Cake chocolat insert vanille de Franck

Cette recette peut facilement être adaptée « sans gluten », remplacez la farine par de la fécule de pomme de terre. Elle est tirée du livre «Le Meilleur Pâtissier - les Professionnels» co-écrit par Thierry Court, Franck Jouvenal et Martial Lecoutre, gagnants de l'édition 2017 !

Ingrédients (pour 2 cakes 10 x 10 x 20cm de long)

L'insert vanille
- 1 feuille de gélatine
- 160 g de crème liquide
- 2 gousses de vanille
- 130 g de chocolat blanc
- 3 g d'arôme vanille
- 10 g de poudre d'amandes

L'appareil à cake
- 390 g d'œufs
- 270 g de sucre
- 120 g de chocolat noir
- 90 g de pâte de cacao
- 80 g de beurre
- 100 g de farine

Préparation de la recette :

- *Faites chauffer la crème et le sucre vanillé. Pendant ce temps, faites gonfler la feuille de gélatine dans de l'eau froide.*
- *Pesez le chocolat blanc et l'extrait de vanille dans un récipient.*
- *Une fois que la crème bout, mélangez les deux gousses de vanille grattées et laissez infuser 10 minutes hors du feu.*
- *Égouttez la gélatine et incorporez-la dans la crème chaude.*
- *Versez le tout sur le chocolat blanc. Mélangez manuellement quelques secondes, puis mixez le tout. Incorporez la poudre d'amande. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 24h. Une fois l'insert froid, pochez des boudins de 80g (18x2cm) sur une feuille de papier sulfurisé. Congelez-les.*
- *Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ébullition. Incorporez la pâte de cacao, le chocolat et le beurre. Laissez fondre hors du feu.*
- *Montez les œufs et le sucre ensemble à l'aide d'un fouet ou d'un batteur, comme des blancs montés. Incorporez la farine et ajoutez le premier mélange.*
- *Pochez 150g d'appareil à cake dans chaque moule, déposez l'insert dessus et ajoutez 150 g d'appareil à cake pour le recouvrir. Cuisez le tout à 240°C pendant 15 à 17min.*

Week-end «tradition revisitée»

Du 15 au 17 Octobre, nous vous proposerons comme chaque année un week-end à thème. Après le week-end fleurs, le week-end macarons, et le week-end 1912, notre équipe - et notre invité Jimmy Mornet - s'attaquent cette fois aux gâteaux traditionnels de la pâtisserie française pour les revisiter.

Très heureux d'accueillir un copain !

Franck raconte que quand il est arrivé chez Fauchon en 2007, il a intégré une équipe de jeunes pâtissiers, qui, comme lui, voulaient découvrir l'excellence de la pâtisserie française. *« Aujourd'hui, tous ces chefs ont des postes incroyables, mais pour moi, ils sont restés des copains avec qui j'aime échanger sur des recettes, des dégustations, des fournisseurs... Avec Jimmy nous avons travaillé tous les deux pendant 2 ans chez Fauchon sans jamais être dans la même équipe : quand il était de nuit, j'étais de jour, et inversement. Et pourtant, la gourmandise nous a rapprochés. Quand on ne faisait pas de pâtisserie, on allait dans des pâtisseries, on achetait de quoi faire une petite dégustation pointue de gâteaux, de chocolats… C'était passionnant pour nous de découvrir ce que faisaient les autres, notre formation est aussi passée par là ! Aujourd'hui, je suis très heureux de l'accueillir chez moi pour que l'on fasse des gâteaux ensemble, mais aussi pour co-animer un stage ! ».*

Quel plaisir de retrouver Franck !

Depuis 5 ans, Jimmy travaille au Park Hyatt place Vendôme, ce qui lui permet d'être très polyvalent *« certains chefs se spécialisent vraiment dans la pâtisserie de boutique ou à l'inverse sur les desserts à l'assiette, de restaurant. Moi, je ne peux pas puisque mon poste implique que l'on propose des desserts à l'assiette servis immédiatement, sur lesquels on pourra oser des jeux de température, des gourmandises pour le room service qui doivent rester belles plusieurs heures, des pâtisseries pour un tea time qui doivent être très variées, et des gâteaux de boutique qui doivent pouvoir se transporter… Quand Franck m'a sollicité pour venir animer un stage à la Maison Jouvenal, j'ai tout de suite pensé à retranscrire justement cette polyvalence de mon quotidien : nous préparerons un dessert à l'assiette, un gâteau de voyage, mais aussi une recette que nous faisions avec Franck à l'époque Fauchon, qui permet d'apprendre de nombreux tours de main ! ».*

Stages tout terrain !

Vendredi 15 & Samedi 16 Octobre 2021 de 14h à 18h
130€ par personne
inscription sur
isabelle@jouvenal.fr

Entrez en coulisses

JUIN / JUILLET / AOÛT 2021

● FESTIVAL BERLIOZ ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «PORTRAIT DE ISABELLE» ● LES CREMES EN PATIESSERIE
● UNE RECETTE : «LE CAKE CHOCOLAT INSERT VANILLE» ● WEEK-END À THÈME

L'agenda gourmand

JUIN

Mer.	2	Stage 9/13 ans « Éclairs et tartes » de 14h30 à 17h30
Dim.	6	Randonnée Gourmande à Montgontier - Gillonnay
Mer.	9	Stage 9/13 ans « Petites gourmandises » de 14h30 à 17h30
Sam.	12	Stage Entremets de 14h à 18h
Sam.	19	Stage Macarons de 14h à 17h30
Dim.	20	Fête des Pères
Mer.	30	Stage 9/13 ans « Petites gourmandises » de 14h30 à 17h30

JUILLET

Mer.	7	Stage Parent-Enfant
Sam.	10	Stage Macarons de 14h à 17h30
Sam.	17	Stage Macarons de 14h à 17h30
Sam.	24	Stage Entremets de 14h à 18h
Sam.	31	Stage 9/13 ans « Petites gourmandises » de 14h30 à 17h30

AOUT

	du 17 au 30	Festival Berlioz à la Côte Saint André, Festival gourmand chez Jouvenal !

SEPTEMBRE

Mer.	8	Stage 9/13 ans « Petites gourmandises » de 14h30 à 17h30
Sam.	11	Stage Macarons
Mer.	15	Stage 9/13 ans « Éclairs et tartes » de 14h30 à 17h30
Sam.	18	Stage Chocolat de 13h30 h à 17h30
Sam.	25	Stage Macarons de 14h à 17h30

OCTOBRE

Sam.	2	Stage entremets
	du 15 au 17	Week-end "Tradition revisitée"

L'équipe de la Maison Jouvenal

25, Rue de la République 38260 La Côte-Saint-André - 04 74 20 31 77 - www.chocolaterie-jouvenal.fr

Festival Berlioz

Pendant le festival Berlioz, nous vous proposons chaque année une expo gourmande et des produits liés à la thématique du festival.

Les produits locaux mis à l'honneur

Cette année, on met l'accent sur le local en vous proposant de la Chartreuse, de l'huile de noix, des sirops Bigallet, du Cherry Rocher traditionnel à la griotte, du Limoncello et du Mojito toujours de chez Cherry Rocher, du miel de nos collines…

Exposition "La Côte-Saint-André mystérieuse…"

L'entrée dans notre boutique est libre ! Et les festivaliers sont nombreux à venir faire un petit tour juste pour régaler leurs yeux.

Cette année, nous vous proposons une exposition dans toute la boutique pour vous faire découvrir des petits secrets de notre ville…

Venez jouer, il n'y a rien à perdre et plein d'infos à gagner ;-)

Comme chaque année, nous serons aussi présents les soirs de festival dans la cour du château Louis XI, pour vous offrir une petite dégustation de Damnation et vous régaler de nos Berlioz, tablettes, tuiles… pour un entracte gourmand !

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 !

Dans ce numéro, nous vous présentons Isabelle, notre attachée de direction. Un vrai couteau suisse !

À quoi ressemblent tes journées ?

«Une grosse partie de mon temps est dédiée à la gestion du site internet et des inscriptions. Dès qu'il y un nouvel évènement prévu par la maison, je suis très sollicitée. Que ce soit pour les stages adultes et enfants, les soirées privilèges ou encore la randonnée gourmande, les personnes qui souhaitent y participer s'adressent à moi. En tant qu'attachée de direction, mon rôle est aussi d'épauler Brigitte, Franck et Anne-Laure -les trois co-gérants- qui peuvent parfois me déléguer une partie de leur travail administratif. Et puis, je suis photographe, je mets donc mes connaissances en la matière à profit, j'apporte mes conseils… Nous avons d'ailleurs aménagé un studio photo dans nos locaux. Nous pouvons désormais photographier les stars de la maison (les chocolats et les pâtisseries) quand bon nous semble !»

Qu'est-ce-qui t'enthousiasme le plus ?

«La relation avec les clients, faire au mieux pour satisfaire les demandes de chacun, faire en sorte que chacun y trouve son compte. Et puis je suis amenée à faire des missions très différentes les unes des autres. On ne s'ennuie jamais ici ! Tout ça dans une bonne ambiance, bienveillante et familiale.»

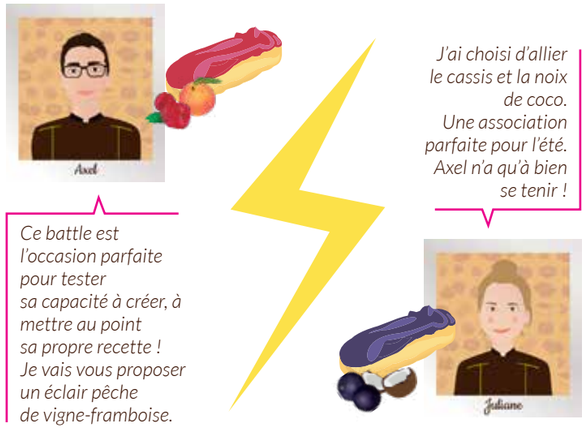
Te souviens-tu de ton premier jour ?

«Je suis arrivée pendant la période de Noël : c'est une période forte, où la demande de chocolats et de pâtisseries explose. La charge de travail est naturellement plus élevée à cette période-là de l'année. J'étais là pour soulager l'équipe, donner un coup de main dans les missions de conditionnement des chocolats. C'est un bon souvenir !»

Parlez-vous le pâtissier ?

Battle des éclairs

Pendant tout le mois de Juin, Juliane et Axel, nos deux apprentis en CAP Pâtisserie, vont s'affronter dans un duel gourmand ! Tous les week-ends, vous pourrez goûter leur création, et voter pour votre préférée… Notre équipe vôtera aussi de son côté et le gagnant se verra récompensé par un abonnement au Journal du Pâtissier :-)

Nous avons mis en place ce concours en interne dans notre maison, car nous avons la chance d'avoir des apprentis très motivés, qui sont toujours curieux du métier et qui veulent sans cesse s'améliorer.

Pour les apprentis, le fait de participer à des concours permet d'apprendre de nouvelles techniques, de repousser leurs limites et de sortir de leur quotidien : qu'ils soient vaincqueurs ou non, ils en sortent forcément gagnants, car ils apprennent par la pratique. Ce concours est aussi l'occasion pour eux de toucher du doigt la communication, qui est très importante dans notre métier : comment mettre en avant ce qu'ils ont fait, comment en parler… À tour de rôle, Juliane et Axel seront en boutique pour vous parler de leur spécialité. À leur âge, il n'est pas forcément facile de s'adresser à un public, mais cela est capital pour leur futur. Un pâtissier est toujours plus susceptible d'être reconnu s'il sait mettre en avant ses créations. Nous allons organiser une séance photo de leur travail, les solliciter pour des conseils de mise en place, cela leur donne une vraie expérience !