



PÂTISSERIE : ÇA SE CORSE !

Deux chocolats dessert, typés, équitables et bio, pour relever la créativité avec goût

Noir 72% ou lait 42%, Ethiquable lance deux nouvelles recettes hautes en cacao, les plus corsées de leur catégorie. Une pure origine Pérou, une fabrication made in France dans le Gers, et des tablettes qui partagent la valeur ajoutée avec les petits producteurs. Avec elles, les passionnés de desserts faits-maison pourront nourrir leur goût pour des recettes aussi expressives qu'exaltées !

Fondre pour un chocolat de terroir

La délicatesse des arômes des chocolats d'origine **n'est pas réservée qu'à la dégustation**. Les notes subtiles et florales du cacao d'origine Pérou nourrissent la créativité des aficionados de recettes chocolatées.

En association avec épices ou fruits, logées dans un fondant, ou fondues dans un glaçage, **ces deux tablettes, noir ou lait, ne passeront pas inaperçues dans les réalisations qui leur feront confiance**.

La douceur de ce grand cru Pérou Amazonas égrène une vaste palette d'arômes. Des notes vives et acidulées de fruits rouges, traversées de nuances plus chaleureuses miellées ou pain d'épices.

au prix juste ! pour les producteurs



Fabrication co-partagée
avec les producteurs
pour plus de valeur ajoutée



Prix équitable, stable
et rémunérateur



Lait bio ET équitable
français



Labelisées
commerce équitable
agriculture bio



Lait onctueux

fond avec tendresse en pâtisserie



Utilisation

Biscuit, cake, ganache et crémeux, mousse, boisson, nappage, glace



Equilibre cacao / sucre

- 42% de cacao
- 36% de sucre



Origine Pérou

Région Amazonas Piémont amazonien



Milieu naturel

Chaud et humide (2500 mm de pluie) Cacaoyers sous couvert forestier



Variétés

Variétés natives amazoniennes



Goût

Des notes vives et acidulées de fruits rouges, traversées de nuances plus chaleureuses de miel et de pain d'épices avec une finale boisée.



Prix 3,67€

Poids 200g

Noir corsé

booste nos desserts avec goût



Utilisation

moulage et enrobage cake, ganache, glace, nappage, sauce



Equilibre cacao / sucre

- 72% de cacao
- 28% de sucre

Prix 3,42€

Poids 200g



Transformation Pérou (producteurs)

- fermentation
- séchage
- torréfaction
- broyage en masse de cacao



Transformation France (coopérative Ethiquable)

- broyage
- conchage
- moulage
- conditionnement

Un prix juste et rémunérateur

- 600 producteurs impactés
- permet aux cacaoculteurs de préserver leurs variétés endémiques face à l'implantation de variétés hybrides, plus productives et moins aromatiques.

Des tablettes made in France



Ces deux tablettes font partie des premières recettes élaborées par la toute nouvelle chocolaterie Ethiquable basée à Fleurance dans le Gers. Elle fabrique main dans la main avec les producteurs de la coopérative Norandino des tablettes uniquement à base de cacao, bio, équitable, d'origine 100% tracé.



Culture bio



Ecabossage



Fermentation



Séchage

Un chocolat qui partage la valeur ajoutée

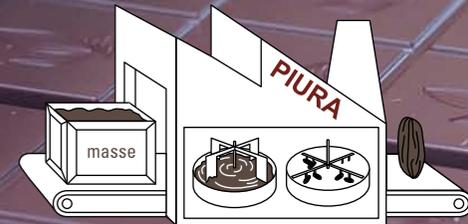
La chocolaterie opère de manière inédite. Si la majorité de la transformation du cacao est réalisée en Europe et aux mains des grands groupes industriels, la Scop Ethiquable a fait le choix d'un meilleur partage de la valeur ajoutée.

- Partage la valeur ajoutée avec les petits producteurs
- Finesse de la texture et des arômes
- Fonctionnement low impact carbone
- Basée dans le Gers pour relocaliser la production et créer de l'impact.

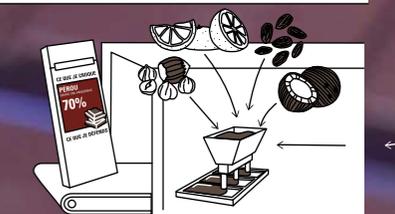
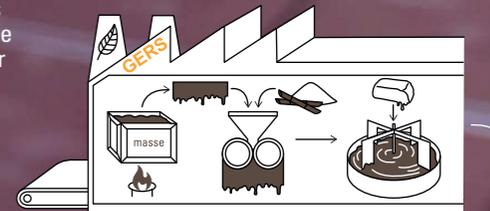
+15%

de valeur ajoutée pour la coopérative, générée par la transformation des fèves de cacao par les producteurs

Une première étape au Pérou



Une deuxième étape en France





Truffe café cardamome

Ingrédients 140 g de crème entière • 15 g de café moulu • 4 gousses de cardamome • 20 g de miel • 125 g chocolat noir dessert 72% Ethiquable • 55 g chocolat lait dessert 42% Ethiquable • 10 g beurre laitier • Chocolat noir dessert Ethiquable • poudre pur cacao Ethiquable

- Hacher les chocolats dans un grand bol ou un cul de poule
- Dans une casserole, chauffer la crème couper au petit bouillon
- Ajouter le café et la cardamome, infuser 5 min
- Passer l'infusion au tamis et ré-ajuster le poids de crème manquant à 140 g
- Ajouter le miel et réchauffer à 65-70°C
- Verser sur le chocolat et remuer à l'aide d'une spatule du centre vers l'extérieur afin de créer l'émulsion
- Ajouter le beurre mou et mélanger. La préparation doit être bien lisse
- Laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur puis former des petites boules.

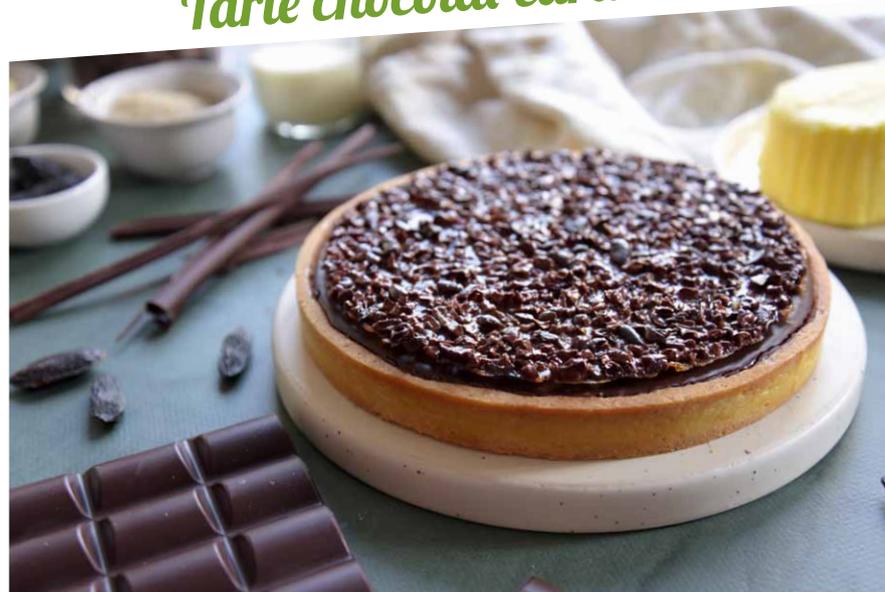
Finition

Faire fondre du chocolat, le laisser reposer à 33 °C en le remuant et rouler les truffes (à l'aide d'une fourchette ou avec les doigts) avec du chocolat avant de les jeter dans la poudre pur cacao Ethiquable. Laisser cristalliser. Enlever l'excédent de poudre.



Sucettes festives

Tarte chocolat caramel tonka



RECETTES DISPONIBLES SUR DEMANDE

CONTACT PRESSE

Cécile CHARRIER • ccharrier@ethiquable.coop
01 53 27 19 75 - 06 81 09 06 17