

# Les Inspirations Gourmandes Tout chocolat



# Édito

Prendre du plaisir, partager, innover... C'est de cette envie, propre à la gastronomie, que sont nées les

## Inspirations Gourmandes.

Cette aventure, qui a d'abord débuté comme un jeu-concours, a dévoilé de véritables passionnés maîtrisant les techniques culinaires, et tout particulièrement celle du chocolat.

Ce sont ces 8 Chefs, amateurs ou professionnels, que vous allez découvrir tout au long de ces Inspirations Gourmandes.

Je vous souhaite d'intenses plaisirs gustatifs,

Chef Philippe



*Découvrez nos recettes «tout chocolat» !*

# Sommaire

Cacao Barry : la passion et la créativité depuis 1842

6 |

Sucettes de guimauve à la framboise, enrobées de chocolat

8 |

Sphère meringuée, mousse chocolatée et compotée de cerises au gingembre

12 |

Dôme cacao constellation

14 |

Dôme bavaroise chocolat blanc, crémeux violette sur fondant chocolat, nappage miroir violet

18 |

Trianon au chocolat

20 |

Le Choc'Exotique

24 |

Rouleaux aux 3 chocolats

26 |

Pink Spring

30 |

Mille-feuille chocolat agrumes 32 |

Mille-feuille contraste 36 |

Pyramide chocolat blanc cœur craquant 38 |

Khéops 42 |

Poisson en chocolat 44 |

Le cake pop des mers 48 |

Profiteroles caramel chocolat 50 |

Nuage choco/coco et ses éclats de gourmandises 54 |

Toute la pureté de la nature 56 |



## *La Passion et la Créativité depuis 1842*

C'est en 1842 que Charles Barry, passionné de chocolat et négociant en thé et café, décide de se rendre en Afrique pour rechercher une sélection de fèves de cacao lui permettant de créer son propre chocolat « connaisseur ».

C'est ainsi que Cacao Barry, du nom de son fondateur, perpétue la tradition d'une production de chocolat de grande qualité.

Novateur, c'est en 1963 que Cacao Barry crée les bâtons au chocolat boulangers moulés et par la même occasion les fameux pains au chocolat...



### **L'héritage français**

Synonyme du fameux patrimoine gastronomique français avec un niveau d'expertise élevé dans la pâtisserie, la société collabore étroitement avec les producteurs de cacao sur leurs plantations afin de s'assurer de la meilleure qualité de la récolte. Cela a un impact direct sur la qualité générale des fèves utilisées et permet à Cacao Barry de sélectionner uniquement les fèves de la meilleure qualité et les plus appropriées à chaque recette particulière au chocolat. En outre, chacun des produits de Cacao Barry est constitué de beurre de cacao et de vanille purs à 100% afin d'atteindre les niveaux les plus élevés de qualité.



### **La qualité au service des meilleurs chocolatiers**

Cacao Barry contrôle chaque étape du processus. Cela va de la sélection des fèves jusqu'à la création de ses recettes exclusives en passant par la production de son propre beurre de cacao. Toutes les recettes de chocolat garantissent une constance parfaite du goût et des performances techniques. C'est la raison pour laquelle chaque chocolat de couverture de Cacao Barry est unique et si spécial.





## Plantation millésime

Les exclusives plantations Millésime de Cacao Barry sont constituées de fèves spécialement sélectionnées. Elles offrent des goûts spécifiques et des variations subtiles qui sont liés aux changements annuels des conditions climatiques.

Les chocolats de couverture de la plantation offrent chaque année une nouvelle cuvée. Comme pour le vin, la gamme de plantations de Cacao Barry va encore plus loin que le processus de traçabilité requis en offrant les fèves de cacao de la meilleure qualité à ses clients.



## La gamme Origine

Depuis 1842, les professionnels du chocolat du monde entier ont reconnu Cacao Barry comme étant le créateur des couvertures de chocolat les plus fines et les plus exceptionnelles.

Toujours à la recherche de goûts originaux et nouveaux de chocolat, Cacao Barry a découvert une gamme d'incroyables fèves de cacao, intenses et riches, dans les coins les plus isolés des régions tropicales. La gamme Origine provient de cette variété de fèves : des chocolats de couverture uniques, produits en utilisant des fèves récoltées exclusivement dans des pays possédant un sol, un climat et une variété de cacao particuliers.



# Sucettes de guimauve à la framboise, enrobées de chocolat





## Pour 8 personnes :

### Guimauve framboise :

300 g de sucre semoule  
80 g d'eau  
40 g de glucose cristal  
2 blancs d'œufs (soit 60 g)  
8 feuilles de gélatine (soit 16 g)  
120 g de purée de framboise  
10 g d'eau de fleur d'oranger (facultatif)

### Enrobage chocolat :

400 g de chocolat de couverture  
noir Tanzanie  
10 g d'huile de pépins de raisin  
10 g de beurre de cacao Mycryo®

### Finition :

Feuille transfert pour chocolat



## Réalisation de la guimauve

Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.  
Dans une casserole, verser le sucre en poudre avec l'eau.  
Lorsque l'eau et le sucre arrivent à ébullition, y ajouter le glucose légèrement réchauffé au four micro-ondes pour le liquéfier et donc faciliter sa manipulation.  
Faire cuire jusqu'à atteindre la température de 130°C.

Pendant ce temps, dans la cuve du batteur, monter les blancs d'œufs en neige bien ferme. Lorsque ceux-ci sont bien montés, incorporer le sucre cuit lorsqu'il est arrivé à 130°C.

Battre la préparation quelques instants.

Égoutter les feuilles de gélatine, bien les presser dans la main afin d'en extraire le maximum d'eau.

Incorporer les feuilles de gélatine dans la meringue chaude.

Fouetter pour bien dissoudre la gélatine dans la meringue chaude.

Continuer à fouetter jusqu'à ce que la meringue devienne tiède.

Ajouter à cette préparation la purée de framboise.

L'incorporer délicatement avec une spatule type maryse.

Verser la pâte à guimauve dans une poche à douille munie d'une douille unie de petit diamètre (3 ou 4 mm).

À l'aide d'un pinceau pâtissier et d'un peu d'huile, graisser les empreintes du moule « sphères ».

Emboîter les deux parties l'une sur l'autre et remplir chaque cavité de préparation à la guimauve framboise.

Lisser la surface avec une spatule métallique coudée de façon à ce que les sphères soient bien remplies.

Graisser un moule Silicone « cœurs ».

Remplir les cavités de préparation à la guimauve framboise.

Les laisser durcir au frais pendant 4 heures.

Une fois les guimauves gélifiées, les démouler délicatement.

Planter une guimauve sur un bâtonnet à sucettes jusqu'à son centre.

Faire de même avec toutes les guimauves.

## Enrobage chocolat

Faire fondre le chocolat de couverture noir au bain-marie ou au four micro-ondes (par séquences de 15 à 20 secondes afin que le chocolat ne brûle pas), jusqu'à une température avoisinant les 35°C (pour cela utiliser un thermomètre à visée laser).

Ajouter l'huile de pépins de raisin et le beurre de cacao Mycryo®.

Mélanger soigneusement à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que l'huile de pépins de raisin et le beurre Mycryo® soient bien incorporés et fondus.



Tremper les sucettes « cœurs » de guimauve dans le chocolat tempéré, en prenant soin de bien prendre la base du bâtonnet pour bien fixer la guimauve sur celui-ci.

Sortir la sucette du chocolat en prenant soin d'égoutter le surplus de chocolat.

Démouler les guimauves rondes.

Piquer les bâtonnets à sucettes dans chacune des boules de guimauve, puis les décoller délicatement.

Prendre une sucette de guimauve.

La tremper dans l'enrobage chocolat.

Égoutter l'excédent de chocolat.

## | Finition

Déposer les sucettes sur une feuille transfert pour chocolat.

Une fois le chocolat refroidi et figé, décoller délicatement la sucette, l'imprimé de la feuille transfert restera sur le chocolat.

Répéter cette opération pour toutes les sucettes.

1



## Beurre de cacao

### Mycryo® 0,675 kg

Le Mycryo®, pure invention Cacao Barry, facilite le tempérage du chocolat pour rendre accessibles les recettes les plus délicates.



3



2

## Moule silicone

### 24 savarins cœurs

Résistance de - 50°C et + 230°C pour une utilisation du congélateur au four de cuisson. Lavage facile à l'eau avec une éponge ou au lave-vaisselle.



4



1

## Chocolat de couverture noir Saint Domingue en pistoles 1 kg

Découvrez la saveur vineuse, la note fruitée, épicée, dense et puissante que le cacao a puisé dans une terre à chocolat, naturellement sombre, généreuse, envoûtante.

2

## Purée de framboise CapFruit

Purée de framboise pasteurisée en poche aseptique de 450 grammes avec bouchon verseur.

3

## GourmetFlex - Sphères entières

Les moules GourmetFlex thermorésistants de -40°C à +230°C permettent désormais de réaliser des billes de forme parfaite, salées ou sucrées, sans le moindre effort.

4

## Feuille transfert pour chocolat

Permet de réaliser des décalcomanies sur le chocolat pour le décorer et/ou le personnaliser.



Sphère meringuée, mousse  
chocolatée et compotée  
de cerises au gingembre





## Pour 4 personnes :

### Meringue suisse :

60 g de blancs d'œufs  
120 g de sucre en poudre

### Compotée de cerises :

200 g de cerises Burlat  
2 cm de racine de gingembre  
épluchée  
1 cuillère à café de mélange 4 épices  
2 cuillères à soupe de miel

### Mousse chocolatée :

20 cl de crème fleurette 30% MG  
100 g de chocolat noir 70% Cuba

### Finition :

Quelques copeaux de chocolat blanc  
Un peu de cacao en poudre  
Quelques stylos en chocolat  
blanc/rosé



## | Meringue suisse (peut être préparée la veille) :

Verser les blancs d'œufs et le sucre en poudre dans la cuve du batteur. Mélanger au fouet. Placer la cuve du batteur au bain-marie et fouetter jusqu'à ce que la préparation devienne chaude. En posant le dessus du doigt au contact des blancs, il faut ressentir le picotement de la chaleur tout en veillant à ne pas trop chauffer la préparation pour qu'ils ne coagulent pas.

Placer la cuve sur le batteur et battre à vitesse maximum jusqu'à complet refroidissement. Remplir de meringue une poche à douille munie d'une douille unie de 5 mm de diamètre. Garnir des demi-sphères en silicone Gastroflex en formant une spirale. Commencer par le fond de la demi-sphère et remonter en tournant jusqu'aux bords. La couche de meringue doit être assez épaisse pour ne pas casser au démoulage après la cuisson. Laisser sécher la meringue à l'air libre 30 minutes, puis cuire au four à 80°C pendant 2 heures. Au terme de la cuisson, laisser refroidir dans le four éteint.

## | Compotée de cerises :

Verser les cerises équeutées et dénoyautées dans une casserole. Hors saison, vous pouvez utiliser des bigarreaux surgelés que vous trouverez facilement dans le commerce. Ajouter un bout de gingembre pelé et taillé en tranches, les 2 cuillères à soupe de miel et enfin la cuillère à café de mélange 4 épices. Cuire à feu doux pendant 10 minutes environ. Retirer le gingembre et réserver.

## | Mousse chocolatée :

Verser la crème fleurette froide dans la cuve du batteur. La monter en crème fouettée. En parallèle, faire fondre le chocolat noir au bain-marie ou au four micro-ondes. Le verser sur la crème fouettée et mélanger délicatement avec une spatule type maryse jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène de couleur uniforme. Remplir une poche à douille munie d'une douille unie de 1 cm de diamètre de cette mousse chocolatée. Réserver.

Décoller délicatement les sphères du moule silicone. Il faut procéder avec délicatesse car elles sont très fragiles. Repositionner la moitié des sphères dans le moule silicone et garnir généreusement l'intérieur de mousse chocolatée en la disposant en forme de nid. Il faut veiller à laisser une cavité au centre. Garnir la cavité de compotée de cerises et parsemer sur le dessus quelques copeaux de chocolat blanc. Recouvrir avec les autres demi-sphères vides.

## | Dressage :

Tremper un pinceau pâtissier dans le jus des cerises et tracer un trait dans l'assiette. Avec le reste de mousse chocolatée, déposer une noisette au centre de l'assiette. Saupoudrer la sphère meringuée de cacao en poudre et la positionner sur la noisette de chocolat pour bien la stabiliser dans l'assiette. Servir immédiatement.



# Dôme cacao constellation





## Pour 6 personnes :

### Crème brûlée menthe/bergamote :

5 jaunes d'œufs  
60 g de sucre  
8 à 10 feuilles de menthe  
40 cl de crème fleurette

### Croustillant Cara Crakine™ :

105 g de chocolat de couverture  
noir Tanzanie  
210 g de Cara Crakine™

### Mousse au chocolat noir :

140 g de sucre  
4 œufs  
1/2 litre de crème fleurette  
375 g de chocolat de couverture  
noir Tanzanie  
50 g de noisettes caramélisées

### Anneaux en chocolat :

250 g de chocolat blanc  
de couverture  
1% du poids de chocolat en  
beurre de cacao Mycryo® (2,5 g)

### Finition :

Quelques crispearls chocolat blanc  
200 g de chocolat de couverture  
blanc satin™  
2 g de beurre de cacao Mycryo®



## | Crème brûlée menthe/bergamote

Faire chauffer la crème jusqu'à l'ébullition. Ajouter les feuilles de menthe bergamote dans la crème chaude. Couvrir et laisser infuser 10 à 15 minutes. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre.

Blanchir la préparation. Avec un passe-bouillon, filtrer le lait infusé sur les œufs blanchis. Presser avec une cuillère sur les feuilles de menthe pour en extraire tous les arômes. Mélanger soigneusement.

Verser cette crème dans un moule Gastroflex demi-sphères ø 4,3 cm.

Enfourner à 100°C pendant 40 minutes. Lorsque la crème brûlée est cuite, la sortir du four et la placer au congélateur une vingtaine de minutes.

Démouler délicatement les demi-sphères. Réserver au frais.

## | Croustillant Cara Crakine™

Verser le Cara Crakine™ légèrement ramolli au micro-ondes, dans un cul de poule, y ajouter le chocolat fondu. Mélanger soigneusement les deux éléments. Verser ce mélange sur une feuille de papier sulfurisé.

Étaler en une fine couche à l'aide d'une spatule coudée.

Disposer sur le dessus une seconde feuille de papier sulfurisé.

Bien aplatir avec la main. Égaliser avec le rouleau à pâtisserie pour avoir une abaisse uniforme de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Puis réserver le croustillant Cara Crakine™ au réfrigérateur.

## | Mousse au chocolat noir

Dans une casserole, cuire le sucre avec 5 cl d'eau. Lorsque le sucre approche des 120°C, mettre à fouetter les œufs entiers dans le batteur. Verser le sucre progressivement sur les œufs entiers, tout en fouettant à petite vitesse. Augmenter la vitesse du batteur, et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Verser la préparation obtenue dans un récipient.

Faire fondre le chocolat de couverture. Le verser dans les œufs montés avec le sucre. Y ajouter les noisettes concassées. Mélanger tous ces éléments, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Monter la crème fleurette en crème fouettée. Ajouter la crème fouettée dans la préparation au chocolat. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule type maryse, jusqu'à ce que le mélange soit de couleur homogène. Verser la préparation dans une poche à douille. Dresser la mousse au chocolat à mi-hauteur des moules demi-sphères inox de 7 cm de diamètre.

Déposer les crèmes brûlées dans la sphère remplie de mousse au chocolat. Compléter le remplissage des sphères avec le restant de mousse au chocolat. Lisser la surface avec une spatule métallique coudée.

Sortir du réfrigérateur le croustillant Cara Crakine™ et retirer la première feuille de papier sulfurisé. Découper à l'emporte-pièce des disques de croustillant Cara Crakine™ (de 7 cm de diamètre), et les décoller délicatement. Les disposer sur chacune des sphères inox.

Ils serviront de base au dessert.

Placer au congélateur.



## | Anneaux en chocolat

Faire fondre le chocolat blanc au four micro-ondes par petites étapes de 10 à 15 secondes jusqu'à ce qu'il atteigne une température avoisinant les 40°C. Lorsqu'il est fondu, bien mélanger jusqu'à ce que la température baisse à 35°C. À ce moment-là, ajouter le beurre Mycryo®, le laisser fondre quelques secondes, mélanger et laisser baisser la température jusqu'à ce qu'elle atteigne 28°C.

À présent, verser le chocolat tempéré sur une feuille guitare, ou une feuille rhodoïde. L'étaler avec une spatule métallique coudée sur une épaisseur uniforme de 2 mm. Laisser cristalliser tout doucement à température ambiante. Lorsque le chocolat commence à cristalliser, découper des disques de chocolat avec un emporte-pièce uni.

Lorsque tous les disques sont taillés, les placer au réfrigérateur 5 minutes maximum pour cristalliser le chocolat. Retirer la plaque du réfrigérateur. La retourner sur une planche et retirer la feuille guitare ou rhodoïde. Prendre les anneaux et les séparer individuellement. Sortir les demi-sphères inox du congélateur. Les démouler en réchauffant légèrement le moule à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Faire glisser le dessert chocolat dans la demi-sphère pour le démouler. Les déposer sur une toile de cuisson Silpat. Réserver au congélateur.

## | Finition

Placer le spray perlé velours chocolat dans un bain-marie ayant une eau chauffée à 50°C environ et le laisser se réchauffer pendant ½ heure, tout doucement. Lorsque le spray est chaud, le secouer environ deux minutes jusqu'à ce qu'on entende la bille qu'il y a à l'intérieur claquer sur les parois.

Pulvériser les dômes chocolat gelés avec ce spray velours à une distance de 30 / 40 cm, de façon à glacer la totalité des dômes sur tous les côtés et donner l'aspect velouté recherché.

Il est primordial que l'entremets soit gelé et que le spray velours soit chauffé à 50°C pour obtenir cet effet velouté. Prendre délicatement les disques de chocolat blanc et les déposer sur les dômes.

Utiliser des disques de diamètre différent de façon à ce qu'il se positionnent à un niveau différent à chaque fois.

Prendre les crispearls et les disposer sur une feuille de papier sulfurisé. Les décorer avec un spray or de manière à ce qu'ils deviennent entièrement dorés. Laisser sécher. Avec un cornet à décor et un peu de chocolat blanc tempéré, déposer une goutte de chocolat sur les anneaux de chocolat blanc.

Déposer avec une pince à dresser les billes une à une sur les petits points de colle en chocolat blanc.

Réserver au frais jusqu'au moment du service.

## Perlé velours chocolat en spray

Donne un effet velours - cacao poudre sur vos entremets, bûches, petits gâteaux... à pulvériser sur les pièces préalablement passées au congélateur.



1



2



3

1

## Moule silicone Gastroflex 6 demi-sphères

Plaque de silicone alimentaire pure injectée. Conforme aux législations internationales sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

2



1

## Noisettes entières caramélisées origine Morella 1 kg

Noisettes entières caramélisées origine Morella.

2

## Chocolat de couverture noir Tanzanie en pistoles 1 kg

Impossible de résister à l'envie de croquer dans ce chocolat tant il est intense, onctueux et fondant.

3

## Demi-sphère inox Ø 7 cm (x 6)

6 moules demi-sphériques en acier inoxydable.



Dôme bavaroise  
chocolat blanc,  
crèmeux violette sur fondant  
chocolat, nappage miroir violet





## Pour 6 personnes :

### Crèmeux à la violette :

250 g de crème fleurette  
63 g de jaune d'œuf  
30 g de sucre en poudre  
Arôme violette  
3 g de gélatine (1,5 feuilles)

### Fondant au chocolat intense :

2 œufs  
85 g de sucre en poudre  
100 g de chocolat de couverture  
noir 70% Saint Domingue  
90 g de beurre

### Bavaroise chocolat blanc :

250 g de crème fouettée  
100 g de chocolat blanc satin™  
3 g de gélatine (1,5 feuilles)  
80 g de lait

### Nappage miroir violet :

90 g d'eau  
110 g de sucre en poudre  
75 g de crème fleurette  
50 g de chocolat blanc  
4 g de gélatine (2 feuilles)  
Colorant violet

### Finition :

Violettes cristallisées



## | Crèmeux à la violette :

Faire bouillir la crème fleurette. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, leur ajouter la crème en mélangeant. Cuire à 85°C, mixer, ajouter la gélatine ramollie et égouttée.

Ajouter l'arôme violette petit à petit en goûtant, jusqu'à ce que la quantité soit à votre goût.

Couler dans des demi-sphères Ø 3 cm. Congeler.

## | Fondant au chocolat intense :

Battre les œufs et le sucre. Faire fondre le beurre et le chocolat, les mélanger ensemble puis les incorporer au mélange œufs-sucre.

Étaler la pâte, sur une plaque, sur une épaisseur de 5 mm, faire cuire au four à 180°C, stopper quand le gâteau est encore moelleux et fondant, ne pas faire sécher. Laisser refroidir.

## | Bavaroise chocolat blanc :

Porter le lait à ébullition. Le sortir du feu.

Lui ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée. Verser le tout sur la couverture ivoire.

Laisser refroidir le mélange jusqu'à 25-30°C puis incorporer délicatement la crème fouettée.

## | Montage :

Remplir à moitié de bavaroise au chocolat blanc des demi-sphères de 7 cm de diamètre, déposer au milieu les demi-sphères de crèmeux à la violette congelé.

Si nécessaire, compléter avec un peu de bavaroise au chocolat blanc puis terminer par un disque de fondant au chocolat découpé à l'emporte-pièce Ø 7 cm. Disposer au congélateur.

## | Nappage miroir violet :

Ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter la crème puis le chocolat blanc. Retirer immédiatement du feu, attendre que le chocolat soit fondu puis ajouter la gélatine ramollie et égouttée.

Ajouter du colorant jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.

Laisser refroidir à 28 °C.

## | Finition :

Sortir les sphères du congélateur, les disposer sur une grille et les napper du glaçage lorsqu'elles sont encore gelées.

Réserver au réfrigérateur.

Au moment du dressage, décorer les dômes avec des violettes cristallisées.



# Tríanon au chocolat





## Pour 6 personnes :

### Pâte à russe :

125 g de tant pour tant blanchi  
25 g de farine  
40 g de lait  
5 blancs d'œufs  
25 g de sucre

### Praliné croustillant :

125 g de chocolat de couverture  
noir Venezuela  
250 g de pailleté feuilletine™  
500 g de praliné amandes noisettes

### Mousse au chocolat :

200 g de chocolat de couverture  
noir Venezuela  
50 g de lait  
250 g de crème fouettée

### Finition :

100 g de chocolat de couverture  
noir Venezuela fondu  
50 g de cacao en poudre  
Quelques spirales en chocolat  
Spray or  
Crispears de chocolat blanc



## | La pâte à russe

Mélanger le tant pour tant, le lait et la farine à l'aide d'une spatule en bois.  
Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.

Ajouter le sucre en poudre et bien les serrer.

Incorporer au fouet 1/4 des blancs dans la pâte obtenue afin de liquéfier la préparation et d'obtenir un mélange homogène.

Ajouter les blancs restants sur la préparation et mélanger délicatement à la maryse. Étaler la pâte à russe sur une feuille de papier sulfurisé, découpée aux dimensions d'une plaque à pâtisserie de 40 x 30 cm.

Cuire à four chaud, 180°C, pendant 10 minutes.

Le biscuit doit gonfler légèrement et rester moelleux.

Au terme de la cuisson, retirer la plaque du four et laisser refroidir.

## | Le praliné croustillant

Assouplir le praliné amandes/noisettes avec une spatule.

Y ajouter le chocolat noir fondu. Mélanger soigneusement avec une spatule. Y ajouter enfin le pailleté feuilletine™.

## | La mousse au chocolat

Monter la crème fleurette en crème fouettée.

Verser le lait tempéré sur le chocolat noir fondu. Bien mélanger au fouet.

Incorporer un tiers de la crème fouettée à la préparation au chocolat.

Mélanger vigoureusement au fouet.

Incorporer le restant de crème fouettée et mélanger délicatement avec une spatule type maryse.

## | Montage

À l'aide d'un rectangle inox de 20 x 10 cm, découper un fond de biscuit russe. Chablonner une face du biscuit.

Laisser durcir au frais.

Retourner le biscuit sur une plaque à pâtisserie.

Repositionner le rectangle inox sur la pâte.

Verser le praliné croustillant réalisé au préalable sur le fond de pâte à russe.

L'égaler sur une épaisseur de 1 cm environ, en le tassant bien.

Veiller à ne pas faire de trace sur le rectangle inox afin que les étages se distinguent bien lors du démoulage.

Laisser durcir au frais.

Verser la mousse au chocolat sur le praliné croustillant.

Égaliser la mousse au chocolat et lisser la surface.

À l'aide d'un peigne à décor, tracer des stries parallèles sur la longueur du gâteau. Placer au frais et laisser durcir 2 heures minimum.



## | Finition

Lorsque l'entremets a durci, retirer le rectangle inox en le chauffant très légèrement à l'aide d'un chalumeau de cuisine (attention à ne pas faire fondre la mousse au chocolat).

Faire glisser le rectangle inox verticalement.

Saupoudrer la surface du trignon avec du cacao en poudre.

Décorer la surface de spirales en chocolat décorées avec du spray or et des crispearls de chocolat blanc.

Rectangle inox 20 x 10 cm  
Rectangle en acier inoxydable.

2

3

5

4

1

Tant pour tant blanchi  
1 kg

Préparation à base de 50% de poudre d'amandes et de 50% de sucre glace, d'où son nom « Tant pour Tant ».

1

Pailleté feuilletine™ pur  
beurre 2,5 kg Cacao Barry

Le pailleté feuilletine pur beurre vous permet de réaliser des recettes 100% pur beurre avec un croustillant inégalé en pâtisserie et chocolaterie.

2

Peigne à décor 2 côtés en  
polypropylène

Peigne rectangulaire à 2 côtés servant à décorer les biscuits, desserts, entremets... (bûches de Noël, biscuits rayés...).

3

Perles de chocolat blanc

Ces perles à base de biscuits ont la particularité de conserver leur croquant après un passage au froid ou au congélateur.

4

Praliné, 25% amandes/  
25% noisettes

Pour parfumer vos crèmes, le praliné en pâte se mêlera parfaitement à vos préparations sucrées.

5

Chocolat de couverture  
noir Venezuela en  
pistoles 1 kg

Fruit d'un dosage subtil, il réunit des Criollos très aromatiques et des Trinitarios provenant tous des fameux terroirs vénézuéliens des régions du Barlovento et du Pari Peninsula.



# Le Choc'Exotique





## Pour 8 personnes :

### Panna cotta coco/citron/gingembre :

200 g de crème de coco  
100 g de lait de coco  
200 g de lait  
1 citron vert (jus + zeste)  
1 citron jaune (jus + zeste)  
4 gouttes de concentré d'arôme au gingembre  
80 g de sucre  
6 g de gélatine (3 feuilles)

### Biscuit cuillère cacao/coco :

2 œufs  
50 g de sucre en poudre (25+25)  
40 g de farine tamisée  
6 g de cacao tamisé  
5 g de noix de coco râpée

### Sirop au rhum :

25 g de sucre en poudre  
25 g d'eau  
1 cuil. à café de rhum brun

### Praliné croustillant :

40 g de chocolat au lait de couverture à 40%  
160 g de praliné  
90 g de pailleté feuilletine™

### Mousse légère au chocolat :

8 blancs d'œufs  
2 jaunes d'œufs  
75 g de beurre  
200 g de chocolat noir 66% Mexique  
30 g de sucre

### Finition :

Meringues en forme de gouttes  
Cacao en poudre

### Panna cotta coco/citrons/gingembre :

Dans une casserole, mélanger la crème de coco, le lait de coco, le lait, les jus et zestes des citrons, le sucre puis porter le tout à ébullition. Dès les premiers bouillons, laisser infuser 15 minutes à couvert, hors du feu. Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. L'égoutter une fois ramollie et la faire fondre dans le liquide encore chaud. Mélanger, laisser refroidir en veillant à ce que la gélatine ne se solidifie pas. Ajouter les 4 gouttes de concentré d'arôme au gingembre.

### Biscuit cuillère cacao/coco :

Mélanger ensemble la farine, le cacao et la noix de coco râpée. Monter les blancs en neige et les serrer avec 25 g de sucre. Parallèlement, blanchir les jaunes avec les autres 25 g de sucre en poudre. Incorporer délicatement les jaunes aux blancs montés. Incorporer ensuite le mélange farine-coco-cacao, très délicatement. Transvaser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille unie de 10 mm et dresser un disque de 24 cm de diamètre environ. Cuire 10 min à 180°C. À la sortie du four, laisser refroidir.

### Sirop au rhum :

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter le rhum. Laisser refroidir.

### Praliné croustillant :

Faire fondre le chocolat au lait en morceaux dans un bol au bain-marie. Une fois fondu et hors de la casserole, ajouter le praliné puis le pailleté feuilletine™. Bien mélanger à la spatule.

### Montage : (début)

Tapisser le fond d'un cercle à entremets Ø 22 cm de biscuit cuillère. Puncer le biscuit au sirop. Étaler ensuite de façon régulière le praliné croustillant sur le fond de biscuit imbibé. Verser la panna cotta froide (mais non prise) sur le praliné croustillant. Laisser gélifier 30 mn dans le congélateur.

### Mousse légère au chocolat : (à faire à la dernière minute)

Fouetter les blancs en neige et les serrer avec le sucre. En parallèle, faire fondre le chocolat avec le beurre à feu doux. Une fois fondu, l'ajouter aux jaunes d'œufs, en mélangeant au fouet. Ajouter 2 cuillères à soupe de blancs en neige pour détendre la préparation au chocolat. Incorporer très délicatement les blancs en neige restants.

### Montage : (fin)

Lorsque la panna cotta est bien gélifiée, verser la mousse légère au chocolat et lisser la surface. Laisser prendre au frais.

### Finition :

Décercler délicatement l'entremets. Pour cela, réchauffer très légèrement le cercle inox avec un chalumeau de cuisine. Faire glisser vers le haut pour le retirer. Saupoudrer le gâteau de cacao en poudre. Terminer la décoration avec quelques meringues « faites maison » dressées en forme de gouttes et saupoudrées de sucre coloré (voir recette sur site MDC). Réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.



# Rouleaux aux 3 chocolats





## Pour 6 personnes :

### Pâte à tuiles au cacao :

2 blancs d'œufs  
100 g de sucre glace  
50 g de farine  
100 g de beurre  
25 g de cacao en poudre

### Socle en chocolat blanc :

200 g de chocolat de couverture  
blanc satin™

### Mousses au chocolat noir, au lait et blanc :

200 g de chocolat de couverture  
noir Cuba  
200 g de chocolat de couverture au  
lait Papouasie  
200 g de chocolat de couverture  
blanc satin™  
50 g x 3 de lait  
750 g de crème fleurette  
(35% minimum de matières grasses)

### Finition :

100 g de sucre cristal  
Colorant liposoluble vert  
Colorant liposoluble jaune  
Quelques groseilles fraîches  
Bâtonnets de meringue «faits maison»



## | La pâte à tuile

Dans un cul de poule, verser les blancs d'œufs et le sucre glace.  
Mélanger soigneusement au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange  
homogène. Ajouter la farine et le cacao en poudre.  
Bien mélanger. Incorporer le beurre fondu. Mélanger à nouveau.

Étaler la pâte à tuile avec une spatule métallique coudée sur une toile de  
cuisson Silpat, en une fine couche d'épaisseur égale. Cuire à four chaud,  
180°C, durant 7 à 8 minutes.

Au terme de la cuisson, retirer la toile de cuisson du four, détailler la pâte  
aux dimensions des tubes inox.

Vous devez obtenir des rectangles de pâte à tuile parfaits.

**Attention : il faut travailler très rapidement car tant que la tuile  
est chaude, elle est souple et donc facile à manier, mais dès  
qu'elle refroidit elle devient cassante.**

Rouler délicatement la pâte à tuile autour des tubes en inox.  
Bloquer le tube jusqu'à ce qu'il refroidisse légèrement et que la pâte  
durcisse.

Réaliser différents tubes de différentes hauteurs pour préparer le dessert  
à l'assiette, sachant qu'il faut sept tubes par assiette, dont un très grand,  
deux moyens, deux plus petits et deux de tailles différentes.

## | Le socle en chocolat blanc

Faire fondre le chocolat de couverture blanc au four micro-ondes au 3/4  
de sa puissance maximum par étapes de 20 secondes.  
Mélanger régulièrement de manière à ce que le chocolat ne brûle pas.  
Lorsqu'il est fondu, le verser sur une feuille PVC relief qui permet  
d'obtenir un relief sur une des faces. Laisser figer.

Lorsque le chocolat est figé, décoller la feuille relief, on obtient alors une  
surface granuleuse. À l'emporte-pièce (préalablement chauffé à l'eau  
chaude et bien essuyé) détailler un rond parfait d'un diamètre de 10 cm.

Réserver. Confectionner autant de bases en chocolat que de  
desserts à préparer.



## | Les mousses

Mettre la crème fleurette bien froide dans la cuve du batteur. Monter la crème fleurette en crème fouettée.

Faire fondre les trois chocolats séparément au bain-marie ou au four micro-ondes. Dans le cas de l'utilisation du four micro-ondes, faire fondre par étapes de 20 secondes afin que le chocolat ne brûle pas.

Lorsque les chocolats sont bien fondus, les transvaser dans trois bols distincts. Verser 50 g de lait dans le chocolat blanc.

Bien mélanger.

Verser 50 g de lait dans le chocolat noir.

Bien mélanger. Et faire de même avec le chocolat au lait.

Incorporer un tiers de la crème fleurette fouettée dans le chocolat noir.

Mélanger délicatement au fouet.

Incorporer un autre tiers de crème fouettée dans le chocolat blanc.

Mélanger délicatement au fouet.

Incorporer le dernier tiers de crème fouettée dans le chocolat au lait.

Mélanger délicatement au fouet.

Garnir trois poches à douille avec les trois mousses au chocolat.

Réserver les trois mousses ainsi préparées au frais.

## | Finition

Prendre les rouleaux en chocolat, et tremper la base dans un peu de chocolat blanc fondu.

Puis tremper aussitôt les tubes dans le sucre vert (que l'on obtient en mélangeant le sucre cristal avec les colorants vert et jaune liposolubles) de manière à obtenir une collerette verte.

Faire ainsi avec tous les tubes, de façon à avoir un côté de chaque tube coloré de sucre vert.

Tremper l'autre extrémité des tubes dans le chocolat blanc.

Les disposer délicatement sur la base en chocolat blanc. On commencera par le tube le plus grand, puis les tubes de taille inférieure.

Puis ainsi de suite. Jusqu'à l'obtention d'un dégradé de hauteurs.

Exposer les tubes de façon harmonieuse pour avoir une jolie présentation de dessert.

Garnir chaque tube des différentes mousses au chocolat.

Et terminer la décoration en déposant une groseille sur le sommet de chaque tube. Dresser à l'assiette avec un décor fait au cornet et servir immédiatement. Possibilité d'ajouter quelques bâtonnets de meringue « faits maison » en accompagnement.



①

### Rouleau à crème Ø 2,5 x 10 cm

Blister de 6 rouleaux à crème permettant de réaliser des rouleaux en pâte feuilletée qu'on peut ensuite garnir de préparations sucrées ou salées.



### Chocolat de couverture noir Ocoa 1 kg

Chaque chocolat de la gamme « Toute la pureté de la nature » a été créé avec des fèves de cacao pures issues de la méthode Q-Fermentation.

②



③

①

### Chocolat de couverture blanc satin en pistoles en 1 kg

Chocolat de couverture blanc satin pour moulage, trempage ou enrobage des bonbons en confiseries. Pâtisserie (crème, mousses). Tous décors.

②

### Chocolat de couverture lait Alunga en pistoles 1 kg

Chaque chocolat de la gamme « Toute la pureté de la nature » a été créé avec des fèves de cacao pures issues de la méthode Q-Fermentation

③

### Feuille PVC relief

Idéal pour donner un relief structuré à vos bûches, entremets, glaces, bonbons chocolat...



# Pink Spring





## Pour 6 personnes :

### Chantilly au mascarpone : (la veille)

50 g de crème liquide  
1/2 gousse de vanille  
50 g de sucre  
1 feuille 1/2 de gélatine (3 g)  
150 g de mascarpone  
250 g de crème liquide

### Crèmeux chocolat :

250 g lait  
250 g de crème liquide  
90 g de sucre  
4 jaunes d'œufs  
2 feuilles 1/2 de gélatine  
140 g de chocolat

### Sirop :

50 g d'eau  
50 g de sucre  
Extrait de vanille

### Biscuit cuillère :

4 jaunes d'œufs  
45 g de sucre  
1 bouchon vanille liquide  
80 g de farine  
4 blancs d'œufs  
45 g de sucre

### Finition :

500 g de chocolat noir 65% Inaya  
Pâte à sucre rose  
ou pâte d'amande rose  
Spray or



## | Chantilly au mascarpone (la veille)

Chauffer 50 g de crème avec la vanille grattée et le sucre. Chinoiser dans un cul de poule et ajouter la gélatine préalablement ramollie et égouttée. Ajouter le mascarpone et les 250 g de crème. Filmer et poser au frais toute une nuit.

## | Crèmeux chocolat

Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole. En parallèle, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser hors du feu la moitié du lait sur les jaunes, bien mélanger puis verser dans la casserole et cuire « à la nappe ». Ajouter la gélatine préalablement ramollie et égouttée. Chinoiser la préparation sur le chocolat. Bien mélanger et laisser refroidir au frais.

## | Sirop (le lendemain)

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à l'ébullition. Laisser refroidir et parfumer avec de l'extrait de vanille.

## | Biscuit

Blanchir les jaunes avec le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter la farine et mélanger. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Ajouter un peu des blancs et mélanger énergiquement afin de détendre la préparation, puis incorporer le reste des blancs délicatement à la spatule en soulevant le mélange. Préchauffer le four à 180°C et étaler la pâte sur une toile de cuisson et cuire 10 minutes. Décoller le biscuit de la toile de cuisson et laisser refroidir. Découper des bandes dans le biscuit pour garnir l'intérieur des cercles et découper des disques à l'aide d'un emporte pièce de Ø 5 cm (2 disques par gâteau).

## | Montage

Chemiser l'intérieur des cercles de rodhoïd en faisant déborder du cercle sur 1 cm environ. Découper des bandes dans le biscuit cuillère de la largeur du rodhoïd. Chemiser les cercles de biscuit et déposer un disque au fond. Imbiber le fond et le tour de sirop. Dresser le crèmeux à la poche et un second disque de biscuit imbibé. Finir par un peu de crèmeux.

## | Finition

Tempérer le chocolat noir et l'étaler sur des bandes de feuilles rodhoïd. Décercler les charlottes et déposer la feuille de rodhoïd tout autour sur le biscuit et mettre au frais 2 heures. Monter la chantilly au fouet et la mettre dans une poche à douille munie d'une douille cannelée. Enlever la feuille rodhoïd et déposer la chantilly jusqu'au centre de l'entremets. Terminer le dressage par une fleur découpée dans de la pâte à sucre rose ou de la pâte d'amande rose, à l'aide d'un découpoir adapté. Pulvériser de spray or la base de l'entremets et sur la coque en chocolat. Fixer la fleur avec un point de chocolat fondu.



# Mille-feuille chocolat agrumes





## Pour 6 personnes :

### Pâte feuilletée chocolat :

250 g de farine  
125 g d'eau  
5 g de sel fin  
185 g de beurre  
40 g de cacao en poudre

### Crème chiboust à l'orange :

105 g de jus d'orange  
1/2 zeste d'orange  
4 jaunes d'œufs  
20 g de sucre  
10 g de farine  
4 feuilles de gélatine  
5 g de Grand-Marnier  
280 g de meringue italienne

### Crème chiboust au pamplemousse :

105 g de jus de pamplemousse  
1/2 zeste de pamplemousse  
4 jaunes d'œufs  
20 g de sucre  
10 g de farine  
4 feuilles de gélatine  
280 g de meringue italienne

### Crème chiboust au citron :

105 g de jus de citron  
1/2 zeste de citron  
4 jaunes d'œufs  
20 g de sucre  
10 g de farine  
4 feuilles de gélatine  
280 g de meringue italienne

### Décor chocolat :

150 g de chocolat de couverture  
noir Cuba tempéré  
1 feuille de transfert

### Finition :

200 g de nappage blond  
50 g de Crispearls de chocolat blanc  
50 g de Crispearls de chocolat au lait  
50 g de Crispearls de chocolat noir

## | La pâte feuilletée chocolat

Disposer la farine en fontaine et y ajouter le sel fin et l'eau.  
Former une boule appelée détrempe.  
Inciser en croix et laisser poser au frais 30 minutes.  
Malaxer le beurre avec le cacao en poudre.  
Donner les deux premiers tours de la pâte feuilletée.  
Pour cela, étaler la détrempe en croix. Disposer au centre le beurre chocolaté. Refermer la croix pour enfermer le beurre au centre.  
Étaler la pâte en une bande. Donner un quart de tour et plier en trois.  
Abaisser à nouveau, faire pivoter le pâton d'un quart de tour et plier à nouveau en trois. Laisser poser au frais 30 minutes minimum. Nous venons de donner 2 tours. Donner encore deux fois deux tours de sorte à obtenir 6 tours au total. Cette pâte peut être réalisée la veille.

## | Crèmes chiboust aux agrumes

Dans une casserole, faire chauffer les jus de fruits séparément.  
Clarifier les œufs. Conserver les quatre jaunes et réserver les blancs de côté. Blanchir au fouet le sucre et les jaunes d'œufs.  
Ajouter la farine. Verser le jus d'orange chaud sur le mélange.  
Remuer au fouet et remettre sur le feu. La préparation doit épaissir.  
Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide.

Renouveler les étapes ci-dessus avec le jus de pamplemousse et le jus de citron. Monter les blancs d'œufs en neige dans un batteur.  
Incorporer le sucre cuit à 121°C à petite vitesse. Battre à grande vitesse jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le zeste d'orange et le Grand-Marnier dans la crème à l'orange, le zeste de citron dans la crème au citron et le zeste de pamplemousse dans la crème au pamplemousse.  
Incorporer délicatement un tiers de la meringue italienne dans chacune des crèmes.

## | Cuisson pâte feuilletée chocolat

Diviser la pâte feuilletée en deux. Abaisser la première moitié sur 3 mm d'épaisseur. Piquer la pâte. Disposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie dent de loup. Disposer par dessus la pâte feuilletée en prenant soin de lui faire épouser les formes de la plaque. Couvrir d'une seconde feuille de papier sulfurisé et d'une seconde plaque à pâtisserie dent de loup.

Abaisser la seconde moitié de pâte feuilletée en un rectangle de 40 x 30 cm. Disposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie de 40 x 30 cm et la saupoudrer de sucre glace. Y disposer l'abaisse de pâte feuilletée au chocolat. Saupoudrer à nouveau de sucre glace et d'une seconde feuille de papier sulfurisé. Recouvrir le tout d'une plaque à pâtisserie de même dimension. Cuire à four chaud, 180°C, pendant 25 mn.



## | Décor chocolat

Pendant ce temps, disposer la feuille transfert sur une feuille de papier sulfurisé. Verser le chocolat de couverture noir tempéré.

L'étaler uniformément et laisser prendre à température ambiante.

## | Montage

Prendre deux rectangles inox de 20 x 10 cm. Les assembler avec un morceau de scotch de façon à obtenir un rectangle haut.

Dans la pâte feuilletée ondulée,

découper deux rectangles aux dimensions du rectangle inox.

Détailler également deux rectangles sur la plaque de pâte feuilletée cuite à plat, aux dimensions du rectangle inox.

Disposer sur une plaque à pâtisserie un fond de pâte cuit à plat.

Disposer tout autour les deux rectangles inox assemblés entre eux.

À l'aide d'une poche à douille, garnir le fond avec l'une des trois crèmes au choix. Recouvrir avec un rectangle de pâte feuilletée chocolat ondulée.

Déposer une seconde couche de crème d'un second parfum.

Recouvrir avec un second rectangle de pâte feuilletée chocolat ondulée.

Recouvrir avec la troisième crème, toujours à l'aide d'une poche à douille.

Terminer avec le dernier rectangle de pâte feuilletée chocolat plate.

Placer au frais 2 à 3 heures minimum.

## | Finition

Lorsque le mille-feuille est bien froid et la crème bien figée, les sortir du réfrigérateur. Retirer les rectangles inox en les faisant glisser tout doucement vers le haut. Lustrer la surface du mille-feuille avec le nappage blond fondu. Décorer la surface du mille-feuille avec des billes aux trois chocolats « Crispearls ».

Prendre la plaque de chocolat avec le décor transfert, découper un rectangle aux dimensions du mille-feuille et le coller par simple contact sur les deux extrémités.

Vous pouvez terminer en déposant un fruit (fraise, framboise, physalis...) sur le dessus du mille-feuille.



**Rectangle inox 20 x 10 cm**  
Rectangle en acier inoxydable.

### Feuilles transfert n°1004

Permet de réaliser des décalcomanies sur le chocolat pour le décorer et le personnaliser.

**1** **Chocolat de couverture noir Mexique en pistoles 1 kg**  
Ce chocolat d'une extrême finesse est un mélange subtil de Criollo et de Forastero.

**2** **Plaque dent de loup anti-adhérente**  
Plaque « Dent de loup ». Revêtement anti-adhérent.

**3** **Pince du chef 14,5 cm**  
Pince fine permettant de dresser et décorer les assiettes en manipulant les ingrédients avec précision.

**4** **Rouleau pic-vite « Matfer »**  
Permet de piquer les bandes de pâte de façon régulière en un temps record.



# Mille-feuille contraste





## Pour 6 personnes :

### Pâte feuilletée cacao :

250 g de farine  
5 g de sel  
25 g de beurre doux  
125 ml d'eau  
25 g de cacao poudre  
200 g de beurre de tourage

### Crème bavaroise :

175 g de lait de coco  
1/2 gousse de vanille  
75 g de jaunes d'œufs  
75 g de sucre  
4 feuilles de gélatine (soit 8 g)  
1/2 citron vert (jus et zestes)  
250 g de crème montée

### Chantilly framboise :

100 g de pistaches caramélisées  
125 g de framboises fraîches  
60 g de sucre  
300 g de crème fouettée

### Finition :

Sucre glace  
Framboise fraîche  
Décor chocolat  
Pistaches caramélisées



## Pâte feuilletée cacao

Faire un puits avec la farine et le sel et ajouter le beurre fondu au centre. Bien amalgamer puis ajouter l'eau. Pétrir jusqu'à obtenir une boule homogène. Inciser en croix, filmer et réserver au réfrigérateur 30 minutes minimum. Mélanger le beurre de tourage et le cacao en poudre au batteur électrique avec l'accessoire « feuille » pour obtenir un beurre chocolaté.

Le façonner en un bloc carré. Réserver au réfrigérateur 30 minutes.

Fleurer le plan de travail. Abaisser la détrempe en croix. Disposer le beurre de tourage au centre et rabattre les 4 angles.

Abaisser la pâte au rouleau et la faire pivoter d'un quart de tour.

Plier en trois : c'est le premier tour. Abaisser à nouveau pour donner un second tour et laisser poser au frais 30 mn. Donner 2 tours de plus puis laisser poser au frais 30 mn de plus. Donner 2 tours supplémentaires, soit 6 tours au total. Laisser poser au frais. Abaisser la pâte à la dimension de 2 plaques de 40 x 30 cm. Recouvrir les plaques de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace. Disposer dessus les 2 abaisses de pâte. Saupoudrer à nouveau de sucre glace et recouvrir à nouveau d'une feuille de papier sulfurisé. Surmonter chacune des plaques d'une seconde plaque pour la cuisson. Cuire à four chaud, 180°C, 25 à 30 minutes. Une fois cuits et refroidis, détailler au couteau scie 3 carrés de 18 cm de côté.

## Crème bavaroise coco-citron vert

Porter le lait de coco à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le lait de coco chaud, mélanger, remettre le tout sur le feu et cuire « à la nappe ». Incorporer la gélatine préalablement ramollie et égouttée dans de l'eau froide. Mixer et ajouter le jus et le zeste de citron vert. Une fois la préparation à 25°C, monter la crème et l'incorporer délicatement.

Dresser immédiatement à l'intérieur d'un cadre carré de 18 x 18 x ht 4,5 cm sur un fond de feuilletage cacao. Placer le deuxième fond par dessus et réserver au congélateur.

## Chantilly framboise aux éclats de pistache

Hacher les pistaches caramélisées. Réaliser une marmelade de framboises en mélangeant le sucre et les fruits et en cuisant sur feu doux.

Laisser refroidir. Monter la crème fleurette en crème fouettée puis incorporer délicatement la marmelade de framboises fraîches et les pistaches hachées. Verser cette préparation dans une poche munie d'une douille unie. Décercler l'entremets en réchauffant légèrement le cadre inox avec un chalumeau de cuisine. Dresser la chantilly framboise-pistache sur le second fond de feuilletage cacao en réalisant de jolies billes régulières. Placer le plus joli fond de feuilletage sur le dessus sans trop appuyer.

## Finition

Saupoudrer l'entremets de sucre glace.

Parfaire la décoration avec quelques framboises fraîches, quelques zestes de citrons et quelques pistaches caramélisées.



# Pyramide chocolat blanc cœur craquant







## Pour 6 personnes :

### Le russe :

125 g de tant pour tant blanchi  
25 g de farine  
40 g de lait  
5 blancs d'œufs  
25 g de sucre

### Praliné croquant :

65 g de chocolat de couverture  
noir Cuba  
125 g de pailleté feuilletine™  
250 g de praliné amandes noisettes

### Mousse au chocolat blanc :

200 g de chocolat blanc de  
couverture Zéphyr  
50 g de lait  
250 g de crème fleurette

### Fond de pâte :

125 g de tant pour tant blanchi  
25 g de farine  
40 g de lait  
5 blancs d'œufs  
25 g de sucre

### Tuiles au chocolat :

2 blancs d'œufs  
100 g de sucre glace  
50 g de farine  
100 g de beurre  
25 g de cacao en poudre

### Rouleaux en chocolat :

50 g de chocolat de couverture  
noir Cuba  
20 g de chocolat blanc de  
couverture Zéphyr

### Finition :

Cacao en poudre

## | La pâte à russe

Mélanger le tant pour tant, le lait et la farine à l'aide d'une spatule en bois. Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.

Ajouter le sucre en poudre et continuer à fouetter pendant une dizaine de minutes afin de bien les serrer. Incorporer au fouet 1/4 des blancs dans la pâte obtenue afin de liquéfier la préparation et d'obtenir un mélange homogène. Ajouter les blancs restants sur la préparation et mélanger délicatement à la maryse. Dresser la pâte à russe sur une feuille de papier sulfurisé et cuire à four chaud, 180°C, pendant 20 minutes environ. Au terme de la cuisson, retirer du four et laisser refroidir.

## | Le praliné croquant

Assouplir le praliné amandes/noisettes avec une spatule.

Y ajouter le chocolat noir fondu. Mélanger soigneusement avec la spatule. Y ajouter enfin le pailleté feuilletine™. Mouler le praliné croquant obtenu dans un moule silicone Gastroflex 24 mini-pyramides. À l'aide d'une spatule métallique plate, bien tasser la préparation dans les empreintes afin d'obtenir des petites pyramides individuelles. Une fois tassée, laisser durcir au frais 1/2 heure minimum.

## | Mousse au chocolat blanc

Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes, à température modérée pour ne pas le faire brûler. Lorsque le chocolat est fondu, le verser dans un cul de poule. Y ajouter le lait tempéré. Mélanger soigneusement à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une préparation homogène.

Dans la cuve d'un batteur, monter la crème fleurette en crème fouettée. Ajouter 1/4 de crème fouettée dans la préparation au chocolat blanc. Bien fouetter. Incorporer le restant de crème fouettée. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule maryse. Mouler la mousse au chocolat blanc dans un moule Flexipan forme pyramides en prenant soin de bien étaler la mousse sur les parois du moule et en laissant le centre creux.

Sortir le moule Gastroflex mini-pyramides du réfrigérateur, et démouler les petites pyramides de praliné croquant. Incorporer les pyramides de praliné croquant au cœur des grandes pyramides de mousse au chocolat blanc. Recouvrir la base des pyramides de mousse au chocolat blanc. Lisser la préparation avec une spatule métallique.

Découper dans le fond de pâte des carrés à l'aide d'un carré inox de 7 x 7 cm. Disposer les carrés de pâte sur les bases des pyramides du moule Flexipan. Presser sur la pâte pour bien faire adhérer à la mousse. Laisser prendre au congélateur. Il est important que ce dessert soit gelé pour obtenir un démoulage parfait.

Lorsque le dessert est complètement gelé, démouler délicatement les pyramides, en donnant une pression des doigts sous le moule. Ranger les pyramides sur une plaque à pâtisserie. Réserver au frais.

## | Tuiles au chocolat noir

Dans un cul de poule, verser les blancs d'œufs et ajouter le sucre glace.  
Bien mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.  
Ajouter la farine, ainsi que le cacao en poudre non sucré.  
Mélanger soigneusement.  
Enfin, incorporer le beurre fondu. Mélanger à nouveau.  
Puis laisser poser au frais 30 mn minimum.  
Étaler la pâte à tuile au chocolat à l'aide d'une petite spatule métallique sur une toile de cuisson Silpat.

La pâte a été étalée en forme de virgule, de façon à donner deux ailes à la pyramide. Placer la toile de cuisson sur une plaque à pâtisserie, et cuire à four chaud (180°C) pendant quelques minutes. Lorsque la pâte à tuile est cuite, la sortir du four et la décoller délicatement avec une spatule métallique en raclant la toile Silpat.  
Laisser refroidir. Pour une utilisation ultérieure, il est conseillé de conserver ces tuiles dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité, afin qu'elles gardent leur croquant.

## | Rouleaux chocolat

Faire fondre le chocolat noir pour les rouleaux en chocolat. Faire de même en parallèle avec le chocolat blanc. Étaler ce chocolat noir sur une plaque à pâtisserie en tôle bleue avec une spatule.  
Verser par-dessus le chocolat blanc fondu en y faisant des traînées.  
Égaliser à la spatule métallique en lissant le tout, de manière à obtenir un marbrage. Puis laisser prendre au frais.

Voici le moment venu de façonner les rouleaux. La difficulté dans cette technique est d'obtenir le chocolat à bonne température. Pour cela, il est nécessaire de sortir la plaque du réfrigérateur et de laisser le chocolat revenir un peu à température ambiante. En se réchauffant, il va devenir plus maléable (mais il ne faut pas qu'il se réchauffe trop pour ne pas qu'il fonde).

Il faut que le chocolat s'enroule tout doucement à l'intérieur de l'emporte-pièce qui nous sert de moule pour former des petits rouleaux en chocolat.

## | Dressage

Dresser une pyramide sur une assiette ou une ardoise préalablement saupoudrée de cacao en poudre. Y parsemer quelques rouleaux en chocolat, et coller deux tuiles sur deux faces parallèles de la pyramide.  
Servir immédiatement... Bonne dégustation !



## Chocolat de couverture noir Cuba en pistoles 1 kg

Ce chocolat de couverture est excellent pour la confection de ganaches ou de bonbons au chocolat car il est très fluide.

## Tant pour tant blanchi 1 kg

Préparation à base de 50% de poudre d'amandes et de 50% de sucre glace, d'où son nom « Tant pour Tant ».

## 1 Chocolat de couverture blanc Zéphyr en pistoles en 1 kg

Chocolat de couverture blanc zéphyr pour moulage, trempage ou enrobage des bonbons en confiseries. Pâtisserie (crème, mousses). Tous décors.

## 2 Flexipan - 12 pyramides 7 x 7 x 4,1 cm

Utilisation de - 40° à + 280°C. Utilisable pour la cuisson dans tous les types de four et au surgélateur.

## 3 Pailleté feuilletine™ pur beurre 2,5 kg Cacao Barry

Le pailleté feuilletine™ pur beurre vous permet de réaliser des recettes 100% pur beurre avec un croustillant inégalé en pâtisserie et chocolaterie.

## 4 Praliné, 25% amandes/ 25% noisettes

Pour parfumer vos crèmes, le praliné en pâte se mêlera parfaitement à vos préparations sucrées.

## 5 Moule silicone Gastroflex 24 mini-pyramides

Plaque de silicone alimentaire pure injectée. Conforme aux législations internationales sur les matériaux destinés au contact alimentaire.



# Khéops







## Pour 6 personnes :

### Biscuit macaron coco :

100 g de blancs d'œufs  
30 g de sucre en poudre  
75 g de poudre d'amande  
50 g de poudre de coco  
220 g de sucre glace

### Sorbet cassis-violette :

500 g de purée de cassis  
15 cl d'eau  
150 g de sucre en poudre  
50 g de sirop de glucose  
Quelques gouttes d'arôme naturel de violette

### Crème glacée :

1 citron vert (jus et zestes)  
12 feuilles de verveine fraîche  
40 cl de lait  
300 g de chocolat de couverture  
Blanc satin™ en pistoles  
20 cl de crème fouettée

### Rochers pralinés :

100 g de praliné  
35 g de chocolat de couverture noir  
70% Ocoa  
15 g de chocolat au lait  
12 g de pailleté feuilletine™ ou  
crêpes dentelles émiettées  
150 g de chocolat de couverture noir  
70% Ocoa  
1,5 g de beurre de cacao Mycryo®  
20 g de noisettes caramélisées

### Finition :

Brisures de cookies  
Cacao en poudre  
Quelques mini-coques de  
macarons colorées  
Noisettes caramélisées

## Biscuit macaron coco

Mixer finement la poudre de coco, la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamiser le tout. Monter les blancs en neige ferme et serrer avec le sucre en poudre. Verser les poudres en une seule fois et macaroner jusqu'à obtenir la texture dite du « ruban ». Dessiner sur une feuille de cuisson 12 carrés de 6 x 6 cm bien espacés. La placer sur la plaque à four. À la poche, fixer les coins de la feuille avec un point d'appareil à macaron puis pocher les carrés avec précision. Taper la plaque à trois reprises pour faire s'échapper les bulles d'air. Laisser croûter 30 minutes au moins dans un endroit sec. Enfourner 12 minutes à 160°C. Laisser refroidir.

## Intérieur sorbet cassis-violette

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter l'arôme à la violette puis la purée de cassis. Turbiner 30 minutes puis dresser à la poche dans des petits moules silicone en forme de pyramides. Laisser durcir au congélateur.

## Crème glacée chocolat blanc-citron-verveine

Porter le lait à ébullition et y faire infuser pendant 20 mn le zeste du citron et les feuilles de verveine. Verser le lait encore chaud sur les pistoles de chocolat blanc. Mélanger. Incorporer le jus de citron. Monter la crème bien froide au batteur et l'incorporer à la préparation précédente. Turbiner 30 minutes environ. Dresser immédiatement à la poche à douille dans les grandes pyramides de base 7 x 7 cm, en s'arrêtant au trois-quarts de chaque pyramide. Placer une pyramide de sorbet cassis-violette au centre de chaque pyramide et appuyer légèrement. Déposer un carré de macaron coco bien centré, bien à plat. Lisser le tout à la spatule coudée. Mettre l'ensemble au congélateur 1 heure au moins.

## Rochers pralinés

Faire fondre les chocolats noir (35 g) et au lait (15 g) au micro-ondes. Ajouter le praliné et la feuilletine. Mélanger. Verser cette préparation dans les moules en silicone demi-sphères et faire prendre au frais. Concasser les noisettes caramélisées. Tempérer 150 g de chocolat noir avec le beurre Mycryo®. Ajouter les noisettes dans le chocolat tempéré et mélanger. Dresser quelques palets chocolat/noisettes sur une feuille rhodoïd et laisser cristalliser. Pour les rochers pralinés, les plonger dans le restant de chocolat/noisettes. Faire écouler le surplus de chocolat et laisser cristalliser sur du papier sulfurisé.

## Dressage

Au moment de servir, démouler délicatement les pyramides. Déposer sur les 4 faces de la pyramide des brisures de cookies au chocolat. Placer harmonieusement la pyramide sur une ardoise préalablement saupoudrée de cacao en poudre sur sa totalité. Disposer tout autour les rochers pralinés et les tuiles chocolat/noisettes. Terminer par quelques noisettes caramélisées concassées et quelques mini-coques de macaron.



# Poisson en chocolat





## Pour 6 personnes :

### Corps du poisson :

500 g de chocolat de couverture  
noir Tanzanie  
5 g de beurre de cacao Mycryo®

### Nageoires + bouche du poisson :

150 g de pâte d'amande blanche 33%  
Colorant en poudre rouge

### Sucre rocher :

250 g de sucre  
100 g d'eau  
8 g de glace royale

### Finition :

Perlé velours chocolat spray  
Pistoles blanches



## | Le poisson en chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie en mélangeant doucement. Il faut qu'il atteigne la température de 40°C. Le retirer de la source de chaleur lorsqu'il reste encore quelques pistoles entières. Continuer à le mélanger jusqu'à la fonte totale des pistoles. À ce stade-là, le chocolat doit avoir une température de 34 à 35°C. Ajouter le beurre Mycryo®. Laisser fondre le beurre Mycryo® tout doucement pendant quelques secondes.

À ce stade-là, il faut que la température du chocolat chute à 31°C. Le chocolat est alors tempéré et prêt à être utilisé. Remplir un moule demi-coquille d'œuf de Ø 7 à 8 cm. Lorsque le moule est rempli à ras bord, tapoter les bords avec le manche d'une spatule triangle de façon à faire remonter les bulles d'air à la surface. Retourner le moule sur le récipient de chocolat de manière à vider l'excédent. Araser les bords. Déposer le moule sur une feuille de papier sulfurisé et placer au frais une dizaine de minutes (pas plus). Lorsque le chocolat est cristallisé, soulever le moule. Démouler la demi-coquille délicatement. Renouveler cette opération une seconde fois, afin d'obtenir deux demi-coquilles vides.

Avec le restant de chocolat, remplir les empreintes d'un moule à chocolat forme pétoncles, à savoir qu'il faut deux pétoncles par poisson. Lorsque le chocolat est coulé, retourner le moule au-dessus du récipient de chocolat pour l'évider. Araser les bords et laisser cristalliser.

Décoller délicatement les pétoncles. Réserver dans un endroit frais hors du réfrigérateur. Toujours avec le restant de chocolat tempéré, mouler une plaque disques mendiant. Ces disques en chocolat serviront de base aux poissons. Dans ce cas, il faut faire des disques pleins, donc remplir les empreintes à ras bord, lisser la surface et laisser cristalliser.

Assembler les demi-coquilles entre elles de façon à former un œuf. Pour cela, réchauffer très légèrement les bords d'une demi-coquille et assembler pour les souder entre elles. Réserver de côté.

## | La pâte d'amande

Prendre la pâte d'amande blanche. Y ajouter la pointe d'un couteau de colorant en poudre rouge. Malaxer du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'une masse rouge uniforme.

Pour la confection des nageoires caudales, former des boules de la grosseur d'une cerise avec la pâte d'amande rouge. La positionner dans une empreinte feuille en silicone. Refermer le moule avec l'autre partie du moule. Presser fortement de façon à compacter la boule de pâte d'amande. Ouvrir le moule.

Décoller délicatement la feuille obtenue qui nous servira de nageoire. Faire de même avec d'autres boules de pâte d'amande, de manière à obtenir deux nageoires par poisson.

Avec le reste de pâte d'amande, former un boudin avec la paume de la main. Découper ce boudin en morceaux de 1 cm de largeur. Rouler entre les doigts chaque morceau de pâte d'amande de façon à les allonger en forme de goutte d'eau.

Assembler les différents morceaux de pâte d'amande de manière à façonner la nageoire dorsale. Faire autant de nageoires dorsales que de poissons. Il faut que les différents morceaux adhèrent entre eux.

### | Le sucre rocher

Tapisser un récipient étroit et haut de papier aluminium. Dans une casserole, rassembler l'eau et le sucre, et cuire jusqu'à une température de 140°C. Lorsque le sucre a atteint les 140°C, incorporer la glace royale. Bien mélanger. À ce stade, la préparation va blanchir et se mettre à mousser. Monter et faire descendre le sucre deux fois en jouant avec la spatule et le feu. Verser le sucre dans la caisse ou la boîte chemisée de papier aluminium. Laisser refroidir sans y toucher.

### | Montage

Positionner l'œuf sur un support stable. Pulvériser du perlé velours chocolat sur toute la surface de l'œuf de façon à lui donner un aspect velouté. Faire chauffer le perlé velours au bain-marie à 45/50°C, pendant 30 à 35 minutes avant son utilisation. Coller avec un peu de chocolat tempéré la queue du poisson faite de deux pétoncles en chocolat moulé. Afin de faciliter la fixation des différents décors, on peut utiliser le spray refroidisseur « Choco Cool », qui permet de cristalliser le chocolat instantanément et donc de fixer les décors rapidement. Poser un cordon de chocolat fondu sur le dos du poisson. Y coller l'arête dorsale réalisée auparavant. Déposer un peu de chocolat fondu sur les nageoires. Les coller sur les côtés du poisson, une à droite, l'autre à gauche. Les décors sont à manipuler avec beaucoup de précaution, car ils sont très fragiles. Avec le reste de pâte d'amande, façonner deux boudins qui représenteront les lèvres du poisson. La bouche sera également collée avec un filet de chocolat cristallisé sur l'avant du poisson.

### | Le support du poisson

Concasser le sucre rocher froid avec la pointe d'un couteau. On obtient ainsi des gros blocs de sucre qui ont l'apparence de pierre de lave. Démouler les palets chocolat délicatement et y apposer dessus une pointe de chocolat tempéré en guise de colle. Poser dessus un morceau de sucre rocher, qui servira de support au poisson. Y ajouter du chocolat pour coller le poisson sur le support en sucre rocher. Déposer le poisson délicatement.

### | Finition

Utiliser du chocolat blanc fondu ou des pistoles de chocolat blanc (si celles-ci sont adaptées à la taille du poisson) sur lequel on viendra apposer au cornet décor un point de chocolat noir, sans oublier la pupille en chocolat blanc. Laisser cristalliser.



## Chocolat de couverture noir Tanzanie en pistoles

1 kg

Impossible de résister à l'envie de croquer dans ce chocolat tant il est intense, onctueux et fondant.

## Pâte d'amande blanche 33% (1 kg)

Grande finesse gustative, très souple à l'utilisation. Pour pâtisseries fines (fruits déguisés, intérieurs de bonbons au chocolat, sujets et habillage des entremets).

1



2



4



3



1

## Colorant alimentaire hydrosoluble rouge tomate

Pour sucre tiré, soufflé, mais aussi pour coloration dans la masse des macarons, pastillages, gâteaux, crèmes...

2

## Feuille en silicone tropicale

Empreinte en silicone alimentaire pour moulage en sucre tiré.

3

## Beurre de cacao Mycryo® 0,675 kg

Le beurre de cacao Mycryo® est une matière grasse noble et unique sous forme de poudre contenant 100% de beurre de cacao.

4

## Spray refroidisseur Choco Cool Cacao Barry

Spray refroidisseur pour la touche finale d'une pâtisserie, confiserie, chocolaterie, desserts à l'assiette.





# Le cake pop des mers







## Pour 8 personnes :

### Ganache au chocolat blanc :

300 g de chocolat blanc  
20 cl de crème fleurette  
Extrait de vanille

### Fondant au chocolat :

100 g de beurre  
2 œufs  
100 g de sucre  
30 g de farine  
100 g de chocolat  
4 cuil. à soupe de Nutella

### Crumble sablé :

1 œuf  
60 g de sucre  
125 g de farine  
60 g de beurre  
1 pincée de sel  
Arôme framboise

### Meringue suisse :

50 g de blancs d'œufs  
100 g de sucre en poudre  
Un peu de cacao en poudre

### Finition :

1 barquette de framboises

## | Ganache au chocolat blanc

Faire chauffer la crème fleurette avec l'extrait de vanille. Verser la crème chaude sur le chocolat haché ou en pistoles. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Laisser refroidir au frais.

## | Fondant au chocolat

Mélanger les œufs avec le sucre, le beurre fondu et le chocolat fondu. Bien mélanger puis ajouter la farine. Faire cuire le gâteau pendant 15 minutes à 200°C. Laisser refroidir. Mixer le gâteau et ajouter le Nutella. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Mouler la pâte obtenue dans un moule silicone demi-sphères Ø 7 cm. Placer au centre de chacune d'elles une framboise et laisser prendre au congélateur pendant 1 heure. Glacer les sphères avec la ganache au chocolat blanc. Réserver au frais.

## | Sablés

Dans un saladier, mélanger l'œuf avec le sucre et quelques gouttes d'arôme framboise. Ajouter la farine, le beurre fondu et le sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule. Disposer la pâte sur une plaque à pâtisserie en formant des morceaux de la grosseur d'une noix. Enfourner pour 10 à 15 minutes selon l'épaisseur. Laisser refroidir et mixer rapidement pour obtenir un sablage (style crumble). Réserver.

## | Meringue suisse

Mélanger au fouet le sucre et les blancs d'œufs. Fouetter au bain-marie jusqu'à ce que la préparation soit chaude. Pour tester la chaleur, tremper le dos du doigt dans les blancs, il faut sentir le picotement de la chaleur. À ce stade-là, les blancs sont suffisamment chauds. Placer la cuve sur le batteur électrique et battre jusqu'à complet refroidissement à vitesse maximum. Remplir une poche à douille munie d'une douille unie Ø 3 mm de la meringue obtenue et pocher des petites gouttes pointues sur une plaque à pâtisserie anti-adhésive. Saupoudrer les meringues de cacao en poudre à l'aide d'une petite passoire fine. Cuire 1 heure à 80°C.

## | Finition

Lorsque les meringues sont cuites et froides, les disposer délicatement sur la totalité de la sphère. Il faut les disposer bien droites les unes serrées contre les autres, la ganache au chocolat blanc servant de colle. Réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation. Dresser le crumble sablé. Je recommande d'accompagner ce dessert avec une crème anglaise. Il peut être également dégusté nature pour le goûter ou accompagné d'un thé ou d'un café.

# Profiteroles caramel chocolat





## Pour 8 personnes :

### Pâte sablée noisette :

140 g de farine  
100 g de beurre pommade  
50 g de sucre glace  
50 g de poudre de noisettes brutes  
1 g de sel  
45 g de jaunes d'œufs  
4 g de levure chimique

### Pâte à choux :

1/8 de litre (soit 125 g) d'eau  
100 g de farine  
50 g de beurre  
2 œufs entiers  
sel  
1 jaune d'œuf

### Pâte caramel :

50 g de glucose  
10 g d'eau  
130 g de sucre  
1 cuillère à soupe de beurre ramolli  
100 g de crème fleurette

### Caramel blond :

150 g de sucre  
25 g de glucose  
5 cl d'eau

### Rochers chocolat :

1 litre de sorbet chocolat

### Glaçage :

250 g de chocolat de couverture  
noir Tanzanie  
125 g de beurre de cacao Mycryo®  
125 g d'huile de pépins de raisin

### Finition :

1 boîte de bâtonnets d'amandes  
caramélisées  
1 feuille d'or  
Anneaux en chocolat

## | Pâte sablée à la noisette (peut être faite la veille)

Placer le beurre pommade dans la cuve du batteur. Incorporer le sel, la poudre de noisettes et le sucre glace. Mélanger à vitesse moyenne à la feuille. Ajouter les jaunes d'œufs. Tamiser la farine mélangée à la levure chimique sur la préparation. Terminer de mélanger au batteur, toujours à vitesse lente pour éviter les projections de farine. Débarrasser et réserver au frais 2 heures minimum. Abaisser finement la pâte sur 3 mm.

Découper des rectangles de pâte de 12 x 6 cm.

Disposer ces rectangles de pâte sur une plaque à baguette anti-adhérente (pour sa forme) et cuire à 170°C pendant 15 à 20 minutes. Réserver.

## | La pâte à choux

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole et porter à ébullition avec une pincée de sel. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois.

Mélanger avec une spatule hors du feu. Dessécher la pâte avec la spatule jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole. Incorporer les œufs un à un. Dresser des choux de 2 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie. Dorer la surface des choux avec un peu de jaune d'œuf battu et cuire à four chaud (180°C) pendant 20 à 25 minutes.

## | Pâte caramel

Dans une casserole, verser le glucose et l'eau.

Faire cuire à feu doux de façon à dissoudre les deux éléments ensemble et incorporer le sucre en poudre. Cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel. Décuire ce caramel avec le beurre puis ajouter la crème fleurette froide. Mélanger soigneusement. Réserver.

Former un boudin de pâte caramel que l'on enroulera dans du papier film. Les extrémités seront fermées de manière à obtenir un boudin bien cylindrique. Placer au congélateur.

## | Rochers glacés

Former des boules de sorbet au chocolat de 3 cm de diamètre environ. Les réserver au congélateur.

## | Glaçage

Faire fondre le chocolat de couverture noir avec le beurre de cacao Mycryo®. Incorporer l'huile de pépins de raisin. Mélanger au fouet. Sortir les boules de sorbet chocolat du congélateur, et les passer dans les bâtonnets d'amandes caramélisées.

Planter la lame d'un couteau dans la boule de sorbet enrobée d'amandes caramélisées et la tremper rapidement dans le glaçage chocolat.

Replacer au congélateur immédiatement pour que le glaçage chocolat se solidifie, et forme des rochers glacés.

## | Dressage

Couper les choux en deux à l'aide d'un couteau-scie.

En parallèle, réaliser le caramel blond avec le sucre, le glucose et l'eau.

Lorsqu'il devient blond, tremper la partie inférieure (la partie plate) des choux dans le caramel et les retourner sur une feuille de cuisson en tissu de verre. Laisser refroidir.

Lorsque le boudin de caramel est bien froid, voire gelé, le défaire du papier film, et le détailler à la longueur des socles en pâte sablée.

Déposer un boudin de caramel au centre de la pâte sablée.

Déposer trois demi-choux sur le caramel, ce dernier servant de colle entre la pâte sablée et la pâte à choux.

Disposer les rochers de sorbet chocolat sur chacun des choux.

Recouvrir avec une moitié de chou caramélisé.

Déposer sur chacun des choux un anneau de chocolat préalablement préparé.

Terminer la décoration à la feuille d'or.





**Chocolat de couverture noir  
Tanzanie en pistoles 1 kg**  
Impossible de résister à l'envie de croquer  
dans ce chocolat tant il est intense,  
onctueux et fondant.



**Bâtonnets d'amandes  
caramélisées 200 g**  
Pour sucre tiré, soufflé, mais aussi  
pour coloration dans la masse des  
macarons, pastillages, gâteaux,  
crèmes...



**1 Douilles polycarbonate  
Ruban**  
Nouvelles douilles créées par Matfer  
pour la décoration et le glacage des  
éclairs, afin de séduire vos clients.

**2 Beurre de cacao Mycryo®  
0,675 kg**  
Le beurre de cacao Mycryo® est une  
matière grasse noble et unique sous forme  
de poudre contenant 100% de beurre de  
cacao.

**3 Poches jetables Comfort  
XL (x 10)**  
Couche intérieure lisse à ouverture et  
remplissage facile dans lequel le produit  
glisse aisément sans forcer.

**4 Carnet de 5 feuilles d'or  
22 carats**  
Spécialement adaptées pour toutes vos  
décorations : pâtisseries, boissons,  
chocolats, entremets...

**5 Rectangle inox 12 x 6 cm**  
Rectangle en acier inoxydable.





# Nuage choco/coco et ses éclats de gourmandises





## Pour 8 personnes :

### Crème choco/coco :

90 g de chocolat de couverture noir  
70% Saint Domingue  
60 g de chocolat au lait Papouasie  
25 cl de lait  
1 œuf  
45 g de sucre semoule  
20 g de poudre à flan  
25 g de beurre  
10 cl de crème liquide  
20 g de noix de coco râpée

### Craquelin :

37 g de beurre tempéré  
46 g de sucre cassonade  
46 g de farine

### Pâte à choux :

3 g de sucre  
3 g de fleur de sel  
160 g d'eau  
70 g de beurre  
15 g de poudre de lait  
90 g de farine  
3 œufs

### Ganache au chocolat :

100 g de chocolat de couverture noir  
70% Saint Domingue  
60 g de crème fleurette  
25 g de beurre

### Finition :

Noisettes caramélisées  
Feuilles d'or

## | Crème choco/coco

Dans une casserole, verser le sucre, la poudre à flan et l'œuf. Mélanger. Verser le lait tiède sur cette préparation, mélanger et porter à ébullition pendant environ 2 min. Retirer du feu et ajouter le beurre et les chocolats hachés ou en pistoles. Mélanger.

Couvrir au contact de papier film et réserver au frigo jusqu'à complet refroidissement. Monter la crème fleurette en crème fouettée.

L'incorporer délicatement à la crème chocolatée froide.

Ajouter la noix de coco râpée. Réserver au frais jusqu'au dressage final.

## | Craquelin

Mélanger le sucre, la farine tamisée et le beurre tempéré. Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé en une couche très fine de 2 mm d'épaisseur et réserver au frais jusqu'à durcissement.

## | Pâte à choux

Verser dans une casserole le sucre, l'eau, le beurre et la fleur de sel.

Porter à ébullition. Ajouter la poudre de lait et faire bouillir à nouveau.

Ajouter la farine hors du feu en mélangeant à la spatule. Dessécher la pâte pendant 5 min à feu doux. Il faut qu'elle se détache des parois de la casserole. Incorporer les œufs un à un. Pocher les éclairs sur une plaque à revêtement anti-adhérent. Déposer un rectangle de craquelin découpé sur chacun des éclairs. Enfournier pour 40 min à 180°C.

## | Ganache au chocolat

Faire chauffer la crème fleurette à feu modéré. Dès la première ébullition, la verser sur le chocolat coupé en morceaux ou en pistoles. Bien mélanger au fouet jusqu'à la fonte totale du chocolat. Ajouter le beurre coupé en parcelles. Bien mélanger. Laisser refroidir à température ambiante.

Il faut que la ganache devienne de la consistance d'une pommade. Réserver.

## | Finition

Verser la crème choco/coco dans une poche à douille munie d'une douille unie. Couper l'éclair dans le sens de la longueur avec un couteau scie.

Pocher la crème choco/coco sur la partie inférieure de l'éclair en formant un gros cordon de crème. Pour obtenir plus de volume, il est également possible de pocher un cordon de crème un peu plus fin dans la partie supérieure de l'éclair. Assembler les deux parties sans trop les écraser. Il faut garder du volume. Disposer sur tout le pourtour de l'éclair des noisettes caramélisées en les faisant se toucher les unes à côté des autres.

Déposer un cordon de ganache au chocolat sur la longueur de l'éclair.

Terminer par quelques touches de feuilles or.

*« Toute la pureté de la nature »,  
une nouvelle gamme de chocolats de couverture.*

Chaque chocolat de la gamme « Toute la pureté de la nature » a été créé avec des fèves de cacao pures issues de la méthode Q-Fermentation™. Grâce à une torréfaction douce et un conchage patient, les maîtres chocolatiers de Cacao Barry ont élaboré 3 couvertures qui transportent le chocolat dans une nouvelle dimension. Avec ALUNGA™, OCOA™ et INAYA™, vos créations vont révéler une saveur plus pure et plus intense qu'avec aucun autre chocolat auparavant. Une Q-Fermentation™ pour révéler le meilleur de chaque fève pour plus d'intensité.



Après la récolte des fèves de cacao, la fermentation est une étape essentielle dans le développement des saveurs. Cacao Barry a découvert que des ferments spécifiques, naturellement présents sur les feuilles des plants et dans le sol des plantations, aident à révéler les saveurs les plus pures et les plus intenses dans chaque fève. En sélectionnant ces ferments naturels et en les ajoutant à la pulpe des fèves de cacao, Cacao Barry crée une fermentation exceptionnelle qui révèle des fèves d'une qualité hors norme. En s'approchant de très près de fèves « zéro défaut », chaque chocolat développe un potentiel aromatique maximal.





### ALUNGA™ 41%

#### Chocolat de couverture au lait

- Un chocolat au lait subtilement doux à l'arôme dominant de cacao et de lait
- Recommandé pour :



Mousse



Ganache



### INAYA™ 65%

#### Chocolat de couverture noir

- Un goût intense de cacao avec un bel équilibre entre les notes acides et amères
- Recommandé pour :



Mousse



Ganache



Moelleux



### OCOA™ 70%

#### Chocolat de couverture noir

- Un chocolat singulier avec un bon goût de cacao et une pointe d'acidité
- Recommandé pour :



Enrobage



Moulage





## Remerciements

Merci à Julie Cayre, Annabelle David, Amélie Giraud, Sandrine Mazeau, Sandrine Rouchouse, Charlotte Sagnier et Camille, chefs et passionnées sans qui cette seconde édition n'aurait pas vu le jour.

Merci à la société Cacao Barry et plus particulièrement à Arnaud Toussaint, toujours prêt à nous suivre dans la réalisation de nos projets et notamment pour la création de ce livre de recettes dédié à tous les amoureux du chocolat !

Merci à Loïc Rossignol qui a mis en image toutes les recettes avec une élégance et un style qui ravissent l'œil et les papilles.

Chef Philippe vous remercie de partager sa passion du goût.

---

Photographie :  
Loïc Rossignol

Création graphique :  
Fabien Toscano

Éditeur :  
SARL Plat-Net  
ZAC du Golf  
4bis impasse Oihana  
64200 Bassussarry

Imprimé chez Abéradère Imprimeur  
ZA St Frédéric II  
14 rue du Chalibardon  
64100 Bayonne



Ce livre est imprimé sur du papier issu de forêts éco-gérées





[www.meilleurduchef.com](http://www.meilleurduchef.com)  
La qualité professionnelle pour tous !