Une recette : Tarte au chocolat crue & vegan facile

Cette tarte est ce que l'on appelle une «recette à tiroir», vous pouvez la réaliser avec ce que vous avez sans devoir acquérir de nouveaux ingrédients ! Vous pouvez la préparer sans gluten, sans lactose, sans oeufs ou vegan, très facilement !

Ingrédients (pour 1 grande tarte)

Pour la pâte

- 100g de flocons d'avoine
- 300g de noisettes, d'amandes ou de fruit secs que vous aimez
- 2 cuillers à soupe d'huile de coco ou d'un autre gras qui durcit (beurre, beurre de cacao...)
- 1 cuiller à café de cacao en poudre
- 10 dattes trempées, abricots secs, pruneaux ou canneberges
- 1 pincée de sel

Pour la ganache

- 300ml de lait de coco ou de crème fraîche ou végétale
- 300g de chocolat noir ou lait ou d'un mélange des deux en petits morceaux

Préparation de la recette :

- *Pesez tous les ingrédients de la pâte, puis passez-les au mixeur jusqu'à ce qu'elle devienne un peu collante.*
- *Mettez la pâte dans le moule, puis tassez-la le plus possible avec les doigts ou à l'aide d'une cuiller à soupe. Réservez au frais pendant que vous préparez la ganache, l'huile de coco va durcir la pâte et la rendre solide.*
- *Faites chauffer le lait de coco jusqu'à légère ébulliton, puis versez-le sur le chocolat. Ne touchez à rien pendant 2 minutes : le chocolat va fondre tranquillement. Vous pouvez utiliser de la crème fraîche et du chocolat au lait, mais cette tarte ne sera plus sans lactose, ni vegan.*
- *Mélangez la ganache puis versez-la sur la tarte.*
- *Réservez au frais pendant au moins 2 heures.*
- *Décorez votre tarte selon vos envies avec les ingrédients qui la composent !*

En vadrouille gourmande...

Chaque année à l'automne, nous partons avec notre petite voiture remplie de chocolats sur les Salons des Vins et de la Gastronomie et sur les Marchés de Noël pour régaler les gourmands!

Ne manquez pas nos prochaines sorties gourmandes !

20&21 Novembre St Geoire en Valdaine
Salon des Vins

9&10 Octobre Les Eparres
Portes ouvertes de la Ferme de la Grangère

26 Novembre au 24 Décembre Grenoble
Marché de Noël, Place Victor Hugo côté sud près de la pharmacie

11 au 14 Novembre Albertville
Salon des Vins et des Produits du Terroir

26 au 28 Novembre Vif
Salon des Vins et des Produits du Terroir

Maison Jouvenal

Entrez en coulisses

SEPTEMBRE / OCTOBRE / NOVEMBRE 2021

DU CHOCOLAT SUR-MESURE · QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «LIONEL, NOTRE MARMOTTE» · EN VADROUILLE GOURMANDE · TARTE AU CHOCOLAT CRUE ET VEGAN · CONCOURS DE DESSIN DE FEVES

L'agenda gourmand

SEPTEMBRE

- Mer. 8 **Stage enfants** 9/13 ans «petites gourmandises» de 14h à 16h30
- Sam. 11 **Stage macarons** de 14h à 17h30
- Mer. 15 **Stage enfants** 9/13 ans «éclaris et tartes» de 14h à 16h30
- 18-19 **Journées du patrimoine,** visites de nos ateliers !
- Sam. 18 **Stage chocolat** de 13h30 à 18h
- Mer. 22 **Stage enfants** 6/8 ans de 14h à 16h30
- Ven. 24 **Sortie du gâteau de saison «l'automne»** mousse marron vanille, compotée de poires, moelleux aux marrons, croustillant feuilletine
- Sam. 25 **Stage macarons** de 14h à 17h30

OCTOBRE

- Sam. 2 **Stage entremets** de 14h à 18h
- Sam. 9 **Stage macarons** de 14h à 17h30
- 9 & 10 **Retrouvez-nous et nos chocolats aux Eparres** aux portes ouvertes de la ferme de la Grangère
- 15-17 **Week-end à thème** «les grands classiques de la pâtisserie française»
- 15 & 16 **Masterclass avec Jimmy Mornet** de 14h à 18h

NOVEMBRE

- Sam. 6 **Stage entremets** de 14h à 18h
- 11-14 **Retrouvez-nous et nos chocolats à Albertville** au Salon de la gastronomie et des Vins
- 20 & 21 **Retrouvez-nous et nos chocolats à St Geoire en Valdaine** au Salon de la gastronomie
- 26-28 **Retrouvez-nous et nos chocolats à Vif** au Salon de la gastronomie
- du26 nov au 24 dec **Retrouvez-nous et nos chocolats à Grenoble** au Marché de Noël de la Place Victor Hugo côté sud.

L'équipe de la Maison Jouvenal

25 rue de la République 38260 La Côte St André - 04 74 20 31 77 - www.chocolaterie-jouvenal.fr

Du sur-mesure !

On adore vos commandes personnalisées !

C'est justement le propre de l'artisan de proposer des petites séries et des gourmandises à votre image selon vos envies et vos idées.

Voici ici quelques exemples de commandes clients qui nous ont enthousiasmés !

Un remerciement pour le travail de chacun !

«Nous avons fait appel à la maison Jouvenal pour Noël. Nous sommes une très grosse entreprise, mais nous voulons dire à chaque membre de notre équipe qu'il est important et qu'il contribue par son travail à la bonne marche de toute notre maison. Nous avons donc fait réaliser des tablettes de chocolat originales (au géranium) portant la mention «merci + le prénom de chaque collaborateur». Le fait d'ajouter le prénom était une façon pour nous d'insister sur l'attention portée à chacun. Le cadeau était vraiment personnalisé et unique, et le message a touché notre équipe.»

Une boîte de chocolat dont le couvercle se mange !

«Une de nos équipes a réussi un gros challenge commercial que nous lui avons lancé. Pour la féliciter, nous avons fait faire des boîtes de chocolat dont le couvercle (en chocolat) portait le logo de notre entreprise ainsi qu'un petit personnage sur un podium. Le fait de recevoir des chocolats hors période de fête a vraiment été apprécié par les membres de notre équipe..»

Une petite vente rien qu'à nous !

«Nous sommes un sou des écoles et cherchons chaque année à vendre aux parents des produits à petit prix pour Pâques. Nous voulions sortir des chocolats de piètre qualité, et nous savions que les parents d'élèves seraient contents d'acheter moins de chocolat, mais du meilleur. La maison Jouvenal nous a proposé de réaliser des cartes de crédit en chocolat avec le nom de notre petit village. Elles se sont très bien vendues car les enfants étaient tout fiers de voir que cela avait été fait spécialement pour l'école ! Nous nous étions mis d'accord sur un prix d'achat auprès de la maison Jouvenal et un prix de revente qui a permis à notre association de faire un petit bénéfice. Les familles se sont régalées les yeux et les papilles : tout le monde était content !

Un appel du pied pour nos clients !

«Nous avons fait une réunion de travail avec des prospects importants dans le domaine de l'énergie. La maison Jouvenal a réalisé un moule spécialement pour nous lui permettant de faire des ampoules en chocolat que nous avons offertes à ces éventuels clients. Nous avons fait appel à un savoir-faire artisanal, en local, et le résultat était très qualitatif. C'est exactement le message que nous voulions aussi faire passer sur nos services et cela a donné confiance...»

Une carte de voeux à croquer

«Nous sommes des clients gourmands de la maison Jouvenal. Nous avons préparé une carte de voeux pour nos familles et nos amis et avons fourni le fichier informatique qui a servi à les réaliser en chocolat ! Ces cartes ne se sont pas gardées bien longtemps :-)

Contact projets personnalisés
Anne-Laure Jouvenal
anne-laure@jouvenal.fr
04 74 20 31 77

Lionel, notre marmotte

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 !

Si vous entendez quelqu'un qui sifflotte dans la maison Jouvenal... c'est que vous n'êtes pas loin de Lionel, celui qui remplit 4.000 sacs de Damnations par an et qui emballe près de 30.000 tablettes !

Depuis quand es-tu dans la maison ?

«Je suis le cousin germain de Brigitte. Un jour que je passais la saluer, elle m'a demandé de venir travailler pour «un petit moment» car il y avait une surcharge temporaire de travail. Ce petit moment dure depuis 2005 !»

A quoi ressemblent tes journées ?

«Pendant de nombreuses années, vous ne m'avez que très peu vu en boutique, car je passais l'essentiel de mon temps dans «ma» chambre. C'est une pièce à 17°C, dans laquelle les chocolatiers apportent tout ce qu'ils ont fabriqué. Moi, j'emballe les tablettes, je range les chocolats dans les boîtes, dans les sacs... Il y a de quoi occuper un poste à plein temps avec ces missions !

Jusqu'en 2019, j'étais aussi hôte d'accueil au Paradis du Chocolat : c'est moi qui recevais les visiteurs et qui assurais les ventes... j'avais des étés, des week-ends, des jours fériés bien mouvementés !

Depuis que le musée a fermé, je suis plus souvent en boutique car vous êtes de plus en plus nombreux à fréquenter le magasin et l'équipe boutique avait besoin d'être étoffée, aujourd'hui je partage donc mon temps entre ce que nous appelons le «conditionnement» (ranger les chocolats dans les boîtes) et le service des clients.

Au moment des fêtes, mon travail change encore : quand Anne-Laure part vendre nos chocolats sur les marchés, c'est moi qui prépare tout son stock de chocolat. Ça ne paraît pas de l'extérieur, mais c'est une sacrée organisation car une fois qu'elle est sur un stand à l'autre bout du département, il faut être sûr qu'elle ne manque de rien ! J'ai l'habitude de préparer ces sorties... il y a quelques années en arrière, la maison était parfois présente sur plusieurs salons des Vins le même week-end, il fallait que la préparation soit bien orchestrée ! On se fait des listes qui ressemblent à de grosses listes de courses, on range tout cela dans des caisses spécialement fabriquées par Pierre, et on charge la voiture Jouvenal, qui part bien pleine régaler les gourmands des quatre coins de la région.»

Quelles sont tes missions préférées ?

«J'aime bien que cela change, justement ! Chez nous, il y a toujours de la nouveauté, des nouveaux emballages, des conditionnements originaux, mais aussi des changements de programme de dernière minute selon les commandes clients.»

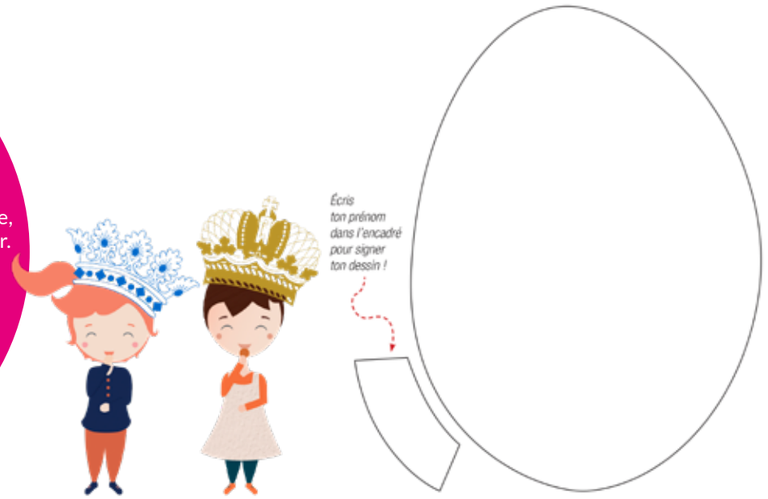
As-tu un souvenir un peu insolite à nous partager ?

«Ce n'est pas un souvenir, mais des moments que j'aime beaucoup : quand nous sommes en période de travail assez intense (Noël, Pâques...) et que l'on est fatigués, parfois, en fin de journée, un rien donne lieu à un fou rire. On dit 'Bonjour Madame' au lieu de dire 'Au revoir Monsieur', et ça peut nous faire rigoler pendant un bon moment, la fatigue aidant !»

Participez à notre aventure gourmande !

Dessinez-nous le roi le plus beau, fou, incroyable, ou gentil et envoyez-le à anne-laure@jouvenal.fr.

Nous sélectionnerons 4 rois dessinés par des enfants et 2 dessinés par des adultes pour figurer sur les fèves de nos galettes 2022.

Les rois qui seront sélectionnés verront leur dessinateur récompensé par une galette.

À vos crayons !