE PÂTISSERIE ET DE CHOCOLATERIE
DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS.



INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT!
WWW.CHOCOLATE-ACADEMY.COM

#TMRW_ **TASTES**
LOOKS
FEELS_LIKE

REJOIGNEZ LE CHAMPIONNAT DES EXPERTS DU CHOCOLAT. PLONGEZ DANS L'UNIVERS DES WORLD CHOCOLATE MASTERS

SUIVEZ LES PAS DES MEILLEURS CHEFS CHOCOLATIERS ET
PÂTISSIERS DU MONDE.

RÉVÉLEZ VOTRE TALENT LORS DE LA PLUS GRANDE COMPÉTITION
AU MONDE DÉDIÉE À LA CRÉATIVITÉ INDIVIDUELLE DE CHAQUE CHEF.



SOUMETTEZ VOTRE CANDIDATURE AU :
WWW.WORLDCHOCOLATEMASTERS.COM

SUIVEZ-NOUS SUR



**WORLD
CHOCOLATE
MASTERS**

L'ADN de votre créativité

Pour développer la créativité, il est indispensable de maîtriser les bases.
Découvrez « The Pastry Alphabet », une initiative collective qui vise à proposer aux chefs un guide complet contenant les principales recettes permettant de maîtriser l'art de la pâtisserie française.



T H E
_ A L
P H A
B E T

Découvrez-en plus au :
cacao-barry.com





Repensez Vos Limites.



À la recherche d'inspiration ?

Toutes les recettes de nos chefs Cacao Barry® et autres concepts sont disponibles sur notre site pour vous inspirer.

Retrouvez toutes nos dernières innovations et des partenariats exclusifs.

Aussi, des informations sur nos produits, et autres vidéos en ligne sur des techniques spécifiques sont disponibles pour vous aider.

Visitez notre site web www.cacao-barry.com

Repensez Vos Limites.

www.cacao-barry.com

#cacaocollective

@cacaoBarryofficial



L'Académie du Chocolat™ — Centre de Formation de Montréal

4850 Rue Molson, Montréal (Québec) Canada, H1Y 3J8 — 1-855-619-8676