Une recette : Cake Pécaramel de J. Mornet

Nous avons eu la joie d'accueillir dans nos ateliers le chef pâtissier Jimmy Mornet. Certains d'entre vous ont même eu la chance de participer à sa masterclass, et ont appris à réaliser ce délicieux cake...

Ingrédients (pour un grand cake ou plusieurs petits)

Pour le biscuit pécan
190g de cassonade 1
- 50g de sucre glace
- 3 œufs
- 225g de noix de pécan
- 1g de sel
- 105g de farine T55
- 6g de levure chimique
- 250g de blanc d'oeuf
- 40g de cassonade 2
- 210g de beurre

Pour le caramel beurre salé
- 320g de sucre semoule
- 320g de crème UHT
- 60g de grains de café
- 3g de fèves de tonka
- 250g de beurre sec
- 5g de fleur de sel
- 5g de feuilles de gélatine

Préparation du biscuit pécan

- *Broyer puis torréfier les noix de pécan au four ventilé, ourra ouvert à 150°C pendant environ 20 mn. Monter les blancs d'oeufs bien serrés avec la cassonade (2).*
- *Au batteur, à la feuille, bien blanchir les œufs tempérés avec la cassonade (1). Ajouter le sucre glace, la poudre de pécan torréfiée puis le sel. Ajouter ensuite le beurre fondu tempéré, puis la farine tamisée avec la levure chimique et enfin les blancs montés et sérrés et sucrés.*
- *Etaler le biscuit dans un flexipan de 30x40 cm de 2cm de hauteur ou une plaque de four à rebords (type plaque à pizza) avec un papier sulfurisé.*
- *Cuire au four ventilé, ourra fermée à 170°C pendant environ 15 minutes.*

Préparation du caramel beurre salé

- *Torréfier les grains de café pendant 10 mn à 150°C. Les concasser. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes, puis essorer.*
- *Porter à ébullition la crème et la fleur de sel. Ajouter le café concassé puis la fève de tonka râpée.*
- *Laisser infuser 10 mn, chinoiser. Peser cette préparation et la compléter avec de la crème pour atteindre 320g.*
- *Cuire le sucre en caramel, décuire avec le beurre puis la crème bouillante. 5 Cuire à 110°C. Ajouter la gélatine puis mixer.*

Montage du cake

- *Ce cake se monte comme un sandwich : on met une couche de biscuit d'environ 1cm, puis une de caramel d'un demi-centimètre, et ainsi de suite sur 5 couches en finissant par une couche de biscuit.*
- *Congeler le tout.*
- *Sortir le cake du congel, le découper puis le mettre sur la tranche.*
- *Le décorer avec des noix de pécan torréfiées et un joli pochage au caramel.*

Une petite consolation en pleine rentrée...

Tout de suite au moment de la rentrée, nous vous proposons nos chocolats d'automne...

Les chocolatiers préparent des chataîgnes à la crème de marron trempées chocolat, des champignons au praliné, et des feuilles d'automne en chocolat noir. Ils vous concoctent aussi des petits montages d'automne trop mignons !

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

Entrez en coulisses

AOUT / SEPT / OCT / NOV 2022

● VISITES DE NOS ATELIERS ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «LA MACHINE À CORNETS» ● VITRINE D'AUTOMNE
● WEEK-END À THÈME «FAMILLE DE GOURMANDS» ● UNE RECETTE : «CAKE PÉCARAMEL»

L'agenda gourmand

AOUT

- 18-31 **Festival Berlioz** à la Côte-Saint-André, Festival de gourmandise chez Jouvenal...
- Ven. 19 **Visite de nos ateliers** de 10h30 à 11h30, sur inscription
- Ven. 26 **Visite de nos ateliers** de 10h30 à 11h30, sur inscription

SEPTEMBRE

- 9 & 10 **Repas tout chocolat** à l'occasion des 110 ans de notre maison, à l'Armarine de Beaurepaire à 19h
- Mer. 14 **Stage enfant** 6/8 ans de 14h à 16h15
- Sam. 17 **Stage macaron** niveau 1 de 14h à 17h30
- 17 & 18 **Journées du patrimoine** profitez-en pour venir visiter nos ateliers ! sur inscription
- Sam. 24 **Stage chocolat** de 13h30 à 18h30

OCTOBRE

- Sam. 1er **Stage macaron** niveau 2 de 14h à 17h30
- Ven. 21 **Atelier «les clés de la dégustation du chocolat»** de 18h30 à 20h30
- Sam. 22 **Stage entremets** de 14h à 18h
- Sam. 29 **Stage parent-enfant** de 14h à 17h15
- 14-16 **Week-end à thème** «famille de gourmands» avec des familles de gâteaux et des visites gratuites de nos ateliers sur la thématique des histoires de la maison...

NOVEMBRE

- du 24 nov au 24 déc **Marché de Noël de Grenoble** venez déguster un petit morceau de Damnation dans notre petit chalet place Victor Hugo

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

Un week-end «famille»

Le week-end à thème d'Octobre «famille de gourmands» s'annonce délicieux !

Vous vous souvenez du week-end macarons, du week-end fleurs, du week-end gâteaux traditionnels, du week-end 1912... Chaque année, pendant 3 jours, nous transformons notre boutique !

L'aniversaire

Cette année, nous fêtons les 110 ans de notre maison, et avons vraiment envie de marquer le coup ! Cette entreprise est une belle histoire de famille : 4 générations de gourmands s'y sont succédées. Lorsqu'Emile & Olympe Jouvenal rachètent une pâtisserie à la Côte-Saint-André en 1912, ils n'imaginent pas que l'histoire va durer plus d'un siècle, qu'elle va traverser des guerres, des crises, mais aussi de bons moments, et se transmettre de génération en génération... A l'époque, ils proposent des boules crèmes, des pâtés chauds et froids, du champagne, mais encore très peu de chocolat. Leur fils Maurice reprendra la maison accompagné de son épouse Odile, c'est eux qui vivront la période de démocratisation du chocolat et qui iront le proposer aux entreprises de la région et feront ainsi la réputation des chocolats Jouvenal. Leur fils Pierre, accompagné de Brigitte, crée en 1994 le premier musée du chocolat en France et attire des milliers de visiteurs par an, à la découverte de l'artisanat. Ils font rayonner la maison dans toute la région en participant à des salons des vins et de la gastronomie, à des marchés de Noël, des salons du chocolat. Leurs enfants, Franck & Anne-Laure, accompagnés par une équipe solide et fidèle, poursuivent aujourd'hui cette aventure gourmande !

«Famille» de gâteaux

Pour décliner ce thème en gourmandise, nous proposerons des familles de gâteaux : le minuscule, le petit, le moyen et les 3 grands, de plus en plus grands.

L'idée est de choisir 4 gâteaux de notre carte et de les décliner en 6 tailles. Cela sera très beau en boutique, mais aussi sur votre table de desserts ! Nos clients pourront acheter des formules (les 3 petits ou les 5 premières tailles, ou toutes les tailles) de la même sorte ou panachées. »

Les gâteaux

L'Automne *Gâteau éphémère et de saison, composé d'une mousse marron-vanille, sur une compotée d'oranges sanguines, d'un moelleux aux marrons et d'un croustillant crumble noisettes.*

Le Cindy *est un de nos best-sellers, il a été créé comme son nom l'indique par Cindy, qui a mélangé les fruits rouges et le yuzu pour ce gâteau hyper frais !*

Le Berlioz *est la spécialité de la maison depuis les années 50. C'est un petit voyage dans le temps à travers la gourmandise. Génoise, ganache et petits cubes de citron, orange et griotte. Si vous ne l'avez pas encore goûté, ne prétendez pas être un vrai gourmand :-)*

Le Délice *Encore un gâteau traditionnel pour fêter les 110 ans de la maison. Ce gâteau fait partie des chouchous de nos clients avec sa meringue et son chocolat.*

Les visites

Nous nous sommes dit que pour cet anniversaire exceptionnel, il serait dommage de faire une visite d'entreprise classique comme on en fait tout au long de l'année. Lors de ce wee-end, nous vous proposons de vous promener avec Anne-Laure dans la maison pour évoquer des souvenirs de famille, d'équipe, des anecdotes drôles... en 110 ans, notre mémoire a eu le temps de se remplir d'histoires !

Du vendredi 14 au Dimanche 16 Octobre
Boutique ouverte vendredi & samedi toute la journée et dimanche de 8h à 13h
Visites gratuites vendredi et samedi après-midi
Inscription obligatoire auprès d'isabelle@jouvenal.fr

La machine à cornets

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 !

Hop, hop, ça va à toute vitesse... Dorothée fait des cornets toutes les semaines et tient à son joli record de 75 cornets à l'heure ! Elle vous dit tout sur la machine à cornets.

C'est toi qui prépare la pâte ? Tu es pâtissière ?

Dorothée *«Pas du tout ! Je fais partie de l'équipe boutique. Chez Jouvenal, la moindre gourmandise est un travail d'équipe. Ce sont les pâtissiers qui préparent la pâte. Elle contient plein d'ingrédients tous plus gourmands les uns que les autres : crème, beurre, sucre vanillé maison... C'est une recette assez simple à réaliser, et ce sont souvent les apprentis qui s'en chargent. Le secret de cette pâte ne tient pas à la difficulté de sa préparation, mais à la qualité des ingrédients !*

Lorsque la pâte est prête, elle repose 24h au réfrigérateur, puis je peux l'utiliser pour faire les cornets.»

Tu utilises un gaufrier ?

«C'est vraiment une machine créée spécialement pour faire des cornets. Il en existe de toutes sortes. Ici, nous avons deux machines, ce qui me permet d'en faire plus en peu de temps. J'ai trouvé ma méthode : je fais cuire la pâte sur une face dans une première machine, puis je la passe dans la deuxième machine pour cuire l'autre côté, et enfin, je roule le cornet dans le moule. Et comme c'est un travail à la chaîne, les deux machines fonctionnent en même temps, mes mains sont tout le temps occupées... et ma tête doit savoir où j'en suis :-)

Il faut ensuite laisser reposer les cornets sur plaque pour qu'ils durcissent. J'en prépare 150 par semaine!»

Est-ce que tu en manges quand tu les prépares ?

«C'est impossible de faire autrement ! Le sucre vanillé maison sent tellement bon que quand je les cuis, toute la maison sent la friandise. Même quand je rentre chez moi, ma famille sait que j'ai fait des cornets.

D'ailleurs si vous passez en boutique et que vous sentez cette bonne odeur, vous pouvez entrer dans l'atelier, je vous montrerai comment je fais et si j'ai un cornet cassé, je vous le ferais goûter ! »

Entrez en coulisses !

Anne-Laure vous conduit pendant une heure de visite à la découverte des 7 métiers de notre maison.

Après un accueil dans la boutique, vous traverserez les ateliers de pâtisserie, l'atelier de chocolaterie, les réserves de chocolat, les bureaux... avec une petite dégustation dans chaque atelier :-)

à partir de 8 ans
7€ par personne
Réservation isabelle@jouvenal.fr

19 & 26 Août
17&18 Septembre