



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 au cacao et un croquant 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. »