



..... LES DÉLICES DE SOLAR

100%

★ CHOCOLAT ★

.....
ÉLISABETH BISCARRAT



L'INVITÉ PRESTIGE

LA RECETTE DE

PIERRE MARCOLINI

SOLAR
EDITIONS



..... LES DÉLICES DE SOLAR



ÉLISABETH BISCARRAT

.....
PHOTOGRAPHIES NATHALIE CARNET • STYLISME MANUELA CHANTEPIE

SOLAR
EDITIONS 

LES USTENSILES DE BASE

1. Un cornet à écriture, confectionné « maison » avec du papier sulfurisé ou alors acheté tout fait. Il permet d'écrire de manière fine et élégante sur des entremets ou directement sur des assiettes.
2. Une feuille guitare pour confectionner les décors en chocolat. Elle assure une excellente brillance du chocolat.
3. Une spatule ou maryse pour réaliser des ganaches sans y incorporer d'air.
4. Un mixeur plongeant afin d'obtenir des ganaches bien lisses et brillantes.
5. Un thermomètre de cuisson électronique pour mesurer avec précision la température du chocolat.
6. Une spatule coudée en inox pour étaler finement et uniformément le chocolat.
7. Un cul-de-poule en inox pour mélanger efficacement et faire cuire au bain-marie (récipient demi-sphérique au fond arrondi).
8. Une poche à douille et des douilles de différentes formes et tailles.



CONSEILS POUR RÉUSSIR VOS RECETTES

Faire fondre le chocolat

- L'idéal est de le hacher ou de le couper très finement avant de le mettre à fondre.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie plutôt qu'au micro-ondes. En effet, il y a un risque de « cuire » le chocolat au micro-ondes, ce qui le brûlerait, lui apporterait une amertume et le rendrait granuleux.
- Si néanmoins vous choisissez l'utilisation du micro-ondes, ne le mettez jamais à pleine puissance et faites fondre le chocolat par séquences de 30 secondes en remuant à chaque fois.

Choix du chocolat

- Utilisez toujours du chocolat spécial pâtisserie et n'hésitez pas à comparer la composition des tablettes. Le pourcentage de cacao varie pour une même appellation.
- Il existe également du chocolat pâtissier sous forme de pistoles. Ce type de chocolat est idéal puisque la fonte se fera de manière homogène.

Conservation

- La température idéale pour une bonne conservation du chocolat est entre 16 et 18 °C. Il ne faut pas le mettre au réfrigérateur.

Choix de l'ustensile

- Lorsque vous décidez de réaliser une ganache, il faut être patient. En effet, il ne faut pas fouetter énergiquement le chocolat et la crème. Au contraire, utilisez une spatule (ou maryse) et émulsionnez (c'est-à-dire mélangez deux éléments *a priori* non miscibles) doucement la crème et le chocolat fondu.

Le tempérage

- C'est le procédé qui permet d'obtenir une parfaite cristallisation, c'est-à-dire transformer le chocolat de l'état liquide à l'état solide. Il a pour but d'obtenir un chocolat brillant et une casse nette.
- Il est fondamental de respecter les courbes de température. Il faut faire fondre le chocolat sans dépasser 55 °C (pour le chocolat noir), descendre rapidement la température à 28 °C (posez-le dans un bain-marie d'eau froide), puis remonter la température à 31 °C. Les températures varient en fonction du chocolat : noir, lait ou blanc.

LE GRAND CLASSIQUE, PAS À PAS :

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT



Facile



Faible

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / RÉFRIGÉRATION : 2 H

CRÈMERIE : Crème : 35 cl

ÉPICERIE : Chocolat : 200 g - Sucre : 1 c. à s.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1



Hachez le chocolat finement.

2

CUISINEZ



Faites chauffer 15 cl de crème et le sucre dans une petite casserole, puis versez la préparation sur le chocolat. Laissez fondre le chocolat, puis remuez à la spatule afin d'obtenir une préparation lisse et brillante.

ASSEMBLEZ

3



Ajoutez ensuite la crème froide restante. Mélangez à l'aide d'une spatule en prenant soin de ne pas incorporer d'air dans la préparation (il ne faut pas fouetter). Réservez au réfrigérateur au minimum 2 heures.

DRESSEZ

4



Au moment de servir, fouettez cette ganache à l'aide d'un fouet électrique comme pour monter une crème Chantilly.

LES CLASSIQUES

MOELLEUX



Facile



Faible



Fête



Enfant

POUR 6 À 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 25 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 5 - Beurre : 75 g + un peu pour le moule

ÉPICERIE : Chocolat à 64 % de cacao : 200 g - Sucre semoule : 175 g - Maïzena[®] : 3 c. à s. - Sel : 1 pincée - Farine pour le moule

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Clarifiez les œufs. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sel. Préchauffez le four à 160 °C (th. 6).

CUISINEZ

2 Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes pendant 1 minute.

ASSEMBLEZ

3 Ajoutez le sucre et mélangez bien pour le faire fondre. Ajoutez les jaunes d'œufs l'un après l'autre en prenant soin de bien les incorporer au fur et à mesure. Versez ensuite la Maïzena[®]. Mélangez énergiquement afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Ajoutez délicatement les blancs d'œufs montés en neige à l'aide d'une maryse en prenant soin de ne pas les faire retomber.

FAITES CUIRE

4 Beurrez et farinez un moule à manqué. Versez la pâte au chocolat et enfournez pendant 25 minutes à 160 °C (th. 6).

5 DRESSEZ
Servez dès la sortie du four.

POUR PLUS DE SAVEURS

Ajoutez une pincée de fleur de sel à votre pâte ou remplacez le beurre par du beurre demi-sel pour plus de peps !



FONDANT CŒUR COULANT CHOCOLAT BLANC



Moyenne



Faible



Fête

POUR 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 40 MIN / CUISSON : 6 MIN
/ REPOS : 1 H AU CONGÉLATEUR

CRÈMERIE : Œufs : 8 – Beurre : 220 g – Crème fleurette : 80 g

ÉPICERIE : Chocolat noir : 250 g – Chocolat blanc : 100 g – Sucre (semoule ou cassonade) : 100 g – Farine : 50 g – Maïzena[®] : 50 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez le chocolat noir en morceaux dans un saladier. Fouettez les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite la farine et la Maïzena[®], et mélangez pour obtenir une préparation fluide.

CUISINEZ

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la crème sur le chocolat noir et faites fondre au bain-marie puis, hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits dés et mélangez à la maryse.

ASSEMBLEZ

3 Incorporez le mélange œufs-sucre-farine au chocolat noir et mélangez bien. Remplissez des moules à muffins à moitié de la préparation au chocolat noir, puis déposez au centre un carré de chocolat blanc. Recouvrez ensuite de pâte à fondant au chocolat noir.

FAITES CUIRE

4 Enfournez pendant 6 minutes.

5 DRESSEZ
Démoulez les fondants et servez-les aussitôt.

UN PEU D'ORIGINALITÉ

Servez ces fondants avec une crème anglaise aromatisée à la pâte de pistache et saupoudrez-les de pistaches concassées avant la cuisson.



CRÈME ANGLAISE AU CHOCOLAT



Moyenne



Faible

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 10 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 5 jaunes - Lait entier : 40 cl - Crème liquide : 10 cl

ÉPICERIE : Chocolat noir à 56 % minimum de cacao : 75 g - Sucre : 60 g - Maïzena[®] : 2 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

- 1 Cassez les jaunes d'œufs dans un saladier. Coupez le chocolat en morceaux dans un autre récipient.

CUISINEZ

- 2 Ajoutez le sucre et la Maïzena[®] aux jaunes d'œufs, puis battez énergiquement. Versez le lait, la crème et le chocolat dans une casserole.

FAITES CUIRE

- 3 Portez le tout à ébullition. Versez la préparation au lait chaud dans le saladier. Mélangez bien, puis remettez-la dans la casserole et faites chauffer à feu très doux sans cesser de remuer. Stoppez la cuisson après 1 minute d'ébullition.

DRESSEZ

- 4 Dégustez la crème chaude ou froide selon vos envies.

POUR VARIER LES PLAISIRS

Vous pouvez utiliser tous les chocolats que l'on trouve facilement maintenant : chocolat/café, chocolat au lait, chocolat/caramel ou encore praliné.



VÉRITABLES AMERICAN BROWNIES



Facile



Faible



Enfant

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 30 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 3 – Beurre : 150 g + un peu pour le moule

ÉPICERIE : Chocolat noir : 200 g – Café soluble : 5 g – Sucre : 130 g – Farine : 80 g + un peu pour le moule – Levure chimique : 1 c. à c. – Fleur de sel : 1 pincée – Noix de pécan : 80 g – Sucre glace pour la décoration

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier. Coupez le beurre en morceaux et ajoutez-le au chocolat. Dans un autre saladier, cassez les œufs. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5).

CUISINEZ

2 Dans le saladier où se trouvent le chocolat et le beurre, ajoutez le café soluble et faites fondre au micro-ondes (ou au bain-marie). Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à dissoudre le café. Dans l'autre saladier, ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

ASSEMBLEZ

3 Versez ensuite le mélange chocolat/beurre sur les œufs blanchis. Amalgamez bien, puis incorporez progressivement la farine, la levure et la fleur de sel. Mélangez jusqu'à obtenir un appareil homogène. Ajoutez ensuite les noix de pécan. Mélangez à nouveau.

FAITES CUIRE

4 Beurrez et farinez un moule carré (vous pouvez également tapisser le fond du moule de papier sulfurisé) et versez la pâte. Enfournez à 150 °C (th. 5) pendant 30 minutes.

DRESSEZ

5 Laissez le gâteau refroidir dans le moule, puis coupez-le en gros carrés. Saupoudrez de sucre glace et dégustez.

POUR PLUS DE CROQUANT

Faites fondre 150 g de chocolat blanc au bain-marie et versez-le sur votre gâteau une fois celui-ci refroidi. Lissez le chocolat à l'aide d'une spatule et laissez prendre au froid pendant 10 minutes. Découpez ensuite votre brownie en carrés de 5 cm de côté.



COOKIES CHOCOLAT-CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES



Facile



Faible



Enfant

POUR 20 COOKIES ENVIRON / PRÉPARATION : 45 MIN / CUISSON : 15 MIN
+ 12 MIN / CONSERVATION : 10 JOURS

CRÈMERIE : Œufs : 3 – Beurre pommade : 300 g

ÉPICERIE : Crêpes dentelle : 150 g – Chunks (grosses pépites de chocolat) : 200 g – Cacahuètes non salées : 150 g – Farine : 500 g – Levure : 1 sachet – Sucre semoule : 175 g – Sucre roux : 125 g – Fleur de sel : 1 pincée

PRÉPAREZ LES CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

1 Dans une casserole à fond épais, portez 50 g de sucre semoule et 25 g d'eau à ébullition. Ajoutez les cacahuètes et enrobez-les de sucre cuit à l'aide d'une spatule. Laissez caraméliser à feu doux pendant 15 minutes environ en mélangeant fréquemment. Faites refroidir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, écrasez grossièrement les cacahuètes caramélisées ainsi que les crêpes dentelle. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 7).

CUISINEZ

2 Mélangez dans un saladier la farine, la levure, le reste de sucre semoule, le sucre roux et la fleur de sel. Dans un petit saladier, travaillez le beurre pommade et les œufs que vous ajouterez l'un après l'autre.

ASSEMBLEZ

3 Réunissez les deux préparations. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois ou à la main, puis ajoutez les chunks de chocolat, les brisures de crêpes dentelle et les éclats de cacahuètes. Façonnez des petites boules de 5 cm de

diamètre, déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de les espacer et aplatissez-les légèrement avec la paume de la main.

4 FAITES CUIRE
Enfournez pendant 12 minutes à 200 °C (th. 7).

5 DRESSEZ
Laissez refroidir sur une grille et dégustez.

UNE ENVIE IRRÉPRESSIBLE

Vous pouvez conserver ces cookies une dizaine de jours dans une boîte métallique. Vous pouvez également les congeler une fois cuits ou alors les façonner et les congeler encore crus. Il ne vous restera plus qu'à les faire décongeler sur une plaque et à les faire cuire.



TARTE AU CHOCOLAT À LA FÈVE TONKA



Facile



Moyen



Cuisine du monde

POUR 6 À 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 35 MIN / CUISSON : 20 MIN +
20 MIN / REPOS : 2 H

CRÈMERIE : Pâte sablée : 1 - Œufs : 2 + 1 jaune - Beurre : 30 g -
Lait entier : 100 g - Crème fleurette : 250 g

ÉPICERIE : Chocolat noir : 250 g - Fève tonka : 1/2

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Râpez ou concassez finement le chocolat. Râpez la fève tonka. Tapissez un plat à tarte de pâte. Piquez-la à l'aide d'une fourchette. Découpez un cercle de papier sulfurisé du même diamètre que le fond de votre moule. Déposez le papier sulfurisé sur la pâte, puis versez des légumes secs. Enfourez pendant 20 minutes.

CUISINEZ

2 Dans une casserole, réunissez la crème, le lait, le beurre et la fève tonka râpée. Faites bouillir ce mélange puis versez-le sur le chocolat râpé. Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse. Dans un petit saladier, amalgamez à la fourchette les œufs entiers et le jaune, puis ajoutez-les à la préparation au chocolat. Mélangez bien (passez au chinois si nécessaire).

FAITES CUIRE

3 Versez la crème au chocolat sur le fond de pâte précuit et enfourez à 150 °C (th. 5) pendant 20 minutes.

DRESSEZ

- 4 Démoulez la tarte tiède sur une grille et laissez-la complètement refroidir avant de la déguster.

POUR PLUS DE CROQUANT

Faites torréfier dans une petite poêle 30 g de pistaches non salées, puis concassez-les grossièrement. Disposez-les sur votre tarte refroidie et saupoudrez légèrement de sucre glace à l'aide d'une passette.



FLAN AU CHOCOLAT SANS PÂTE



Facile



Faible



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 35 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 5 jaunes - Lait : 50 cl - Crème fleurette : 125 g - Beurre pour le moule

ÉPICERIE : Chocolat noir : 100 g - Sucre semoule : 120 g - Maïzena[®] : 70 g - Vanille : 1 gousse - Farine pour le moule

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier. Versez dans une casserole le lait, la crème et la gousse de vanille fendue en deux. Versez les jaunes d'œufs dans un autre saladier, ajoutez la Maïzena[®] et le sucre, et fouettez. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

CUISINEZ

2 Faites fondre le chocolat au micro-ondes (ou au bain-marie). Portez à ébullition le mélange au lait, puis retirez la gousse de vanille. Versez le liquide chaud sur les œufs battus. Mélangez bien, puis remettez le tout dans la casserole. Faites cuire jusqu'à la reprise de l'ébullition. Hors du feu, ajoutez le chocolat fondu. Mélangez bien et laissez refroidir.

FAITES CUIRE

3 Beurrez et farinez votre moule, et versez la pâte. Fouettez rapidement la crème froide, puis versez-la dans le moule. Enfourez à 180 °C (th. 6) pendant 35 minutes.

DRESSEZ

4 Laissez le flan refroidir sur une grille et dégustez.

L'ASTUCE PRATIQUE

Faites cuire votre flan dans un cercle à entremets rond que vous déposerez simplement sur une feuille de papier sulfurisé ou une plaque siliconée.



ROSES DES SABLES



Facile



Faible



Enfant

POUR 30 ROSES DES SABLES ENVIRON / PRÉPARATION : 15 MIN / REPOS : 2 H

CRÈMERIE : Végétaline : 150 g

ÉPICERIE : Corn flakes : 200 g – Riz soufflé : 100 g – Chocolat noir : 250 g – Sucre glace : 50 g – Amandes effilées : 50 g – Pistaches : 50 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez grossièrement le chocolat. Torréfiez les amandes et les pistaches.

CUISINEZ

2 Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat et la végétaline. Incorporez hors du feu le sucre glace. Mélangez bien. Déposez dans un grand saladier les céréales, le riz soufflé ainsi que les amandes et les pistaches. Versez le chocolat fondu dessus et mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois pour bien enrober de chocolat.

DRESSEZ

3 Formez des petits dômes à l'aide d'une cuillère à soupe et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures avant de déguster.

POUR PLUS DE MOELLEUX

Vous pouvez ajouter des raisins secs, des pruneaux coupés en petits dés ou encore des fruits confits.



CIGARES TOUT CHOCO ET CITRON VERT



Moyenne



Faible



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 45 MIN / CUISSON : 5 MIN

Ganache montée au chocolat : 200 g

CRÈMERIE : Œufs : 50 g de blancs - Beurre fondu : 50 g - Crème fraîche : 2 c. à s.

PRIMEUR : Citron vert non traité : 1

ÉPICERIE : Sucre glace : 50 g - Farine : 50 g - Cacao : 1 c. à s.

PRODUITS SURGELÉS : Sorbet citron

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préparez la ganache au chocolat selon les indications de la recette de base p. 6. Prélevez les suprêmes du citron et réservez-les, puis zestez le citron vert dans la ganache montée au chocolat. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).

CUISINEZ

2 Dans un saladier, mélangez les blancs d'œufs, le sucre, la farine et le cacao. Ajoutez la crème et le beurre fondu, et mélangez à nouveau. Déposez des petits tas de pâte espacés sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Étalez légèrement la pâte en lui donnant une forme ronde avec le dos d'une cuillère à soupe.

FAITES CUIRE

3 Enfournez 5 minutes. Sortez la plaque du four et décollez les biscuits à l'aide d'une petite spatule. Entourez-les rapidement autour d'un gros marqueur ou feutre, à défaut d'avoir des tubes spécifiques à cigarettes.

4 DRESSEZ Remplissez les cigares une fois refroidis de crémeux au chocolat à l'aide d'une seringue ou d'une poche à douille, puis déposez deux cigares par assiette en les faisant se chevaucher. Accompagnez d'une jolie quenelle de sorbet citron, décorée des suprêmes de citron vert.

L'ASTUCE GOURMANDE

Pour éviter au sorbet de fondre trop vite, il suffit d'émietter un cigare au chocolat, de déposer un peu de cette chapelure sur l'assiette et de dresser la quenelle de glace sur ces miettes de biscuit.



LES BRANCHÉS

MUG CAKE POIRE-CHOCOLAT



Facile



Faible



Hiver



Express

POUR 1 TASSE / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 2 MIN 30
/ REPOS : 5 MIN

CRÈMERIE : Œuf : 1/2

PRIMEUR : Poire : 1/2

ÉPICERIE : Chocolat noir : 40 g - Sucre semoule : 2 c. à s. -
Sucre vanillé : 1 sachet - Farine : 2 c. à s.

CUISINEZ

1 Lavez et coupez la poire en dés. Cassez le chocolat dans un mug et faites-le fondre 1 minute au four à micro-ondes. Ajoutez l'œuf et mélangez énergiquement.

ASSEMBLEZ

2 Ajoutez ensuite le sucre semoule et le sachet de sucre vanillé. Mélangez à nouveau avant d'incorporer la farine. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez ensuite les dés de poire. Mélangez afin de bien répartir les morceaux.

FAITES CUIRE

3 Faites cuire 1 min 30 au micro-ondes.

DRESSEZ

4 Laissez tiédir quelques minutes avant de déguster.

POUR PLUS DE SAVEURS

Pour un « chaud-froid » surprenant, déposez une boule de sorbet à la poire au sommet du mug cake.



OREO®'S CAKE !



Facile



Faible



Enfant

POUR 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 25 MIN / CUISSON : 45 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 3 – Beurre : 85 g + un peu pour le moule –
Yaourt nature : 1

ÉPICERIE : Biscuits Oreo® : 12 – Pépites de chocolat : 100 g –
Farine à gâteau avec levure incorporée : 225 g + un peu pour le
moule – Sucre : 120 g – Extrait de vanille : 1 c. à c. – Sel :
1 pincée

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Réservez 4 biscuits Oreo® et décomposez les autres en prélevant la crème – réservez-la dans un saladier –, et en écrasant grossièrement les biscuits. Dans un autre saladier, coupez le beurre en petits dés et travaillez-le jusqu'à ce qu'il devienne pommade.

ASSEMBLEZ

2 Versez la crème des biscuits Oreo®, le sucre et les œufs légèrement battus dans le saladier contenant le beurre pommade. Mélangez à l'aide d'un fouet électrique pendant 2 minutes.

Versez la farine en trois fois en prenant soin de ne pas avoir de grumeaux. Ajoutez ensuite le sel, le yaourt et l'extrait de vanille. Mélangez bien, puis versez les brisures de biscuits ainsi que les pépites de chocolat.

FAITES CUIRE

3

Graissez et farinez un moule à cake. Versez la pâte, puis disposez délicatement les biscuits entiers réservés. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 45 minutes.

4 DRESSEZ
Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.

ENCORE PLUS DE GOURMANDISE

Vous pouvez également cuire ce cake dans un moule à manqué rond. Une fois refroidi, coupez-le en deux dans l'épaisseur et garnissez-le de cream cheese.



CUPCAKES TOUT CHOCOLAT



Facile



Faible



Enfant

POUR 15 CUPCAKES / PRÉPARATION : 1 H / CUISSON : 20 MIN
/ CONSERVATION : 3 JOURS

CRÈMERIE : Œufs : 3 – Beurre mou : 150 g – Crème épaisse ou liquide allégée : 30 g – Mascarpone : 125 g

ÉPICERIE : Chocolat noir pâtissier : 450 g – Sucre en poudre : 120 g – Sucre glace : 75 g – Farine : 75 g – Levure chimique : 1 sachet – Sel : 1 pincée – Vermicelles colorés, billes de chocolat, coulis de caramel, petits cœurs roses et blancs, perles nacrées, personnages en pâte à sucre, etc. pour la décoration

PRÉPAREZ LE TOPPING AU CHOCOLAT

1 Cassez 20 g de chocolat en morceaux dans un saladier et faites-le fondre au bain-marie. Dans un saladier, fouettez au batteur électrique 50 g de beurre avec le sucre glace. Versez ensuite le chocolat fondu et mélangez. Ajoutez enfin le mascarpone et amalgamez jusqu'à obtenir une préparation lisse et brillante. Filmez votre saladier et réservez au réfrigérateur le temps de confectionner la pâte à cupcakes.

PRÉPAREZ LA PÂTE À CUPCAKES

2 Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Chemisez le moule à cupcakes avec des caissettes en papier. Cassez le reste de chocolat en morceaux dans un saladier et faites-le fondre au bain-marie. Fouettez ensemble le reste de beurre ramolli et le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Ajoutez les œufs l'un après l'autre, puis la farine, la levure chimique, le sel, le chocolat fondu et enfin la crème fraîche. Lorsque la pâte est lisse et homogène, répartissez-la dans les caissettes jusqu'à 5 mm du bord. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes environ.

ASSEMBLEZ

3 Placez les cupcakes sur une grille pour qu'ils refroidissent. Une fois vos gâteaux entièrement refroidis, versez le topping dans une poche munie d'une douille cannelée et dressez le glaçage en dôme.

DRESSEZ

4 Décorez ensuite les cupcakes en laissant libre cours à votre imagination. Vous pouvez conserver ces gâteaux jusqu'à 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ

Pour l'effet surprise, creusez vos gâteaux une fois refroidis à l'aide d'une cuillère parisienne et déposez dans leur centre 1 cuillerée de coulis de caramel, de confiture ou encore de lemon curd, puis dressez le topping au chocolat.



ÉCLAIRS CHOCO-COCO



Moyenne



Faible



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 1 H / CUISSON : 25 MIN

Ganache montée choco-coco : 250 g

CRÈMERIE : Œufs : 3 - Lait : 10 cl - Beurre : 100 g

ÉPICERIE : Fondant blanc : 200 g - Chocolat noir : 50 g - Noix de coco râpée : 75 g - Farine : 100 g - Sucre semoule : 5 g - Sel : 1 pincée

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préparez la ganache au chocolat selon les indications de la recette de base p. 6 en incorporant 50 g de noix de coco en poudre lorsque la ganache montée est prête. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

CUISINEZ

2 Mettez dans une grande casserole 10 cl d'eau, le lait, le beurre coupé en dés, le sel et le sucre. Portez ce mélange à ébullition. Versez en une seule fois la farine et battez vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois hors du feu. Remettez la casserole sur feu doux et laissez dessécher la pâte tout en mélangeant à la cuillère. La pâte doit se détacher des parois de la casserole. Retirez du feu. Ajoutez ensuite les œufs en prenant soin de bien avoir intégré un œuf à la pâte avant d'ajouter le suivant. Garnissez une poche à douille munie d'une douille lisse ou cannelée de la pâte. Dressez des éclairs de 10 cm de long environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

FAITES CUIRE

3

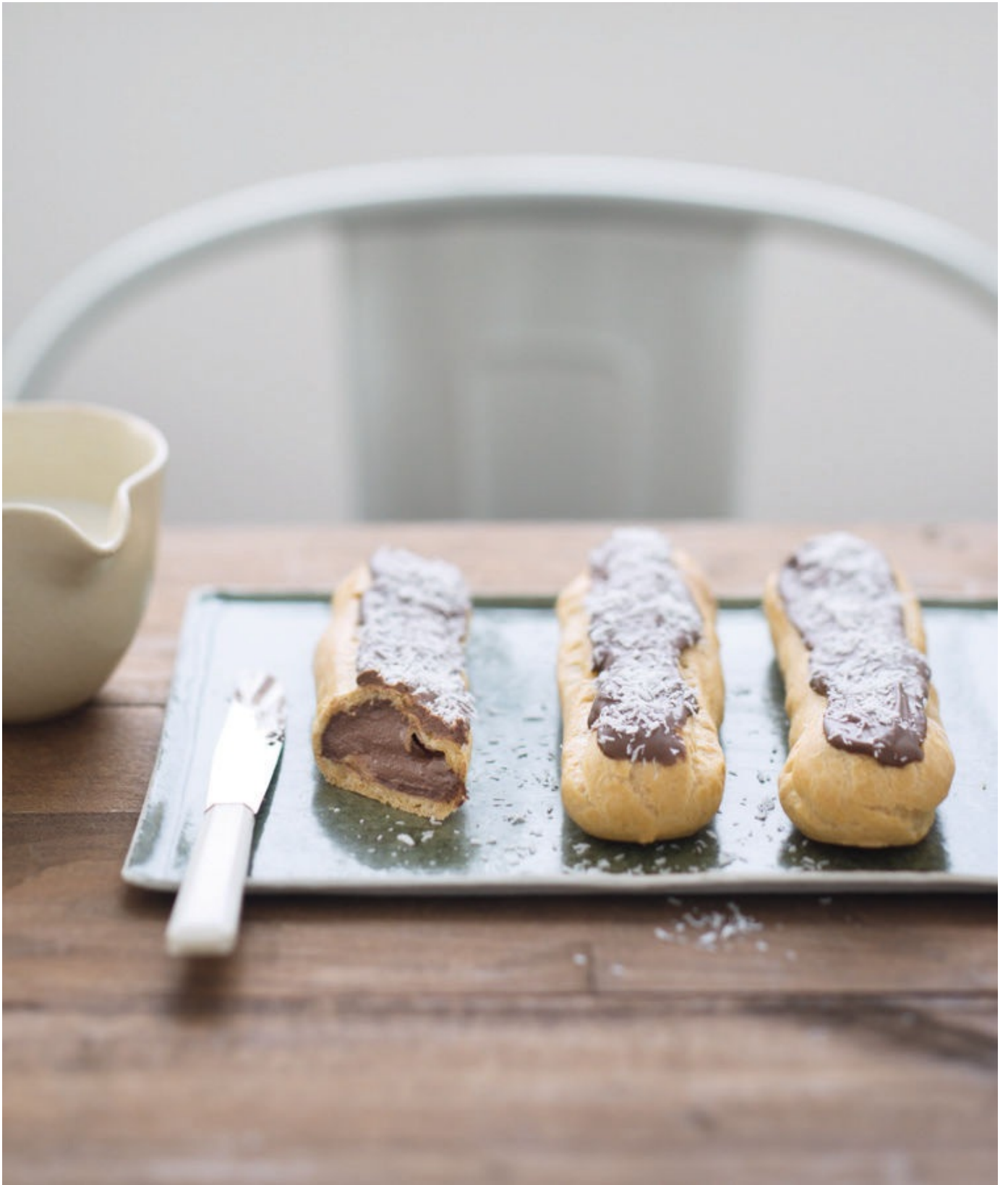
Enfournez 25 minutes à 180 °C (th. 6). Pour vérifier la cuisson, il faut que vos choux sonnent creux lorsque vous tapez dessus.

DRESSEZ

4 Garnissez les éclairs de ganache soit à chacune des extrémités en utilisant une petite douille lisse ou une grosse seringue, soit en coupant les éclairs en deux dans le sens de la longueur. Mettez le fondant dans un saladier et faites-le fondre doucement au bain-marie. Ajoutez si nécessaire quelques gouttes d'eau. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie, puis incorporez-le au fondant. Attention, la température du fondant ne doit pas dépasser 40 °C (c'est-à-dire la chaleur de votre peau). Glacez vos éclairs de fondant, puis saupoudrez-les rapidement de noix de coco râpée.

POUR PLUS DE GOURMANDISE

Divisez votre ganache dans différents saladiers et aromatisez ceux-ci de divers parfums : praliné, noisette, zestes d'orange ou de citron.



GÂTEAU AU CHOCOLAT AU MICRO-ONDES



Facile



Faible



Express

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 8 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 3 - Beurre : 100 g - Crème fraîche : 2 c. à s.

ÉPICERIE : Chocolat : 125 g - Sucre : 75 g - Farine : 30 g -
Maïzena[®] : 20 g - Levure chimique : 1 c. à c.

CUISINEZ

1 Concassez le chocolat et faites-le fondre au micro-ondes deux fois 30 secondes. Ajoutez le beurre coupé en dés et amalgamez jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet les œufs et le sucre.

ASSEMBLEZ

2 Lorsque la préparation est mousseuse, ajoutez le chocolat fondu, la crème, la farine, la levure et la Maïzena[®]. Mélangez bien. Versez la préparation dans un moule en verre ou en silicone.

FAITES CUIRE

3 Enfournez pendant 8 minutes à la puissance maximale.

DRESSEZ

4 Démoulez le gâteau, puis laissez-le refroidir sur une grille avant de déguster.

POUR PLUS DE LÉGÈRETÉ

Vous pouvez remplacer la crème fraîche par du fromage blanc pour alléger votre gâteau.



SAUCISSON AU CHOCOLAT, GUIMAUVES ET NOISETTES



Facile



Faible



Enfant

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / RÉFRIGÉRATION : 1 NUIT

CRÈMERIE : Œuf : 1 – Beurre : 100 g

ÉPICERIE : Chocolat noir : 200 g – Biscuits Petit Beurre[®] ou Thé[®], ou galettes bretonnes : 150 g – Sucre glace : 70 g – Chamallows ou guimauves : 10 – Noisettes entières : 25 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Versez les noisettes dans un sac congélation et, à l'aide du fond d'une casserole ou d'un rouleau à pâtisserie, concassez-les. Versez-les ensuite dans une petite poêle et faites-les torrifier. Émiettez grossièrement les biscuits de la même manière. Coupez les guimauves en petits dés.

CUISINEZ

2 Faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat et le beurre. Mélangez. Ajoutez ensuite 50 g de sucre glace, mélangez à nouveau, puis ajoutez l'œuf et fouettez légèrement afin que la préparation soit parfaitement homogène. Laissez refroidir.

ASSEMBLEZ

3 Ajoutez les dés de guimauve, les biscuits émiettés ainsi que les noisettes concassées à la préparation et mélangez. Versez la préparation au centre d'une feuille de papier aluminium et façonnez-la de manière à lui donner la forme d'un saucisson. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

- 4 DRESSEZ Enlevez le papier aluminium et roulez le saucisson dans le sucre glace restant. Dégustez !

UNE PRÉSENTATION PLEINE D'ORIGINALITÉ

N'hésitez pas à découper ce saucisson sur une petite planche en bois devant vos invités pour que l'illusion soit parfaite.



CHEESECAKE SPÉCULOOS ET CHOCOLAT BLANC



Moyenne



Moyen



Cuisine du monde

POUR 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 40 MIN / CUISSON : 45 MIN
/ RÉFRIGÉRATION : 1 NUIT

CRÈMERIE : Œufs : 2 – Beurre : 100 g – Crème fraîche : 20 cl –
Philadelphia® : 300 g

ÉPICERIE : Spéculoos : 250 g + 1 pour le décor – Chocolat blanc :
100 g – Sucre : 100 g – Vanille : 1 gousse – Sucre vanillé :
1 sachet

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Réduisez en poudre les spéculoos à l'aide d'un robot ou en les écrasant finement avec un rouleau à pâtisserie. Chemisez le fond d'un moule de papier sulfurisé. Fendez la gousse de vanille en deux, grattez les graines, puis réservez-les. Préchauffez votre four à 140 °C (th. 5).

CUISINEZ

2 Faites fondre le beurre et versez-le sur la poudre de spéculoos. Mélangez, puis répartissez la pâte ainsi obtenue dans le moule et tassez-la bien avec le dos d'une cuillère. Laissez prendre au réfrigérateur le temps de préparer l'appareil à cheesecake. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.

ASSEMBLEZ

3 Dans un grand saladier, versez le Philadelphia®, le sucre et le sucre vanillé. Fouettez au batteur électrique. Ajoutez ensuite les œufs, les graines de vanille, le chocolat fondu ainsi que la crème fraîche. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange parfaitement lisse. Versez la préparation sur le fond de pâte aux spéculoos.

FAITES CUIRE

- 4 Enfournez pendant 45 minutes à 140 °C (th. 5). Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez une nuit au réfrigérateur.

DRESSEZ

- 5 Avec la pointe d'un couteau trempée dans l'eau chaude, démoulez votre dessert. Décorez de brisures de spéculoos et dégustez aussitôt.

POUR PLUS DE SAVEURS

Ajoutez une note d'acidité en servant votre cheesecake accompagné d'un coulis de framboises ou de fruits exotiques.



CRUMBLE CHOCOLAT, POIRES ET FRAMBOISES



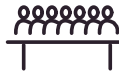
Facile



Moyen



Été



Grande tablée

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 30 MIN

CRÈMERIE : Beurre ramolli : 125 g

PRIMEUR : Poires : 4 - Framboises fraîches : 300 g - Citron : 1

ÉPICERIE : Amandes en poudre : 100 g - Farine : 100 g - Sucre cassonade : 100 g - Sucre semoule : 50 g - Cacao amer : 25 g - Sucre vanillé : 1 sachet

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Pressez le citron pour en extraire tout le jus. Épluchez les poires et coupez-les en gros cubes. Dans un saladier, versez les dés de poire et les framboises. Versez le jus de citron et saupoudrez le sachet de sucre vanillé par-dessus. Mélangez délicatement et laissez mariner. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

ASSEMBLEZ

2 Dans un grand saladier, versez les amandes en poudre, le sucre cassonade et le sucre semoule, la farine et le cacao amer. Mélangez jusqu'à obtenir une poudre homogène. Ajoutez ensuite le beurre mou et malaxez du bout des doigts pour obtenir une pâte sablée granuleuse. Déposez les fruits marinés au fond d'un plat et saupoudrez de crumble au chocolat.

FAITES CUIRE

3 Enfournez 30 minutes à 180 °C (th. 6).

4 DRESSEZ
Dégustez tiède.

POUR PLUS DE PEPS

Remplacez le beurre par du beurre demi-sel et le citron jaune par du citron vert (jus et zeste). Dégustez ce crumble tiède accompagné d'un sorbet à la framboise.



MOUSSE AU CHOCOLAT AU SIPHON



Facile



Faible



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / REPOS : 1 H

CRÈMERIE : Lait entier : 5 cl - Crème entière : 30 cl

ÉPICERIE : Chocolat : 200 g - Sucre semoule : 30 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Hachez le chocolat.

CUISINEZ

2 Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème et le sucre semoule.

ASSEMBLEZ

3 Versez ce mélange chaud sur le chocolat râpé. Amalgamez au fouet et passez au chinois afin d'obtenir une crème bien lisse. Filmez au contact et laissez refroidir. Versez ensuite la préparation dans un siphon. Ajoutez deux cartouches de gaz, secouez énergiquement puis réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

DRESSEZ

4 Servez dans des verrines et dégustez aussitôt.

L'ASTUCE PRATIQUE

Déposez votre siphon à plat à l'horizontale (et non à la verticale) dans votre réfrigérateur. Cela permet une

meilleure répartition du gaz et garantit le succès de la
recette !



LES SO CHIC

DACQUOISE NOISETTE, GANACHE CHOCOLAT ET CITRON VERT



Difficile



Moyen



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 35 MIN / CUISSON : 10 MIN

Ganache montée au chocolat : 200 g

CRÈMERIE : Œufs : 220 g de blancs

PRIMEUR : Citron vert : 1

ÉPICERIE : Noisettes en poudre : 100 g – Amandes en poudre : 90 g
– Sucre semoule : 80 g – Sucre glace : 90 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préparez la ganache au chocolat selon les indications de la recette de base p. 6. Prélevez les suprêmes de citron vert et réservez-les. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

ASSEMBLEZ

2 Montez les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur électrique. Lorsqu'ils commencent à mousser, versez le sucre en poudre et continuez de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent bien fermes. Mélangez les amandes et les noisettes en poudre avec le sucre glace jusqu'à obtenir une poudre homogène. Versez délicatement les blancs dans le mélange des poudres en plusieurs fois en prenant soin d'amalgamer délicatement à la maryse afin de ne pas casser les blancs en neige. Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé à l'aide d'une spatule sur 2 cm environ d'épaisseur.

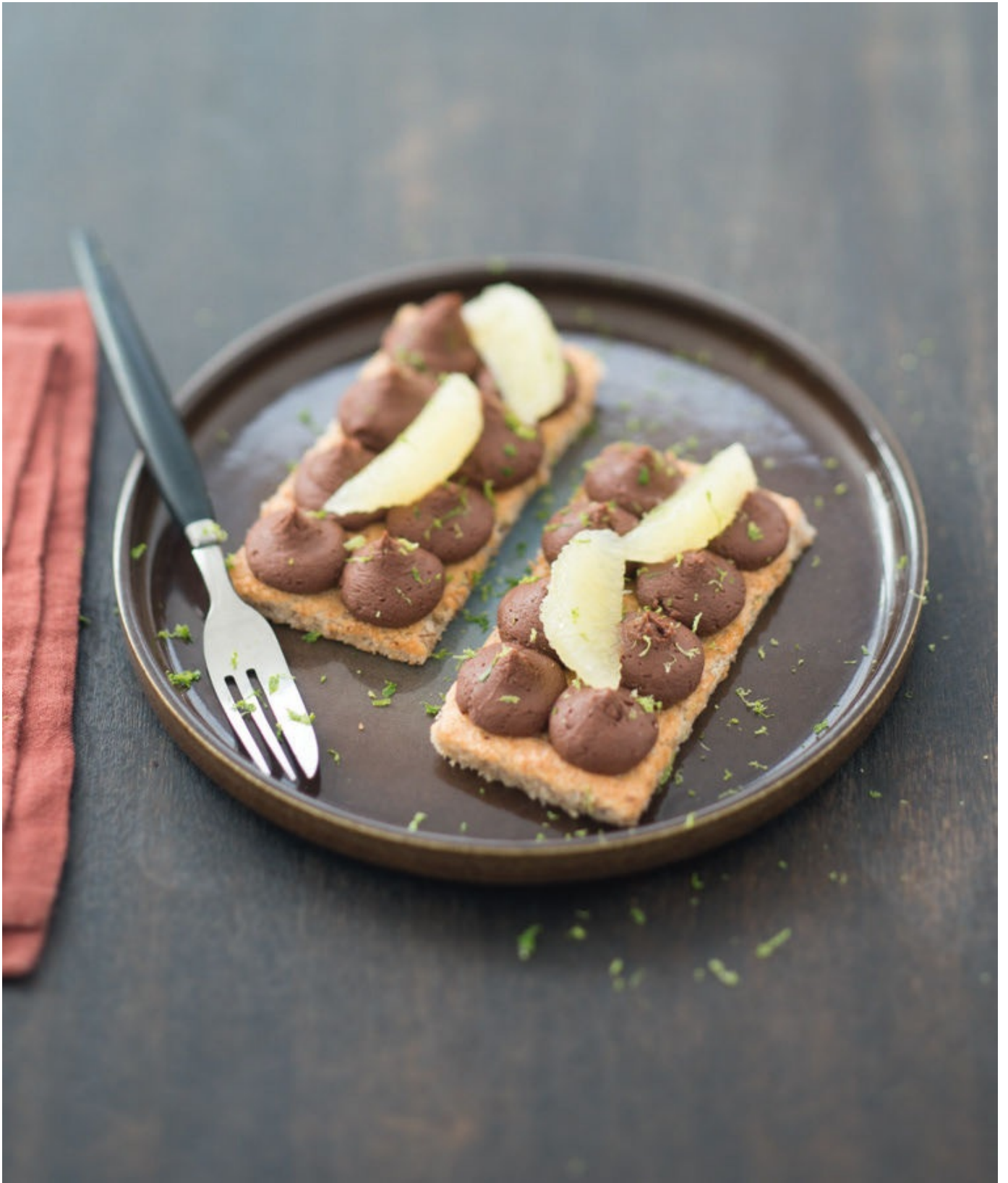
FAITES CUIRE

3 Enfournez 10 minutes à 180 °C (th. 6), puis laissez refroidir sur une grille.

4 **DRESSEZ**
Détaillez la dacquoise en rectangles de 10 x 4 cm. Dressez des dômes de ganache au chocolat sur le biscuit à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse, puis déposez harmonieusement les suprêmes de citron vert en quinconce.

POUR PLUS DE CROQUANT

Déposez délicatement des noisettes concassées sur votre dacquoise avant de l'enfourner.



MILLE-FEUILLES TOUT CHOCO



Difficile



Faible



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 2 H / CUISSON : 20 MIN + 10 MIN
/ RÉFRIGÉRATION : 2 H

Ganache montée au chocolat : 250 g

CRÈMERIE : Beurre : 185 g - Beurre pour le tourage : 200 g

ÉPICERIE : Cacao en poudre : 50 g - Farine : 450 g - Sel fin :
10 g - Sucre glace pour le décor

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préparez la ganache au chocolat selon les indications de la recette de base p. 6. Préparez la pâte à mille-feuilles : mélangez la farine, le cacao en poudre, le sel et le beurre coupé en petits dés dans le bol de votre robot muni d'un batteur plat (aussi appelé « feuille »). Ajoutez ensuite 200 g d'eau et mélangez à nouveau. Formez une boule avec la pâte, filmez-la et réservez-la au réfrigérateur pendant 1 heure environ. Déposez le beurre de tourage entre deux feuilles de papier sulfurisé et travaillez-le au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une consistance de pommade. Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la en longueur. Répartissez le beurre pommade sur les deux tiers de la longueur puis repliez la pâte en trois. Tournez-la d'un quart de tour, puis étalez-la à nouveau en forme de rectangle. Repliez encore la pâte en portefeuille (en trois) sur elle-même. Recommencez cette opération une dernière fois. Filmez la pâte et réservez-la 1 heure au réfrigérateur.

FAITES CUIRE

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte et déposez-la sur une feuille de papier sulfurisé. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette, puis déposez une autre feuille de papier sulfurisé ainsi qu'une autre plaque de cuisson par-dessus. Enfournez 20 minutes, puis enlevez la plaque de cuisson ainsi que la feuille de papier sulfurisé du dessus et enfournez à nouveau pendant une dizaine de minutes. Laissez refroidir sur une grille.

3 ASSEMBLEZ ET DRESSEZ

Coupez la pâte feuilletée en rectangles de même taille (10 x 5 cm) avec un couteau-scie.

Disposez la ganache sur un premier rectangle à l'aide d'une poche à douille, puis un deuxième. Recommencez l'opération une fois. Saupoudrez de sucre glace et dégustez.

DU CROUSTILLANT ET ENCORE DU CROUSTILLANT !

Vous pouvez caraméliser votre pâte feuilletée. Pour cela, il suffit de la saupoudrer deux fois de sucre glace lorsqu'elle est cuite, puis de la passer 2 minutes au four en position gril.



DEMI-SPHÈRES EN CHOCOLAT NOIR, GANACHE CHOCOLAT BLANC-FRAMBOISES



Difficile



Élevé



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 2 H / CUISSON : 5 MIN / REPOS :
1 H

Ganache montée au chocolat blanc : 200 g

PRIMEUR : Framboises fraîches : 1 barquette - Groseilles :
quelques grappes pour le décor

ÉPICERIE : Chocolat à 56 % minimum de cacao : 400 g - Sucre
glace : 1 c. à s.

PRODUITS SURGELÉS : Framboises : 250 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préparez la ganache au chocolat selon les indications de la recette de base p. 6, en utilisant du chocolat blanc. Préparez un coulis de framboises en mixant les framboises surgelées avec le sucre glace. Ajoutez si nécessaire un peu d'eau, puis passez le coulis au tamis pour enlever les pépins.

CUISINEZ

2 Cassez grossièrement le chocolat, puis faites-le fondre doucement au bain-marie en prenant soin de ne pas dépasser 55 °C. Transvasez les deux tiers de ce chocolat fondu dans un grand saladier et mélangez à la spatule afin de faire descendre la température du chocolat à 28 °C. Ajoutez ensuite le tiers de chocolat tiède restant. Vous devez ainsi obtenir un chocolat à 31 °C. À l'aide d'un pinceau, réalisez une première couche fine de chocolat dans vos moules demi-sphères. Laissez figer, puis répétez l'opération une ou deux fois suivant l'épaisseur des couches. Laissez durcir au réfrigérateur.

3 DRESSEZ

Démoulez les coques avec délicatesse. Dressez une noisette de ganache au chocolat blanc au centre de chaque assiette et déposez dessus la demi-sphère. Garnissez de ganache montée au chocolat blanc à l'aide d'une poche à douille. Décorez de framboises fraîches et de grappes de groseilles, puis dressez des petits points de coulis de framboises sur l'assiette tout autour de la demi-sphère.

L'EFFET SURPRISE

Vous pouvez présenter ce dessert en forme de sphère. Pour coller les deux demi-sphères, il suffit de fondre très légèrement le pourtour d'une des sphères : faites chauffer une petite poêle et déposez la demi-sphère quelques secondes au centre de la poêle afin de faire fondre la paroi, puis joignez les deux coques.



MACARONS AU CHOCOLAT AU LAIT, THÉ EARL GREY ET POIRES



Difficile



Faible



Fête

POUR 40 MACARONS ENVIRON / PRÉPARATION : 2 H / CUISSON : 13 MIN
/ RÉFRIGÉRATION : 6 H

CRÈMERIE : Œufs : 100 g de blancs – Beurre : 40 g – Crème
fleurette : 150 g

PRIMEUR : Poires : 4, bien mûres

ÉPICERIE : Chocolat au lait : 200 g – Amandes en poudre : 120 g –
Sucre glace : 200 g – Sucre en poudre : 60 g – Thé earl grey :
2 c. à s. – Colorant alimentaire brun : 1 pointe de couteau

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Coupez le beurre en dés et hachez le chocolat. Épluchez les poires et prélevez des billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Hachez finement la moitié du thé. Réservez.

CUISINEZ ET ASSEMBLEZ

2 Versez la crème dans une petite casserole. Ajoutez le reste de thé et portez à ébullition, puis infusez hors du feu 10 minutes. Filtrez la crème aromatisée, puis remettez-la à chauffer. Versez la crème chaude sur le chocolat haché. Mélangez à l'aide d'une spatule afin d'obtenir une ganache lisse. Ajoutez les dés de beurre et incorporez-les jusqu'à ce qu'ils soient fondus et que la ganache soit brillante. Filmez au contact et réservez à température ambiante. Dans un saladier, mélangez les amandes en poudre et le sucre glace jusqu'à obtenir une préparation homogène. Tamisez et réservez. Montez les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un robot. Lorsqu'ils sont presque fermes, ajoutez le sucre en trois fois tout en laissant le robot tourner, puis ajoutez le colorant alimentaire. Incorporez un tiers du mélange des poudres, amalgamez à l'aide d'une maryse, puis incorporez le

deuxième tiers et enfin le dernier. Travaillez cette pâte délicatement en la soulevant jusqu'à ce qu'elle forme « un ruban » et qu'elle soit brillante. Garnissez une poche à douille munie d'une douille lisse numéro 8 de cette pâte et dressez les coques de macarons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez les coques du thé haché.

FAITES CUIRE ET DRESSEZ

3 Enfourez les coques pendant 13 minutes, puis sortez-les et laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé. Garnissez de ganache une poche à douille munie d'une douille lisse et dressez des dômes de ganache sur le contour d'une coque de macaron en intercalant des billes de poire. Garnissez le centre de la coque de ganache et de poire. Recouvrez d'une deuxième coque de macaron. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et réservez au réfrigérateur 6 heures avant de déguster.



VERRINES FAÇON OPÉRA



Difficile



Faible



Fête

POUR 8 À 10 PERSONNES / PRÉPARATION : 1H30 / CUISSON : 10 MIN

Ganache montée au chocolat : 200 g

CRÈMERIE : Œufs : 3 + 3 blancs – Beurre fondu : 25 g – Crème liquide entière : 20 cl

ÉPICERIE : Amandes en poudre : 100 g – Sucre glace : 120 g – Sucre semoule : 20 g – Farine : 15 g – Maïzena® : 15 g – Café bien fort : 20 cl – Sirop de canne liquide : 5 cl – Extrait de café : 1 c. à c. – Copeaux de chocolat et grains de café enrobés de chocolat pour la décoration

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préparez la ganache au chocolat selon les indications de la recette de base p. 6. Préparez la chantilly au café : versez dans un saladier la crème liquide bien froide, ajoutez 20 g de sucre glace et montez en chantilly au fouet électrique. Incorporez l'extrait de café et réservez au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

CUISINEZ

2 Préparez le biscuit Joconde : dans un saladier, mélangez intimement les amandes en poudre et le reste de sucre glace. Dans le bol de votre batteur, cassez les œufs entiers et ajoutez le mélange amandes-sucre glace. Fouettez pendant 5 minutes, puis ajoutez le beurre fondu. Dans un autre saladier, battez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez le sucre semoule. Incorporez ces blancs montés à la première préparation. Tamisez ensemble la farine et la Maïzena®, puis versez ce mélange en pluie sur la préparation et amalgamez à l'aide d'une maryse.

FAITES CUIRE

3 Étalez cette pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur 1 cm d'épaisseur environ et enfournez pendant une dizaine de minutes à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir sur une grille.

DRESSEZ

4 Dans un petit bol, mélangez le café bien fort et le sirop de canne liquide à 10 cl d'eau. À l'aide d'un pinceau, imbiblez généreusement le biscuit Joconde de ce sirop, puis coupez-le en petits cubes. Disposez les cubes de biscuit au fond des verrines, ajoutez une couche de ganache montée au chocolat, puis une couche de chantilly au café. Renouvelez l'opération jusqu'à hauteur des verrines. Décorez de copeaux de chocolat et de grains de café chocolatés et servez aussitôt.

POUR UNE VERSION FAMILIALE

Vous pouvez présenter cet opéra version « gâteau » en superposant les étages des préparations. Terminez par la chantilly au café.



RAVIOLES AU CHOCOLAT ET À LA MANGUE



Difficile



Moyen



Hiver



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 45 MIN / CUISSON : 3 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 3

PRIMEUR : Mangue : 1, bien mûre – Menthe : 1 bouquet

ÉPICERIE : Farine : 250 g + un peu pour le plan de travail –
Sucre : 200 g – Cacao amer : 25 g – Sucre glace : 20 g –
Vanille : 1 gousse

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

- 1 Épluchez la mangue et taillez-la en tranches de 5 mm d'épaisseur, puis en carrés de 3 cm de côté. Lavez et ciselez finement la menthe.

ASSEMBLEZ

- 2 Versez dans un saladier la farine, le sucre glace et le cacao, et mélangez jusqu'à obtenir une poudre homogène. Faites un puits au milieu et cassez-y les œufs. Malaxez du bout des doigts, puis travaillez la pâte sur un plan de travail fariné. Étalez-la finement au rouleau à pâtisserie ou au laminoir. Déposez des carrés de mangue ainsi qu'un peu de menthe sur une première abaisse de pâte et recouvrez d'une seconde abaisse, puis taillez dans la pâte des ravioles à l'aide d'un emporte-pièce rond.

FAITES CUIRE

- 3 Versez 1 litre d'eau, le sucre semoule ainsi que la gousse de vanille fendue en deux dans une grande casserole et portez à ébullition. Pochez les ravioles 3 minutes dans ce sirop.

- 4** DRESSEZ Dressez trois raviolis dans une assiette creuse, arrosez de quelques cuillerées à soupe de sirop de cuisson et décorez d'une sommité de menthe.

TOUJOURS PLUS DE CHOCOLAT

Pour accentuer le côté chocolaté de cette recette, vous pouvez ajouter la moitié d'un carré de chocolat à l'intérieur des raviolis.



TRUFFES AU CHOCOLAT BLANC ET THÉ MATCHA



Facile



Faible



Hiver

POUR 40 TRUFFES ENVIRON / PRÉPARATION : 30 MIN / REPOS : 7 H

CRÈMERIE : Beurre : 30 g – Crème liquide entière : 100 g

ÉPICERIE : Chocolat blanc : 200 g – Thé vert matcha : 2 c. à c.
+ 3 c. à s. – Sucre glace : 3 c. à s.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Hachez finement le chocolat.

CUISINEZ

2 Faites chauffer la crème dans une petite casserole, puis versez-la sur le chocolat haché. Mélangez doucement à la spatule et ajoutez le beurre. Mélangez à nouveau jusqu'à ce que la ganache soit bien lisse et brillante. Incorporez ensuite 2 cuillerées à café de thé vert matcha et laissez durcir la préparation au réfrigérateur.

FAÇONNEZ

3 Formez des boules de ganache en les roulant dans la paume de vos mains. Laissez-les à nouveau figer au froid. Amalgamez dans une assiette creuse le sucre glace ainsi que le reste de thé matcha, puis roulez les truffes dans ce mélange afin de bien les enrober.

DRESSEZ

4 Laissez reposer les truffes 6 heures au réfrigérateur avant de les déguster.

POUR LES FONDUS DE CHOCOLAT

Pour des truffes moins sucrées et plus puissantes, vous pouvez remplacer le chocolat blanc par du chocolat noir.



FORÊT NOIRE VERSION CAKE POP !



Difficile



Moyen



Enfant

POUR 25 CAKE POPS / PRÉPARATION : 1 H / CUISSON : 20 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 2 – Beurre : 90 g

PRIMEUR : Cerises griottes dénoyautées : 20

ÉPICERIE : Chocolat noir : 100 g – Chocolat blanc : 150 g –
Sucre : 50 g – Farine : 50 g – Copeaux ou vermicelles de
chocolat noir

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Rincez et coupez les cerises en deux.
Mélangez dans un saladier le sucre, la farine et les œufs. Dans un autre
saladier, cassez le chocolat et ajoutez le beurre coupé en morceaux.

CUISINEZ

2 Faites fondre au micro-ondes le mélange chocolat-beurre. Remuez.
Incorporez le chocolat fondu au mélange farine-sucre-œufs. Versez un peu de
pâte dans vos moules à cake pops, déposez une demi-cerise, puis recouvrez de
pâte.

FAITES CUIRE

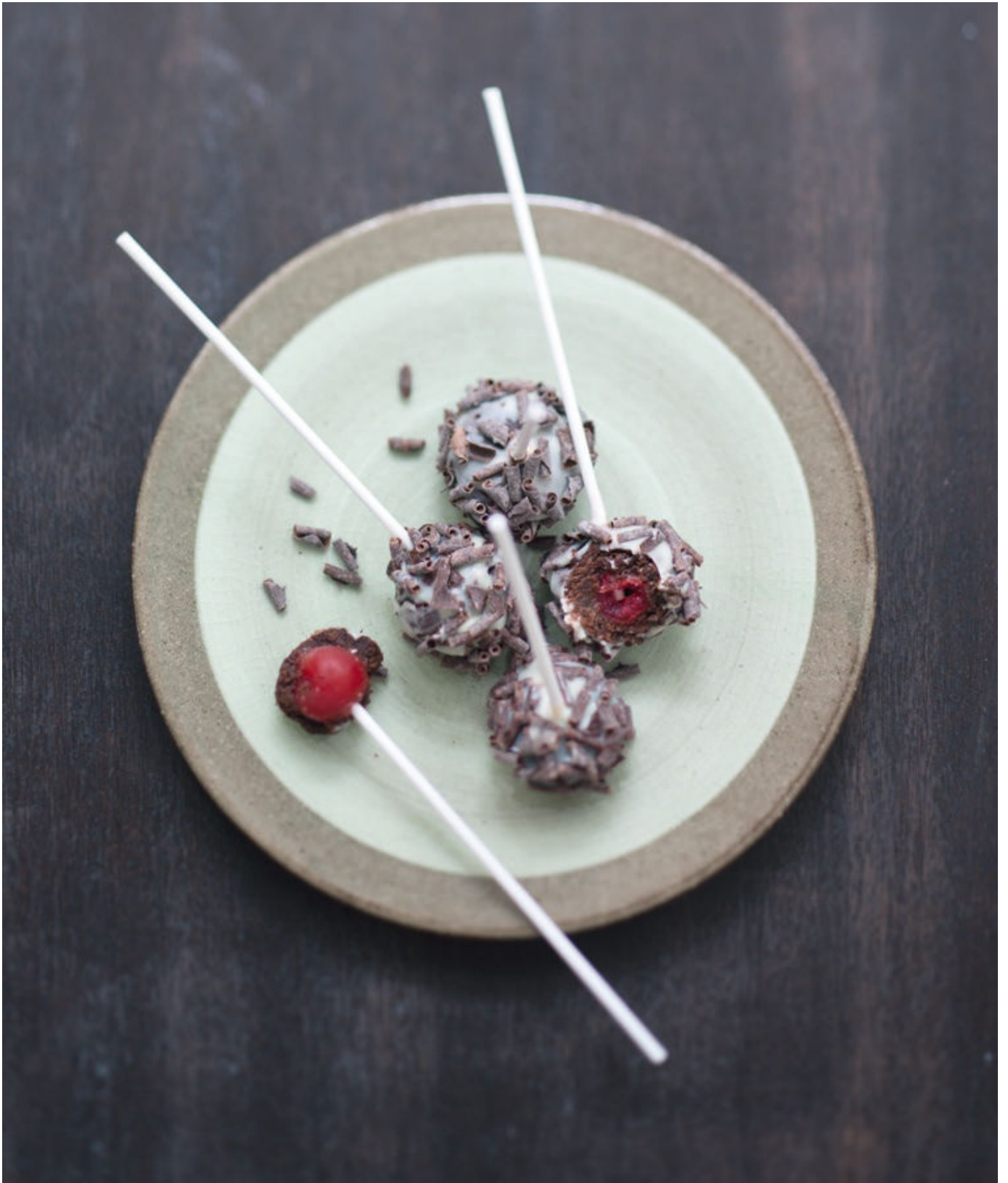
3 Enfournez pour 15 minutes, puis laissez refroidir et piquez chaque boule avec
un bâton de sucette en bois.

4 DRESSEZ

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, puis trempez les boules dans le chocolat blanc fondu. Attendez 2 minutes et roulez-les dans un bol contenant les copeaux ou vermicelles de chocolat noir. Réservez au réfrigérateur le temps que le chocolat durcisse, puis dégustez.

POUR UNE VERSION « ADULTE »

Vous pouvez remplacer les cerises par des cerises à l'eau-de-vie.



LA RECETTE DE L'INVITÉ PRESTIGE

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 35 MIN
/ RÉFRIGÉRATION : 3 H

CRÈMERIE : Jaunes d'œufs : 80 g (4 jaunes) – Crème liquide à 35 % de MG : 270 g – Lait : 270 g

ÉPICERIE FINE : Chocolat noir grand cru d'origine Chuao (75 % de cacao) : 120 g

PRODUITS BIO : Sucre de fleur de coco : 80 g

PRÉPAREZ LA CRÈME

1 Hachez le chocolat au couteau et faites-le fondre au bain-marie à 50 °C ou au four à micro-ondes puissance 500 W maximum, en remuant souvent. Dans une casserole, faites tiédir le lait. Mélangez rapidement 50 g de sucre de fleur de coco avec les jaunes d'œufs (le mélange ne doit pas blanchir), puis incorporez la crème liquide et le lait tiédi en fouettant quelques minutes. Ajoutez ensuite le chocolat fondu, et mélangez bien.

FAITES CUIRE

2 Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4). Répartissez délicatement la préparation dans 6 ramequins ou assiettes creuses. Déposez-les dans un plat creux allant au four ou directement dans la lèchefrite. Versez de l'eau chaude aux trois quarts de la hauteur des ramequins et enfournez pour 30 minutes. Au terme de la cuisson, les crèmes doivent être prises sur le bord mais tremblotantes au centre. Laissez-les refroidir à température ambiante, puis réservez-les 3 heures au réfrigérateur.

DRESSEZ

3 Au moment de servir, saupoudrez les crèmes d'un voile de sucre de fleur de coco et caramélisez-les en les passant rapidement sous la flamme d'un

chalumeau ou 1 minute sous le gril du four, en surveillant bien. Dégustez les crèmes bien caramélisées, légèrement tièdes en surface et encore bien froides à l'intérieur.

MAISON PIERRE MARCOLINI



235, rue Saint-Honoré,
75001 Paris

<http://www.marcolini.com>

Perfectionniste, Pierre
Marcolini vise la maîtrise

totale de son processus de fabrication pour assurer une qualité incomparable à ses produits. Depuis près de vingt ans, la Maison Pierre Marcolini représente ainsi la « haute chocolaterie ».



LE SAVIEZ-VOUS ?

Tout le monde connaît le chocolat, la plupart des gens l'aiment... mais que savez-vous sur lui ?

- Il provient du cacaoyer, arbre d'origine américaine, dont sont issues les fèves de cacao, qui servent à la confection de toutes les préparations chocolatées.
- Sa première utilisation date de plus d'un millénaire avant Jésus-Christ ! Le chocolat était à l'époque apprécié pour ses vertus thérapeutiques, puis les Mayas et les Aztèques s'en servirent lors de rites impliquant les dieux de la fertilité.
- Il n'arrive en Europe qu'au ^{xvi}^e siècle, et devient au ^{xviii}^e la boisson favorite de la reine de France, Marie-Thérèse d'Espagne, sous forme de mixture épaisse, onctueuse et épicée.
- Le premier chocolat à croquer apparaît en 1821, suivi par la poudre de cacao en 1828. La tablette sous son apparence la plus commune n'arrive que quelques années plus tard en France en 1836.
- Une fois l'industrie déclenchée, de nouvelles recettes apparaissent, dont le chocolat au lait, en Suisse, dès 1876, et en 1930 le chocolat blanc, dont la recette diffère par sa composition principale de beurre de cacao.
- Le chocolat possède des propriétés thérapeutiques ! Les antioxydants qu'il contient favorisent la circulation sanguine, et il est réputé comme antidépresseur. Certains le disent même aphrodisiaque !

ÉQUIVALENCES & MESURES

1 CUILL. À SOUPE =

15 g de sucre, farine, beurre

12 g de crème fraîche, huile

3 cl de liquide

3 cuill. à café

1 CUILL. À CAFÉ =

5 g de sel, huile, sucre, farine

7 g de beurre

0,5 cl de liquide

1 NOISETTE DE BEURRE = 4 g

1 PINCÉE DE SEL = 3 à 5 g

1 MORCEAU DE SUCRE = 5 g

TEMPÉRATURES DU FOUR

Th. 3 = 90 °C

Th. 4 = 120 °C

Th. 5 = 150 °C

Th. 6 = 180 °C

Th. 7 = 210 °C

Th. 8 = 240 °C

© 2015, Éditions Solar, un département de



Retrouvez-nous sur www.solar.fr

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.

9782263066757

ASSOCIATIONS DE SAVEURS

	LES MEILLEURS ACCORDS	MAIS AUSSI...
Basilic	Fraises	
Coriandre	Mangue, ananas	Melon et pastèque
Lavande	Abricots, pêches jaunes	Biscuits, entremets
Menthe	Chocolat noir, pêches blanches, melon et pastèque, fraises et framboises	Chocolat blanc, fruits pochés, sirops
Romarin	Fruits jaunes rôtis ou pochés	Pains et pâtisseries, entremets
Thym	Figues (rôties)	Fruits pochés ou en salade, sirops, biscuits
Anis	Oranges (salade), melon, poires	Biscuits et brioches
Badiane	Nectarines, ananas, poires, caramel et sirops	Chocolat noir, gâteaux et biscuits aux épices, soupes de fruits
Cannelle	Poires et pommes, oranges (salade), crèmes cuites et glacées	Bananes, entremets, chocolat, cakes, biscuits et gâteaux aux épices
Cardamome	Crèmes cuites (anglaise et pâtissière) et glacées, yaourts, mangue, mirabelles, fraises	Bananes, oranges, crèmes au café, gâteaux
Coriandre (grains)	Ananas, mangue	Gâteaux, entremets
Cumin	Abricots, pêches, potiron, carottes (sucrées)	Mangue, pains
Gingembre (confit)	Chocolat, pommes et poires, ananas, sorbets, biscuits et pâte sablée	Caramel, fraises et framboises
Girofle	Pommes, pêches jaunes et poires cuites (tartes et crumbles), prunes et pruneaux	Soupes de fruits au vin rouge, desserts aux épices
Muscade	Gâteaux et biscuits, entremets (gâteaux de riz ou semoule), potiron	Soupes de fruits au vin rouge, desserts aux épices
Paprika	Fromage frais ou glacé	Entremets
Piment, piment d'Espelette	Ananas, chocolat noir	Entremets, sorbets
Poivres	Poires, fraises	Bananes, sorbets, poivre rose et chocolat

Quatre-épices	Mêmes utilisations que la muscade et le girofle	
Safran	Nectarines et pêches jaunes, sorbets	Oranges, pistaches, crèmes et entremets, sirops (babas)
Vanille	Coulis, sauces, crèmes cuites et glacées, fruits rôtis et compotes, sirops	
Pavot	Oranges, brioches, biscuits, cupcakes	Fromage blanc, madeleines
Sésame	Caramel, pommes, bananes, fruits exotiques	Miel, pains, brioches et biscuits