

Tarte

CHOCOLAT VIENNOIS



PRÉSENTATION POUR LE PERSONNEL DE BOUTIQUE

1. CE QU'IL FAUT RETENIR

- Création hivernale, inspirée du chocolat viennois.
- Tarte gourmande, avec un cœur caramel chocolaté coulant.
- Dessert chocolaté mais équilibré, grâce à la chantilly légère.

2. COMMENT LA DÉCRIRE AU CLIENT

Vous pouvez dire :

« C'est une tarte inspirée du chocolat viennois avec une base sablée cacao et un croustillant chocolat-grué (fèves de cacao broyées) sur lequel repose un crémeux chocolat cardamome. La chantilly pochée comme celle du chocolat viennois traditionnel cache un cœur caramel chocolaté coulant. Cette tarte est très gourmande mais pas trop sucrée. »

3. COMMENT RÉPONDRE AUX HÉSITATIONS

Client : « J'ai peur que ce soit trop sucré. »

→ « Le crémeux chocolat est peu sucré et la chantilly est légère. L'ensemble reste très équilibré. »

Client : « C'est très chocolaté ? »

→ « Oui, mais la chantilly apporte vraiment de la fraîcheur. »

Client : « Est-ce que c'est lourd ? »

→ « Pas du tout : la base est fine et la chantilly rend l'ensemble plus aérien. »

Tarte

CHOCOLAT VIENNOIS



PRÉSENTATION POUR LE PERSONNEL DE BOUTIQUE

4. COMMENT LA CONSERVER

Pour garantir une dégustation optimale, il est important de respecter les conditions suivantes :

- Conservation au réfrigérateur entre 0°C et 4°C.
- Durée de conservation : 48 heures maximum après l'achat, en raison du crémeux chocolat et du cœur caramel coulant.
- La tarte doit être protégée dans sa boîte pâtissière pour éviter le dessèchement et préserver la chantilly.
- Pour une expérience gustative idéale, sortir la tarte 10 minutes avant dégustation afin que les textures (sablé, croustillant, crémeux) s'expriment pleinement.

CHEVALET DE PRIX



Tarte

CHOCOLAT VIENNOIS



ALLERGÈNES

ALLERGÈNES :

Conformément à la réglementation sur l'information des consommateurs, cette note liste les allergènes contenus dans la Tarte Chocolat Viennois.

Chaque membre du personnel doit s'assurer de communiquer ces informations avec exactitude.

- Gluten,
 - Œufs,
 - Lait,
 - Fruits à coque (amande).
-
- Pas de lécithine de soja dans le chocolat (lécithine de tournesol)