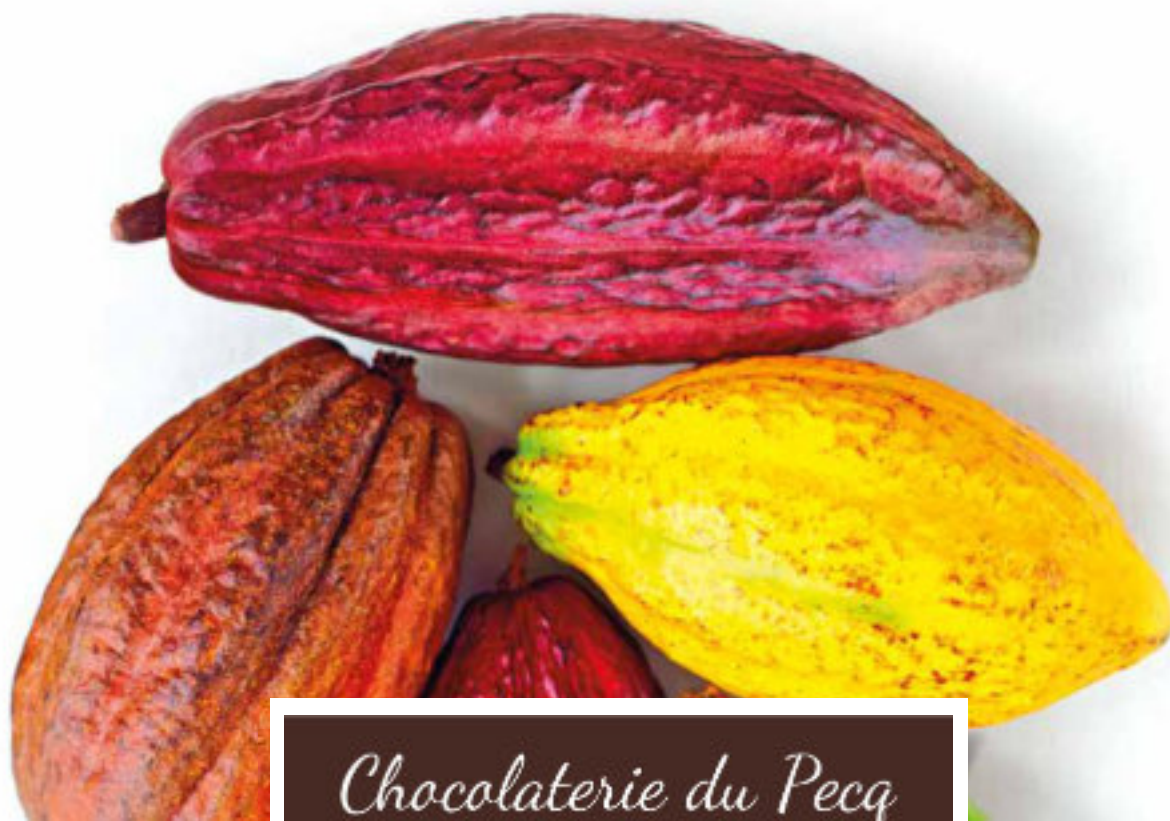




Chocolaterie du Pecq

Au service de votre réussite





Chocolaterie du Pecq

Au service de votre réussite



Z.I. LA VRILLONNERIE
33 rue Michael Faraday
37170 Chambray Les Tours
France

Tél : 02 77 33 00 23
Fax : 02 77 33 00 29

standard@chocolateriedupecq.com

Les chocolats de couverture⁴

Les chocolats de couverture noirs	6
Les chocolats de couverture d'origine	8
Les chocolats de couverture au lait	10
Les chocolats de couverture au lait d'origine	11
Les chocolats de couverture ivoire	12

Les chocolats de laboratoire 13-14

Les chocolats de Couverture Biologiques et Équitables 15-16

Pralinés	17
Les pralinés	20
Les pralinés Spécialités	21
Les Pâtes 100% fruits secs	22

Les chocolats Gianduja 23-24

Fondée en 1937,

La Chocolaterie du Pecq, spécialisée dans la fabrication de *chocolat de couverture*, de *praliné* et *gianduja*, a su évoluer avec son temps tout en alliant modernité et tradition.

Un contrôle rigoureux de nos approvisionnements tout au long de l'année allié à la maîtrise d'un savoir-faire ancestral nous garantit une qualité constante qui correspond à notre haut niveau d'exigence.

Nous mettons aussi un point d'honneur à travailler nos produits avec le maximum de fournisseurs garantissant la provenance « France » des matières premières. C'est le cas par exemple pour le lait que nous utilisons dans nos recettes.

Il nous tient à cœur d'entretenir et développer des partenariats durables de façon directe avec les producteurs des quatre coins du monde. Nous nous déplaçons ainsi au plus près des planteurs pour vous garantir la meilleure transparence de nos produits.

Conventionnels

Couvertures de chocolat (« *Maison* » ou *d'Origine*), Chocolats Ganache, Pralinés, Pâtes 100% Fruits ou encore Gianduja, nous vous proposons une gamme complète reconnue par les meilleurs acteurs du marché.

Pour répondre au besoin croissant de transparence, nos produits sont sans additif et sans conservateur.

Bio et Equitables

Nous attachons aussi une grande importance à pouvoir travailler et proposer à nos partenaires des produits issus du commerce équitable ainsi que des produits issus de l'agriculture biologique. C'est la raison pour laquelle nous sommes très attentifs au développement de ces derniers.

Sur Mesure

Comme chaque client est unique, nous pouvons aussi travailler ensemble à la création de « votre » produit en alliant les caractéristiques organoleptiques recherchées à la technicité souhaitée.

chocolats de Couverture

La production de nos couvertures de chocolat nous permet de maintenir et de respecter les qualités gustatives et aromatiques des fèves issues de notre sélection. Grâce à la recherche permanente de nouvelles origines, nous pouvons vous proposer une large gamme de produits répondant à tous vos besoins.

toujours à la recherche de nouveauté voici...

Notre dernière Création

TRAVAIL DELICAT... SUCCES GARANTI... AVEC LA
couverture de chocolat

VENEZUELA

FEVES DE CACAO D'ORIGINE
A L'AROME
ET AU GOUT RECHERCHE

CHOCOLATERIE DU PECQ 78 11 PECQ

le spécialiste
de la
couverture

43 AVENUE DE LA REPUBLIQUE - LE PECQ 78 - 916 63-50

*Confiseurs
Pâtisseries*

gagnez du temps
en employant les couvertures de chocolat
finement travaillées

VOS PALETS D'OR
Quelle réussite!

AVEC LA
COUVERTURE
DE
CHOCOLAT
AU CAFE

A CAFE NATURAL
DE NOUS GARANTIR
FRAISSETÉ TOUTE
DANS LA MARCHÉ

CHOCOLATERIE DU PECQ TEL. 916 63-50
FAX 916 63-50

43 AVENUE DE LA REPUBLIQUE - 78230 LE PECQ - 916 63-50

Chocolaterie du Pecq le spécialiste des Chocolats de Couverture



Pour répondre à toutes vos applications nous vous proposons :

- Une gamme conventionnelle provenant de nos recettes et **assemblages** « **Maison** » pour des profils aromatiques variés et des rendus techniques adaptés à vos contraintes de fabrication.
- Des **couvertures d'origine** pour laisser libre choix à vos envies.
- Des **couvertures Bio, Équitables** ou encore **Bio/Équitables** pour promouvoir le savoir-faire de chacun.
- Du **sur mesure** pour répondre à vos besoins spécifiques.
- Au-delà des couvertures de chocolat, nous vous proposons aussi nos « Chocolats Ganache » recettes sans beurre de cacao ajouté pour laisser s'exprimer votre talent.





Les chocolats de Couverture noirs

Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
---------------	---------------------------	----------	----------	---------	----------	-----------	-------	-----

Americao

6

Assemblage de cacaos d'Afrique de l'Ouest, mais aussi d'Amérique du Sud qui procure à ce chocolat un équilibre entre les arômes floraux, boisés et terreux.

72%	43%	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
-----	-----	---	---	---	---	---	--	----------------------

Amer Or

Couverture amère au goût très fin et subtil, composée d'un mélange de cacao d'Equateur et d'Afrique de l'Ouest.

66%	41%	4	•	•	•	•		Palet 8g
-----	-----	---	---	---	---	---	--	----------

Super caracao

Cette couverture de chocolat est composée d'un subtil assemblage de quatre origines (Haïti, Équateur, Madagascar et Venezuela). Vous apprécierez pour ces notes boisées, de miel et de fruit jaune.

65%	39%	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
-----	-----	---	---	---	---	---	--	----------------------



Les chocolats de Couverture noirs

Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
---------------	---------------------------	----------	----------	---------	----------	-----------	-------	-----

Super Guayaquil

7

L'alliance des cacaos vise à obtenir une couverture amère et longue en bouche. Son conchage prolongé et sa teneur en beurre de cacao permettent une grande aisance d'emploi.

64%

40%

5



Pain 1Kg
Palet 8g

Noir au café

Couverture corsée en cacao parfumée avec du café broyé très finement dans la masse.

55%

39%

3



Pain 1Kg



Nous pouvons travailler ensemble à la création de couvertures « à façon »





Les chocolats de Couverture noirs d'origine

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Madagascar									
Chocolat de couleur claire, représentatif des cacaos trinitarios au goût acidulé et aux arômes de fruits rouges. Il s'exprime parfaitement en 82%et laisse un goût agréable en bouche. C'est une autre façon d'aborder l'univers des goûts du cacao.	100%*			●	●	●	●		Pain 1Kg
	82%	47%	3	●	●	●	●		Pain 1Kg
	70%	41%	2	●	●	●	●		Palet 8g
Madagascar Plantation Akesson									
Notes de groseilles et de fruits rouge. Cette couverture de chocolat pure plantation	64%			●	●	●	●		Palet 8g
São Tomé									
Goût intense, modérément chocolaté aux notes de bois sec et de tabac. Chocolat très structuré qui pourrait donner un contraste intéressant associé à une couverture plus douce.	70%	41%	3	●	●	●	●		Palet 8g
Ganache	58%	32%	1	●	●	●	●		Palet 8g
République Dominicaine									
Cette couverture laisse apparaître des notes de réglisse, poivre et muscade. Légèrement astringent, d'une grande pureté mais sensiblement moins puissant que son voisin géographique d'Haïti.	70%	40%	2	●	●	●	●		Palet 8g



	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Venezuela									
Chocolat de très belle couleur acajou et de forte intensité aromatique. Odeur de sous bois et de feuilles mortes à l'automne. Avec sa texture fondante, l'acidité que l'on retrouve sert de révélateur au goût de fruits des bois.	100%*			•	•	•	•		Palet 8g
	82%	47%	3	•	•	•	•		Pain 1Kg
	70%	41%	2	•	•	•	•		Pain 1Kg
Ganache	58%	32%	1	•	•	•	•		Palet 8g

Pérou									
Chocolat doux au goût boisé et terreux, caractéristique des cacaos en provenance d'Amérique du Sud. Cette couverture légèrement aromatisée saura séduire le plus grand nombre.	100%*			•	•	•	•		Pain 1Kg
	70%	41%	4	•	•	•	•		Pain 1Kg

Équateur									
Chocolat très floral d'une grande longueur en bouche, le tout soutenu par une légère acidité. Le chocolat de couverture 82%a des arômes plus marqués, mais en bouche, le pourcentage très élevé de cacao masque certains arômes que l'on pourrait ressentir dans le même chocolat à 70%de cacao.	100%*			•	•	•	•		Palet 8g
	70%	41%	2	•	•	•	•		Palet 8g



Les chocolats de Couverture au lait

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Lait caracao									
L'assemblage subtil de trois cacaos d'origine (Haïti, Madagascar et Venezuela) confère à cette couverture de chocolat une douceur singulière aux notes légèrement caramélisées.	39%	38%	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Lait extra									
10 Belle couverture lait avec une forte teneur en cacao, son conchage très prolongé permet un travail facile et sa couleur blonde garantit un brillant impeccable.	38%	38%	3	•	•	•	•		Pain 1Kg
Lait perfecta									
Couverture lait corsée en cacao, son goût et sa finesse satisferont les amateurs de chocolat au lait. Un conchage plus long et un pourcentage élevé de beurre de cacao permettent un travail et un brillant exceptionnel.	42%	40%	4	•	•	•	•		Pain 1Kg

Sur demande, possibilité de proposer d'autres couvertures à façon



Les chocolats de Couverture lait d'origine

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Madagascar									
L'association du cacao et du lait procure un profil aromatique particulièrement harmonieux tout en sauvegardant le goût acidulé et les arômes fruits rouges typiques de cette origine.	38%	39%	4	●	●	●	●		Palet 8g

*

 Possibilité de proposer d'autres couvertures d'origine sur demande



Les chocolats de Couverture ivoire

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Ivoire vanille (Sucre Roux)									
Cette couverture très lactée, alliée aux notes de vanille naturelle, saura ravir les papilles de tous les amateurs exigeants.	33%	37%	4	●	●	●			Pain 1Kg Palet 8g
Ivoire vanille (Sucre Blanc)									
Cette couverture est réalisée avec du sucre blanc, ce qui lui confère une couleur plus claire. Elle est Idéale pour les décors.	33%	37%	4	●	●	●		●	Pain 1Kg Palet 8g





13

chocolats de Laboratoire



	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Ganache	Pâtisserie	Mousse	Boisson	Cdt
Les chocolats Ganaches								

Ces chocolats de laboratoire sont réalisés sans ajout de beurre de cacao, ce qui permettra au cacao de s'exprimer lors de la réalisation de toutes vos recettes.

SANS AJOUT DE
beurre de cacao

Super Caracao	58%	31%	1	●	●	●	●	Palet 8g
Noire	58%	31%	1	●	●	●	●	Palet 8g
São Tomé	58%	32%	1	●	●	●	●	Palet 8g
Venezuela	58%	32%	1	●	●	●	●	Palet 8g
Madagascar	58%	32%	1	●	●	●	●	Palet 8g
Lait	32%	31%	1	●	●	●	●	Palet 8g
Lait Caracao	36%	36%	1	●	●	●	●	Palet 8g

Poudre de cacao 20/22

GT78 (couleur acajou)								Sac de 25Kg, sac de 1Kg (sachet Doypack) pour le GT78
GT150 (couleur foncée) sur demande								
Dégraissée : 22 %de cacao maxi. Poudre d'Origine et autres pourcentage de cacao : sur demande	54%	33%						

Cacao pâte

Chocolat très puissant et terreux, noir très foncé.	100%	52%						Palet 8g
---	------	-----	--	--	--	--	--	----------

Beurre de cacao

Désodorisé 100% pur beurre de cacao.								Seau de 2,5Kg et 12,5Kg
--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------

* Sur demande



Chocolats de Couverture Biologiques et Équitables

15



Notre offre de Chocolats de Couvertures Équitables, Biologique et Bio Équitables *(sur demande)*



	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Cdt
Les chocolats Équitable								
Noir Origine Pérou	70%	41%	4	●	●	●	●	Pain 1Kg
Lait République Dominicaine	38%	38%	3	●	●	●	●	Pain 1Kg



Nous pouvons vous proposer ces deux couvertures de chocolats équitables sur demande. Vous pouvez nous contacter pour plus d'informations.

Les chocolats Biologiques

Nous pouvons vous proposer sur demande et pour un volume de fabrication défini des Couvertures de Chocolats Biologiques.

16

Les chocolats Biologiques & Équitables

Nous pouvons vous proposer sur demande et pour un volume de fabrication défini des Couvertures de Chocolats Bio & Équitable.



17

Les Pralinés





La production du praliné

Spécialiste du praliné depuis 1937, la Chocolaterie du Pecq fabrique toujours son praliné de façon traditionnelle. Notre torréfaction allée à une cuisson dans des girafes en cuivre permet de révéler tous les arômes des fruits. Le broyage dans des moulins en granit ancestraux permet d'obtenir une finesse de grain optimale pour chacune de vos réalisations.



18





Notre expertise

dans la fabrication du praliné nous permet de réaliser des recettes personnalisées avec un procédé de fabrication authentique qui garantit un grain de broyage unique. En effet, nous proposons plusieurs finesses de grain pour nos pralinés: à l'ancienne, fin et gros grains. Grâce à ce savoir-faire, nous pouvons répondre à toutes vos demandes pour vous accompagner dans la réalisation de vos recettes.

La sélection

rigoureuse des fruits secs allée à une cuisson artisanale dans des cuves en cuivre retranscrit toute l'authenticité et la qualité d'un praliné d'exception. Une torréfaction lente et maîtrisée permet au fruit d'exprimer ses meilleurs arômes qui sublimeront vos créations.



La Provenance

des fruits secs varie selon nos recettes et les demandes particulières de notre clientèle

Noisettes : France / Italie / Italie
Piémont IGP / Turquie

Amandes : Valencia (Espagne) /
Marcona (Espagne) / Californie (US)

Pistaches : Espagne

Nos pralinés sont disponibles en différentes textures.

Fin

Standard

Gros grains (sur demande)



Conditionnement : disponible en seau de 5 Kg et 15 Kg.

Les Pralinés

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Pralinés au sucre cuit 50/50				

Les fruits secs torréfiés et le sucre cuit caramélisé sont broyés avec nos meules traditionnelles en granit, de façon à laisser au praliné un léger grain (grain standard). Ce praliné peut aussi être affiné afin de le rendre beaucoup plus lisse (grain fin).

Amande noisette				
25% d'amandes	25% de noisettes	●	●	●
Amande				
50% d'amandes		●	●	●
Noisette				
50% de noisettes		●	●	●
Noisette Piémont IGP (granulométrie standard)				
50% de noisettes		●	●	●
Noix de Pécan (granulométrie standard)				
50% de noix de pécan		●	●	●
Pistache (granulométrie standard)				
50% de pistache		●	●	●

Pralinés au sucre cuit 60/40				
---	--	--	--	--

Ce praliné est réalisé avec une base de 60% de fruits secs. Moins sucré, on privilégie l'expression des arômes de fruits.

Amande noisette				
30% d'amandes	30% de noisettes	●	●	●
Amande				
60% d'amandes		●	●	●
Noisette				
60% de noisettes		●	●	●
Noisette Piémont IGP (sur demande)				
60% de noisettes		●	●	●
Brun rocher				
30% d'amandes	30% de noisettes	●	●	●

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Pralinés blond (sur demande)				

Praliné réalisé avec un mélange de fruits torréfiés et de sucre glace.

Amande noisette				
25% d'amandes	25% de noisettes	●	●	●
Amande				
50% d'amandes		●	●	●
Noisette				
50% de noisettes		●	●	●

Recette Polisset

Notre chef chocolatier Jean-Marc Polisset a mis au point quatre recettes uniques pour la Chocolaterie du Pecq en utilisant des fruits secs d'exception tels que l'amande Marcona ou la noisette Piémont. Cuisson à l'ancienne du sucre et des fruits secs dans nos bassines en cuivre et broyage dans nos meules en granit pour un rendu harmonieux du caramel et des fruits secs.

Amande				
Mélange d'amandes Marcona, Valencia et de vanille Bourbon				
60% d'amandes		●	●	●
Noisette				
Mélange de noisettes Piémont, française et de vanille Bourbon.				
60% de noisettes		●	●	●
Amande noisette				
Vanille Bourbon				
40% d'amandes	20% de noisettes	●	●	●
Amande noisette au café				
Café 100%Arabica				
38% d'amandes	19% de noisettes	●	●	●

Conditionnement : disponible en seau de 5 Kg et 15 Kg.



Les Pralinés

Recette
praliné
lisse
(grain fin)

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner	Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
-------------	-----------------------	--------	-------	-----------------------	-------------	-----------------------	--------	-------	-----------------------

Pralinés Spécialités

Café				
Assemblage Arabica et Robusta				
38% d'amandes	19% de noisettes	●	●	●

Sésame (texture standard)				
50% de sésame	●	●	●	●

Fleur de Sel (texture standard)				
66% de noisettes	●	●	●	●

Noisette coriandre (nous consulter)				
Graines de coriandre et huile essentielle de citron broyées par nos soins				
50% de noisettes	●	●	●	●

Aux épices (sur demande)				
Mélange de badiane + baton cannelle + cardamome (Guatemala) + clou de girofle (Madagascar-Comores) + arôme naturel orange				
29% d'amandes	29% de noisettes	●	●	●

Pralinés Biologiques

Nous pouvons vous proposer sur demande et pour un volume de fabrication défini des Pralinés Biologiques. Nous consulter pour plus d'informations.

Pralinés Équitables

Nous pouvons vous proposer sur demande et pour un volume de fabrication défini des Pralinés Équitables. Nous consulter pour plus d'informations.

Conditionnement : disponible en seau de 5Kg et 15Kg.



Les Pâtes 100% fruits

Torréfaction traditionnelle des fruits sans conservateur, ni colorant, ni émulsifiant ou sucre ajouté

Noisette

Noisettes Piémont IGP

Pistache



Pâte de
noisettes

22



Pâte de
pistaches

Crème d'amande (sur demande)

Crème d'amande blanchie (sur demande)



Conditionnement : disponible en seau de 5 Kg et 12,5 Kg.



23

chocolats
Gianduja



Les Gianduja

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Bonbon de chocolat	Mousse	Produit à tartiner	Cdt
Chocolat aux noisettes							
Mélange harmonieux de chocolat noir et de noisettes.	34%	34%	1	●	●	●	Seau 2,5kg Pain 1Kg
Chocolat blanc aux noisettes							
Mélange harmonieux de chocolat blanc et de noisettes.	17%	40%	3	●	●	●	Seau 15kg
Chocolat au lait et aux noisettes							
Mélange harmonieux de chocolat au lait et de noisettes.	16%	34%	2	●	●	●	Seau 4kg
Chocolat Lait aux noisettes Piémont IGP							
Rencontre délicate entre le goût corsé de la noisette Piémont et le cacao africain.	14%	52%	3	●	●	●	Seau 15kg
Chocolat Lait aux noisettes Françaises							
Mélange harmonieux de la noisette française et du cacao africain.	14%	52%	3	●	●	●	Seau 15Kg



Chocolaterie du Pecq

Au service de votre réussite

Z.I. LA VRILLONNERIE- 33 rue Michael Faraday
37170 Chambray Les Tours - France
Tél : 02 77 33 00 23
Fax : 02 77 33 00 29
standard@chocolateriedupecq.com

www.chocolateriedupecq.com