



EAT  
YOUR  
COFFEE



C O F F O L A

eat your **coffee**

CONNAISSEZ-VOUS LE COFFOLA ?

UN NOUVEL INGRÉDIENT SANS CHOCOLAT

NI CACAO QUI SE DÉCLINE EN TABLETTE, PÂTE À TARTINER, GRAIN ET MILLE AUTRES  
GOURMANDISES POUR ENFIN DÉCOUVRIR LA VRAIE SAVEUR CAFÉ !

# L'HISTOIRE DU COFFOLA

L'histoire du Coffola commence avec trois amis autour d'un espresso, unis par la même passion de la gourmandise et par l'envie d'offrir au monde une nouvelle manière de déguster le café.

Aujourd'hui, nos maîtres Coffolatiers sont heureux de partager au quotidien leur savoir faire et leur découverte pour vous faire vivre de nouvelles expériences gustatives.



# LE COFFOLA

Une saveur 100 % café, d'une grande subtilité, une puissance aromatique issue de grands terroirs et un croquant unique.

En remplaçant la fève de cacao par la fève de café, le Coffola ouvre de nouvelles possibilités et permet à chacun de réinventer les codes de la pâtisserie au café.

# ORIGINE

Le Coffola est issu de fèves de café exceptionnelles, soigneusement sélectionnées avec les meilleurs plantations et les meilleurs torréfacteurs, provenant de fermes de café situées sur les hauteurs des plateaux éthiopiens, dans les vallées colombiennes ou encore au cœur du Kenya.

Elles proviennent de terroirs de café reconnus dont la production figure parmi les meilleurs au monde pour le soin apporté aux cultures et aux cultivateurs dans le respect des principes de développement durable tant sur le plan environnemental que social (label et certification UTZ).



# TORREFACTION ET BROYAGE

Nos artisans torréfacteurs s'attachent à préserver la palette aromatique subtile de chaque terroir grâce à une transformation douce et délicate. Véritable art, la torréfaction à cœur du grain révèle la couleur et l'arôme de chaque fève.

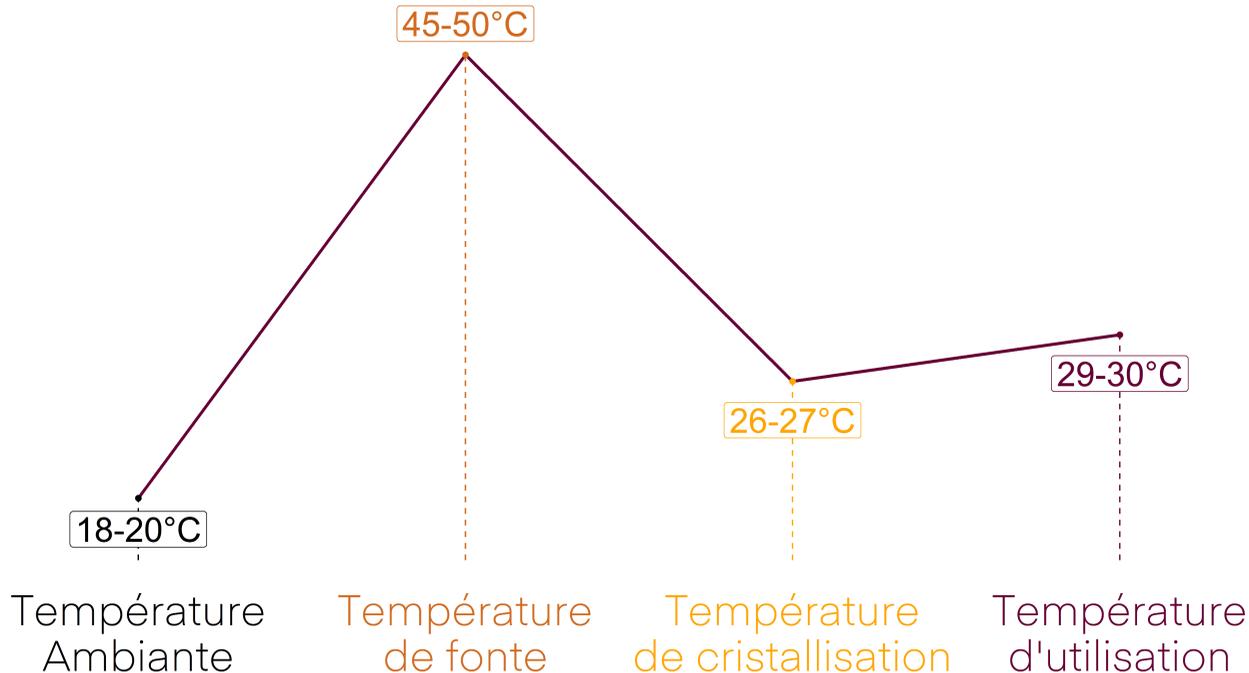
Les graines de café torréfiées sont ensuite broyées avec un système et un procédé créé sur mesure. Une fois transformées en masse de coffola liquide et onctueuse, les coffolatiers vont secrètement procéder au dosage du lait, du sucre et du beurre de cacao à ajouter, pour développer une texture parfaite au fil des heures et des brassages tout en respectant scrupuleusement les températures de la recette.



# TEMPÉRAGE ET MOULAGE

Pour obtenir cette matière délicate et une cristallisation irréprochable, les confettiers vont progressivement réchauffer et refroidir le produit selon un procédé similaire au chocolat.

Température





# LES RECETTES

La recette originale du Coffola joue sur les notes de chaque arôme et allie des ingrédients naturels soigneusement sélectionnés : grains de café Arabica bio et purs origines, torréfiés en Suisse, sucre Suisse, poudre de lait Suisse et beurre de cacao issus d'une production durable et éthique.

Né d'un savoir faire artisanal, le coffola invite à de nouvelles émotions gustatives.



## FONDANT AU COFFOLA®

### INGRÉDIENTS

150 gr de coffola  
75 gr de beurre  
75 gr de sucre  
3 oeufs  
3 càs de lait  
3 càs de farine  
Sucre glace

### PRÉPARATION

Faire fondre le coffola et le beurre au bain-marie

Battre les oeufs, le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse

Ajouter la farine, le lait au mélange puis le coffola et le beurre fondu

Verser la préparation dans un moule préalablement beurré

Glisser au four préchauffé à 180°C et faire cuire 10 minutes

Laisser refroidir puis recouvrir d'une fine couche de sucre glace

Savourez !

## MOUSSE AU COFFOLA®

### INGRÉDIENTS

100 gr de coffola  
2 œufs  
3 càs de sucre  
2 dl de crème entière en chantilly  
1 pincée de sel

### PRÉPARATION

Faire fondre le coffola au bain-marie

Séparer les blancs des jaunes d'œufs  
Mélanger les jaunes avec 2 càs de sucre,  
fouetter et ajouter au coffola fondu

Monter les blancs en neige ferme avec  
une pointe de sel

Rajouter 1 càs de sucre

Incorporer délicatement les blancs en  
neige au coffola

Placer la mousse au réfrigérateur  
durant 4 heures

Dégustez !





## SOUFFLÉ AU COFFOLA®

### INGRÉDIENTS

225 gr de coffola  
80 gr de beurre  
270 gr blancs d'œufs  
120 gr de sucre cristallisé  
4 jaunes œufs

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 210°C thermostat 7

Faire fondre le coffola et le beurre au bain marie

Battre les blancs d'œufs en ajoutant le sucre en  
4 fois 30 gr

Ajouter les jaunes d'œufs

Ajouter le coffola fondu et mélanger doucement

Beurrer et sucrer votre moule

Faire cuire à chaleur tournante 12 à 13 minutes

Servir chaud et savourez !

# CRÈME BRÛLÉE AU COFFOLA®

## INGRÉDIENTS

500 gr de coffola  
160 gr de jaune d'oeufs (8 jaunes d'oeufs)  
40 gr de sucre cristallisé  
800 gr de crème 35% matière grasse

## PRÉPARATION

Faire chauffer la crème à 85 degrés et ajouter le coffola et laisser fondre ensemble

Battre les jaunes d'oeufs et le sucre et les verser sur le mélange crème coffola

Bien remuer et verser dans les ravers de crème brûlée

Passer au four 30 minutes à 90 degrés sans humidité

Laisser refroidir au frigo et avant de servir, caraméliser le dessus de la crème brûlée avec du sucre cristallisé et un chalumeau

Savourez !



# LES COLLECTIONS

La recette unique du Coffola permet d'imaginer des gammes de produits pleines d'arômes, d'une grande finesse avec une recette maîtrisée qui rappelle les meilleurs cafés de spécialité.



# LA MASSE EN PISTOLES

Une couverture 100% café pour  
remplacer ou compléter vos  
recettes chocolat habituelles

Un kilogramme de Coffola pour  
toutes vos fantaisies culinaires !

Ingrédients: café Bio torréfié en  
Suisse, beurre de cacao, sucre  
Suisse, poudre de lait Suisse



	Masse Grand Cru Colombie	Masse Colombie Pur Café	Masse Classique Latino	Masse Latino Pur Café	Masse Pâte à tartiner seuu
Amertume					
Intensité					
Force					
Rondeur					
Température de travail	29-30.5°	29-30.5°	29-30.5°	29-30.5°	24-26°
Description	Des notes de pain grillé. Riche et généreux, une belle plénitude et un caractère parfaitement équilibré. Parfait accord du goût café originel arabica pure origine.	Grand cru Colombie dont on a réduit la teneur en sucre ; permet de faire ressortir des notes d'amertumes et une puissance plus importante.	Un caractère riche ample et parfumé. Une touche d'amertume avec une belle rondeur.	Café latino dont on a réduit la teneur en sucre ; permet de faire ressortir des notes d'amertumes et une puissance plus importante.	Pâte à tartiner ultra-gourmande avec des arômes de café grand cru de Colombie pour un goût riche et subtil, associés à la douceur de notre praliné noisette.
Ingrédients	café Bio torréfié en Suisse, beurre de cacao, sucre Suisse, poudre de lait Suisse				Café d'origine Colombie, praliné noisette, beurre de cacao, sucre suisse, poudre de lait suisse, huile de tournesol
DLUO	18m	18m	18m	18m	18m

# TABLETTES

Chaque tablette est formée d'une multitude de petits sommets qui rappellent non seulement les paysages montagneux où poussent les grands crus d'arabica mais également les Alpes suisses, terre d'origine du Coffola.

Avec seulement 4 ingrédients: café Bio torréfié en Suisse, beurre de cacao, sucre Suisse, poudre de lait Suisse

Retrouvez les notes les plus représentatives de toutes les vos origines de cafés préférées.



# BORD DE TASSE COFFOLA

On retrouve dans ces délicieuses bouchées tous les arômes du café sélectionné dans notre Coffola pour accompagner votre tasse de café.

Ces petits grains se laissent savourer et expriment l'identité complète du Coffola par leur saveur et leur texture.

Personnalisable avec votre logo et votre café



# CŒURS DE FRANCE COFFOLA

Le cœur de France au Coffola est un incontournable des petites pauses gourmandes. Caramélisée au four, c'est l'une des raisons qui explique la qualité supérieure de ce produit.

L'enrobage de Coffola au café de Colombie amène l'équilibre et la gourmandise qui complète ce biscuit.

Ingrédients: Café Bio torréfié en Suisse, beurre de cacao, sucre Suisse, poudre de lait Suisse, farine de blé, sucre, beurre 22%, sel, farine de malte d'orge



# PÂTE À TARTINER

## COFFOLA

220gr de pâte à tartiner ultra-gourmande avec des arômes de café associés à la douceur de notre praliné noisette.

Une sélection d'un cru d'exception pour accéder à un univers de saveurs inoubliables et une texture qui nous fait retourner en enfance.

Ingrédients: Café d'origine Colombie, praliné noisette, beurre de cacao, sucre suisse, poudre de lait suisse, huile de tournesol.



# BARRE AU COFFOLA

Une recette 100% artisanale à base de café de spécialité de Colombie...

Attention cette barre de Coffola artisanale est addictive !

Ingrédients: Café Bio torréfié en Suisse, beurre de cacao, sucre Suisse, poudre de lait Suisse





LA COFFOLATERIE SA

37 Av. A-F. Dubois  
CH 1217  
Meyrin

info@coffola.ch



0% de cacao, de colorants,  
de lécithine de soja, d'OGM et  
de conservateurs.  
Sans gluten





C O F F O L A

eat your **coffee**