Quatre recettes de chocolat chaud

Selon votre degré de gourmandise, nous vous proposons 4 recettes de chocolat chaud classiques mais complètement différentes... et des idées folles pour les «pimper» un peu !

Chocolat puriste

Mettez une cuiller à café de **poudre de cacao** (poudre 100% cacao, pas de poudres industrielle, dans lesquelles sont trop souvent ajoutés de la farine ou du sucre !) dans votre bol.
Ajoutez 3 cuiller à soupe de lait chaud. Brassez jusqu'à obtenir la texture de la gouache.
Ajoutez le reste du lait chaud dans votre bol. Dégustez, c'est déjà prêt !

Chocolat TRÈS gourmand

Préparez une **ganache** (l'équivalent de 6 carreaux de **chocolat noir** à 72% fondu + 1 cuiller à café de crème fraîche). Mettez la ganache dans une casserole dans laquelle vous ajoutez le contenu d'un bol de lait.
Laissez cuire à feu doux en mélangeant constamment (le mélange ne doit pas bouillir). Laissez réduire pendant 10 minutes en continuant de mélanger, puis servez. Si ce mélange manque de crème, ajoutez-en à volonté :-)

Chocolat parfumé

Prenez une cuiller à soupe de **chocolat noir en pistoles**, excellent pour faire un chocolat chaud, car très doux. Faites le fondre dans du lait chaud. Pendant que le mélange chauffe tranquillement, ajoutez des bâtons de cannelle, 3 clous de girofle et laissez infuser doucement une dizaine de minutes. Rapez du gingembre, un peu de noix de muscade et un poivre doux (comme le malabar par exemple). Ajoutez le tout dans la casserole, et versez dans de grandes tasses en passant au chinois. Vous allez épater vos convives ! une cuiller à café de **poudre de cacao** (poudre 100% cacao, pas de poudre industrielle, dans laquelle sont trop souvent ajoutés de la farine ou du sucre !) dans votre bol. Ajoutez 3 cuiller à soupe de lait chaud. Brassez jusqu'à obtenir la texture de la gouache. Ajoutez le reste du lait chaud dans votre bol. Dégustez, c'est déjà prêt !

Chocolat calibré

Cassez 5 carreaux de **pâte de cacao** (vendue en tablette), et une tablette et demie de chocolat noir dans 1l de lait chaud. Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition. Retirez du feu et versez les carreaux de chocolat et de pâte de cacao, mélangez à la main, puis mixez 2 à 3 minutes au petit robot à soupe.

Un stage Thermomix !

Franck & Cindy, pâtissiers de la maison Jouvenal et Sandrine, animatrice Thermomix vous accueillent pour une après-midi gourmande, pendant laquelle vous apprendrez à utiliser toutes les possibilités de votre robot !

Ce stage vous permettra de vous aider dans l'utilisation du Thermomix® avec trucs et astuces... une dizaine de recettes sucrées et salées vous seront présentées. La dégustation des produits réalisés se fait en commun...

Si vous n'avez pas de Thermomix® à la maison, pas de panique, c'est le moment de découvrir comment fonctionne un robot de ce type, et si vous en avez un, cela vous permettra de vous perfectionner !

Stage Thermomix

Samedi 14 Octobre
de 14h à 17h
80€ par personne
Inscriptions sur notre site internet
ou auprès
d'isabelle@jouvenal.fr

Maison Jouvenal

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

Entrez en coulisses

MARS / AVRIL / MAI 2023

● VERNISSAGE DE PÂQUES ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «CINDY» ● STAGE THERMOMIX
● PÂTISSER AU PRÉSENT ● 4 RECETTES DE CHOCOLAT CHAUD

L'agenda gourmand

MARS

- Sam. 4 **Stage enfant** 9/13 ans Eclairs & tartes de 14h à 16h30
- Mer. 8 **Stage enfant** 9/13 ans Petites gourmandises de 14h à 16h30
- Sam. 11 **Stage chocolat** de 13h30 à 18h30
- Sam. 18 **Stage entremets** de 14h à 18h
- 25 & 26 **Vernissage de Pâques** visites gratuites de nos ateliers à la découverte des préparatifs de Pâques
- Mer. 29 **Stage parent/enfant** de 14h à 17h15

AVRIL

- Sam. 1er **Stage parent/enfant** de 14h à 17h15
- Sam. 15 **Stage macaron** niveau 1 de 14h à 17h30
- Ven. 21 **Visite guidée de nos ateliers** jalonnée de dégustations de 9h30 à 10h30
- Sam. 22 **Stage entremets** de 14h à 18h
- Mer. 26 **Stage parent/enfant** de 14h à 17h15

MAI

- Mer. 3 **Stage enfant** 9/13 ans Eclairs & tartes de 14h à 16h30
- Sam. 13 **Stage chocolat** de 13h30 à 18h30
- Sam. 20 **Stage entremets** de 14h à 18h
- Sam. 27 **Stage entremets** de 14h à 18h

JUIN

- Ven. 2 **Atelier «les clés de la dégustation du chocolat»** de 18h30 à 21h
- Sam. 3 **Stage entremets** de 14h à 18h
- Sam. 10 **Stage macaron** niveau 2 de 14h à 17h30
- Sam. 17 **Stage macaron** niveau 2 de 14h à 17h30

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

Pâtisser au présent !

La Maison Jouvenal existe depuis 1912... Elle en a vu passer des modes, de nouveaux ingrédients, de nouvelles occasions... nous avons toujours nos grands classiques bien sûr (le Berlioz, le Délice...), mais nous sortons aussi chaque année de nouveaux gâteaux, qui répondent aux exigences de notre époque.

Depuis 10 ans, nous faisons des essais, des recherches, pour vous proposer une pâtisserie moins sucrée, plus éthique, voire nutritive. Une aventure gourmande racontée par Franck.

On ne pâtisse plus aujourd'hui comme on pâtissait hier ?

Si bien sûr, cela est possible. Mais comme dans tous les métiers, il y a des évolutions techniques, mais aussi des attentes morales et sociétales. Depuis 10 ans, nous avons de plus en plus de demandes de personnes allergiques, d'autres qui souhaitent manger moins sucré, ou sans produit d'origine animale.

Au lieu de leur demander de «rentrer dans le moule», nous avons essayé dans un premier temps de rescenser toutes nos recettes qui étaient déjà sans gluten, sans lactose ou sans oeufs, et il y en avait déjà pas mal. Par exemple, lorsque vous mangez de la meringue, vous mangez sans gluten sans y penser.

La deuxième étape a été de créer des gâteaux pour répondre à ces attentes, mais qui soient destinés à tous. Ce n'est pas parce qu'une recette est sans fruit à coque qu'elle doit être moins bonne. Donc nous avons voulu continuer à proposer des recettes savoureuses, que même les non-allergiques pourraient manger sans y penser. Nous avons d'ailleurs souvent la remarque en boutique « ha, c'est sans gluten ? Mais pourtant, c'est bon ! ». Nous passons justement beaucoup de temps sur ces recettes pour que l'ingrédient manquant passe inaperçu.

Est-ce uniquement une question de recette ?

Pas du tout, les ingrédients utilisés sont capitaux. Nous travaillons depuis plusieurs années sur l'éthique de nore maison. C'est une remise en question passionnante : trouver des matières premières locales et/ou bio et/ou zéro déchet lorsque cela est possible.

Les pâtissiers des années 1900 se fournissaient en local, en bio (même si ça ne s'appellait pas comme ça) et en zéro déchet... et puis notre métier a évolué. De nouvelles matières premières sont arrivées, qui nous ont permis de faire des gâteaux plus esthétiques, qui se gardaient plus longtemps, qui se tenaient mieux... mais qui avaient perdu leurs qualités nutritives. Je ne critique pas du tout cette époque, car dans tous les métiers, il y a eu des évolutions et des progrès rapides qui n'ont pas toujours laissé le temps de la réflexion.

Aujourd'hui, nous revenons au local, à chaque fois que cela est possible, pour les fruits (nos framboises vienne de Beaufort et du Petit Coin de Ferme à La Côte-Saint-André), les oeufs (Gillonnay, Primarette et Bressieux), les produits laitiers (région de Grenoble et Sérézin-de-la-tour). Nous essayons d'acheter avec le moins de déchets possibles en passant par Bio en Vrac pour certains produits, nous trions nos déchets...

Et en termes de nutrition ?

Nous essayons depuis 10 ans de dé-sucrer notre pâtisserie, et cela se sent vraiment au goût, car les autres matières premières sont d'autant plus mises en avant. Nous sommes très attentifs à toutes les nouvelles façons de travailler dans ce domaine:nous avons suivi une formation avec la cheffe pâtissière Johanna Lepape, qui nous a permis de faire attention aux nutriments de nos préparations et à baisser la dose de sucre. A titre d'exemple, le gâteau «le Cindy» dont la recette comportait 16% de sucre il y a deux ans n'en contient plus que 7%. Cela fait une différence énorme, et le Cindy reste l'un des gâteaux les plus vendus de notre pâtisserie. Il n'est pas rare d'entendre en boutique des gens qui viennent chez nous justement parce qu'ils souhaitent manger des produits plus savoureux et moins sucrés.»

Cindy, pâtissière

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 !

Elle est toute jeune et pourtant, à 28 ans, Cindy a déjà 13 ans d'expérience de pâtisserie dans notre maison.

As-tu toujours voulu être pâtissière ?
Cindy *«Non, au départ je voulais travailler dans la petite enfance.... mais lors de stages successifs, j'ai trouvé que les gâteaux faisaient moins de bruit que les enfants :-) Je suis donc entrée en apprentissage à la maison Jouvenal, et je ne l'ai jamais quittée...»*

Aujourd'hui, quelle est ta fonction dans la maison ?

«Je fais des choses très différentes. C'est moi qui anime les stages enfants et parent-enfants avec un apprenti. J'aime beaucoup ces moments, car je vois les petits se faire vraiment plaisir à pâtisser, et j'aime leur transmettre ma passion du métier. Toujours dans la transmission, c'est Franck et moi qui sommes en charge des apprentis de la maison, nous en avons 5, et c'est un beau défi de les former au quotidien et d'organiser la répartition de leurs missions sur la semaine. C'est moi aussi qui ai la mission de proposer des nouvelles recettes : je suis un peu Madame Recherche & Développement chez Jouvenal. C'est la partie de mon métier que je préfère».

Et comment fais-tu pour trouver de nouvelles recettes ?

«Nos clients attendent vraiment de nous que l'on ait tout le temps de la nouveauté. Je crée donc 4 gâteaux par an qui sont nos gâteaux de saison. Ensuite, il y a un gâteau de la Saint-Valentin, un autre pour la fête des mères, pour la fête des grands-mères, pour Pâques, les 5 mystères de l'année, de nouveaux gâteaux à Noël... Cela représente plus de 10 nouvelles recettes par an. J'aime bien chercher l'inspiration à partir de certains ingrédients, j'adore regarder ce que font les autres pâtissiers, cela donne toujours des idées pour les textures ou la présentation. Quand je mange, j'arrive à me représenter mentalement des associations d'ingrédients, et cela me donne immédiatement des idées de recettes. Nous sommes aussi un métier qui est influencé par la mode, certains ingrédients sont plus ou moins mis en avant par les fournisseurs selon la période, cela nous permet d'en découvrir ou d'en re-découvrir !.»

Et avec tout ça, as-tu encore du temps dans ta journée de travail pour préparer des gâteaux ?

«Mais bien sûr ! C'est moi qui prépare les recettes modernes de la maison : les gâteaux de saison, le centenaire, le Cindy, etc.»

Il y a un gâteau qui porte ton prénom ?

«Oui, car c'est moi qui ai inventé sa recette. Quand j'ai passé mon examen de pâtisserie, il fallait présenter une recette à soi et Franck m'avait proposé de le sortir en boutique pour avoir un maximum de retours clients, et comme les retours sont positifs, cela fait plus de 10 ans qu'il est à la carte et que c'est l'un des préférés de nos clients. Ce gâteau est au yuzu, un agrume japonais, à la mure et à la framboise. Il a un goût très frais et est peu sucré, c'est un dessert idéal si le repas d'avant était conséquent ;-) »

Nous vous ouvrons la porte de nos ateliers à l'occasion du

Vernissage de Pâques

Thème 2023
Charlie & la chocolaterie

25 & 26 Mars
Gratuit
Départs entre 14h à 17h
Réservations sur notre site