



## 22 JAN IDÉES IRRÉSISTIBLES POUR UNE SAINT-VALENTIN PROFITABLE

Posted at 12:06h in [Ingrédients](#) by [J. Rae & Cie \(La Dorade\)](#)

**Pâtisseries et traiteurs, voici le mois de l'amour avec un grand A, célébré le jour de la Saint-Valentin. C'est aussi l'occasion rêvée de faire de très belles ventes grâce à un ingrédient irrésistible : le chocolat.**

Lorsqu'on parle de chocolat, l'amour rime avec toujours, car, pour les romantiques ascendants gourmands, cette douceur qui nous vient du temps des Aztèques aurait de véritables pouvoirs amoureux. Qui peut résister à cette merveille qui stimule la libération de la phényléthylamine, appelée la « molécule de l'amour » ? Le chocolat rend donc heureux, amoureux et certains lui prêtent même des vertus aphrodisiaques. Que demander de plus pour combler les amoureux le jour le plus romantique de l'année ?

Vous l'avez compris, le chocolat sous toutes ses formes est donc de mise. Pour vous aider tirer profit de cette fête, voici nos idées les unes plus délicieuses que

les autres, avec le même dessein : faire saliver !

### Petits Gâteaux à Déguster à Deux

Rien n'est plus appétissant qu'un brownie fondant à souhait en forme de cœur. La recette ? C'est du gâteau ! Il vous suffit de mélanger 2 kg de Brownie Mix Pettina, 535 ml d'eau, 5 œufs et 250 g de noix de pécan. Battez à vitesse lente pendant 3 minutes. Étalez sur du papier siliconé et faites cuire à 190 °C. Un sachet de 12.5 kg produira  $\pm$  260 brownies. Dans la sélection de petits gâteaux, les cupcakes vous permettent toutes les fantaisies. Faites-en une bonne quantité en un rien de temps avec notre mixe de génoise au chocolat. Pour les décorer, du chocolat, et encore du chocolat. Puisez dans notre sélection allant du chocolat blanc au chocolat noir amer à 65 %. Préparez un savoureux nappage et ajoutez des copeaux de chocolat blanc, au lait et noir.



### Petites Douceurs à Croquer

Les macarons constituent le summum des friandises chics et ont toujours un succès fou. Petite recette inratable pour 60 macarons : Préchauffez votre four à 180 °C. Faites fondre 400 g de chocolat au lait Legave. Mélangez 400 g de sucre glace avec 240 g de poudre d'amande. Ajoutez le chocolat fondu et remuez. Fouettez 8 blancs d'œufs en neige avec 3 pincées de sel, puis ajoutez 80 g de sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent lisses et brillants. Incorporez-les au mélange précédent. Déposez des petits tas de pâte sur une feuille de papier sulfurisé beurrée. Faites cuire 10 à 12 min. Décollez les macarons et laissez-les refroidir. Préparez la crème au beurre en travaillant à la fourchette 200 g de beurre mou et 240 g de chocolat en poudre Indcresa. Soudez les macarons avec une couche

de crème. Pour ajouter de l'intensité ou de la douceur à ces mignonnes, nos chocolats noirs et blancs disponibles en poudre, gouttes, palets ou en bloc, vous seront très utiles. Vous serez vite inspiré par des combinaisons gagnantes !

## Cœurs en Chocolats

Séduisez les papilles de vos clients avec de jolis cœurs en chocolat. Voici une recette au caramel au beurre salé, une merveille qui fond en bouche. Recette pour 50 personnes : Faites fondre au bain-marie 1 250 g de chocolat (55 % palets de chocolat noir extra amer Legave). Versez le chocolat dans un moule en silicone avec des empreintes en forme de cœur. Versez le surplus dans une casserole au bain-marie. Faites prendre le chocolat environ 10 minutes au réfrigérateur. Une fois le chocolat durci, répartissez du caramel au beurre salé dans chaque empreinte et versez une couche de chocolat fondu pour les refermer. Laissez durcir au réfrigérateur. Démoulez et décorez avec du colorant alimentaire or.

Nous espérons que nos recettes vous permettront de gâter votre clientèle... et combler de bonheur votre compte en banque ! Bonne fête de la St Valentin !

Tags: [Bakery Premixes](#), [Chocolate Lovers](#), [ingredients](#)

Check out our Facebook Page!

