Une recette : Macarons framboise litchi

A l'occasion de la sortie d'un stage macaron «niveau 2», nous vous donnons ici l'une des recettes du stage niveau 1 pour vous mettre en jambes...

Ingrédients (pour environ 50 macarons)

Pour la confiture

- 150g de framboises
- 100g de pulpe de litchi
- 140g de sucre
- 9g de jus de citron
- 70g de poudre d'amandes
- 15g de vitpris

Pour la coque

- 240g de sucre semoule
- 60g d'eau
- 260g de poudre d'amandes
- 260g de sucre glace
- 110g de blanc d'oeuf pour la pâte
- 80g de blanc d'oeuf pour la meringue
- 20g de colorant naturel

Préparation de la recette de la purée

- *Peser dans un casserole les deux purées de fruit, faire chauffer tout doucement. Ajouter le sucre et le vitpris et mélanger délicatement.*
- *Dès l'ébullition, cuire cette confiture 2 à 3 minutes en remuant assez rapidement afin d'éviter qu'elle accroche. A la fin de la cuisson, ajouter le jus de citron et la poudre d'amande. Verser le tout dans un récipient, filmer au contact et réserver 24h au réfrigérateur.*
- *Prendre une poche à douille et garnir les macarons.*

Préparation de la recette des coques

- *Cuire l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à 118°C à feu doux.*
- *Pendant ce temps, mixer le sucre glace et la poudre d'amande ensemble pendant 10 secondes.*
- *Effectuer deux pesées différentes : celle des blancs d'oeuf pour la pâte et dans un autre récipient celles des blancs d'oeufs pour la meringue. Ajouter le colorant dans les blancs de la pâte.*
- *Pour la pâte, mélanger le sucre glace et la poudre d'amande avec le blanc d'oeuf et laisser reposer ce premier mélange.*
- *Pour la meringue, finir de cuire le sirop de sucre entre 118°C et 121°C, puis le retirer du feu. Commencer à monter les blancs d'oeufs. Dès qu'ils durcissent légèrement, verser délicatement le sucre cuit sur les blancs tout en continuant à les battre rapidement. Quand la meringue prend forme, arrêter le batteur. Incorporer cette meringue dans le premier mélange en trois fois.*
- *Mélanger énergiquement quelques secondes afin d'obtenir une pâte lisse et tendre. Détailler à l'aide d'une poche et d'une douille. Laisser reposer (croûter) les macarons entre 40min et 1h.*
- *Mettre au four préchauffé à 155°C pendant 15min et retourner après 8min.*

Si vous voulez maîtriser les recettes de macarons sur le bout des doigts... participez à un stage macarons avec Franck, qui vous donnera tous les petits conseils de chef pour les réussir à tous les coups !

Infos sur notre site internet.

Réservations et bons cadeaux auprès d'isabelle@jouvenal.fr

Découvrez Pâques de l'intérieur

Deux semaines avant Pâques, toute l'équipe se détend un peu... Nous sommes prêts, nos moulages sont remplis, enrubannés, emballés, nos montages sont en vitrine et notre boutique est pomponnée. Il ne nous reste plus qu'à vous accueillir pour vous faire découvrir toutes nos créations.

Nous organisons donc un «Vernissage de Pâques». Comme une porte ouverte, c'est un moment pendant lequel nous vous accueillons dans nos ateliers pour vous montrer comment nous préparons la fête de Pâques. Vous entrerez dans l'atelier de chocolaterie pour voir les chocolatiers en action, et découvrirez l'organisation de la maison avec Anne-Laure... Il ne vous reste plus qu'à vous inscrire !

Vernissage de Pâques !

Samedi 27 Mars
Dimanche 28 Mars
après-midi

Gratuit
Réservation obligatoire auprès d'isabelle@jouvenal.fr

Maison Jouvenal

Ne pas jeter sur la voie publique - Maquette conçue par papaillecreation.com

Entrez en coulisses

FEVRIER / MARS / AVRIL 2022

PÂQUES SE PREPARE · REPAS TOUT CHOCOLAT · QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «LES MOULES» · UNE RECETTE : «MACARONS FRAMBOISE LITCHI» · LE VERNISSAGE DE PAQUES

L'agenda gourmand

FEVRIER

	5 & 6	**Après-midi goûteurs** portes ouvertes
Mer.	9	**Stage enfant** petites gourmandises 9/13 ans de 14h à 16h45
Ven.	11	**Atelier «les clés de la dégustation du chocolat»** de 19h à 21h30
Sam.	12	**Stage chocolat** de 13h30 à 18h30
Lun.	14	**Saint-Valentin** plein d'idées cadeaux chez Jouvenal !
Mer.	16	**Stage enfant** 6/8 ans de 14h à 16h45
Sam.	12	**Stage parent-enfant** de 14h à 17h15
Sam.	26	**Stage macaron** niveau 1 de 14h à 17h30

MARS

Sam.	5	**Stage enfant** éclairs & tartes 9/13 ans de 14h à 16h45
Mer.	9	**Stage enfant** petites gourmandises 9/13 ans de 14h à 16h45
Sam.	12	**Stage entremets** de 14h à 18h
Mer.	16	**Stage enfant** 6/8 ans de 14h à 16h45
Ven.	18	**Sortie du gâteau «le printemps»** mousse fraise, insert passion mangue, biscuit moelleux, crumble framboise
Sam.	19	**Stage entremets** de 14h à 18h
	26 & 27	**Vernissage de Pâques** porte ouverte gourmande !

AVRIL

Sam.	2	**Stage chocolat** de 13h30 à 18h30
Sam.	9	**Stage parent-enfant** de 14h à 17h15
Dim.	17	**Pâques** ribambelle de gourmandises dans notre boutique !
Mer.	20	**Stage parent-enfant** de 14h à 17h15

MAI

Sam.	7	**Stage chocolat** de 13h30 à 18h30
Sam.	14	**Stage entremets** de 14h à 18h

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

Pâques se prépare..

Cette année, notre thème de Pâques sera la Russie : poupées russes, animaux de la forêt et ambiance toute en rouge et blanc. Cette fête de Pâques est un temps fort de notre maison qui s'anticipe dès l'été de l'année précédente. Anne-Laure vous raconte tout sur notre édition 2022, en avant-première.

Pourquoi ce thème de la Russie ?

«En Russie, la fête de Pâques est une fête très importante. Et si l'on y réfléchit bien, cela n'est pas très étonnant : l'arrivée du printemps était autrefois un moment symbolique très fort. C'est le retour des couleurs dans la nature, les fleurs qui sont l'espoir des fruits et donc de la nourriture, les poules qui se remettent à pondre... C'est tout ce renouveau-là que fêtaient les humains avant que cela ne soit digéré par les grandes religions. Et dans un pays aussi froid que la Russie... on imagine bien à quel point le retour du soleil, la promesse d'un retour à la vie et les journées qui s'allongent aient pu être importants.»

Comment décidez-vous le thème de Pâques ?

«L'un de nous a une idée, chacun peut faire des propositions, et si les autres adhèrent, c'est parti ! Nous essayons d'en parler dans l'été afin de valider le thème mais ce n'est qu'en Janvier que l'on choisit comment le traduire en chocolat. Pendant que nos clients mangent des galettes, en coulisses on ne parle que de Pâques : la couleur des rubans pour les poules, la décoration du magasin, les montages et leurs accessoires, le parfum des fritures de l'année, la gamme de gâteaux qui figurera sur la carte de Pâques... c'est un brainstorming géant !»

Pourquoi changer de thème chaque année ?

«Cela est passionnant pour nous ! C'est du travail, bien sûr, mais n'oublions pas que la créativité est une part importante de notre métier. De plus, nos clients sont vraiment demandeurs de cette nouveauté et de cette originalité, c'est sur ces aspects-là que nous sommes attendus.»

Vous changez entièrement la gamme tous les ans ?

«Non, non ! Tous les moulages sont les mêmes depuis des décénnies, ils sont garnis de la même manière, cela nous semble immuable. Une partie de notre clientère vient justement chez nous pour retrouver les goûts de son enfance, il est donc important de la satisfaire.

Pour les montages, nous avons des «stars» qui sont à la carte depuis longtemps comme la coccinelle, et d'autres qui ne restent que 2 ou 3 ans. Ce sont les montages du thème de l'année qui changent complètement. Par exemple, cette année, nous aurons 2 poupées russes, 2 poupons russes, et 4 animaux en forme de matriochkas. Pour les gâteaux, c'est la même chose : la tarte aux fraises est un incontournable du retour du printemps, on change la présentation, mais ce serait dommage de la mettre de côté.»

Y a-t-il des thèmes qui ont eu plus de succès que d'autres ?

«Quand on était petits, nos parents proposaient 2 ou 3 sujets par an sur le thème des Pokémons, d'Astérix & Obélix, de Titi & Grosminet... ils voyaient ce qui était à la mode et cela plaisait beaucoup aux clients. Je me souviens même qu'ils avaient écrit au dessinateur de Boule & Bill pour lui demander l'autorisation de les réaliser en chocolat, il leur avait répondu très gentiment avec un dessin pour dire oui. Plus récemment, le thème des chouettes a eu un franc succès.»

Qui élabore les montages ?

«Une fois le thème décidé, Frank et les chocolatiers moulent des formes et les assemblent pour créer des animaux ou des personnages. Ils les embellissent ensuite avec un socle et des accessoires. Chaque maison a son style : il y a mille façons de traiter un même sujet, si on demande à 20 chocolatiers de créer un montage chien, on aura 20 chiens différents à l'arrivée !»

Pour découvrir les coulisses de la fête de Pâques dans notre maison, venez au Vernissage de Pâques Samedi 26 & Dimanche 27 Mars.
Gratuit
Inscription obligatoire auprès d'isabelle@jouvenal.fr

Les moules

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 !

Pour continuer sur notre thématique de Pâques, Franck et la chocolatière Chloé (en photo) vous présentent les moules que nous utilisons.

Où trouvez-vous tous ces moules ?

Franck *«Chez nous, c'est un peu particulier, car nous sommes une entreprise centenaire, il y a donc des moules qui sont dans la maison depuis trèèèèès longtemps ! Cette année, cela nous a posé des difficultés car certains moules étaient abimés, et il nous a été impossible d'en retrouver à l'identique, car ils avaient été fabriqués en métal dans les années 40 ou 50... Vous verrez donc en boutique des poules au look vintage et d'autres très modernes : il y en aura pour tous les goûts ! Nous achetons aussi de nouveaux moules à des fournisseurs, comme Pavoni, une maison italienne qui fait preuve de beaucoup de créativité.»*

Comment fait-on un moulage ?

Chloé *«On commence par mettre le chocolat au point, c'est-à-dire qu'on lui fait subir une courbe de température afin de lui donner de l'onctuosité, du brillant et une texture idéale. Ensuite, on coule une première couche très fine de chocolat dans le moule. Dès qu'elle commence à prendre un tout petit peu, on vient couler une deuxième couche afin d'avoir plus d'épaisseur et de solidité une fois le moulage terminé. On laisse prendre et cristalliser au frais, puis on démoule. Si on a bien tout préparé et bien travaillé, le moulage est solide sans être trop épais, et bien brillant, et il se démoule tout seul ! »*

Vous changez votre gamme de moules chaque année ?

Franck *«Pas du tout ! Dans la maison, nous avons la chance d'avoir beaucoup de moules, très variés. Et ils peuvent toujours servir. Je prends l'exemple le plus flagrant qui est celui des moules à tablettes, que l'on utilise tout le temps pendant des années... Pour les petits chocolats, nous aimons bien changer selon le chocolat que l'on va faire : certaines formes se prêtent mieux à accueillir une purée de fruits, d'autres sont plus adaptés pour un praliné. Il y a aussi un effet de mode, certaines formes ne plaisent plus, on les range, et puis on est tout contents de les retrouver 6 ans après ! »*

Combien de moulages préparez-vous pour Pâques ?

Franck *«Environ 3.000, entre les poules, les oeufs, les poissons, toutes les tailles et les trois couleurs de chocolat (noir, lait et blanc), on peut difficilement faire moins. Et ce chiffre ne concerne que les moulages, il ne prend pas en compte les montages...»*

Faites-vous des moulages toute l'année ?

Chloé *«Oui, car les éléments moulés nous permettent de proposer des montages : lorsque l'on veut figurer un chat ou un marsupilami ou n'importe quel personnage, il nous faut d'abord mouler plusieurs éléments que l'on va ensuite assembler. Et nous proposons des moulages pour la St Valentin, pour Pâques bien sûr, pour la fin de l'année scolaire, dans l'été, les petits champignons en automne, et les pères noël et les sapins en fin d'année...»*

Inscrivez-vous dès maintenant au

Repas tout chocolat !

Des plats au chocolat de l'entrée au dessert, et une animation surprise tout au long de la soirée !
9 & 10 septembre 2022
au restaurant l'Armarine à Beaurepaire.

38€ par personne
Réservation obligatoire auprès d'isabelle@jouvenal.fr