

UTILISATION :

Photo et recette libres de droits pour la presse, mentions obligatoire copyright Kaoka® et présentation des visuels produits de la recette obligatoire dans les maquettes.

KAOKA®

Bio & Éthique par Nature
depuis 1993

POUR LA SAINT-VALENTIN ET POUR PÂQUES, LA GOURMANDISE SOUS TOUTES SES FORMES AVEC LE CHOCOLAT KAOKA !

Kaoka, pionnier du chocolat bio et équitable et leader français dans les réseaux de magasins bio, vous accompagne toute l'année pour réaliser des recettes festives et gourmandes.

À la St-Valentin offrez votre cœur (praliné) ...

CŒURS CHOCOLAT PRALINÉ



Des cœurs fondants au chocolat, parfumés au praliné. Facile et rapide à préparer, cette recette fera fondre votre douce moitié !

ÉTAPES

1. Dans un bol, faire fondre le chocolat coupé en morceau.
2. Une fois le chocolat fondu, ajouter le praliné.
3. Bien mélanger pour que le chocolat praliné soit homogène. Laisser refroidir quelques minutes.
4. Verser le chocolat praliné dans des moules en cœur.
5. Décorer avec quelques pétales de fraises lyophilisées.
6. Réserver 1h à température ambiante.
7. Démouler les cœurs chocolat et ... croquer l'amour à pleines dents !

INGRÉDIENTS

150g de **chocolat Dessert Noir 72% KAOKA®**
100g de praliné
Une poignée de pétales de fraises lyophilisées

🕒 préparation
15 min

🕒 repos
60 min

🍴 quantité
2 personnes

KAOKA : UNE GAMME PÂTISSÈRE COMPLÈTE, BIO & ÉQUITABLE



3 TABLETTES DESSERT

L' incontournable chocolat noir 58% de cacao pour réussir tous les desserts chocolatés, un chocolat noir corsé à 72% de cacao pour donner du caractère aux desserts, et le chocolat au lait 38% cacao pour apporter douceur et fondant aux créations gourmandes.

PRIX INDICATIF* 3,20 € - 3,80 € - 3,90 €

PÉPITES NOIR 60%



Ces pépites apporteront une touche chocolatée à vos biscuits, brioches, muffins, cookies, mueslis... Résistantes à la cuisson, elles conserveront leur jolie forme.

PRIX INDICATIF* 2,94 €



POUDRE DE CACAO

Une poudre naturelle (sans additif - sans sucre ajouté), ce pur cacao maigre en poudre est idéal pour l'enrobage des truffes, la réalisation de boissons chocolatées à l'ancienne et autres pâtisseries.

PRIX INDICATIF* 3,70 €

*Prix moyens constatés pouvant varier d'un magasin à l'autre.

... et redoublez d'énergie pour prouver votre flamme à votre moitié !

BOULES ÉNERGIE (ENERGY BALLS)



CERISES & CACAO



préparation
25 min



quantité
12 balls

Des boules chocolatées faciles à préparer. Les éclats de cerises apportent une touche acidulée qui se marie divinement avec le cacao. Fondantes en bouche et pleines de saveurs !

INGRÉDIENTS

120g de pâte de dattes
70g de poudre d'amandes
2 càs de **cacao maigre en poudre KAOKA®**
2 càs de miel
8 carrés de **chocolat Dessert Noir 58% KAOKA®**
Une poignée d'éclats de cerises lyophilisées

ÉTAPES

1. Dans un bol, ajouter la pâte de dattes, la poudre d'amandes, le cacao maigre en poudre et le miel.
2. Mixer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, compacte et légèrement humide. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
3. Façonner des boules entre les paumes de vos mains.
4. Concasser les carrés de chocolat en morceaux à l'aide d'un couteau.
5. Rouler les boules dans les éclats de chocolat puis dans les éclats de cerises lyophilisées.
6. Vos boules d'énergie sont prêtes à être grignotées avec votre moitié !



COCO-FRAMBOISES & CACAO



préparation
25 min



quantité
12 balls

Les éclats de framboises apportent une touche légèrement acidulée qui se marie divinement avec le cacao et la noix de coco, un côté crousti-fondant qu'on aime tant...

INGRÉDIENTS

120g de pâte de dattes
70g de noix de coco râpée + 1 poignée pour l'enrobage
2 càs de **cacao maigre en poudre KAOKA®**
2 càs de miel
Une poignée d'éclats de framboises lyophilisées

ÉTAPES

1. Dans un bol, ajouter la pâte de dattes, la noix de coco râpée, le cacao maigre en poudre et le miel.
2. Mixer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, compacte et légèrement humide. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
3. Façonner des boules entre les paumes de vos mains.
4. Rouler les boules dans les éclats de framboises lyophilisées puis dans les copeaux de noix de coco râpée.
5. Vos boules d'énergie sont prêtes à être grignotées avec votre moitié !

Tous les ingrédients sont biologiques et se retrouvent en magasin spécialisé bio.

À Pâques

mettez tous vos œufs dans le même panier et misez sur l'effet de surprise.

OEUF DE PÂQUES SURPRISE AU CHOCOLAT MOELLEUX



Un gâteau moelleux cuit dans des coquilles d'œuf, pour surprendre petits et grands !

ÉTAPES

1. Percer les œufs à la base à l'aide d'un couteau pointu. Agrandir le trou puis vider l'intérieur dans un bol. S'aider d'un cure-dent ou d'un pique à brochette pour le vider complètement.
2. Rincer les œufs sous l'eau chaude. Faire bouillir de l'eau salée. Plonger les coquilles d'œuf dans l'eau bouillante pendant 20 min afin de les stériliser.
3. Les égoutter puis les déposer sur un linge propre et attendre qu'elles sèchent.
4. Dans un bol, faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
5. Dans un autre bol, battre énergiquement les œufs et le sucre. Verser dans le chocolat fondu. Bien mélanger.
6. Ajouter la farine, la poudre d'amandes, la levure chimique et le sel. Bien mélanger.
7. Utiliser un peu de beurre fondu ou de l'huile pour graisser l'intérieur de vos coquilles d'œuf. Verser quelques gouttes de graisse à l'intérieur puis tourner et vider l'excédent.
8. Verser la pâte dans une poche à douille puis remplir chaque coquille à moitié. Les déposer dans un moule à muffins pour éviter qu'ils ne se renversent.
9. Cuire au four à 180°C pendant 10 min. Enfoncer un cure-dent pour vérifier la cuisson.
10. Laisser refroidir. Les disposer dans une boîte à œufs en les retournant pour cacher le trou. Surprise!

Tous les ingrédients sont biologiques et se retrouvent en magasin spécialisé bio.

INGRÉDIENTS

100g de **chocolat dessert Noir Corsé 72% KAOKA®**
 80g de beurre doux
 30g de farine
 2 càs de poudre d'amande
 2 œufs
 2 càs de sucre
 1 càc de poudre à lever
 6 à 8 coquilles d'œuf

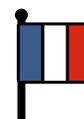
 préparation
30 min

 cuisson
10 min

 quantité
6 à 8 personnes



100% des produits Kaoka sont labellisés bio et équitables par BIOPARTENAIRE®.
Un des labels les plus exigeants sur le marché.
De la dégustation à la pâtisserie, le chocolat Kaoka® reste engagé.



Tous les chocolats Kaoka sont fabriqués en France

KAOKA®

Bio & Éthique par Nature
depuis 1993

Kaoka, c'est aussi une gamme complète de tablettes bio à croquer et à offrir à tous les gourmands de chocolat, disponible en magasins bio !

LA GAMME DÉGUSTATION

LES NOIRS INTENSES - 6 références 80 à 100g ▶

Kaoka propose des chocolats purs noirs : des tablettes bio et équitables de 70% à 100% de cacao. Très attaché à la qualité, Kaoka a fait le choix de privilégier les pures pâtes de cacao, c'est-à-dire sans beurre de cacao ajouté.



◀ LES FRUITÉES - 5 références 100g

Kaoka a élaboré des recettes de tablettes dégustation au chocolat noir aux fruits, sous toutes ses formes (morceaux, éclats, confits ou encore en huile essentielle). Le grand mariage chocolat-orange, l'étonnant chocolat-framboise, l'épicé chocolat-citron-gingembre et bien d'autres ...

LES CRÉATIVES ▶

- 5 références 100g

Derrière Kaoka, il y a une équipe très gourmande qui aime les bonnes choses : vous trouverez du chocolat aux brisures de crêpes dentelle, aux éclats de cacao caramélisés, à la noix de coco toastée, aux éclats de noisettes caramélisées ou encore à la pointe de fleur de Sel.



◀ LES LACTÉES - 2 références 100g

Chez Kaoka, vous pourrez retrouver deux tablettes de chocolats au lait à 38% de cacao pour la dégustation : un chocolat au lait nature qui fond en bouche avec beaucoup de douceur et un chocolat au lait agrémenté de brisures de noix de coco !

LA GAMME GOURMANDE

4 références 180g

Dans cette gamme, on célèbre la gourmandise et on mise sur la générosité : l'épaisseur des carreaux, la douceur du chocolat et la quantité de fruits secs.



▶ NOIR



▶ LAIT



Kaoka est une entreprise familiale française fondée en 1993, par André Deberdt et installée à Carpentras. Porté par la conviction que **l'avenir du cacao devait être bio et éthique**, il a initié le premier programme de filière intégrée de cacao bio au monde. Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Guy et Maria Deberdt, qui pilotent l'entreprise et portent toujours plus haut et plus fort ses valeurs originelles.