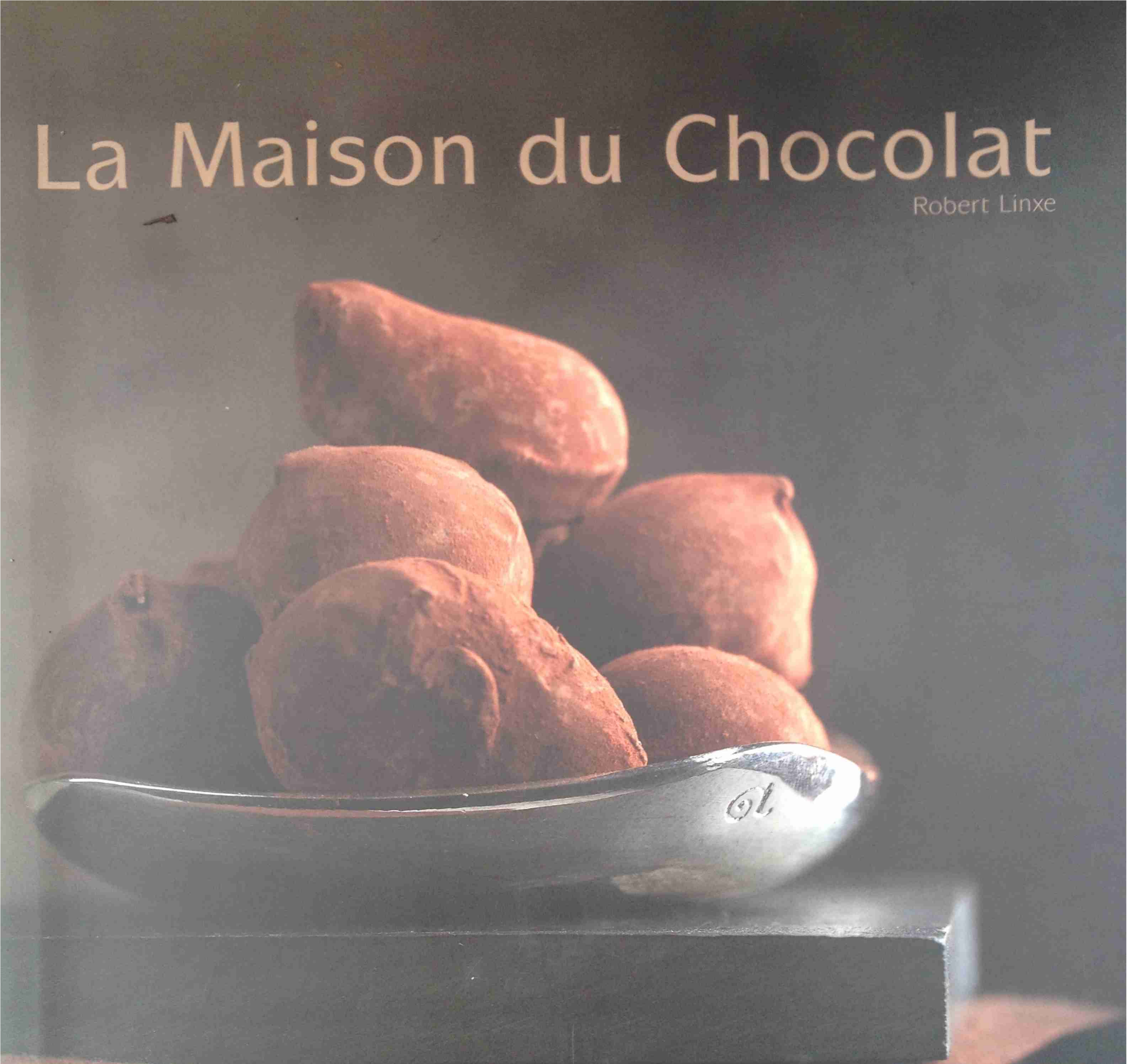
La Maison du Chocolat

Robert Linxe



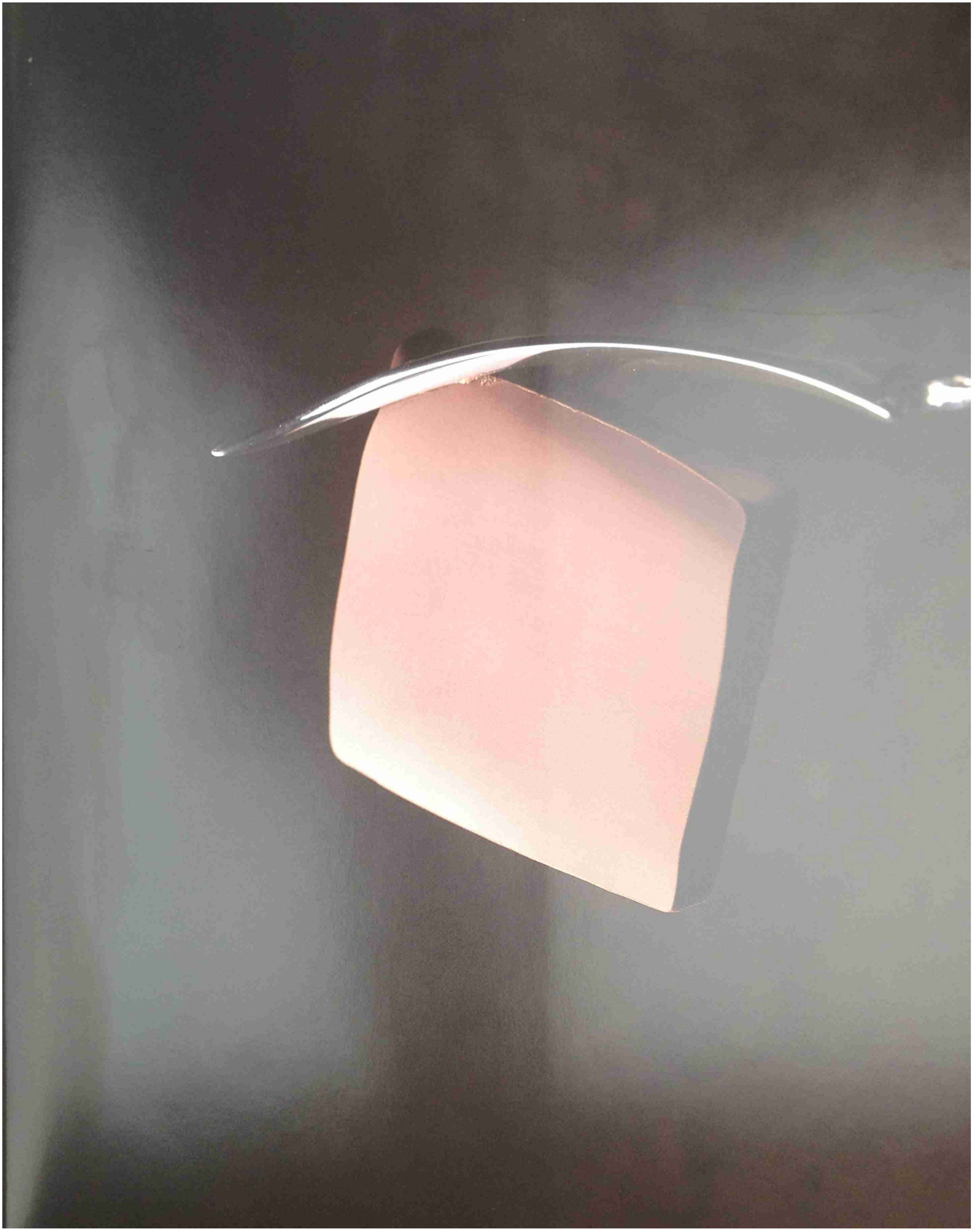
Textes : **Michèle Carles**

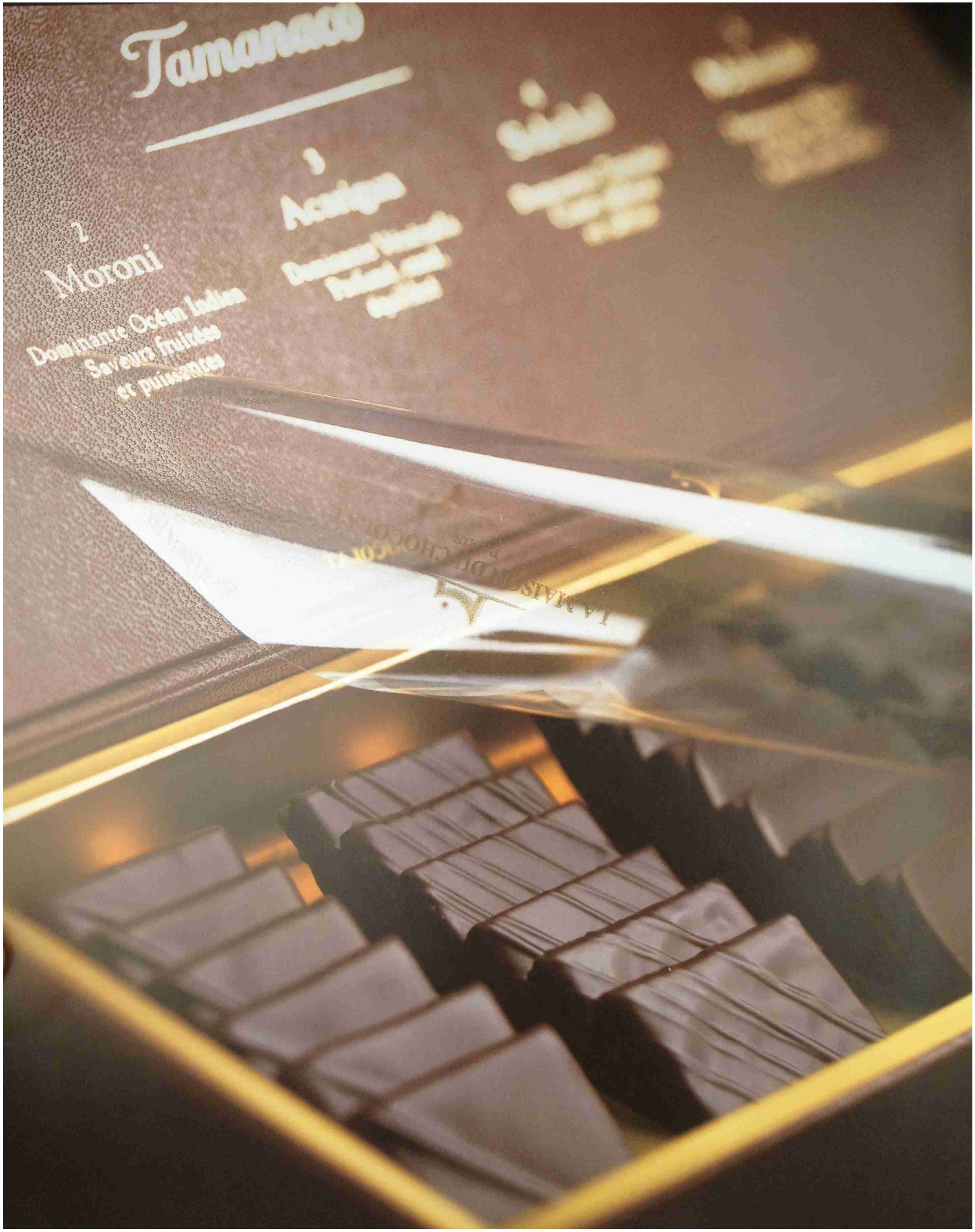
Photographies : **Christine Fleurent**

Stylisme : **Marie-France Michalon**

Éditions du Chêne


LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS




Tamanaco
1
Acidulée
2
Moroni
Dominante Océan Indien
Saveurs fruitées
et puissantes

sommaire



À gauche ; Tamanaco, un coffret de cinq ganaches nature associant différents crus de cacao.

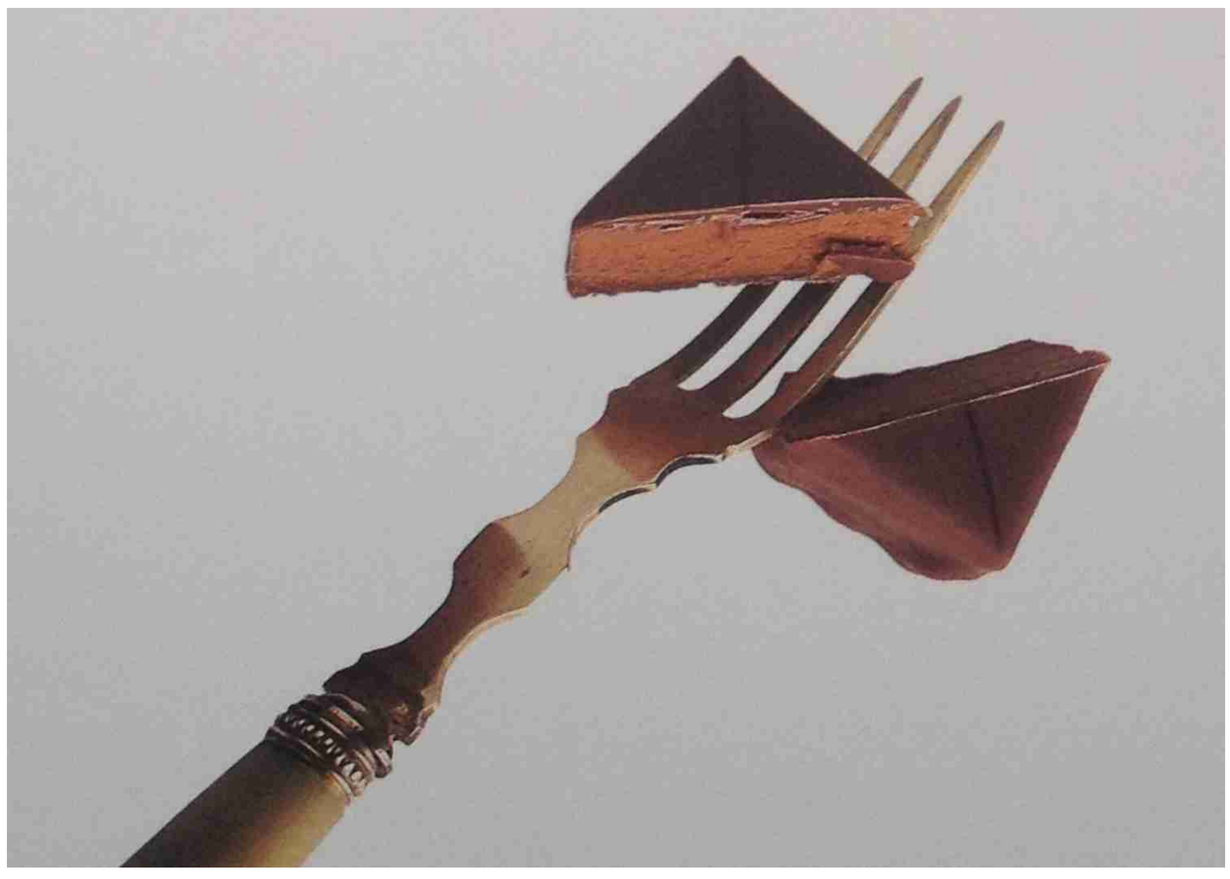
« Une ganache réussie laisse s'exprimer chacun des grands crus de cacao qui la composent.

Chacun possède un arôme qui lui est propre,

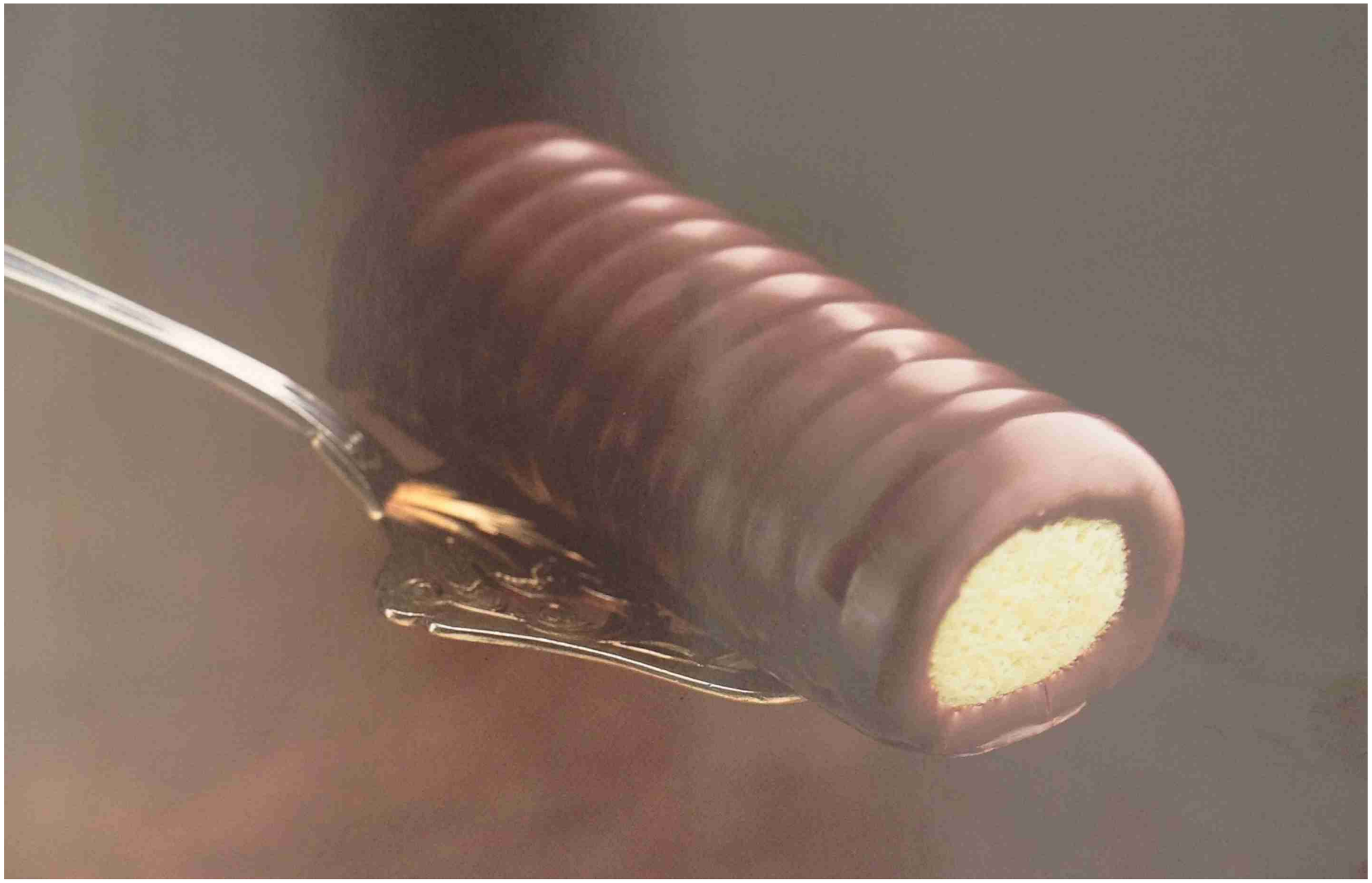
une personnalité aussi précise que le son

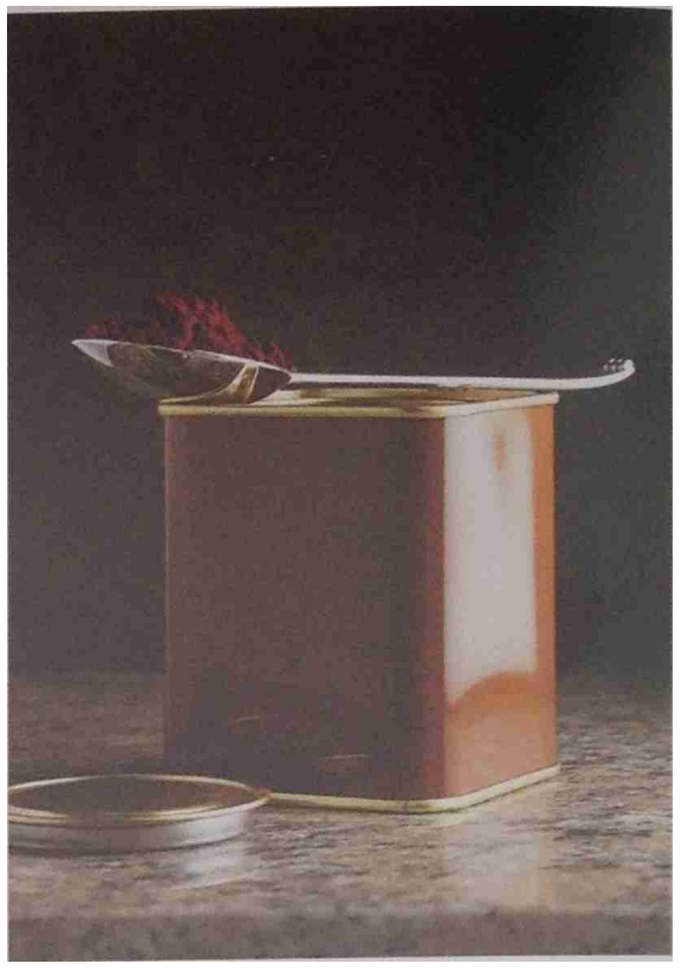
d'un instrument ou la voix d'un chanteur d'opéra.

Robert Linxe



À gauche : Rigoletto,
un subtil mélange
de chocolat au lait
et de caramel.
Ci-dessous : Jolika,
une pâte d'amande
crue parfumée à
la pistache, enrobée
de chocolat noir.





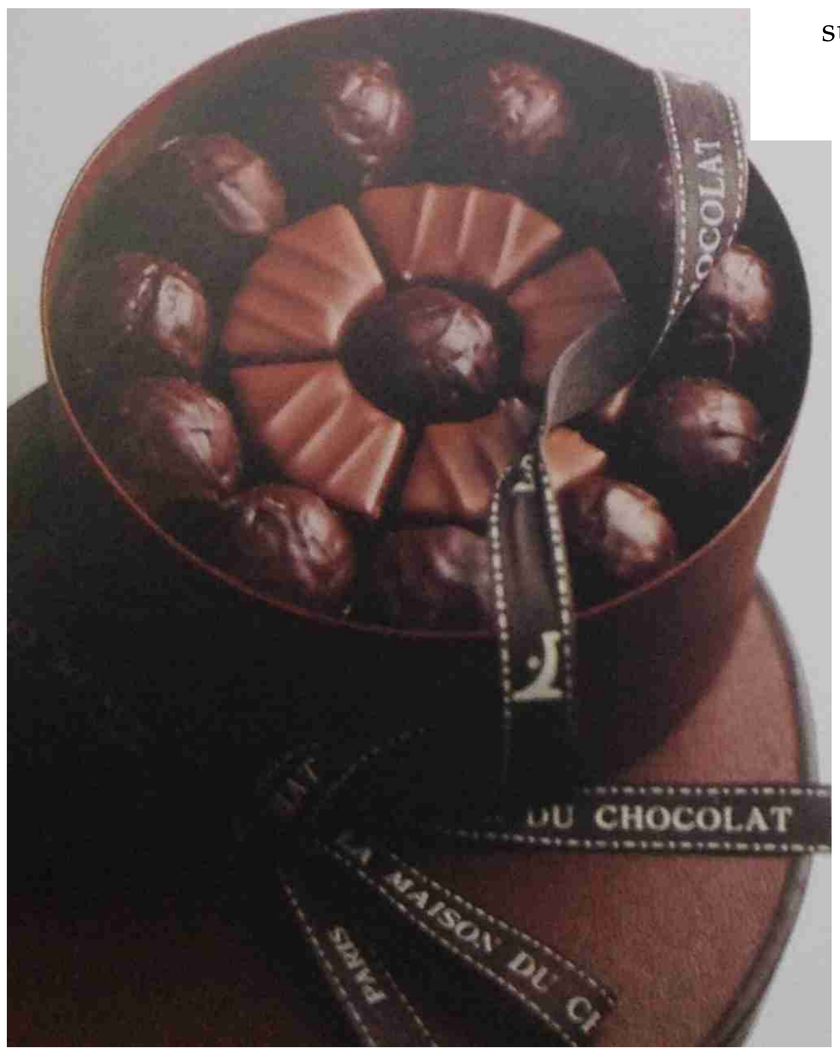
À droite : le cacao en poudre de ***La Maison du Chocolat***
Ci-dessous : le coffret Habanera associe un chocolat noir parfumé à la pulpe de pêche de vigne et un chocolat au lait à la mirabelle.

Le chocolat prend les formes les plus diverses - tablettes, truffes, poudre, bouchées, pastilles, bonbons... -, et peut se transformer en gâteau, en boisson, en mousse, en soufflé, en bavaroise, en glace, etc. Cette nature, magique ou divine, explique qu'il soit vite devenu objet de passion, par exemple pour Garl von Linné, qui jadis classa le cacao sous l'étiquette « mets des dieux » *(theobroma),* et aujourd'hui pour Robert Linxe, qui lui a consacré un temple : *La Maison du Chocolat.* Comme par hasard, le botaniste suédois et le chocolatier basque ont aussi en commun la première syllabe de leur nom... Mais le rapprochement ne s'arrête pas là : le scientifique et l'artisan (« même si l'on pense que je suis un artiste, insiste Robert Linxe, je suis d'abord un manuel, pour qui sont décisifs les tours de main, ce savoir-faire fondé sur des gestes d'une grande précision, qu'il faut communiquer, transmettre... »), les deux chercheurs ont aussi un même souci de rigueur, de perfection, de qualité, et cette permanente insatisfaction qui excite la curiosité et encourage la recherche.

« On n'arrive jamais à être parfait, confie le créateur de *La Maison du Chocolat.* À force de pugnacité, de persévérance et de beaucoup, beaucoup de travail, on arrive à... " quelque chose qu'il faut goûter, jauger, évaluer.

Mais pour moi, ce quelque chose est toujours plus haut. Aussi ne l'ai-je jamais atteint, même si je suis content de ce que j'ai fait. La création est une recherche constante, donc une amélio

ration permanente... »



Gourmand et musicien

Soit près d'un demi-siècle de passion, depuis qu'à Paris, en 1955, le jeune Robert Linxe s'installe à La *Marquise de Prestes,* une sorte de prélude au grand œuvre de ce virtuose des notes chocolatées. Ses gammes, il les avait faites au cœur de la chocolaterie suisse

1953 Après s'être perfectionné dans l'art du chocolat dans une école suisse, un jeune Basque, Robert Linxe, effectue un apprentissage de deux ans dans un restaurant parisien.

1955 Robert Linxe a 25 ans lorsqu'il achète, à Paris, la pâtisserie-confiserie *La Marquise de Presles.*

1977 II ouvre, 225, rue du Faubourg-Saint-Honoré, la première *Maison du Chocolat*, puis...

1987 ... une autre *Maison du Chocolat* au 52, rue François-lCT et, deux ans plus tard, une au 8, boulevard de la Madeleine,

1990 ... suivie d'une *Maison du Chocolat* à New York.

1992 Bernard Pivot invite Robert Linxe, pour son premier livre, dans l'émission *Bouillon de Culture.*

1995 Ouverture de deux nouvelles boutiques La *Maison du Chocolat* à Paris, 19, rue de Sèvres et 89, avenue Raymond-Poincaré.

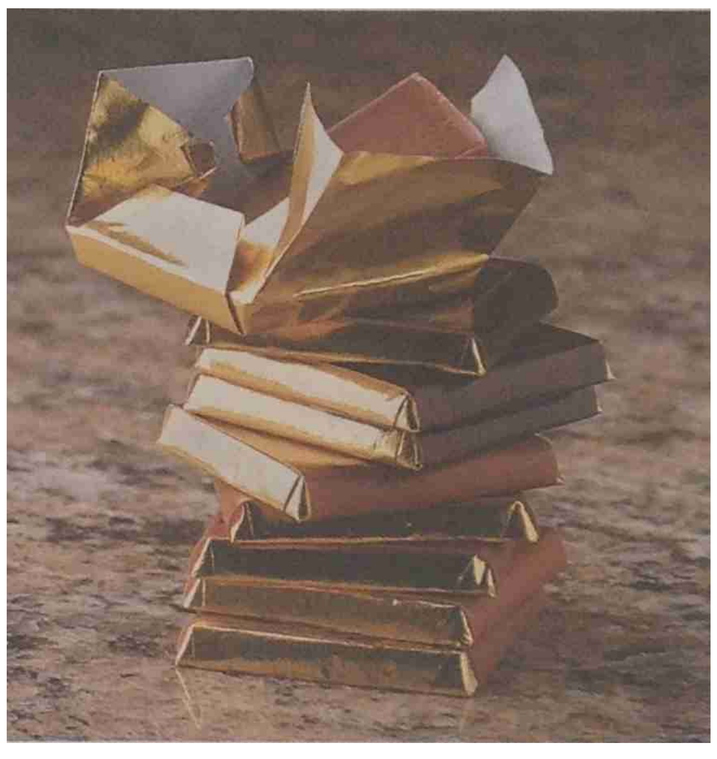
1997 Pour célébrer son vingtième anniversaire, *Im Maison du Chocolat* crée le coffret Initiation par Robert Linxe.

1998 Une *Maison du Chocolat* est créée à Tokyo.

2000 Tandis qu'elle s'installe aussi au Rockefeller Center, à New York, *La Maison du Chocolat* est consacrée par le comité Çolbert.



Il y avait découvert, entre autres secrets, celui de l'indispensable méticulosité... Quelque vingt ans plus tard, notre pionnier ouvre sa première *Maison du Chocolat*, rue du Faubourg-Saint-Honoré, presque en face - superbe présage pour ce mélomane enthousiaste - de la Salle Pleyel, qui donnera son nom à l'un de ses plus célèbres gâteaux et lui assurera une clientèle fidèle de musiciens aussi gourmands que prestigieux.

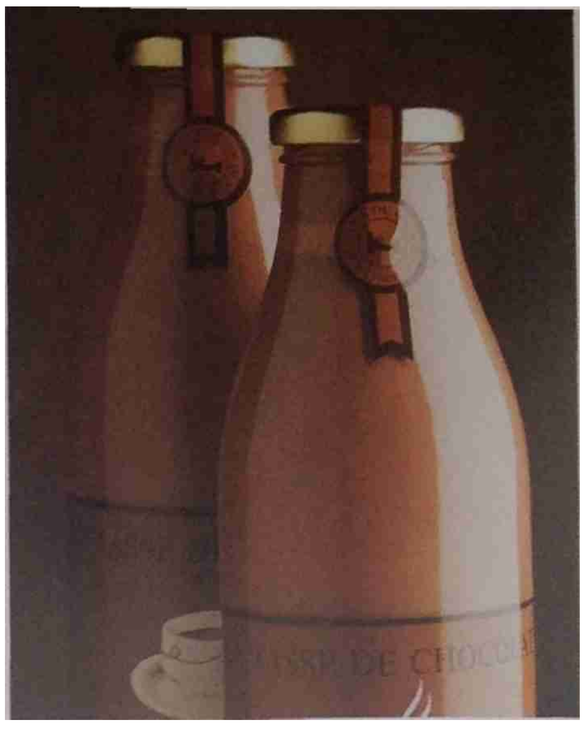


À gauche : Coco, une ganache au lait de coco et au rhum flambé sous une couverture de chocolat noir et décorée de noix de coco râpée.
Ci-contre : petits carrés de chocolat noir et au lait

Lorsque Robert Linxe crée *La Maison du Chocolat,* il choisit pour emblème un « outil » historiquement incontournable, la *metate* des Indiens du Nouveau-Monde, cette pierre légèrement incurvée sur laquelle étaient broyées les fèves de cacao à l'aide d'un rouleau également en pierre, ou *metlapilli* – l'original de cet objet fascinant est conservé au Musée basque de Bayonne.

Les bons crus

Mais comment naît un chocolat ? Pour le « compositeur » Robert Linxe, toujours entre tradition et avant-garde, il n'y a pas de règles : « C'est avant tout une question d'intuition, de spontanéité. Au départ, il s'agit d'inspiration - un lieu, une musique, un parfum, une conversation, une association, et soudain une idée, un mélange s'impose, Alors commence l'élaboration : essais, dosages, jusqu'à un équilibre entre le goût et la texture - on goûte, on goûte à nouveau, on déguste, guettant le moment où le produit paraît être au point, quand tous les arômes sont exaltés les uns par rapport aux autres. C'est une construction subtile, tout à fait comparable à la composition d'une mélodie. » Là encore, la métaphore musicale est inévitable : pour qu'un chocolat



Boissons au chocolat
à boire chaud ou froid.

soit parfait, il faut du savoir-faire et, à tous niveaux, cette exigence de qualité dont Robert Linxe ne s est jamais départi. C'est dire qu'il est indispensable de tester tous les produits. D'abord les fèves de cacao, qui sont comme les notes ou les instruments d'une symphonie. Leur choix est décisif : origines géographiques, producteurs, rien n'est laissé au hasard. Comme pour un vin, la qualité d'un chocolat, sa personnalité seront fonction de sa provenance, de son espèce (qui équivaut au cépage), de son terrain et de la manière d'assembler les différents crus. Chaque dégustation sera pour l'amateur un voyage, voire un tour du monde des saveurs cacaoyères. Car si la plupart des connaisseurs s'accordent à considérer l'Amérique du Sud et l'Amérique centrale comme les régions productrices des meilleurs crus et appellations (ne serait-ce qu'au nom de l'histoire), les royaumes du cacao s'étendent aussi à Madagascar, Java, Ceylan, etc. Reste, au terme de ce voyage aux sources du chocolat, à jouer avec la gamme immense des saveurs qu'offre la planète à l'artisan chocolatier. Dans cet éventail largement ouvert, *La Maison du Chocolat* a eu le temps de définir ses préférences : retiennent aujourd'hui ses faveurs les fèves du Venezuela, d'Équateur, du Ghana et d'Indonésie. À partir de là, Robert Linxe et ses collaborateurs n'ont jamais fini de choisir, de tester, de goûter, d'imaginer, d'inventer, de mélanger, de doser... pour créer le chocolat dont ils rêvent et en faire pour nous une exquise réalité.

Cette exigence de qualité et d'authenticité s'étend également au choix des autres saveurs associées parfois à ces grands crus (citron d'Andalousie, menthe du Maroc, etc.). Une charte des produits a été établie par Robert Linxe et l'équipe dont il a su s'entourer, et à qui il a transmis ce goût du travail fondé sur la rigueur et le souci du détail.



Bacchus, une ganache
onctueuse, enrichie
de grains de raisin
de Smyrne
ou de Malaga macérés,
puis flambés
au vieux rhum.

Parmi les **nombreuses variétés de cacaoyers, on en distingue trois principales :**

— le *criollo,* **qui est la plus ancienne, mais aussi la plus délicate rare (son rendement est faible), donne un cacao d'une délicatesse exceptionnelle**

— *le forastero,* originaire de haute Amazonie, a été transplanté »-n Afrique, surtout en Côte d'Ivoire, et s'est imposé dans le monde par son rendement et sa robustesse — d'un goût corsé, il pourrait être le « robusta » du cacao ;

— le *trinitario*, né du croisement des deux précédents. Cultivé en Amérique, en Indonésie et au Sri Lanka, il a la puissance du *forastero* et la finesse du *criollo*, son hybridation lui permettant de développer une vaste palette de saveurs et d'arômes.

Quel que soit le cru, c'est ensuite en fonction de son origine géographique qu'un cacao exprimera son « caractère » : celui du Venezuela est le plus apprécié pour l'équilibre parfait de ses parfums ; le cacao d'Équateur, ou Guayaquil, se distingue par sa puissance ; le cacao martiniquais a une saveur âpre, légèrement fumée ; originaire du Brésil, il a une teneur élevée en matières grasses et convient aux assemblages avec d'autres crus ; celui de Madagascar s'impose par sa force et sa présence en bouche ; les cacaos de Ceylan et d'Indonésie, qui dégagent des arômes très parfumés et sont courts en bouche, se marient merveilleusement à des crus plus robustes ; le cacao des Caraïbes est plutôt rond, souple et parfumé ; *Yarriba* de Trinidad, légèrement acre, est parfait pour des assemblages et la réalisation de couvertures ; cultivé dans des montagnes humides et ensoleillées, le cacao de Sumatra offre des saveurs plutôt acides ; quant aux crus africains, du Ghana, du Togo et de Côte d'Ivoire, ils sont appréciés pour leur goût intense, fort et net.

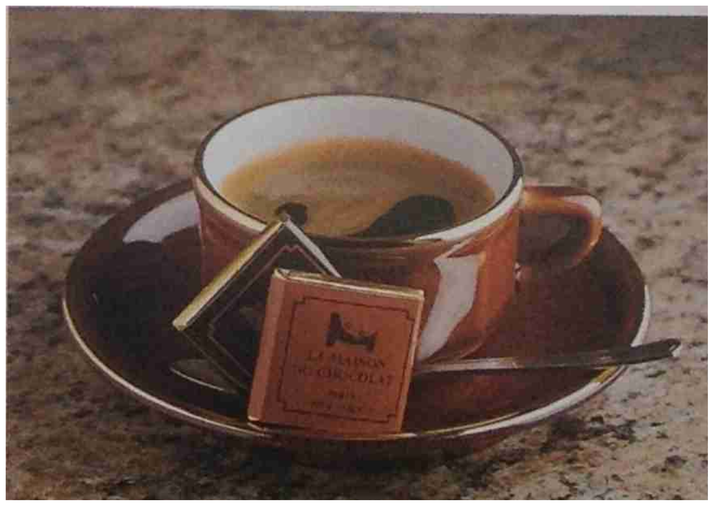


A gauche : Guayaquil,
une ganache nature
légèrement vanillée,
et Brésilien,
une ganache parfumée
au café sous
une couverture noire
corsée.

« L'élaboration d'un chocolat est tout à fait comparable à celle d'un parfum - j'en ai d'ailleurs composé certains où entrait une nuance de cacao -, avec toujours cette recherche d'équilibre. Comme l'art du chocolatier, le métier de parfumeur est avant tout manuel : je ne suis pas chimiste, plutôt cuisinier ; j'aime les saveurs, le mélange des produits...

Et si on ferme les yeux, que reste-t-il d'une femme ? Un parfum, un goût... »

Jean-Paul Guerlain, parfumeur





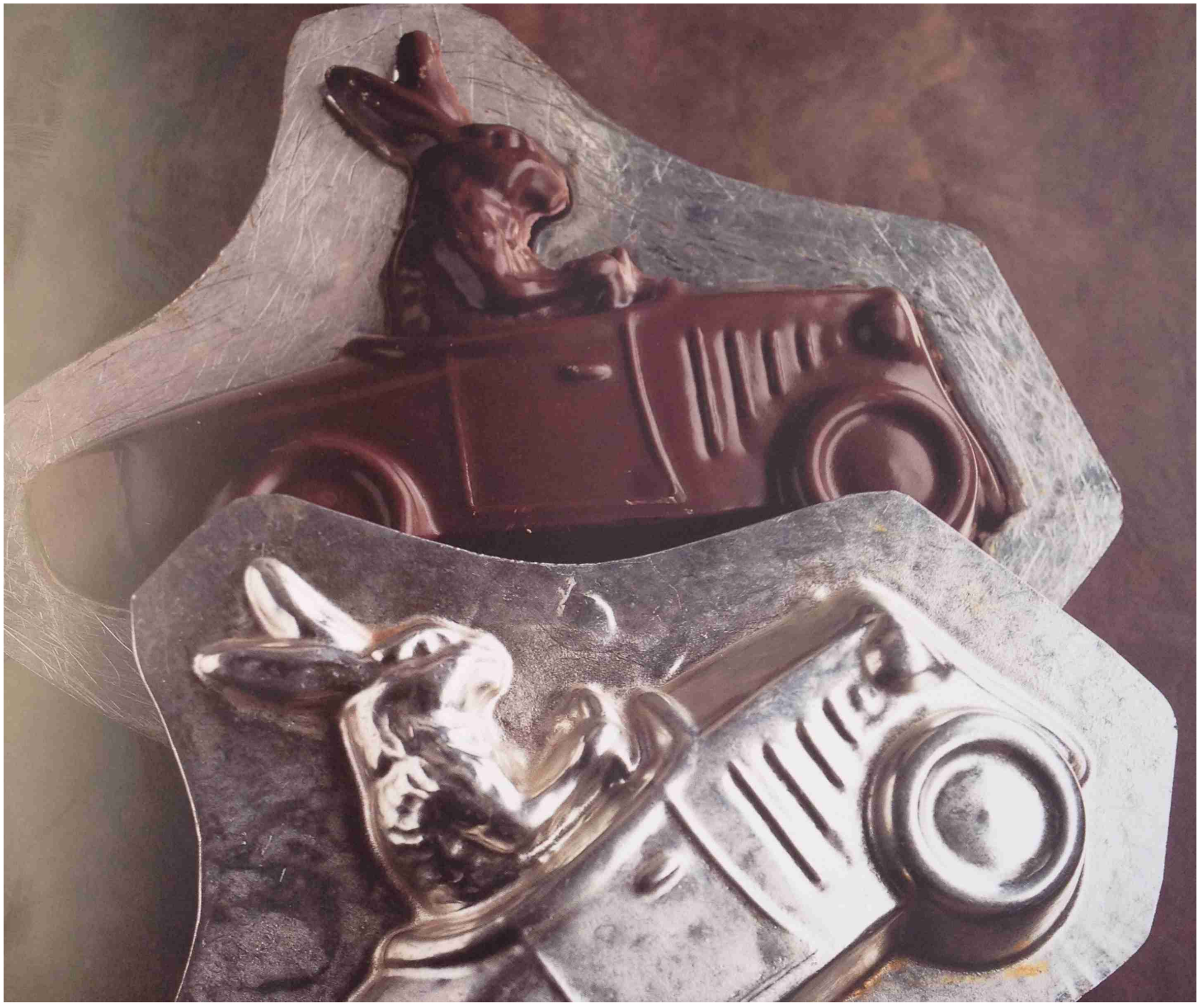
Les créations de
La Maison du Chocolat
pour Pâques.
À droite : un moulage
au chocolat noir,
mélange d'Orinoco
et de Maracaïbo.

Le « sorcier de la ganache »

Le « sorcier de la ganache » (ainsi que l'avait surnommé Jean-Paul Aron) n'accorde pas moins d'importance à l'étape suivante : la « couverture », dont la fabrication est confiée à la maison *Valrhona*, soit une évidente garantie de qualité. Mais qu'est-ce qu'une « couverture » en chocolaterie ? C'est une grosse tablette, de 3 à 5 kilos, composée de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre. Robert Linxe et Pascal Le Gac, son fils spirituel, suivent avec la plus vive attention cette phase de la naissance d'un chocolat : de l'élaboration des couvertures dépendent leur qualité et leur diversité, c'est-à-dire l'équilibre des goûts et des arômes, surtout si le chocolat est associé à d'autres ingrédients – ainsi, le mariage citron-chocolat exigera une couverture corsée, alors qu'avec le miel elle devra être légèrement acide. Ce n'est pas autrement que se définira la personnalité d'un chocolat, aussi complexe et nuancée soit-elle. Selon les origines et la qualité des fèves, les couvertures auront des goûts très différents – les fèves d'Amérique du Sud, par exemple, sont plus amères que celles originaires d'Afrique, qui sont plutôt fruitées.

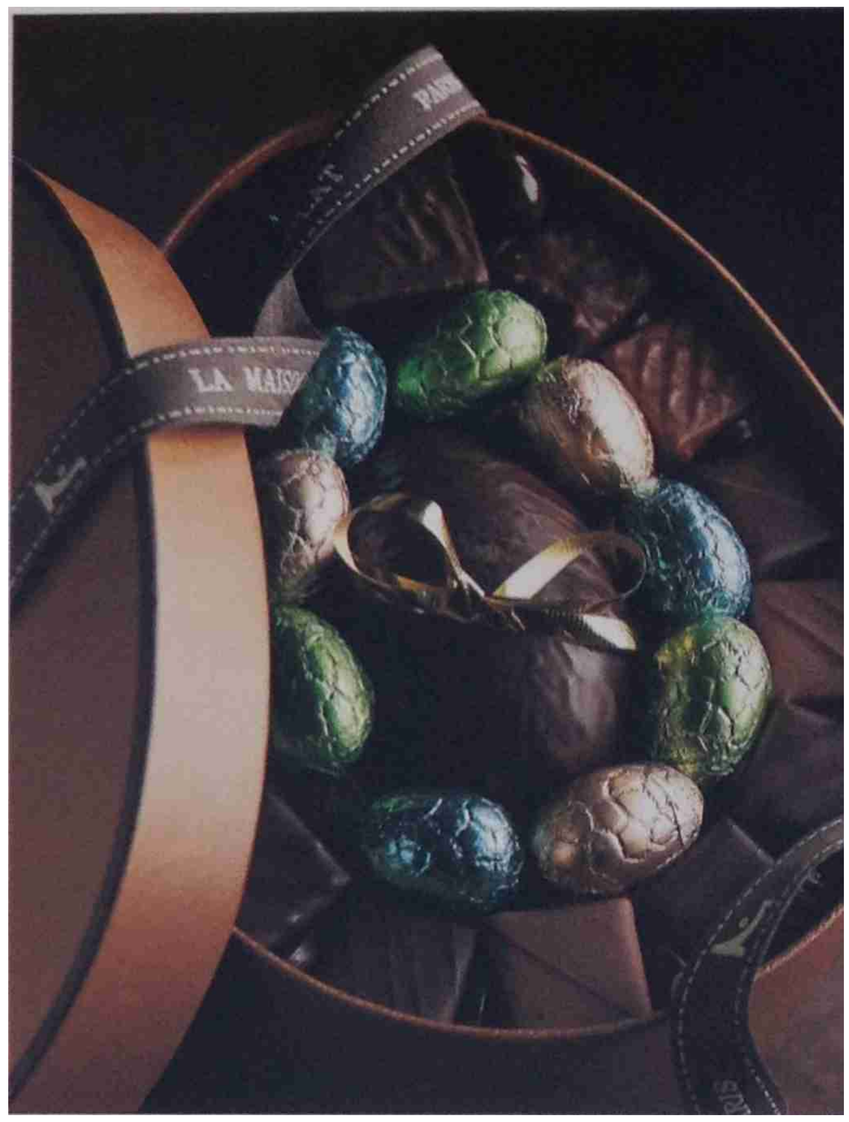
Une symphonie jamais achevée

Vient ensuite l'heure, cruciale, exquise, de la « ganache », ce mélange de chocolat et de crème, nature ou associé à une autre saveur naturelle, qui, s'il est réussi, « laisse exprimer tous les grands crus de cacao qui le composent, chacun possédant un arôme particulier, une personnalité et un caractère nourris par son terroir d'origine… Tout comme une mélodie, ajoute le chocolatier-musicien, chaque bouchée devra s'épanouir en bouche et libérer ses notes savoureuses sans jamais masquer l'accord final qui s'en dégage. » Pourtant, rien de plus simple à expliquer qu'une ganache : il suffit de casser du chocolat, de faire bouillir de la crème et de mélanger les deux. Enfantin, n'est-ce pas ? Mais pour qu'elle soit « légère et fondante, à la fois dense et onctueuse, et d'une texture parfaitement lisse, sans la moindre particule qui accrocherait la langue, pour que les




DU CHOCOLAT
PARIS
PARIS

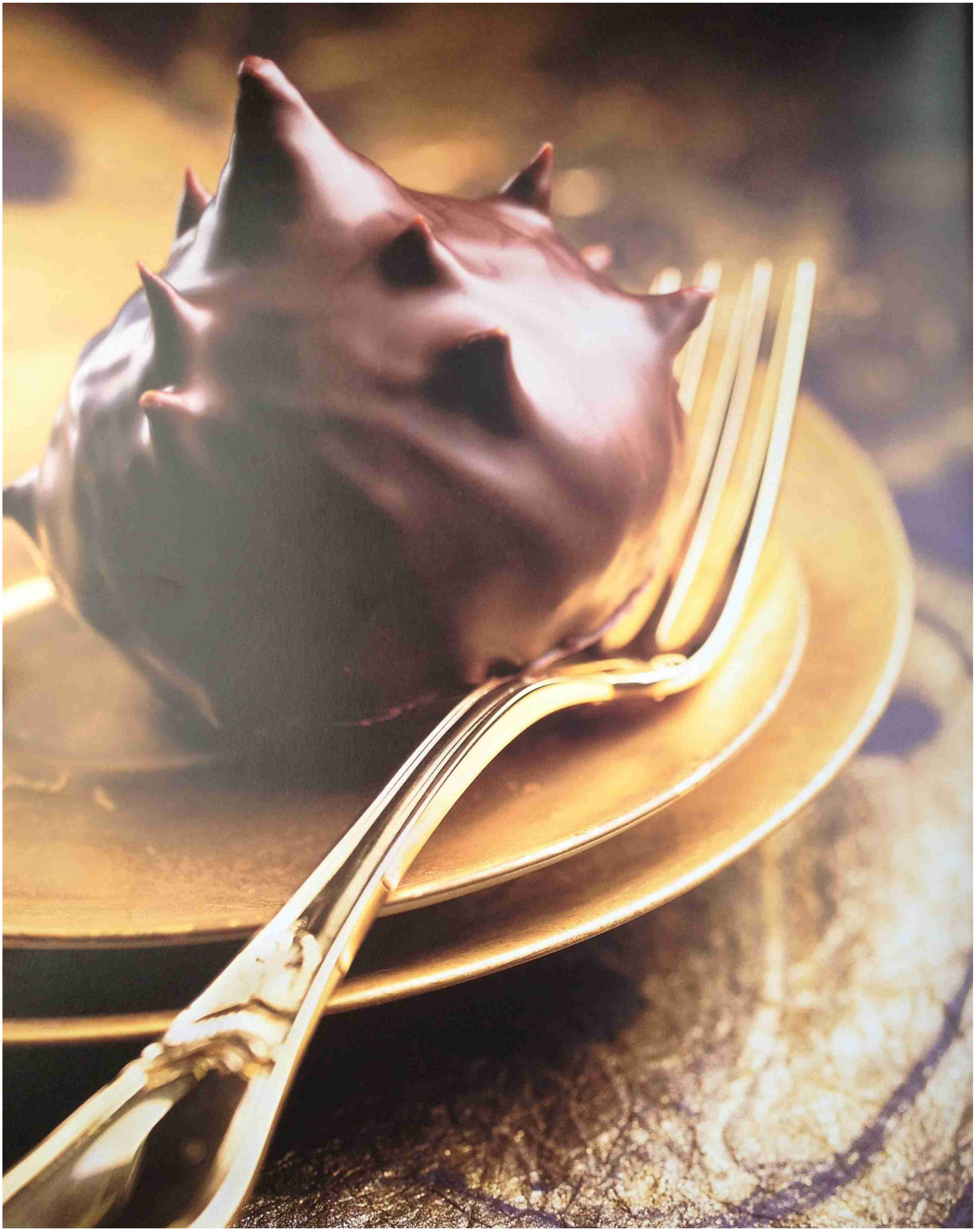
À gauche : le coffret
Flamenco contenant
deux ganaches, l'une
noire au jasmin
et au basilic, l'autre
au lait et au romarin.



papilles puissent la découvrir avec un bonheur continu dès que l'on a fait craquer, d'une légère pression entre la langue et le palais, la très fine écorce de couverture en chocolat qui l'enveloppe », bref, pour atteindre, pour réaliser un tel enchantement gustatif, l'amour du chocolat serait sans effet s'il n'était associé à une habileté acquise et aiguisée au fil de l'expérience à travers des décennies *de* travail, d'illuminations, d'essais plus ou moins fructueux... « Mettre au point une nouvelle recette, confie Robert Linxe, est une aventure, périlleuse mais toujours excitante. Elle peut durer plusieurs mois... » Car si elles naissent d'un moment d'inspiration, par définition fugitif, la mise au point d'un nouvel alliage de goûts, la création d'un nouveau bonbon de chocolat, et parfois sa transposition en une pâtisserie (le gâteau Bacchus, par exemple, s'inspire d'une bouchée du même nom, ou l'Andalousie, qui désigne à la fois un bonbon et une pâtisserie, tous deux fondés sur le mariage chocolat-citron) sont des « aventures » de longue haleine ponctuées de péripéties et de rebondissements... Car le chocolat, matière première offerte à toutes les inventions — et cet ouvrage l'illustre amplement —, participe d'un « artisanat » à deux faces : la chocolaterie au sens strict et la « pâtisserie chocolatière ». Ici et là, l'exigence est la même : équilibre dans les associations, savoir-faire et précision dans les gestes.

Les premiers chocolats de Robert Linxe, conçus dans un laboratoire installé dans la cave de la première *Maison du Chocolat,* firent merveille, au point de susciter un raz de marée de dithyrambes — un grand quotidien français avait sacré notre ami « alchimiste de la tablette, sorcier de la truffe et magicien de la ganache, précis comme un horloger... ». Pour autant, celui-ci reste un éternel insatisfait, doublé d'un insatiable curieux jamais à court de questions. Par exemple, après qu'un nouveau chocolat eut été mis au point, comment va-t-il évoluer avec le temps ? Les associations de saveurs et d'arômes vont-elles conserver toutes leurs qualités ? Quels

Ci-dessus : un écrin
en forme d'œuf
de couleur caramel
pour cette boîte garnie
de ganaches et d'œufs
en chocolat, proposée
à l'occasion des fêtes
de Pâques.



autres dosages va-t-il falloir inventer pour que puisse durer ce plaisir si fragile ? On l'a compris : une symphonie « chocolatière » n'est jamais achevée, il lui ta ut des postludes, des codas et des bis enthousiastes, surtout après le triomphe d un accord qu'on avait cru final.,.

Du savoir-faire au **savoir-goûter**

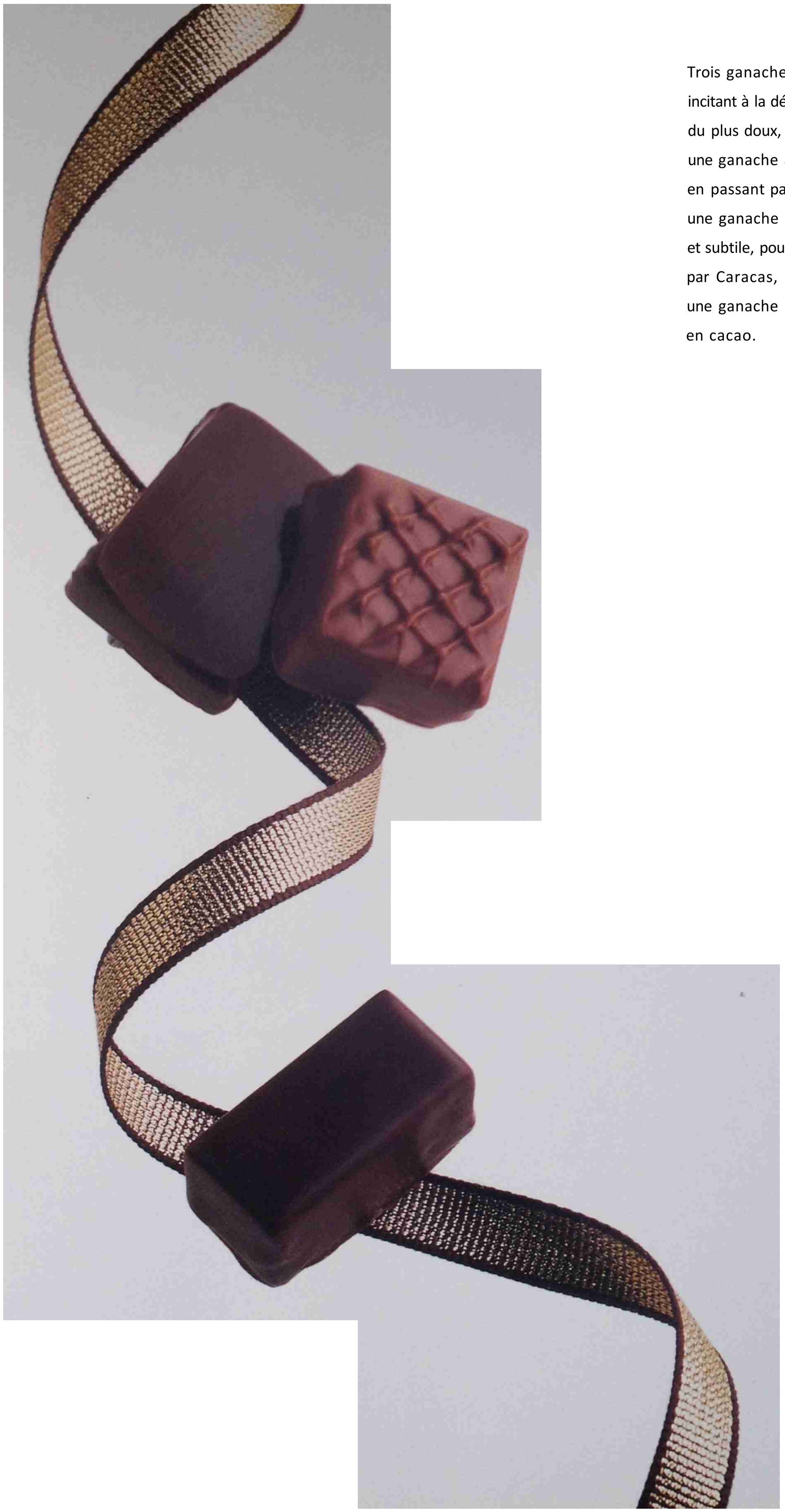
D'ailleurs, nous allions oublier des « détails » essentiels. A un « produit », à une création qui participe d un luxe aussi indispensable > il faut évidemment donner une forme, une apparence. « Voyez ces formes et ces couleurs, invite Robert Linxe. Voyez ces carrés, losanges et palets, identifiables à leurs stries, leurs quadrillages, leurs nuances, du chamois au brun-noir en passant par l'acajou, leur aspect mat ou brillant... Touchez délicatement leur surface lisse et soyeuse... » Cet enrobage sera toujours très fin, de manière à ne pas retarder la découverte de l'intérieur du chocolat, son moelleux, son fondant, et pour que commence sans attendre l'exhalaison en bouche de tous les arômes... Et puis, à la différence d'un enfant, dont on ignore encore ce que seront le caractère et la personnalité, il convient de donner un nom à ce chocolat nouveau-né dont on connaît les moindres secrets puisqu'on en est l'auteur, le créateur « On ne choisit pas un nom parce qu'il est joli, rappelle Robert Linxe, mais parce qu'il doit faire référence à une origine, à un parfum, évoquer quelque élément de sa conception, voire de sa fabrication, mais parfois il s'impose, d'emblée. » Une fois trouvé le titre de l'œuvre, reste à la faire « entendre », déguster, par un public de mélomanes avertis ou qui, au contraire, se laisseront initier aux subtilités des musiques du chocolat et deviendront de plus en plus exigeants et raffinés, car



A gauche : sous une couverture rappelant la bogue du marron, une bouchée aux marrons glacés, finement broyés et moussés avec une pointe de rhum flambé et de vanille. Cî-dessous : Valencia, une ganache moussée, parfumée à la liqueur d'orange.

« Joaillier et chocolatier exploitent tous deux la générosité de la nature. Pierres précieuses ou fèves de cacao, notre choix va vers le plus beau, le plus rare, le plus exceptionnel. À nous ensuite de façonner, de transformer, d'inventer, pour créer un bijou ou un chocolat unique, où équilibre, forme et couleur prennent tout leur sens. Nous avons aussi en commun un savoir-faire artisanal et un travail fondé sur l'exigence, l'émotion et la passion. »

Alain Boucheron, joaillier



Trois ganaches nature
incitant à la dégustation,
du plus doux, Bohême,
une ganache au lait,
en passant par Quito,
une ganache brillante
et subtile, pour terminer
par Caracas,
une ganache puissante
en cacao.



savoir goûter, comme savoir **écouter, est aussi un art. * Tout comme une** partition, nous rappelle Robert Linxe, **l'assemblage des saveurs et des** provenances des crus de cacao est un art qui **révèle au** palais **toute sa gamme** de goûts et de parfums. **Ici est** pour ce troisième millénaire **l'esprit dan*** lequel ont été élaborées les nouvelles créations de *lui Maison du ChitcoLit* » A l'origine d une telle exigence, d un parcours aussi rigoureux, **il** y **a,** certes, tous les ingrédients d'une enfance exemplaire de raffinement **et** de goût — où 1 on trouve le violon, la musique en général (et l'art lyrique en particulier), la broderie, la cuisine, etc. — qui allaient pouvoir se développer en Suisse et s'enrichir d'une ingéniosité et d'une maîtrise aujourd'hui universellement reconnues, jusqu'à la plus récente apothéose : en 2000, *La Maison du Chocolat* est consacrée par le comité Colbert. Elle entre ainsi dans le cercle prestigieux des maisons héritières d'un savoir-faire sans cesse renouvelé par la création, messagères d'un art de vivre moderne et authentique d'origine française.

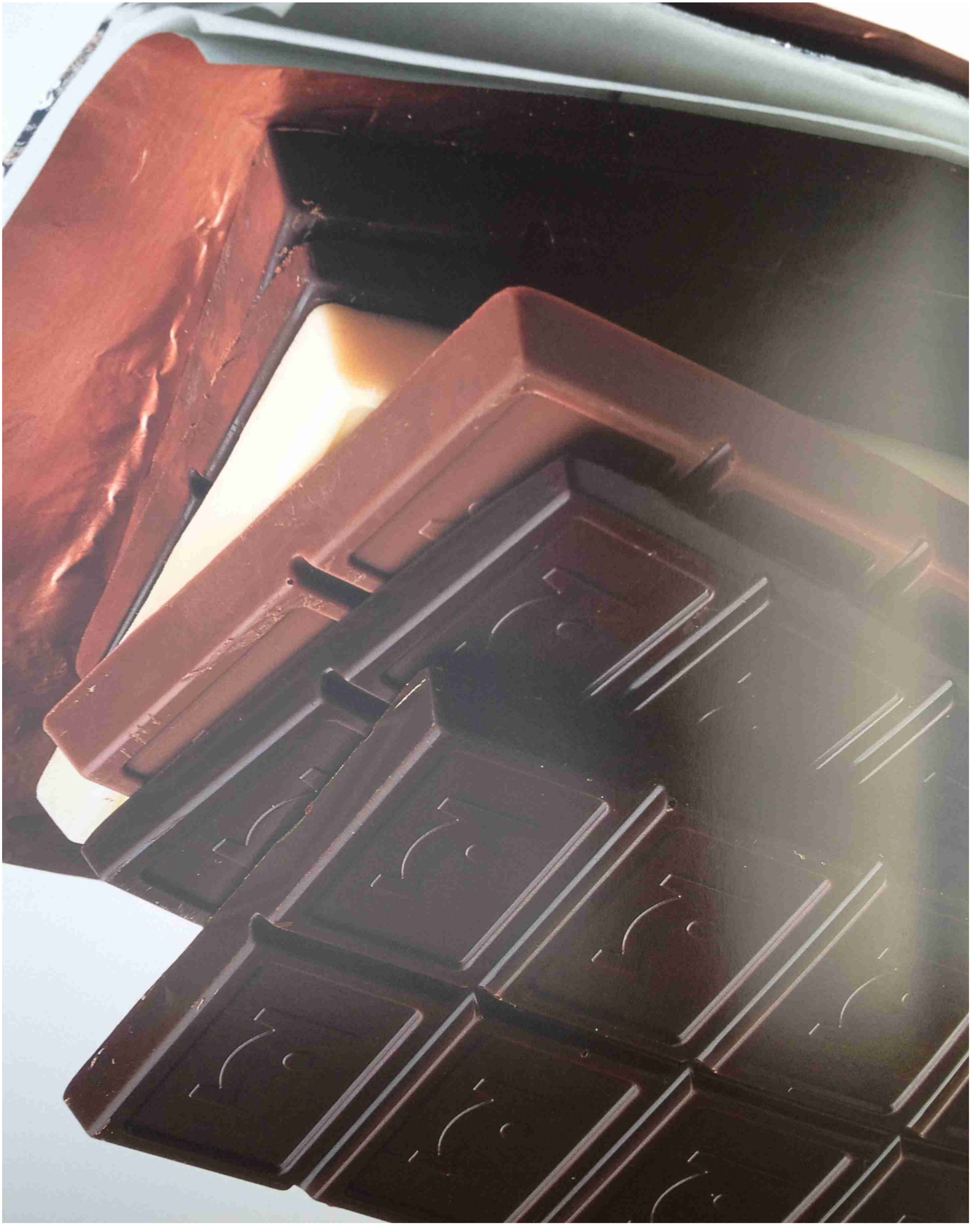
Michèle Caries



Ci-dessus :
chocolatières
en argent
À gauche : Minerva,
un praliné au chocolat
noir, une explosion
de saveurs(écorces
d'orange, raisins secs
flambés au rhum, noix
et pistaches).



La Maison du Chocolat propose des tablettes déclinant toutes les couleurs du chocolat : le Cuana à 73 % de cacao, le Merida, chocolat au lait et le Tolima, chocolat blanc.



Les tablettes de *La Maison du Chocolat*

Dans cet ouvrage, nous allons vous conseiller pour chaque recette, dans la liste des ingrédients, la meilleure association de chocolats à réaliser à partir des tablettes proposées dans les boutiques *La Maison du Chocolat* afin de réussir au mieux vos friandises, gâteaux, entremets, glaces et boissons.

Coro	100 % de cacao, sans sucre, ce chocolat de très grande qualité permet de renforcer la puissance des arômes de cacao. Il s'utilise en très petite quantité pour la préparation de ganaches, de mousses ou de biscuits.
Cuana	73 % de cacao, coulé en tablettes très fines pour mieux apprécier sa puissance et son caractère. Il accompagne particulièrement bien les tablettes moins corsées.
Orinoco	65 % de cacao, le chocolat des passionnés. Fort et équilibré, il permet de réussir des associations harmonieuses, plus particulièrement avec Maracaïbo.
Bloc noir	62 % de cacao, très utilisé pour les recettes de pâtisserie. Seul ou accompagné de Maracaïbo, l'équilibre est idéal.
Maracaïbo	57 % de cacao, le raffinement d'un chocolat plus doux et très délicat.
Merida	35 % de cacao, la découverte d'un vrai goût de chocolat au lait, équilibré et peu sucré.

Alliance d'une ganache
noire parfumée
à la pêche de vigne
et d'une ganache
au lait parfumée
à la mirabelle.





Friandises



Pour 45 à 50 caissettes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 minutes environ

Réfrigération : 4 heures

Caissettes aux griottes

500 g de chocolat noir (Bloc noir)

20 cl de crème fleurette

1 gousse de vanille

35 g de beurre

10 cl de cherry

50 g de griottes

t. Posez le chocolat sur une planche, hachez-le finement à l'aide d'un couteau et mettez-le dans un saladier. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur à l'aide d'un couteau afin de récupérer les petites graines noires.

2. Versez la crème fleurette dans une casserole, ajoutez la gousse et les graines de vanille, puis portez à ébullition et retirez aussitôt du feu. Attendez environ 20 secondes, puis tournez et versez la crème sur le chocolat. Patientez de nouveau pendant quelques secondes, retirez la gousse de vanille et mélangez la préparation à l'aide d'un fouet, en décrivant des cercles de l'intérieur vers l'extérieur.

3. Lorsque le chocolat est fondu et la crème parfaitement incorporée, ajoutez le beurre et mélangez pendant quelques secondes, puis versez le cherry, mélangez encore et laissez la ganache refroidir et légèrement durcir pendant 4 heures au réfrigérateur. Pendant ce temps, coupez les griottes en tout petits morceaux.

4. Placez le saladier dans un bain-marie pour faire ramollir votre ganache, puis retirez-le et fouettez le mélange jusqu'à obtention d'une consistance lisse et onctueuse. Mettez la ganache dans une poche munie d'une petite douille cannelée. Remplissez aux trois quarts des petites caissettes en papier, ajoutez les griottes hachées puis recouvrez-les de ganache, en formant une rosace. Laissez bien durcir avant de servir.

Conseil : pour réaliser vos ganaches, utilisez de **préférence une crème fleurette comportant 30 à 35 % de** matières grasses afin d'obtenir des ganaches plus légères.

Pour 20 macarons environ

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Macarons au chocolat

140 g de poudre d'amandes
20 g de cacao en poudre non sucré
360 g de sucre glace
5 blancs d'oeuf

Pour la ganache au chocolat
400 g de chocolat noir
(2/3 Orinoco, 1/3 Maracaïbo)
25 cl de crème fleurette

1. Mélangez dans un bol la poudre d'amandes, la poudre de cacao et 300 g de sucre glace, puis tamisez le mélange.

2. Mettez les blancs d'œuf dans un saladier, fouettez-les en neige, ajoutez le reste de sucre glace et continuez de fouetter. Lorsqu'ils sont bien fermes, versez dessus le mélange tamisé et incorporez-le délicatement à l'aide d'une spatule. Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et vaporeuse.

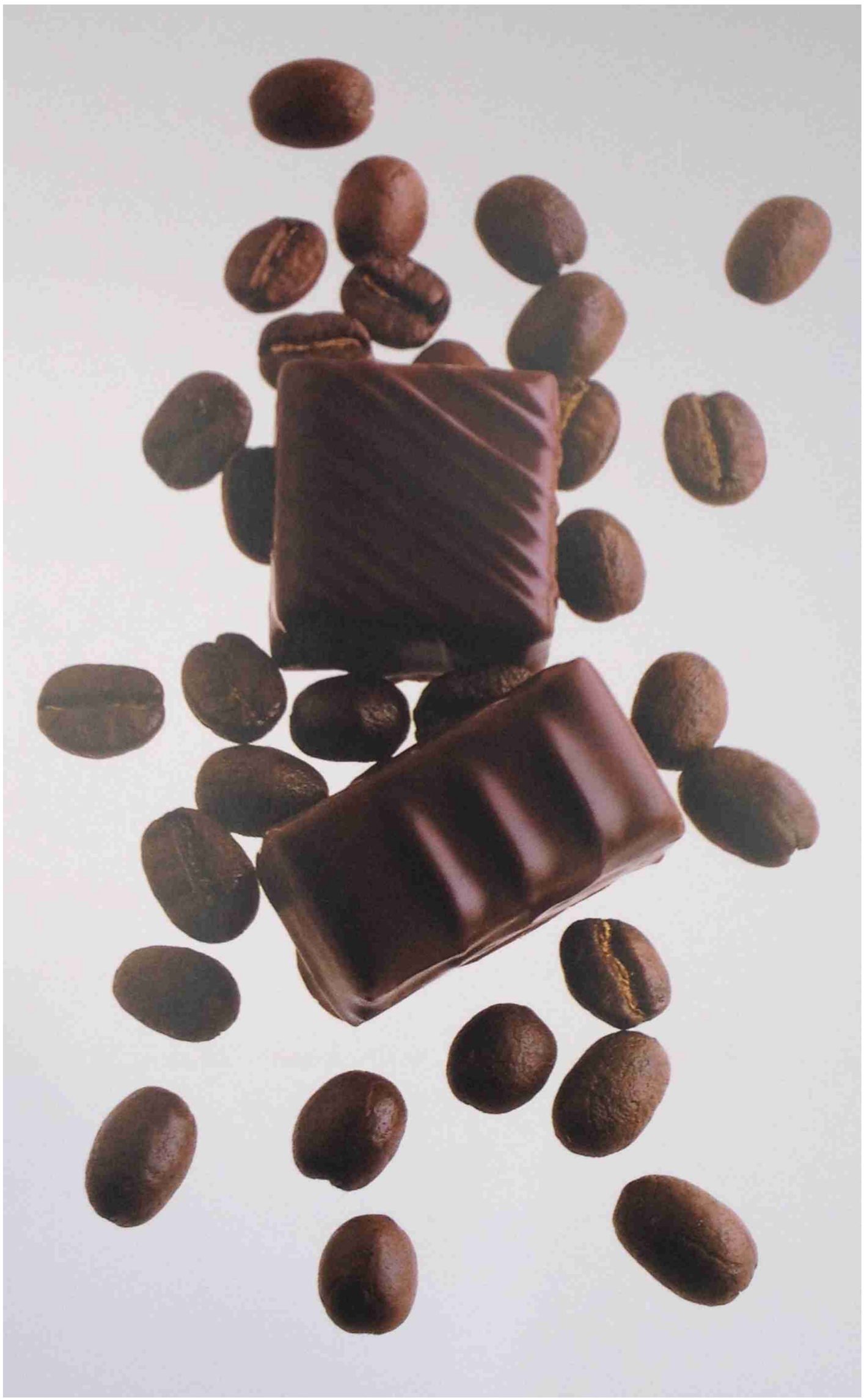
3. Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6). Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Versez la pâte dans une poche munie d'une douille à bord lisse et formez sur le papier sulfurisé une quarantaine de petites boules de pâte.

Mettez au four et laissez cuire pendant 20 minutes, puis sortez la plaque du four, mouillez légèrement le papier et décollez les macarons.

5. Préparez la ganache : cassez le chocolat en morceaux ; faites chauffer la crème fleurette, ajoutez les morceaux de chocolat et laissez-les fondre. Tournez, laissez légèrement durcir, puis garnissez de cette ganache le côté plat d'un macaron et posez dessus un autre macaron.
Faites de même pour les autres macarons, jusqu'à épuisement des ingrédients.

Conseil : afin que vos blancs d'œuf montent bien et restent fermes, évitez d'y mettre du jaune d'œuf et ajoutez une pincée de sel au départ.





Chocolat-café

Roméo

Sous une couverture en chocolat noir,
rencontre d'une mousse légère au chocolat
au lait et d'un café moka frais,
très finement filtré.
Le résultat est à l'image du légendaire
amoureux qui après Shakespeare inspira
Berlioz et Gounod : subtil, velouté
et irrésistible.

Pour environ 20 macarons

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Macarons au café

8 blancs d'œuf

2 cuillerées à soupe de café frais très fort

350 g de sucre glace

300 g de poudre d'amande

Pour la ganache au café

400 g de chocolat noir (Maracaïbo)

15 cl de lait

15 cl de café frais très fort

20 cl de crème fleurette

1 • Versez les blancs d'œuf dans un saladier. Fouettez-les en neige très ferme tout en ajoutant 100 g de sucre glace et en continuant de fouetter. Ajoutez le café liquide, mélangez délicatement, puis versez le reste de sucre glace préalablement tamisé avec la poudre d'amandes et incorporez-les, toujours avec délicatesse.

2. Préchauffez votre four à 180 °G (thermostat 6) et posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille à bord lisse et formez sur le papier des petites boules de pâte. Mettez au four et laissez cuire pendant 20 minutes.

3. Sortez la plaque du four, mouillez légèrement le papier à l'aide d'un pinceau pour décoller les macarons, puis posez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir.

Préparez la ganache : coupez le chocolat en petits morceaux et mettez-les dans un saladier. Versez le lait dans une casserole, portez-le à ébullition et versez-le sur le chocolat. Laissez reposer pendant 2 minutes, puis mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une préparation lisse et homogène. Ajoutez alors le café, mélangez et laissez tiédir.

S* Fouettez la crème fleurette en chantilly et incorporez-la à la ganache au café. Posez une noisette de crème sur la partie plate d'un macaron et recouvrez-la d'un autre macaron. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, puis laissez refroidir complètement avant de servir. ,

Tuiles au chocolat

Pour 12 tuiles

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes environ

Pour les pépites de chocolat

100 g de chocolat noir (Maracaïbo)

Pour la pâte

100 g de beurre

40 g de farine

100 g de sucre semoule

50 g d'amandes effilées

1. Pour réaliser les pépites, reportez-vous à la recette de mise au point d'une couverture de chocolat (page 164). Lorsque le chocolat fondu est encore tiède, versez-le dans une poche munie d'une douille de très petit diamètre et faites tomber des gouttes de chocolat sur une planche recouverte de papier sulfurisé. Laissez refroidir ces pépites de chocolat, puis mettez-les au congélateur jusqu'à utilisation, pour qu'elles durcissent.

2. Lorsque les pépites sont dures, préparez la pâte à tuiles : faites fondre la moitié du beurre, laissez-le reposer puis, avec une cuillère, récupérez le beurre clarifié en laissant le petit-lait au fond.

3. Mettez la farine dans une terrine, ajoutez le sucre semoule et le beurre clarifié. Mélangez, puis ajoutez les amandes effilées et mélanges **de nouveau,**

A. Préchauffez le four à 180 °G (thermostat 6). Beurrez une plaque à pâtisserie, déposez-y 1 cuillerée à soupe de pâte à tuiles et étalez cette dernière avec le dos d'une cuillère, en un disque, le plus fin possible, d'environ 6 cm de diamètre.

5. Confectionnez ainsi plusieurs disques de pâte sur la plaque, puis répartissez dessus les pépites de chocolat. Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que les tuiles soient dorées.

S, Sortez la plaque du four, attendez quelques secondes, puis décollez les tuiles à l'aide d'une spatule souple, posez-les à cheval sur un rouleau à pâtisserie et laissez-les refroidir. Procédez de la même façon avec le reste de pâte, et dégustez les tuiles juste après la cuisson.

Conseil : ces tuiles au chocolat accompagnent très bien les glaces, la crème caramel et la crème anglaise. Elles se conservent dans un endroit sec et tempéré, à l'abri de l'air.

Pour 12 tuiles

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes environ

Tuiles à l'orange et aux amandes

100 g de beurre

2 oranges non traitées

45 g de farine

100 g de sucre semoule

50 g d'amandes effilées

1. Faites fondre le beurre, laissez-le reposer puis, à l'aide d'une cuillère, récupérez le beurre clarifié qui se trouve au-dessus et jetez le petit-lait qui reste au fond.

2. Prélevez le zeste des oranges en rubans et détaillez-les en fins bâtonnets. Coupez les oranges en deux, pressez-les, filtrez le jus et réservez-en 4 cl (un peu moins de 3 cuillerées à soupe).

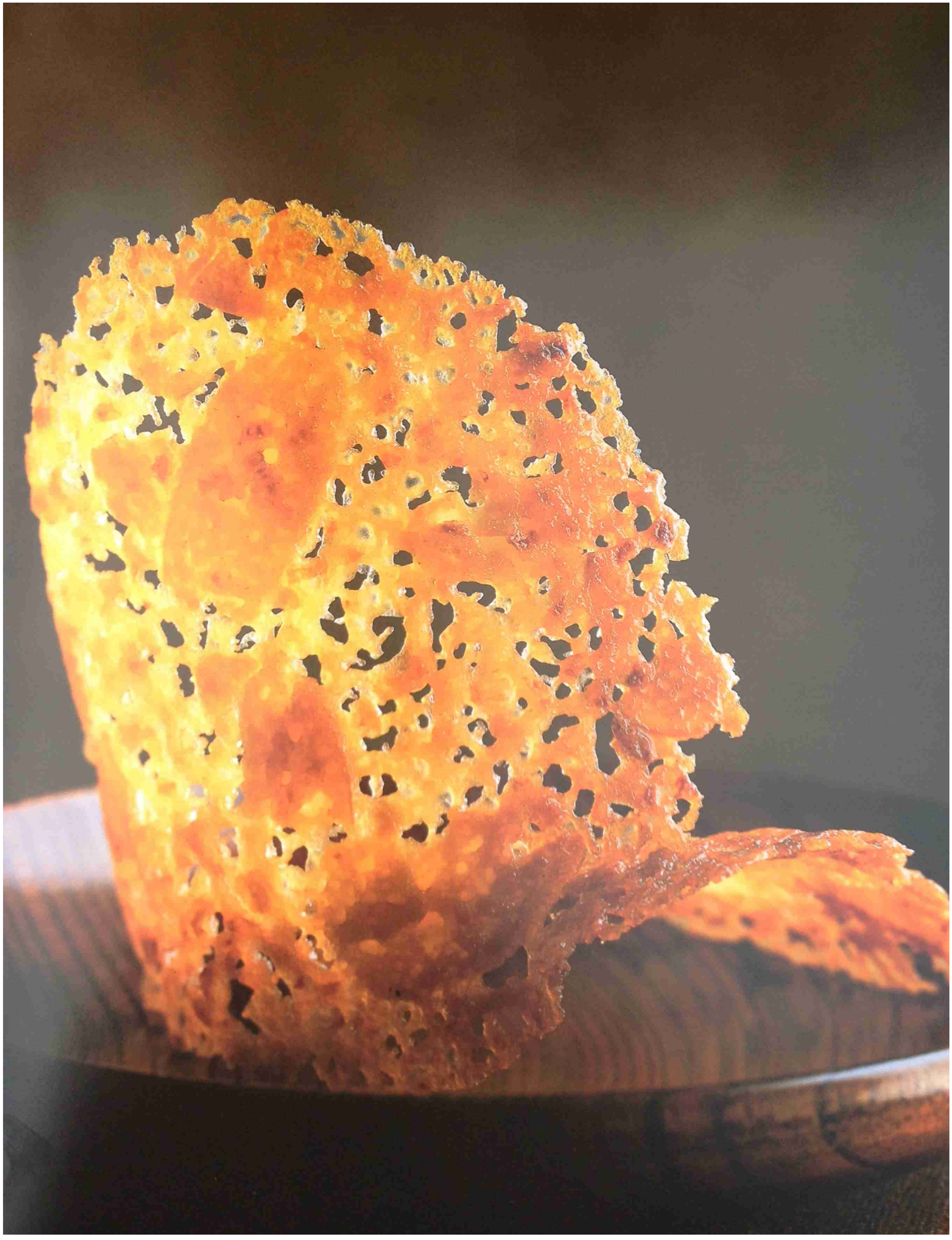
3. Mettez les bâtonnets de zeste dans une terrine, ajoutez la farine, le sucre semoule, le beurre clarifié et le jus d'orange. Mélangez, ajoutez les amandes effilées et mélangez encore.

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Beurrez une plaque à pâtisserie, posez dessus 1 cuillerée à soupe de pâte à tuiles et étalez-la avec le dos d'une cuillère en un disque, le plus fin possible, d'environ 6 cm de diamètre.

5* Confectionnez ainsi 6 cercles de pâte sur la plaque, mettez au four et laissez cuire pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que les tuiles soient dorées.

6. Retirez la plaque du four attendez quelques secondes, puis décollez les tuiles à l'aide d'une spatule souple, posez-les à cheval sur un rouleau à pâtisserie et laissez-les refroidir. Procédez de la même façon avec le reste de pâte.

Conseil : vous pouvez servir ces tuiles en accompagnement d'une glace, d'une crème ou d'un sorbet au chocolat.



Pour 25 florentins environ

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes environ

Florentins

150 g de fruits confits mélangés

200 g d'écorces d'orange confites

275 g d'amandes effilées

75 g de farine

125 g de miel

300 g de sucre semoule

125 g de beurre

10 cl de crème

Pour la couverture

350 g de chocolat noir

(1/2 Orinoco, 1/2 Bloc noir)

1. La veille, coupez les fruits confits et les écorces d'orange en très petits morceaux, mettez-les dans un saladier, ajoutez les amandes effilées et la farine, puis mélangez.

2. Versez le miel, le sucre, le beurre et la crème dans une casserole, portez à ébullition, tournez et laissez cuire pendant 10 minutes à feu vif, en mélangeant régulièrement avec un fouet. Retirez du feu, ajoutez le mélange fruits-farine et tournez délicatement.

3* Versez la préparation obtenue sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, étalez-la et laissez-la refroidir, puis reposer pendant au moins 12 heures.

A. Le lendemain, préchauffez votre four à 170 °G (thermostat 5-6). Prélevez 1 cuillerée à soupe du mélange et roulez-la en une petite boule que vous étalerez dans le fond d'un moule à tarte antiadhésif de 10 cm de diamètre. Répétez cette opération autant de fois que nécessaire» jusqu'à ce qu'il ne reste plus de préparation (vous pouvez aussi poser des petites boules de préparation directement sur une plaque à pâtisserie et les étaler en cercle sur une épaisseur de 5 mm).

5. Mettez au four et laissez cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les disques soient dorés. Sortez-les alors du four, déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé afin qu'ils restent plats et laissez-les refroidir

6* Réalisez l'enrobage de vos florentins en vous reportant à la recette de la mise au point d'une couverture de chocolat (page 164). Lorsque le chocolat est fondu (il doit être tiède), tartinez-en le côté plat des biscuits, et dessinez éventuellement des petits sillons dans le chocolat avant qu'il ne se fige. Réservez les florentins pendant 3 minutes au réfrigérateur, puis sortez-les et laissez-les durcir.

Conseil : ces friandises se conserveront une dizaine de jours, dans une botte métallique et à l'abri de l'humidité. Lorsque le temps est humide, cuisez davantage vos florentins.





Chocolat-menthe

Zagora

Sous une couverture noire, une ganache parfumée à la menthe. Les feuilles de menthe fraîche sont découpées aux ciseaux afin de mieux en libérer l'arôme, puis infusées dans la crème. Le parfum qui en résulte est frais, délicat, mais puissant.
Zagora est une ville au sud de Marrakech, où l'on prépare le meilleur thé à la menthe du monde.



Pour environ 650 g de mendiants

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Mendiants au chocolat noir

40 g de raisins secs
35 g d'écorces d'orange confîtes,
finement détaillées en cubes
15 g de pistaches mondées
100 g d'amandes
100 g de noisettes

Pour la couverture
350 g de chocolat noir (Bloc noir)

1. Préchauffez votre four à 160 °C (thermostat 5) et faites-y griller les amandes et les noisettes environ 6 minutes. Retirez-les alors du four et baissez la température à 50 °C (thermostat 1 et porte du four entrouverte).
2. Mettez tous les fruits, en les mélangeant, dans un plat allant au four, mettez au four et laissez sécher pendant 15 minutes.
3. Pendant ce temps, préparez le chocolat pour l'enrobage de vos mendiants en vous reportant à la recette de la mise au point d'une couverture de chocolat (page 164).

Retirez les fruits du four et assurez-vous qu'ils ne soient pas chauds, mais tièdes. Versez-les alors dans le chocolat fondu et mélangez.

5. Étalez aussitôt le tout sur une feuille de papier sulfurisé avec une spatule, sur une épaisseur de 1 cm. Laissez durcir dans un endroit frais et, pour servir, cassez en gros morceaux.

Conseil : vous pouvez conserver ces friandises pendant 15 jours dans un endroit frais, à l'abri de l'air.

Mendiants au chocolat au lait

Procédez de la même façon que pour les mendiants au chocolat noir, mais remplacez ce dernier par 350 g de chocolat au lait (Merida).

Pour 70 à 80 truffes

Préparation : 30 minutes environ

Cuisson : 5 minutes

Truffes nature

450 g de chocolat noir
(3/4 Bloc noir, 1/4 Cuana)
25 cl de crème fleurette
1 gousse de vanille

Pour la finition
350 g de chocolat noir (Maracaïbo)
150 g de cacao en poudre non sucré

1. Posez le chocolat sur une planche, hachez-le finement avec un couteau et mettez-le dans un saladier.

2. Versez la crème fleurette dans une casserole. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur à l'aide d'un couteau afin de récupérer les petites graines noires. Jetez la gousse et les graines de vanille dans la crème, portez à ébullition et retirez aussitôt la casserole du feu.

3. Attendez 20 secondes avant de verser la crème en mince filet sur le chocolat, en la filtrant afin d'ôter la gousse de vanille, puis patientez de nouveau quelques secondes. Remuez la préparation à l'aide d'un fouet, en décrivant des cercles de l'intérieur vers l'extérieur, très lentement, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Laissez refroidir la pâte à truffes dans un endroit frais (mais pas au réfrigérateur) jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Posez alors le saladier dans un bain-marie et faites légèrement tiédir la préparation Retirez-la du bain-marie, puis fouettez-la jusqu'à obtenir une consistance onctueuse et homogène.

5. Mettez alors la préparation dans une poche munie d'une grosse douille lisse. Formez des boules de la grosseur d'une petite noix sur du papier d'aluminium ou sulfurisé, mettez-les au réfrigérateur et laissez-les durcir pendant au moins 1 heure.

6. Pendant ce temps, pour la finition, cassez le chocolat en morceaux dans un saladier, placez-le dans un bain-marie et laissez fondre. Sortez le saladier du bain-marie avant que le chocolat ne soit entièrement fondu. Verse?, le cacao dans une assiette creuse. ...



... 7. Lorsque les truffes sont bien fermes, sortez-les du réfrigérateur, plongez-en une ou deux dans le chocolat juste fondu et retirez-les aussitôt à l'aide d'une fourchette. Posez-les dans l'assiette de cacao et roulez-les rapidement dedans, puis secouez-les dans un tamis pour enlever l'excédent de cacao. Répétez cette opération pour les autres truffes et laissez-les durcir avant de les déguster.

Conseil : pour réussir de bonnes truffes, veillez à ce que la pellicule de chocolat et de poudre de cacao qui enrobe ces friandises soit la plus fine possible.

Truffes au rhum

Procédez de la même façon que pour les truffes nature, mais ajoutez 3 cuillerées à soupe de rhum ambré à la fin de la préparation de la pâte à truffes.

Truffes à la cannelle

Faites infuser 20 g de cannelle en bâton dans la crème chaude, puis filtrez cette dernière avant de la verser sur le chocolat. Ensuite, procédez de la même façon que pour les truffes nature

Truffes au gingembre

Procédez de la même façon que pour les truffes nature, mais laissez infuser 20 g de racine de gingembre fraîche, épluchée et coupée en morceaux, dans la crème bouillante pendant 5 minutes. Versez ensuite celle-ci bouillante sur le chocolat haché en la filtrant pour enlever les morceaux de gingembre.

Truffes au thé

Procédez de la même façon que pour les truffes nature, mais ajoutez 25 g de thé en feuilles dans la crème bouillante et laissez infuser pendant 8 minutes. Versez la crème bouillante sur le chocolat haché en la filtrant pour enlever les feuilles de thé. Pour que les truffes soient bien parfumées, utilisez deux thés différents dans les mêmes proportions, par exemple du thé de Chine fumé et de l'earl grev.

Pour 70 à 80 truffes

Préparation : 30 minutes environ

Cuisson : 5 minutes

Truffes à la menthe

450 g de chocolat noir
(1/2 Bloc noir, 1/2 Maracaïbo)
20 g de feuilles de menthe fraîche
250 g de crème fleurette

Pour la finition
350 g de chocolat noir
(2/3 Maracaïbo, 1/3 Orinoco)
150 g de cacao en poudre
non sucre

1 • Posez le chocolat sur une planche, hachez-le finement avec un couteau et jetez-le dans un saladier. Ciselez les feuilles de menthe.

2. Versez la crème fleurette dans une casserole et portez à ébullition, puis retirez du feu, ajoutez la menthe ciselée, couvrez et laissez infuser pendant 8 minutes.

3. Filtrez alors la crème au-dessus du chocolat haché et attendez quelques secondes, puis remuez à l'aide d'un fouet, en décrivant des cercles de l'intérieur vers l'extérieur, très lentement, jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Laissez-la refroidir dans un endroit frais (mais pas au réfrigérateur) jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

h. Posez alors le saladier dans un bain-marie et faites légèrement tiédir, puis fouettez le mélange et retirez-le du bain-marie, Lorsque la préparation est moelleuse, mettez-la dans une poche munie d'une grosse douille lisse et formez des boules **de la grosseur d'une petite noix sur une feuille de papier d aluminium ou sulfurisé.**

5. Mettez les truffes au réfrigérateur pendant 1 heure au moins. Dès qu'elles sont bien fermes, retirez-les du réfrigérateur. Versez le cacao dans une assiette creuse.

6. Cassez le chocolat pour la finition en morceaux dans un bol, mettez ce dernier dans un bain-marie et laissez fondre le chocolat. Lorsqu'il est juste fondu, retirez le bol du bain-marie, plongez les truffes une par une dans le chocolat et retirez-les aussitôt à l'aide d'une fourchette. Roulez-les alors rapidement dans le cacao, une ou deux à la fois, puis posez-les sur la grille d'un tamis, secouez pour éliminer l'excédent de cacao et laissez durcir.

Conseil : utilisez de la menthe fraîche non poivrée et surtout coupez-la bien avec des ciseaux pour mieux en libérer l'arôme.



Chocolat-gingembre

Maïko

Sous une couverture noire, une ganache parfumée au gingembre. La racine de gingembre fraîche est pelée et infusée dans la crème. Le dosage et le temps d'infusion du gingembre sont très précis afin de préserver l'équilibre du goût. Pour tempérer le piquant du gingembre, j'ai choisi pour la couverture et la ganache des crus de chocolat à la fois doux et fruités. L'accord est subtil, et la consonance du nom – une *maïko* est une jeune geisha au Japon – en souligne le raffinement.

Pour environ 50 sablés

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 12 à 15 minutes

Sablés au chocolat

85 g de sucre glace

20 g de cacao en poudre non sucré

165 g de beurre ramolli

1 œuf

275 g de farine

50 g de sucre semoule

1 o Versez le sucre glace dans un bol, ajoutez la poudre de cacao et mélangez. Mettez le beurre dans une terrine, ajoutez le sucre glace au cacao et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse.

2. Ajoutez alors l'œuf et mélangez vivement, puis versez un tiers de la farine et incorporez-la sans trop travailler la pâte. Incorporez de la même manière le reste de farine, en deux fois. Forme/ une boule avec la pâte et réservez-la au réfrigérateur o pendant 2 heures.

3. Environ 30 minutes avant de faire cuire les sablés, sortez la pâte du réfi livrai eur et laissez-la remser pendant 10 minutes a température ambiante.

h. Détaillez la pâte en boudins de 3 cm de diamètre, roulez-les dans le sucre et mettez-les au réfrigérateur pendant 15 minutes. Pendant ce temps, préchauffez le four à 170 °C (thermostat 5-6).

5. Découpez les boudins de pâte en rondelles de 5 mm d'épaisseur et posez celles-ci sur une plaque à pâtisserie, puis mettez au four et laissez cuire pendant 12 à 15 minutes.

6. Sortez les sablés du four et laissez-les refroidir avant de les déguster.

Conseil : vous pouvez conserver ces sablés plusieurs jours à condition de les ranger dans un endroit sec et tempéré, à l'abri de l'air.





Fondue au chocolat

Pour 5 ou 6 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 5 minutes

500 g de fruits (fraises, poires, pommes, bananes, mangues, etc.)
250 g de chocolat noir (1/2 Bloc noir, 1/2 Orinoco)
200 g de crème fleurette
1/2 gousse de vanille

1. Préparez les fruits : laissez entiers les plus petits et coupez les autres en lamelles ou en rondelles.
2. Râpez le chocolat et mettez-le dans un saladier. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez-la à l'aide d'un couteau afin de récupérer les graines.
3. Versez la crème dans une casserole, ajoutez la gousse et les graines de vanille et portez à ébullition. Dès que la crème bout, retirez-la du feu et versez-la en mince filet sur le chocolat. Laissez reposer pendant quelques secondes, puis mélangez à l'aide d'une spatule, en dessinant des cercles concentriques.

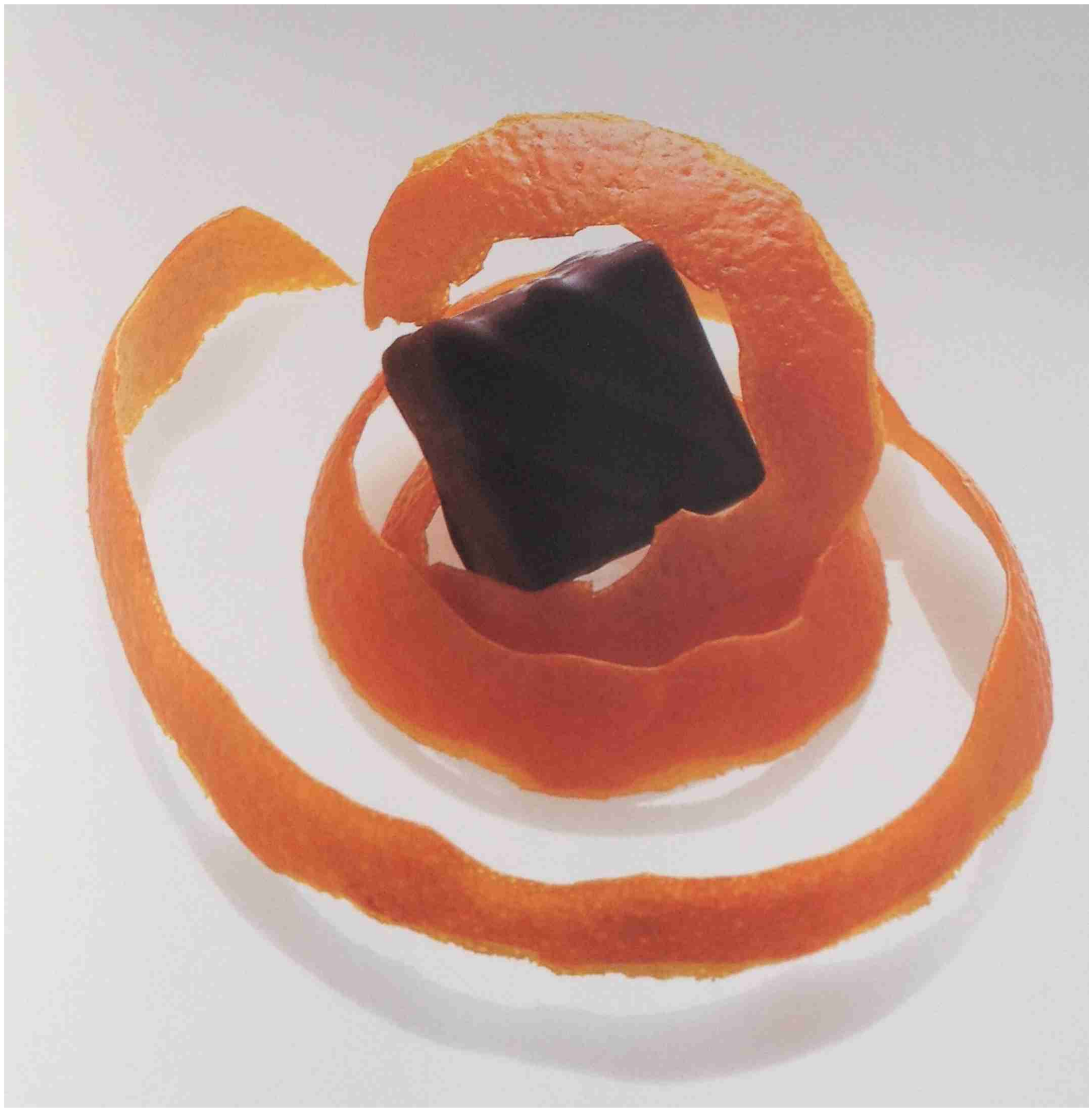
Lorsque la ganache est terminée, piquez les fruits au bout d'un pic ou sur une fourchette, trempez-les rapidement dans la ganache et dégustez-les.

Conseil : cette ganache peut être réalisée la veille. Dans ce cas, réservez-la au réfrigérateur jusqu'au moment où vous en aurez besoin. Mettez-la alors dans un bain-marie et laissez-la fondre à feu très doux, en veillant à ne pas la laisser épaissir.

Chocolat-orange

Chiberta

Ce chocolat est sans doute celui dont
l'élaboration a été la plus délicate et a exigé
autant d'attention que d'amour.
Pour redonner du panache à cette association
chocolat-orange un peu classique, j'ai réalisé
une mousse légère, alliance de cacao amer
et de sucres frottés contre la peau des agrumes
non traités.
Ainsi, on capture le meilleur de l'orange
et on évite de lui associer l'amertume de
la partie blanche cachée sous le zeste.
Chiberta est le nom d'un village basque dont
j'aime la consonance, chantante et ensoleillée.



Pour 30 à 35 orangettes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 3 minutes

Orangettes au chocolat

3 grosses écorces d'orange confites,
soit environ 250 g

Pour la couverture
250 g de chocolat noir
(3/5 Cuana, 2/5 Bloc noir)

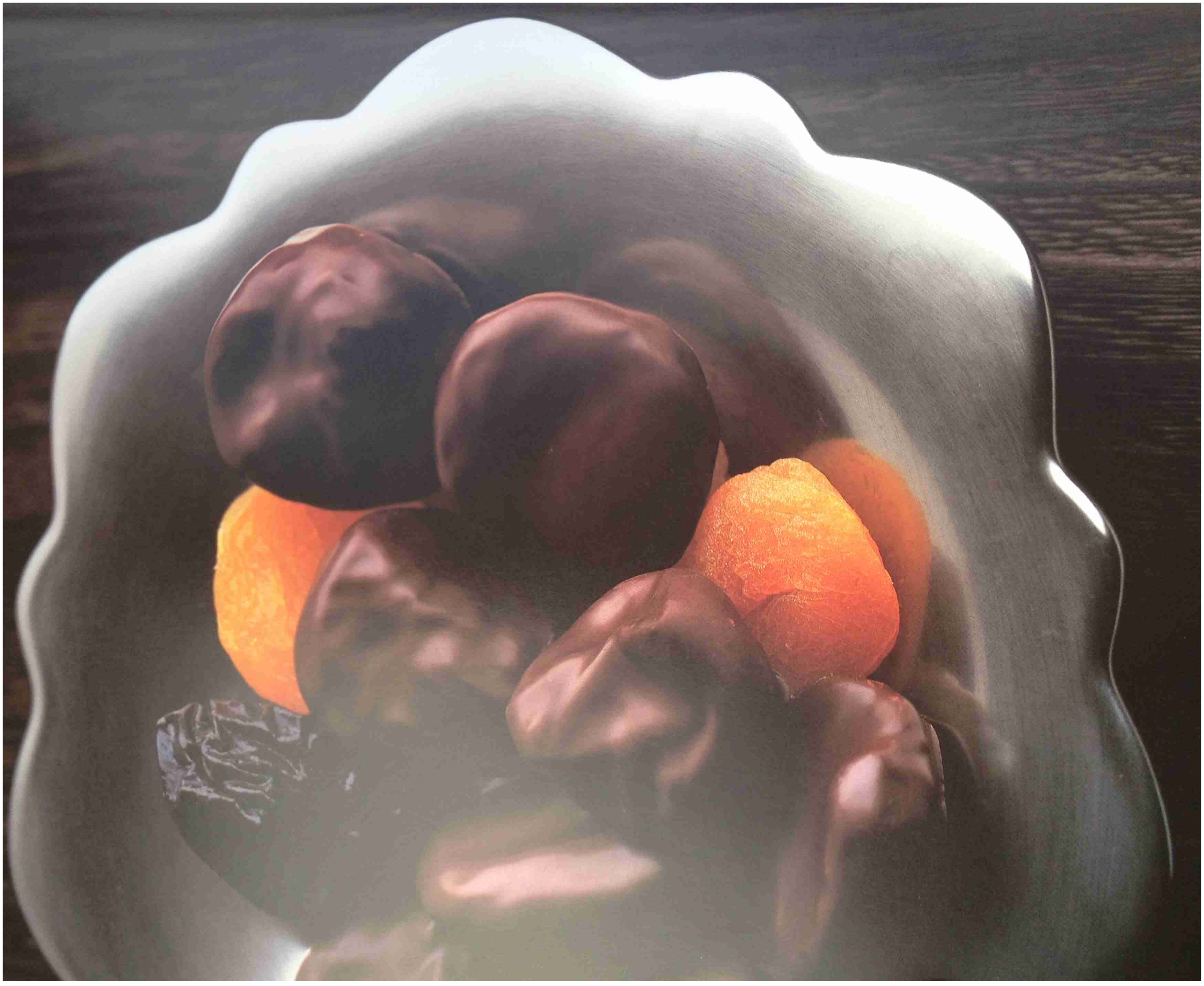
1. Pour réaliser l'enrobage de vos orangettes, reportez-vous à la recette de la mise au point d'une couverture de chocolat (page 164).

2. Détaillez les écorces d'orange en lamelles de 1 cm de largeur.

3. Lorsque la couverture est à bonne température, piquez les lamelles d'écorce d'orange avec une fourchette et plongez-les dans le chocolat. Retirez-les aussitôt en les égouttant, posez-les sur une grille à pâtisserie et laissez durcir le chocolat 5 minutes au réfrigérateur.

Conseil : pour réussir vos orangettes, utilisez des écorces confites très moelleuses. Retirez le sucre qui les enveloppe en les humectant rapidement sous l'eau puis laissez-les sécher avant de les enrober de chocolat.





Fruits secs au chocolat

Pour environ 500 g de friandises

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes

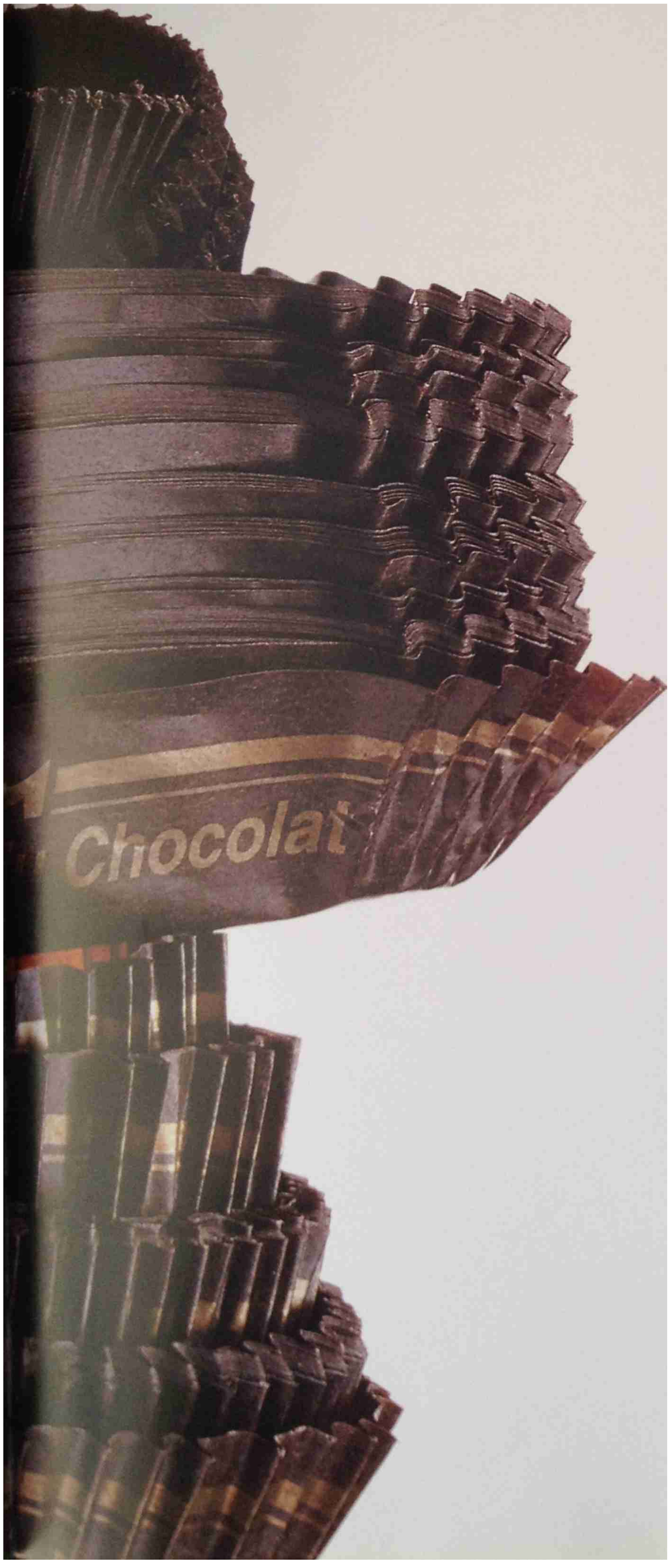
250 g de fruits secs ou confits
(pruneaux, abricots secs,
dattes, figues sèches,
zestes d'orange confits, etc.)

Pour la couverture
250 g de chocolat noir
(1/2 Bloc noir, 1/2 Maracaïbo)

1 • Pour réaliser l'enrobage de vos fruits secs ou confits, reportez-vous à la recette de la mise au point d'une couverture de chocolat (page 164).

2. Trempez les fruits dans le chocolat fondu, retirez-les aussitôt à l'aide de deux fourchettes et posez-les sur une feuille de papier d'aluminium. Réservez-les au réfrigérateur pendant 5 minutes, puis laissez-les sécher à température ambiante : le chocolat doit durcir et prendre un aspect brillant.





Petits gâteaux

Pour environ 40 gâteaux

Préparation : 20 minutes

Cuisson : de 25 à 30 minutes

Brownies

300 g de cerneaux de noix
250 g de chocolat noir
(1/2 Maracaïbo, 1/2 Bloc noir)
225 g de beurre
4 œufs
75 g de poudre d'amandes
190 g de sucre semoule
1 cuillerée à café rase
de levure chimique
75 g de farine

1. Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).

2. Hachez grossièrement les noix. Coupez le chocolat en morceaux dans un saladier, mettez ce dernier dans un bain-marie et laissez fondre le chocolat. Ajoutez alors le beurre, mélangez et retirez du bain-marie.

3. Cassez les œufs dans une terrine, ajoutez-y la poudre d'amandes, le sucre et incorporez-les au chocolat fondu. Mélangez la levure et la farine, puis versez-les en les tamisant dans la préparation. Mélangez de nouveau, ajoutez les cerneaux de noix et mélangez encore.

4* Versez la pâte dans un mouli beurré rectangulaire de 3 cm de hauteur, 20 cm de largeur et 28 cm de longueur. Mettez au four et laissez cuire pendant 20 à 25 minutes.

5. Sortez le gâteau du four et laissez-le tiédir pendant environ 5 minutes, puis démoulez-le sur une grille à pâtisserie, laissez-le refroidir complètement et détaillez-le en carrés de 3 à 4 cm de côté.

Conseil : ces brownies se servent froids et se conserven parfaitement pendant plusieurs jours dans une boîte en métal.



Pour environ 10 tartelettes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 15 minutes environ

Tartelettes au chocolat

Pour la pâte

190 g de beurre

70 g de sucre glace

1 œuf

1 jaune d'œuf

280 g de farine

Pour la ganache

190 g de chocolat noir

(1/3 Cuana, 1/3 Maracaïbo, 1/3 Orinoco)

50 g de chocolat au lait (Merida)

130 g de crème fleurette

1/2 gousse de vanille

1. Préparez d'abord la pâte : mettez le beurre dans une terrine, versez dessus le sucre et travaillez le mélange. Ajoutez l'œuf et le jaune, puis travaillez encore afin de les incorporer. Ajoutez ensuite la farine et mélangez rapidement, sans trop travailler. Partagez la pâte en six, roulez chaque morceau en boule, glissez les six boules dans un sachet de plastique alimentaire et laissez reposer pendant 2 heures au moins au réfrigérateur.

2. Sortez alors les boules de pâte du réfrigérateur, laissez-les 10 minutes à température ambiante, puis étalez-les sur une épaisseur de 4 mm. Beurrez six moules à tartelette de 8 à 10 cm de diamètre, garnissez-les de pâte, piquez le fond de quelques coups de fourchette et réservez-les au frais pendant au moins 3 heures (pour empêcher la pâte de rétrécir).

3. Préchauffez votre tour à 180 °C (thermostat 6). Sortez les moules du réfrigérateur, recouvrez les fonds de pâte de papier sulfurisé et garnissez-les de haricots secs. Mettez au tour et laissez cuire environ 10 minutes, puis retirez le papier sulfurisé et les haricots et prolongez la cuisson jusqu'à ce que les fonds de tarte soient blonds. Retirez du four et laissez refroidir.

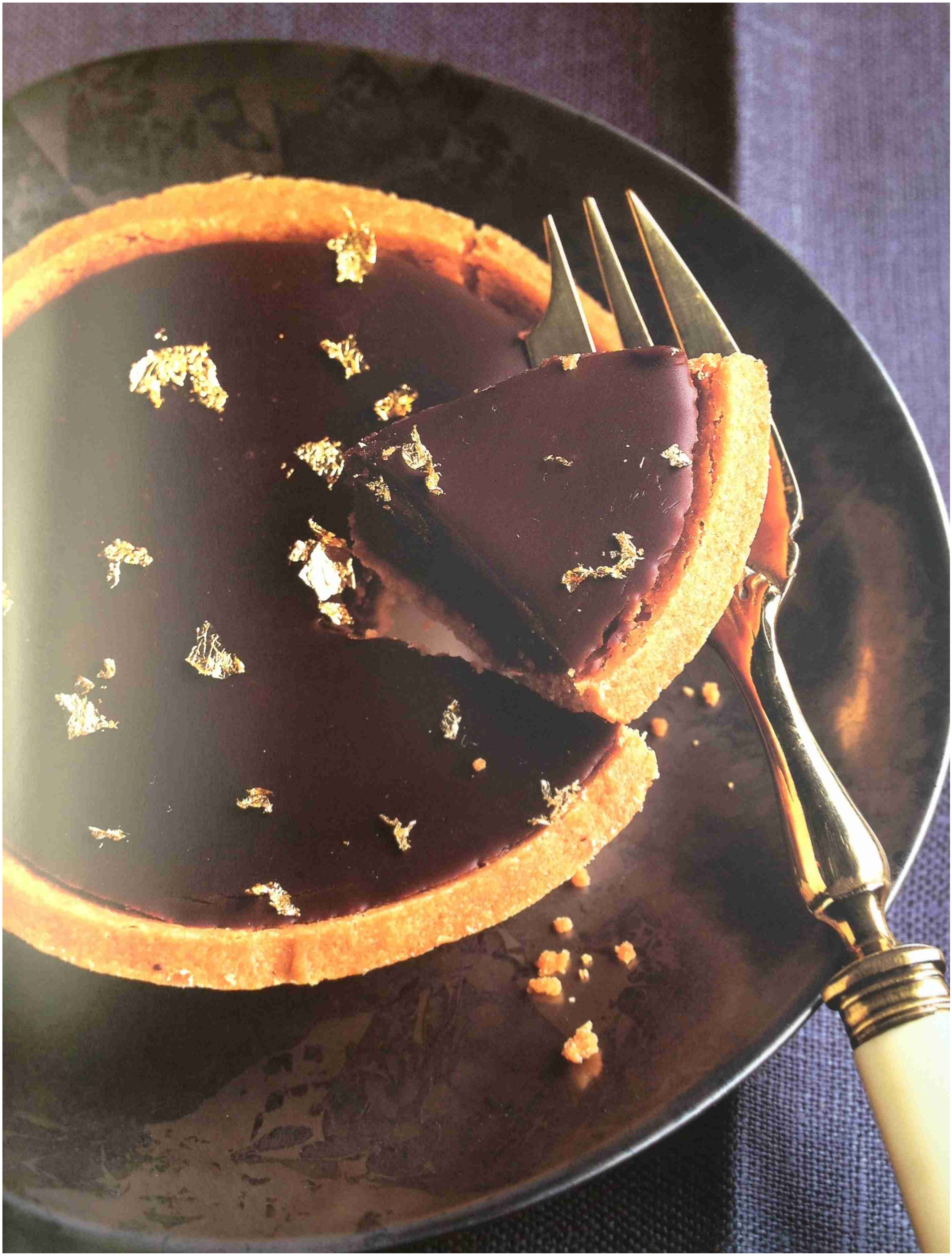
A. Coupez le chocolat en morceaux, posez-les sur une planche, hachez-les finement avec un couteau et mettez le tout dans un saladier.

5. Versez la crème dans une casserole et ajoutez la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur, puis portez à ébullition et laissez bouillir 20 secondes.

6. Retirez du feu et versez la crème dans le saladier, sur le chocolat. Laissez reposer 30 secondes, puis, à l'aide d'un fouet, incorporez la crème au chocolat, en décrivant des cercles du centre vers rextérieur. Lorsque la ganache est homogène» versez-la sur les fonds de tartelette et laissez-la durcir.

Pour gagner du temps, vous pouvez préparer la pâte la veille.

Conseil ; ne mettez pas ces tartelettes au réfrigérateur cela ramollirait la pâte et dessécherait la ganache.





Chocolat-citron

Andalousie

Sous une couverture noire, une ganache parfumée d'une infusion de zestes de citron. Si l'accord chocolat-orange est un grand classique, le mariage chocolat-citron est plus audacieux à cause de l'acidité du citron, qui lutte avec l'amertume du chocolat et rend l'équilibre plus délicat.

En mariant des crus de caractère (Venezuela, Caraïbes, Équateur) et le meilleur du citron – le zeste – on obtient un parfum délicat et exceptionnel, sans dénaturer le goût du chocolat. L'arôme qui s'en dégage reste pur et dense.

Le nom de cette belle région d'Espagne, productrice des meilleurs citrons, s'est imposée pour ce bonbon.

Pour 15 à 20 choux environ

Préparation : 55 minutes

Cuisson : 35 à 40 minutes

Profiteroles

Pour la glace au chocolat

voir recette p. 150

Pour la pâte à choux

2 œufs

12 cl de lait

1 pincée de sel

4 g de sucre semoule

50 g de beurre

75 g de farine

Pour dorer

1 jaune d'œuf

Pour la ganache

20 cl de lait

100 g de chocolat

(1/2 Cuana, 1/2 Bloc noir)

10 g de beurre

1. Préparez la pâte à choux : cassez les œufs dans une terrine et fouettez-les. Versez le lait dans une casserole, ajoutez le sel, le sucre et le beurre, puis portez le tout à ébullition. Mélangez, versez la farine d'un coup et remuez vivement à l'aide d'une spatule. Lorsque la pâte est homogène, laissez-la cuire pendant encore quelques secondes sans cesser de tourner, jusqu'à ce qu'elle se détache des bords de la casserole. Retirez du feu et versez les œufs battus dans la casserole par petites quantités, en les incorporant au fur et à mesure à la pâte (qui doit être molle, mais pas liquide).

2. Préchauffez votre four à 200 °C (thermostat 7) et beurrez une plaque à pâtisserie. Battez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Glissez la pâte dans une poche munie d'une douille moyenne et lisse, puis formez sur la plaque des petites boules de pâte espacées d'au moins 3 cm les unes des autres. Badigeonnez-les de jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.

3. Mettez au four et laissez cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que les choux soient dorés. Sortez-les du four, déposez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir.

A. Préparez la ganache : versez la crème dans une casserole et portez-la à ébullition. Hachez finement le chocolat et mettez-le dans un saladier. Versez dessus la crème bouillante et laissez reposer pendant 30 secondes, puis remuez à l'aide d'un fouet, délicatement et progressivement, du centre vers l'extérieur, jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Ajoutez le beurre détaillé en petits morceaux, laissez-le fondre et mélangez.

5. Juste avant de servir, coupez les choux en deux et garnissez-les de glace au chocolat, puis refermez-les et déposez-les dans le plat de service. Arrosez-les de ganache tiède et servez sans tarder.

Conseil : avant de cuire les choux, vous pouvez les saupoudrer d'amandes effilées. Ces choux se conservent au congélateur ; la sauce au chocolat doit aussi, dans ce **cas,** être versée au dernier moment

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Bretzels au chocolat

100 g de cacao en poudre non sucré

60 g de sucre semoule

120 g de beurre mou

275 g de farine

1 œuf

Pour la couverture

500 g de chocolat noir {Bloc noir)

1. Versez le cacao dans un bol, ajoutez 10 cl d'eau chaude et tournez afin de diluer le cacao, puis laissez refroidir.

2. Mettez le sucre et le beurre dans une terrine. Battez au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne léger et mousseux, ajoutez le cacao et incorporez-le. Versez alors la moitié de la farine, fouettez, puis incorporez l'œuf battu et ajoutez le reste de farine.

3. Mettez la pâte sur le plan de travail et travaillez-la jusqu'à ce qu'elle ne colle plus et se détache des doigts. Modelez-la en boudins de 30 cm de longueur et de 2 cm de diamètre.

4. Préchauffez votre four à 170 °C (thermostat 5-6). Tordez les boudins en forme de bretzels et posez-les sur une plaque à pâtisserie beurrée, puis mettez au four et laissez cuire 10 minutes.
Dès qu'ils sont cuits, sortez les bretzels du four et laissez-les refroidir.

5. Reportez-vous à la recette de la mise au point d'une couverture de chocolat (page 164) pour réaliser l'enrobage de vos biscuits. Trempez-les rapidement, un par un, dans le chocolat fondu. Égouttez-les, posez-les sur une grille et laissez-les durcir avant de les déguster.



Eclairs au chocolat

Pour 8 à 10 éclairs

Préparation : 45 minutes environ

Cuisson : 35 à 45 minutes

Pour la ganache

100 g de chocolat noir

(9/10 Maracaïbo, 1/10 Coro)

8 cl de crème fleurette

Pour la pâte à choux

2 œufs

12 cl de lait

1 pincée de sel

4 g de sucre semoule

50 g de beurre

75 g de farine

Pour dorer

1 jaune d'œuf

Pour la crème pêtissiere

25 cl de lait

5 g de cacao en poudre non sucré

2 jaunes d'œuf

40 g de sucre semoule

25 g de farine

Pour le glaçage

150 g de fondant

20 g de cacao en poudre non sucré

10 g de beurre

1. Préparez la ganache : portez la crème à ébullition, râpez finement le chocolat et versez la crème bouillante sur ce dernier. Laissez reposer le tout pendant quelques minutes, puis remuez délicatement, de façon à obtenir un mélange homogène.

2. Préparez la pâte à choux : cassez les œufs dans une terrine et fouettez-les. Versez le lait dans une casserole, ajoutez le sel, le sucre et le beurre, puis portez à ébullition, en mélangeant. Versez toute la farine d'un coup dans la casserole et remuez vivement à l'aide d'une spatule. Lorsque la pâte est homogène, laissez-la cuire encore quelques secondes, sans cesser de tourner, jusqu'à ce qu'elle se détache des bords de la casserole et mettez hors du feu. Versez les œufs dans la casserole, en les incorporant au fur et à mesure à la pâte : cette dernière doit être molle, mais pas liquide.

3. Préchauffez votre four à 200 °G (thermostat 7). Battez dans un petit bol le jaune d'œuf pour dorer avec une cuillerée à soupe d'eau. Beurrez une plaque à pâtisserie et glissez la pâte dans une poche munie d'une douille moyenne et lisse. Formez sur la plaque des bâtonnets de pâte d'environ 10 cm de longueur et espacés d'au moins 3 cm les uns des autres. Badigeonnez-les de jaune d'œuf dilué avec un pinceau à pâtisserie, mettez au four et laissez cuire 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortez-les alors du four, effectuez sur chacun une incision latérale à l'aide d'un petit couteau pointu et laissez-les refroidir. …

... A. Préparez la crème pâtissière : versez le lait dans une casserole, ajoutez le cacao et portez à ébullition.
Pendant ce temps, mettez les jaunes d'œuf dans une autre casserole, ajoutez le sucre et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez la farine aux œufs blanchis, mélangez et versez la moitié du lait en mince filet, sans cesser de fouetter, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Versez alors le reste de lait, portez la casserole sur feu modéré et faites cuire, sans cesser de tourner, jusqu'à ce que la crème épaississe, puis retirez du feu.

5. Versez la ganache dans la crème pâtissière chaude, mélangez et laissez refroidir, en tournant souvent (cela permet de faire sortir la vapeur d'eau, qui ramollirait la crème).
Lorsque la crème au chocolat est froide, garnissez-en les éclairs par l'incision latérale.
6, Préparez le glaçage : faites ramollir le fondant au bain-marie, ajoutez le beurre et le cacao en poudre, mélangez et tournez. Etalez un peu de glaçage sur chaque éclair et laissez durcir.

Conseil ; si le fondant de votre glaçage est trop ferme, ajoutez une pointe d'eau.

Choux au chocolat

1. Une fois que la pâte à choux est faite, mettez-la dans une poche munie d'une douille moyenne et lisse. Formez sur la plaque à pâtisserie beurrée des petits tas de pâte d'environ 5 cm de diamètre, espacés d'au moins 3 cm les uns des autres, et badigeonnez-les de jaune d'œuf dilué à l'aide d'un pinceau. Vous pouvez réaliser ainsi 20 à 25 choux.
2. Mettez au four et laissez cuire 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les choux soient dorés. Retirez-les alors du four, faites sur chacun une petite incision latérale, posez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir. Garnissez-les du mélange de crème pâtissière et de ganache bien froid, puis glacez-les. .

Eclairs au caramel

Pour 8 à 10 éclairs environ

Préparation : 45 minutes environ

Cuisson : 40 à 45 minutes

Pour la pâte à choux

2 œufs

12 cl de lait

1 pincée de sel

4 g de sucre semoule

50 g de beurre

75 g de farine

Pour dorer

1 jaune d'œuf

Pour le caramel

90 g de sucre

40 g de crème fleurette

Pour la crème pâtissière

25 cl de lait

2 jaunes d'œuf

25 g de sucre semoule

30 g de farine

Pour le glaçage

80 g de sucre semoule

150 g de fondant

1. Préparez la pâte à choux : cassez les œufs dans une terrine et fouettez-les. Versez le lait dans une casserole, ajoutez le sel, le sucre et le beurre, puis portez à ébullition. Mélangez, versez la farine d'un coup et remuez vivement à l'aide d'une spatule. Lorsque la pâte est homogène, laissez-la cuire encore quelques secondes sans cesser de tourner, jusqu'à ce qu'elle se détache des bords de la casserole, et retirez du feu. Versez les œufs battus dans la casserole par petites quantités, en les incorporant au fur et à mesure à la pâte (qui doit être molle, mais pas liquide).

2. Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 7) et beurrez une plaque à pâtisserie. Battez le jaune d'œuf pour dorer avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Ci lissez la pâte dans une poche munie d'une douille moyenne et lisse, puis formez sur la plaque des bâtonnets de pâte d'environ 10 cm de longueur, espacés d'au moins 3 cm les uns des autres. Badigeonnez-les de jaune d'œuf dilué à l'aide d'un pinceau.

3* Mettez au four et laissez cuire 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les éclairs soient dorés. Sortez-les du four, faites sur chacun d'eux une incision latérale de 4 cm de longueur, puis déposez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir.

Préparez le caramel : versez le sucre au fur et à mesure dans une casserole de taille moyenne, posée sur feu doux, et laissez cuire jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser. Lorsque le caramel est foncé, retirez du feu et ajoutez aussitôt la crème fleurette. Tournez et laissez tiédir. ...

••• 5» Préparez la crème pâtissière : versez le lait et le quart du sucre dans une casserole et portez le mélange à ébullition. Mettez les jaunes d'œuf dans un saladier, ajoutez le reste de sucre et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis ajoutez la farine ou la Maïzena et mélangez. Incorporez petit à petit la moitié du lait aux œufs blanchis, en fouettant sans cesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Versez le reste de lait dans la casserole, posez celle-ci sur feu modéré et faites cuire sans cesser de tourner jusqu'à ce que la crème épaississe.

6. Retirez alors la casserole du feu et laissez la crème refroidir, en la tournant de temps à autre. Lorsqu'elle est froide, ajoutez le caramel et garnissez les éclairs de crème au caramel par l'incision latérale.

7. Préparez le glaçage : versez le sucre dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau, portez à ébullition et laissez cuire à feu doux jusqu'à obtention d'un caramel foncé. Retirez du feu, laissez tiédir, puis ajoutez le fondant et mélangez. Portez de nouveau la casserole sur feu doux et tournez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Retirez du feu et laissez refroidir, puis étalez un peu de glaçage sur chaque éclair et laissez durcir.

Conseil : versez quelques gouttes de caramel dans l'eau froide pour tester par transparence sa cuisson ; lorsqu'il devient foncé, il est prêt à être utilisé.

Choux au caramel

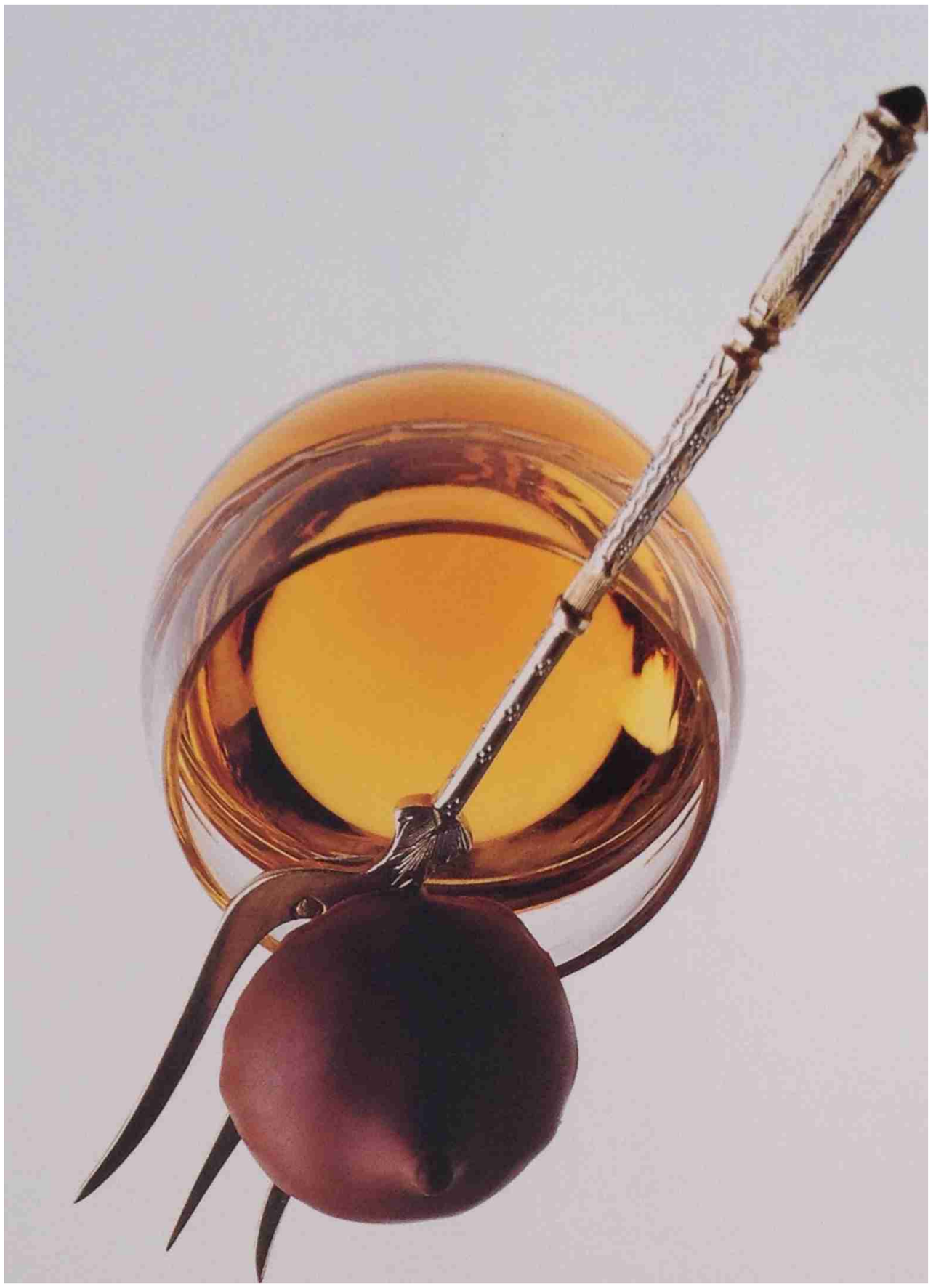
1 • Lorsque la pâte à choux est terminée, glissez-la dans une poche munie d'une douille moyenne et lisse. Formez sur la plaque à pâtisserie beurrée des petits tas de pâte d'environ 5 cm de diamètre, espacés d'au moins 3 cm les uns des autres, et badigeonnez-les de jaune d'œuf dilué à l'aide d'un pinceau. Vous pouvez réaliser ainsi 20 à 25 choux.
2* Enfournez et laissez cuire 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les choux soient dorés. Retirez-les alors du four, faites sur chacun une petite incision latérale, posez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir. Garnissez-les de crème au caramel bien froide, puis glacez-les.



Chocolat-rhum

Faust

Sous une couverture légèrement conique
au chocolat au lait se cache une ganache
onctueuse, également au lait, parfumée
au vieux rhum flambé. Cette touche de vieux
rhum rehausse le goût du chocolat, stimule
en douceur le palais et rend ce bonbon
très « gouleyant ».
De feu et de passion, il méritait le nom
du héros légendaire de l'opéra de Gounod,
dont le ballet de la nuit de Walpurgis est
pour moi un grand moment.



Pour 8 à 10 éclairs environ

Préparation : 45 minutes environ

Cuisson : 40 à 45 minutes

Eclairs au café

Pour la pâte à choux

2 œufs

12 cl de lait

1 pincée de sel

4 g de sucre semoule

50 g de beurre

75 g de farine

Pour dorer

1 jaune d'œuf

Pour la crème pâtissière

25 cl de lait

2 jaunes d'œuf

50 g de sucre semoule

30 g de farine

8 cl de café frais très fort

Pour le glaçage

40 g de sucre semoule

150 g de fondant

3 cl de café frais fort

1 • Préparez la pâte à choux : cassez les œufs dans une terrine et fouettez-les. Versez le lait dans une casserole, ajoutez le sel, le sucre et le beurre, puis porte2 à ébullition. Mélangez, versez la farine d'un coup et remuez vivement à l'aide d'une spatule. Lorsque la pâte est homogène, laissez-la cuire encore quelques secondes sans cesser de tourner, jusqu'à ce qu'elle se détache des bords de la casserole, et retirez du feu. Versez les œufs battus dans la casserole par petites quantités, en les incorporant au fur et à mesure à la pâte (qui doit être molle, mais pas liquide).

2. Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 7) et beurrez une plaque à pâtisserie. Battez le jaune d'œuf pour dorer avec une cuillerée à soupe d'eau. Glissez la pâte dans une poche munie d'une douille moyenne et lisse, puis formez sur la plaque des bâtonnets de pâte d'environ 10 à 15 cm de longueur, espacés d'au moins 3 cm les uns des autres. Badigeonnez-les de jaune d'œuf dilué à l'aide d'un pinceau.

3. Mettez au four et laissez cuire pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les éclairs soient dorés. Sortez-les du four, faites sur chacun d'eux une incision latérale d'environ 4 cm de longueur, puis déposez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir.

A. Préparez la crème pâtissière au café : versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Mettez les jaunes dans une autre casserole, ajoutez le sucre et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis ajoutez la farine et mélangez. Incorporez petit à petit la moitié du lait aux œufs blanchis, en fouettant sans cesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Versez alors le reste de lait dans la casserole, posez celle-ci sur feu modéré et faites cuire sans cesser de tourner iusqu à ce que la crème épaississe, puis mettez la casserole hors du feu. Ajoutez alors le café et mélangez.

Laissez refroidir **la crème en tournant de temps en temps puis, lorsqu'elle est froide, garnissez-en les éclairs par l'incision latérale.**

5. Préparez le glaçage : versez le sucre au fur et à mesure dans une casserole, faites-le cuire à feu doux jusqu'à obtention d'un caramel foncé. Laissez tiédir puis ajoutez le café liquide. Mettez la casserole dans un bain-marie, ajoutez le fondant et laissez-le ramollir, puis mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Laissez refroidir le glaçage hors du feu, étalez-en un peu sur chaque éclair et laissez durcir.

Choux au café

1 • Une fois que la pâte à choux est prête, mettez-la dans une poche munie d'une douille moyenne et lisse. Formez sur la plaque à pâtisserie beurrée des petits tas de pâte d'environ 5 cm de diamètre, espacés d'au moins 3 cm les uns des autres, et badigeonnez-les de jaune d'œuf dilué à l'aide d'un pinceau. Vous pouvez réaliser ainsi 20 à 25 choux.
2. Mettez au four et laissez cuire 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les choux soient dorés. Retirez-les alors du four, faites sur chacun une petite incision latérale, posez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir. Garnissez-les de crème pâtissière au café bien froide et glacez-les.

Pour 20 crêpes de 18 cm de diametre

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes environ

Crepes au chocolat l'orange

Pour la pâte

50 cl de lait

100 g de beurre

3 œufs

20 g de sucre semoule

1 pincée de sel

200 g de farine

1 orange

5 cl de liqueur d'orange

5 cl de rhum

Pour la ganache

300 g de chocolat noir

(1/10 Cuana, 9/10 Maracaïbo)

1/2 gousse de vanille

20 cl de crème fleurette

1 • Faites tiédir le lait dans une petite casserole posée sur feu doux et ajoutez-y le beurre. Retirez du feu dès que le beurre est fondu.

2. Cassez les œufs dans une terrine, ajoutez le sucre et le sel, fouettez, versez la moitié du lait, la farine en la tamisant, le zeste de l'orange préalablement détaillé en fins bâtonnets, la liqueur d'orange et le rhum. Fouettez le mélange, versez-y le reste de lait et laissez reposer environ 1 heure.

3. Beurrez une petite poêle à revêtement antiadhésif, posez-la sur feu vif, versez-y un peu de pâte et faites cuire la crêpe environ 1 minute de chaque côté (il n'est pas nécessaire, avec cette pâté, de beurrer la poêle avant chaque crêpe). Dès qu'une crêpe est cuite, posez-la sur les autres afin qu elles restent moelleuses et tièdes.

4. Préparez la ganache : hachez finement le chocolat avec un couteau et mettez-le dans un saladier. Versez la crème dans une casserole. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur à l'aide d'un couteau afin de récupérer les graines. Mettez la gousse et les graines de vanille dans la crème, portez à ébullition et retirez aussitôt la casserole du feu. Laissez reposer 20 secondes avant de verser la crème en mince filet sur le chocolat, puis patientez de nouveau pendant 30 secondes. Retirez la gousse de vanille et remuez la préparation à l'aide d'un fouet, en décrivant des cercles de l'intérieur vers l'extérieur, très lentement, jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Fourrez les crêpes encore tièdes avec cette ganache et servez immédiatement.

Conseil : vous pouvez aussi déguster ces crêpes fourrées de ganache et de chantilly.



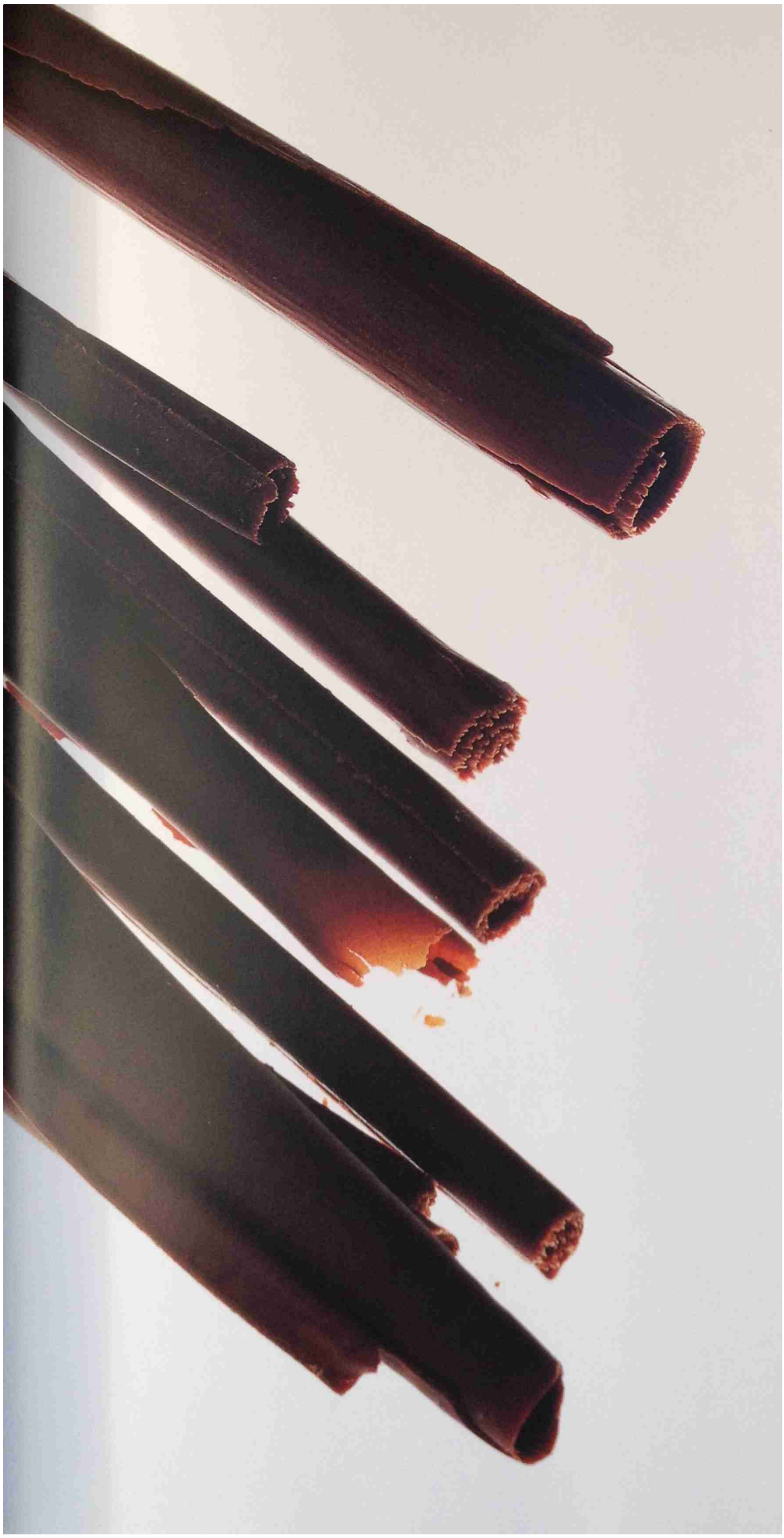


Chocolat-agrumes

Arneguy

Pour cette ganache parfumée d'une infusion de zestes de pamplemousse, d'orange et de citron, je me suis trouvé confronté à l'agressivité de ces trois agrumes, associée à l'amertume du chocolat. Après de nombreux essais, j'ai pensé à ajouter quelques cerises cuites dans l'infusion. Entre l'acidité des agrumes et la douceur et la rondeur de la cerise, l'équilibre s'est fait.
Équilibre, douceur : c'est aussi ce qui résonne dans le nom de ce joli village du Pays basque, près de la frontière espagnole, qui a donné son nom à ce bonbon.





Grands gâteaux

Pour 6 ou 7 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 15 minutes environ

Tarte en cœur abricot chocolat

Pour la pâte

190 g de beurre

70 g de sucre glace

1 œuf

1 jaune d'œuf

280 g de farine

Pour la garniture à l'abricot

150 g de pulpe ou de coulis d'abricot

30 g de sucre glace

Pour la ganache

190 g de chocolat noir

(1/2 Maracaïbo, 1/2 Orinoco)

50 g de chocolat au lait (Merida)

130 g de crème fleurette

1/2 gousse de vanille

1. Préparez d'abord la pâte : mettez le beurre dans une terrine, ajoutez le sucre et travaillez le mélange. Ajoutez alors l'œuf et le jaune, travaillez encore afin de les incorporer, puis ajoutez la farine et mélangez rapidement, sans trop travailler. Roulez la pâte en boule, glissez-la dans un sachet de plastique alimentaire et laissez-la reposer 2 heures au moins au réfrigérateur (vous pouvez aussi la préparer la veille).

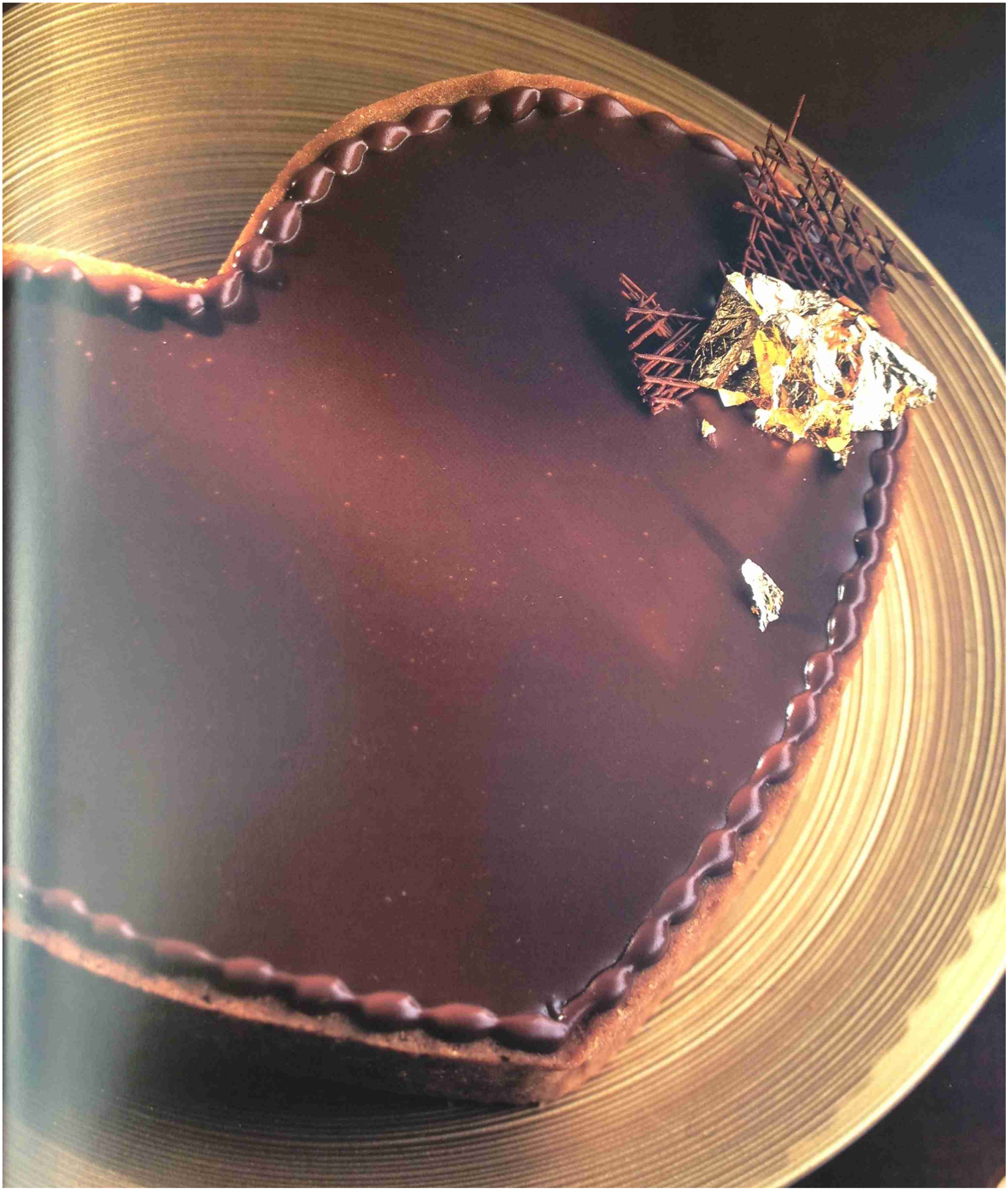
2. Sortez la pâte et laissez-la reposer 10 minutes à température ambiante, puis étalez-la sur 4 mm d'épaisseur. Beurrez un moule à tarte en forme de cœur, garnissez-le de pâte, piquez le fond de quelques coups de fourchette et réservez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures (pour empêcher la pâte de rétrécir).

3. Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6). Sortez le moule du réfrigérateur, recouvrez la pâte d'un papier sulturisé et garnissez le fond de haricots secs. Mettez au four et laissez cuire le fond de pâte pendant environ 10 minutes, puis retirez le papier et les haricots et prolongez la cuisson jusqu'à ce que le fond de tarte soit blond. Retirez alors du four et laissez refroidir.

A* Préparez la garniture à l'abricot : versez le coulis dans une casserole, ajoutez le sucre, portez à ébullition et laissez cuire 5 minutes à feu doux, en tournant de temps en temps. Laissez refroidir, puis versez le coulis sur le fond de tarte.

5. Préparez la ganache : posez les deux chocolats sur une planche, hachez-les finement avec un couteau et mettez-les dans un saladier. Versez la crème fleurette dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur et portez à ébullition. Laissez bouillir pendant 20 secondes, puis retirez du teu. transvasez dans le saladier, sur le chocolat, et laissez reposer environ 30 secondes.

6. Mélangez la sanache à l'aide d'un fouet, en décrivant des cercles du centre vers l'extérieur. Lorsqu'elle est homogène et bien tiède, versez-la sur le coulis d'abricot et laissez-la durcir avant de servir.



Pour 6 ou 7 personnes

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 15 minutes environ

Bûche au chocolat

Pour le sirop

150 g de sucre semoule

15 cl d'eau

3 cl de rhum

Pour la génoise

5 œufs

125 g de farine

30 g de cacao en poudre non sucré

155 g de sucre semoule

1 pincée de sel

Pour la ganache

400 g de chocolat noir

(1/2 Orinoco, 1/2 Cuana)

40 cl de crème fleurette

50 g de beurre

1. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6) et tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

2. Préparez le sirop : versez dans une casserole le sucre, ajoutez l'eau, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à obtention d'un sirop léger. Retirez du feu, ajoutez alors le rhum, et mélangez.

3. Préparez la génoise : cassez les œufs, mettez les jaunes dans un bol et les blancs dans un saladier. Mélangez dans un autre saladier la farine et le cacao en poudre. Versez 125 g de sucre sur les jaunes et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis incorporez-y la farine au cacao.

Fouettez les blancs en neige ferme avec le sel, puis ajoutez le sucre semoule restant et fouettez encore quelques secondes. Incorporez délicatement ces blancs à la préparation précédente, en soulevant la masse à l'aide d'une spatule. Versez la pâte sur le papier sulfurisé, étalez-la, mettez au four et laissez cuire 7 ou 8 minutes,

5. Lorsque le biscuit est cuit, sortez la plaque du four et retournez le biscuit sur une autre feuille de papier sulfurisé, puis retirez le papier de cuisson et laissez refroidir.

6. Préparez la ganache : hachez le chocolat et mettez-le dans une terrine. Versez 20 cl de crème fleurette dans une casserole, portez à ébullition et versez sur le chocolat. Laissez reposer 1 minute, puis mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez alors le beurre, mélangez pour l'incorporer et laissez tiédir la ganache.

7. Pendant ce temps, battez le reste de crème en chantilly- Incorporez délicatement la chantilly à la ganache complètement refroidie.

8* Imbibez toute la surface de la génoise de sirop au rhum, puis répartissez dessus la moitié de la ganache. Roulez le biscuit bien serré et réservez-le au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.

9. Étalez le reste de **ganache** sur le biscuit roulé et **mettez** la bûche au froid **pendant** au moins I heure, **puis** découpez-la en **tranches** et servez-la, accompagnée de crème **anglaise.**

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Truffe-cake au chocolat au lait

500 g de chocolat
(1/5 Maracaïbo, 4/5 Merida)
300 g de beurre ramolli
165 g de fondant
15 cl de kirsch
1 biscuit macaron
(voir la recette du biscuit
macaron d'Andalousie, p. 101)

Pour le décor
cacao en poudre non sucré

1. Coupez le chocolat en morceaux et mettez-le dans un saladier, puis posez celui-ci dans un bain-marie et laissez fondre le chocolat à feu doux.

2. Mettez le beurre dans une casserole, ajoutez le fondant et faites chauffer à feu doux 2 minutes en tournant de temps en temps, sans laisser fondre complètement mais jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

3. Versez ce mélange dans le bol d'un mixeur, ajoutez le kirsch et mixez de façon à obtenir une préparation mousseuse. Incorporez délicatement cette dernière au chocolat fondu encore liquide mais à peine tiède.

A. Posez le biscuit macaron sur une grille à pâtisserie et coupez-le en trois rectangles égaux. Répartissez les deux tiers de la crème obtenue sur deux des trois rectangles de biscuit macaron, superposez-les et recouvrez-les du troisième rectangle de biscuit. Réservez au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

5. Lorsque le gâteau est froid, faites ramollir le reste de crème au chocolat au bain-marie sans le faire fondre. Masquez toutes les surfaces du gâteau avec cette crème, puis mettez-le au réfrigérateur encore 1 heure.

6. Avant de servir, saupoudrez la surface du gâteau de cacao en poudre en le tamisant finement.

Pour 5 ou 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 à 35 minutes

Cake au chocolat et aux fruits confits

100 g de chocolat noir (Maracaïbo)

50 g de raisins de Smyrne

1 cuillerée à soupe de rhum ambré

1 citron jaune non traité

250 g de beurre

270 g de sucre semoule

8 œufs

250 g de farine

15 g de cacao en poudre non sucré

5 g de levure chimique

200 g de fruits confits mélangés (avec cerises)

50 g d'écorces d'orange confites

1 pincée de sel

1. Beurrez un moule à cake de 25 cm de longueur et réservez-le au réfrigérateur.
2. Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie, puis sortez-le dès qu'il est fondu et laissez-le tiédir. Pendant ce temps, mettez les raisins dans le rhum et laissez-les macérer. Prélevez la moitié du zeste du citron et coupez-le en très fins bâtonnets.
3. Mettez le beurre dans une terrine, travaillez-le avec une spatule de manière à ce qu'il prenne la consistance d'une pommade, ajoutez 250 g de sucre et mélangez.

o

Versez dessus le chocolat fondu et mélangez à nouveau.

h. Cassez 6 oeufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez dans la terrine les 6 jaunes et les 2 œufs entiers restants, puis fouettez-les.

5. Mélangez, à part, la farine, le cacao et la levure. Versez :e mélange en le tamisant dans Sa préparation œufs-chocolat ît mélangez. Ajoutez les fruits :onfits, le reste du zeste le citron et les raisins égouttés, 3uis mélangez encore.

6. Battez les blancs d'œuf en neige avec le sel, ajoutez le reste de sucre et fouettez jusqu'à obtention d'une neige bien ferme. Ajoutez les blancs battus à la préparation aux fruits confits, en les incorporant délicatement à l'aide d'une spatule.

7. Sortez du réfrigérateur le moule à cake préalablement beurré, farinez-le et versez-y la pâte. Laissez reposer 2 heures dans un endroit frais.

8. Préchauffez le four à 220 °C (thermostat 8) et laissez cuire **le cake 8 minutes. Baissez alors la température à 180 °C (thermostat 6) et laissez** cuire **encore environ 20 minutes.**

9. Sortez le cake du four, démoulez-le aussitôt sur une grille et laissez-le refroidir.

Conseil : juste après avoir soin votre cake du tour, vous pouvez le badigeonner de rhum. La chaleur émanant du gâteau fait s'évaporer immédiatement l'alcool et le parfum reste.



Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 25 minutes

Biscuit moelleux au chocolat

70 g de beurre

70 g de chocolat noir

(1/3 Cuana, 2/3 Bloc noir)

70 g de poudre d'amandes

2 œufs + 6 jaunes d'œuf

165 g de sucre semoule

40 g de cacao en poudre non sucré

4 blancs d'œuf

1 pincée de sel

1/2 cuillerée à café d'extrait

de vanille naturelle

1. Beurrez et farinez un moule à génoise de 20 cm de diamètre. Préchauffez le four à 180 °G (thermostat 6).

2. Faites fondre dans un bain-marie le chocolat, ajoutez le beurre et mélangez. Lorsque la masse est homogène et lisse, versez la poudre d'amandes en pluie, mélangez de nouveau et retirez du feu.

3. Fouettez les œufs et les jaunes d'œuf avec 150 g de sucre et la poudre de cacao, puis incorporez-les au mélange précédent.

U. Versez les blancs d'œuf dans un saladier et battez-les en neige avec le sel, puis ajoutez le reste de sucre et continuez de fouetter pendant quelques secondes. Incorporez délicatement ces blancs battus à la préparation au chocolat et transvasez le tout dans le moule.

5. Mettez au four et laissez cuire pendant 25 minutes environ. Vérifiez la cuisson en plongeant la lame d'un couteau au centre du gâteau : si elle ressort sèche, le gâteau est cuit ; sinon, prolongez la cuisson durant quelques minutes.

6* Démoulez le biscuit au chocolat en le retournant sur un plateau recouvert d'un torchon. Laissez refroidir avant de servir.

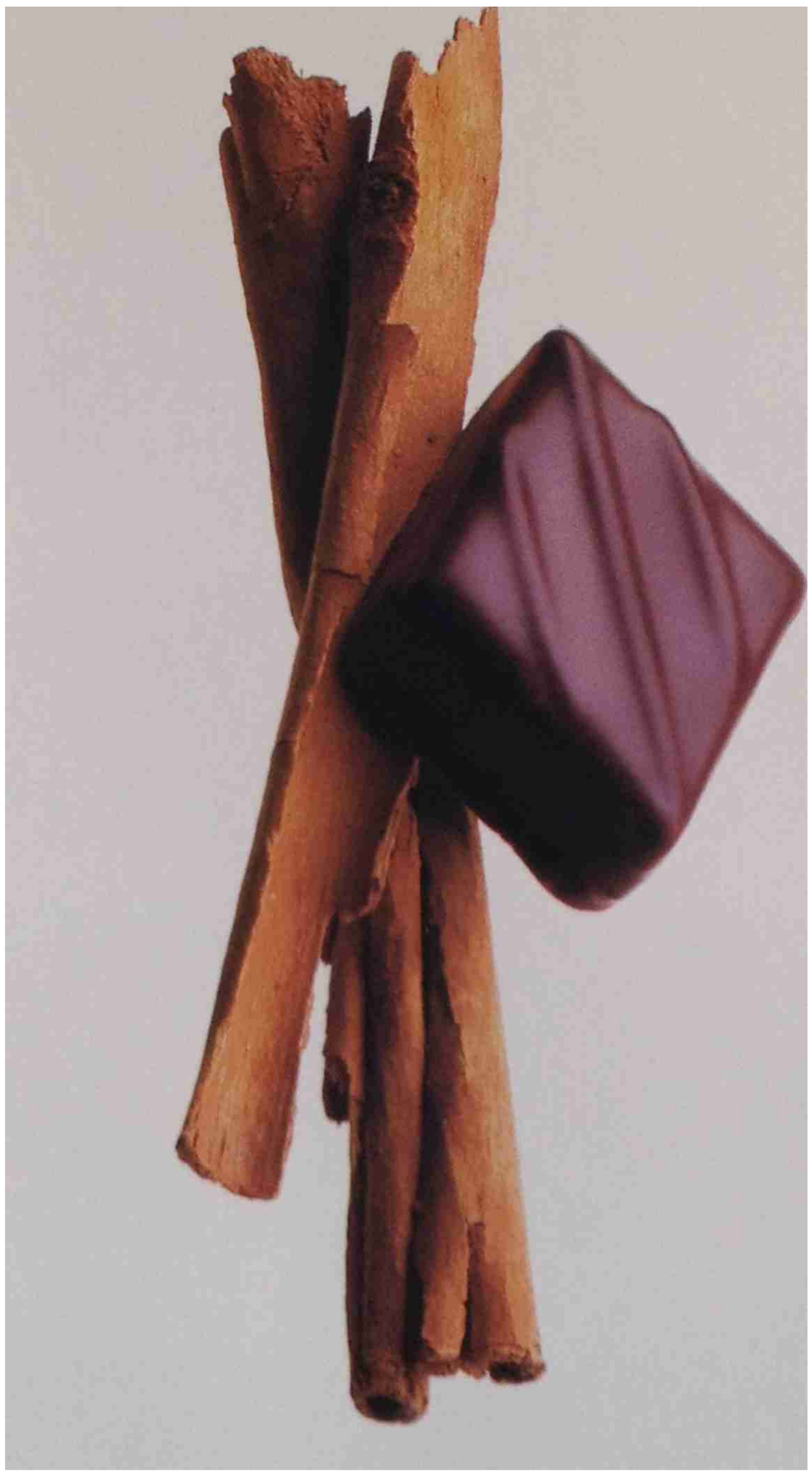
Conseil : lorsque votre gâteau est froid, vous pouvez le saupoudrer de cacao en poudre pour une meilleure finition et l'accompagner d'une crème légère au caramel.

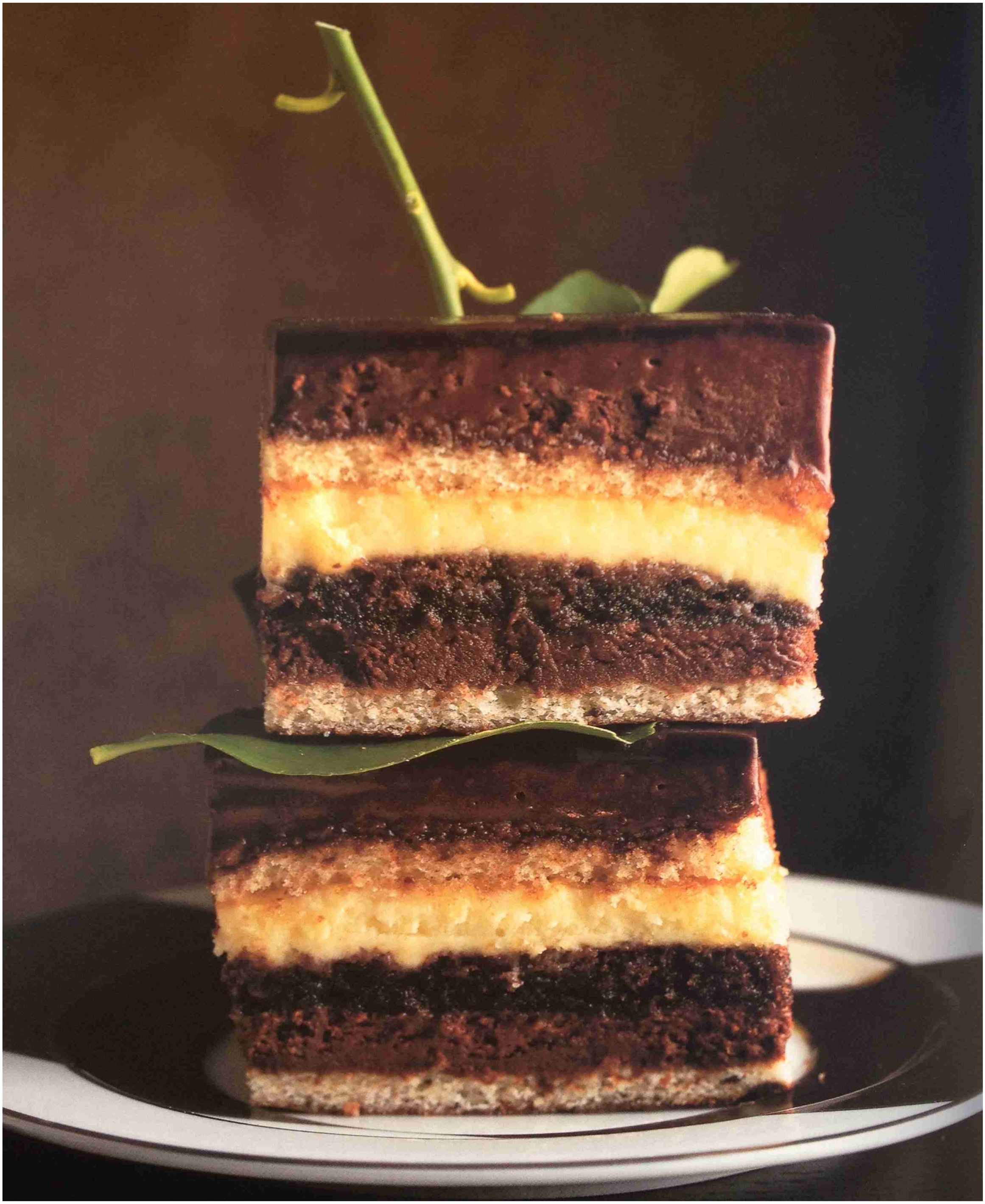


Chocolat-cannelle

Cannelle

Sous une couverture noire, une ganache
subtilement parfumée à la cannelle.
La subtilité s'obtient grâce au choix de l'épice
– toujours utilisée en bâton pour obtenir
le meilleur de l'arôme – et à son temps
d'infusion dans la crème. Cette pointe
de cannelle révèle en douceur toute
la puissance du chocolat.
J'aime la couleur et la sonorité du mot
« cannelle ». Cette douceur chantante
et épicée reproduit parfaitement l'accord
des saveurs entre cannelle et cacao.





Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 1 h 30
Cuisson : 25 minutes

Andalousie

Pour la crème au citron
2 citrons non traités
70 g de sucre semoule
40 g de beurre
2 jaunes d'œuf
1 œuf entier
8 g de gélatine en feuille
75 g de chantilly

Pour le biscuit macaron
130 g de poudre d'amandes
130 g de sucre glace
30 g de poudre de cacao non sucré
8 blancs d'œuf
100 g de sucre en poudre
1 pincée de sel

Pour la crime au chocolat
250 g de chocolat noir
(2/3 Orinoco, V3 Maracaïbo)
100 g de crime fleurette
$0 g dt beurre
100 o de chantiHy

Pour le glaçage
von recette p. 166

|. Préparez la veille la crème au citron : prélevez le zeste des citrons, puis pressez ces derniers, filtrez le jus et versez-le dans une casserole. Ajoutez le zeste râpé, le sucre, le beurre, l'œuf et les jaunes.
2. Posez la casserole dans un bain-marie sur feu doux et mélangez au fouet jusqu'à ce que la crème cuise et épaississe. Retirez du feu, ajoutez la gélatine, préalablement ramollie dans de l'eau froide puis égouttée, mélangez et laissez refroidir, puis versez la crème dans un saladier et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain,
i. Préparez le biscuit macaron : tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace, puis ajoutez le cacao en poudre et mélangez. Montez les blancs en neige en incorporant d'abord le sel, puis le sucre en poudre. Versez ces blancs battus sur le mélange à base de poudre d'amandes et incorporez-les, en soulevant la masse délicatement à l'aide d'une spatule.
4. Préchauffez le four à 200 °G (thermostat 7). Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, versez dessus la pâte, étalez-la, mettez au four et laissez cuire 15 minutes.
5» Sortez le biscuit du four, retournez-le sur une grille à pâtisserie et enlevez le papier sulfurisé (s'il est difficile à enlever, mouillez-le légèrement à l'aide d'un pinceau). Laissez refroidir le biscuit macaron, puis coupez-le en trois parts de même taille. «.«

... **6.** Préparez la crème au chocolat : hachez le chocolat et mettez-le dans une terrine. Versez la crème dans une casserole, portez-la à ébullition et versez-la sur le chocolat. Attendez 1 minute, puis mélangez et réservez au réfrigérateur pour laisser durcir.

7. Prélevez alors 250 g de ganache et faites-la tiédir au bain-marie. Mettez-la dans le bol d'un mixeur, ajoutez le beurre et mixez afin de rendre la ganache plus légère et mousseuse. Versez la préparation obtenue dans un saladier, ajoutez la chantilly en l'incorporant à l'aide d'une spatule et réservez.

8. Sortez la crème au citron du réfrigérateur et, à l'aide d'un fouet, lissez-la et incorporez la chantilly délicatement à la spatule.

9. Pour assembler le gâteau, posez un rectangle de biscuit macaron sur un plat, répartissez dessus une première partie de la crème au chocolat, recouvrez du deuxième rectangle de biscuit, étalez dessus la crème au citron et posez enfin le troisième morceau. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

10. Lorsque le gâteau est froid, faites ramollir le reste de ganache au bain-marie et battez-la au fouet. Masquez toutes les surfaces du gâteau avec cette crème, puis réservez-le au réfrigérateur encore 1 heure.

11. Environ 30 minutes avant de servir, recouvrez votre gâteau d'un glaçage au chocolat (recette page 166).

Ce gâteau se conservera 2 ou 3 jours au réfrigérateur.

Conseil : afin de ne pas donner d'amertume à la crème au citron, prélevez les zestes sans atteindre la peau blanche.

Quatre-quarts au citron

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes

1 citron jaune non traité
100 g de beurre
350 g de sucre semoule
4 œufs
75 g de crème liquide
250 g de farine
5 g de levure chimique

1. Beurrez un moule à cake de 25 cm de longueur puis, réservez-le au frais.

2. Prélevez le zeste du citron et hachez-le finement. Mettez le beurre dans un saladier, ajoutez le sucre et fouettez le mélange jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse. Incorporez alors les œufs un par un, sans cesser de mélanger. • S1Sft11S

3. Ajoutez la crème et mélangez, puis ajoutez le zeste de citron, la farine et la levure tamisés ensemble et mélangez de nouveau. '- ^ S H B

A. Préchauffez le four à 200 °G (thermostat 7). Farinez le moule préalablement beurré, tapissez-le de papier sulfurisé et versez-y la pâte, puis mettez au four.

5. Laissez cuire 15 minutes, puis baissez la température du four à 160 °C (thermostat 5) et laissez cuire encore 25 minutes. Pour vérifier la cuisson, sondez le cœur du quatre-quarts avec la lame d'un couteau : s'il est cuit, elle doit ressortir parfaitement sèche.

6* Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir avant de le servir.

Conseil : ce quatre-quarts se conservera plusieurs jours à température ambiante, à condition d'être protégé par un film de plastique alimentaire.

Pour 6 ou 7 personnes

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 25 minutes environ

Bacchus

Pour la ganache

100 g de raisins de Smyrne

ou de raisins de Californie

10 cl de rhum

300 g de chocolat noir

(1/2 MaracaïboJ/2 Orinoco)

300 g de crème fleurette

60 g de beurre ramolli

Pour le biscuit

100 g de poudre d'amandes

100 g de sucre glace

30 g de cacao en poudre non sucré

6 blancs d'œuf

1 pincée de sel

30 g de sucre semoule

Pour le glaçage

voir recette p. 166

1. Environ 24 heures avant de confectionner le gâteau, préparez les raisins : rincez-les plusieurs fois sous l'eau tiède, puis mettez-les dans un bol, couvrez-les d'eau tiède et laissez-les gonfler pendant 4 minutes. Egouttez-les alors et mettez-les dans une casserole à revêtement antiadhésif, que vous poserez sur feu doux. Tournez jusqu'à ce que les raisins soient bien chauds, puis retirez-les du feu, versez le rhum et faites flamber en remuant la casserole. Couvrez et laissez refroidir.

2. Préparez le biscuit : versez dans un saladier la poudre d'amandes et le sucre glace, mélangez et ajoutez le cacao. Mettez les blancs dans une terrine, ajoutez le sel et battez-les en neige ferme. Incorporez le sucre semoule, puis cessez de battre, ajoutez la préparation à base de poudre d'amandes et incorporez-la délicatement aux blancs battus, en soulevant la masse avec une spatule.

3. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6) et recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Lorsque le four est chaud, versez la pâte aux amandes sur le papier et étalez-la sur 1 cm d'épaisseur. Mettez au four et laissez cuire 15 minutes.

4. Sortez la plaque du four et posez-la sur une grille, sans retirer le papier, puis mettez au réfrigérateur et laissez reposer pendant 12 heures, ...



...5. Retirez alors le papier et coupez le biscuit macaron en trois rectangles de même taille.

6. Mettez la moitié de la crème fleurette destinée à la ganache dans un saladier et réservez 10 minutes au congélateur.

7. Préparez la ganache : hachez finement le chocolat et mettez-le dans un saladier. Versez le reste de crème fleurette dans une casserole, portez-la à ébullition et versez-la sur le chocolat. Laissez reposer 30 secondes, puis remuez à l'aide d'un fouet, délicatement et progressivement, du centre vers l'extérieur, jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.

8. Sortez le saladier de crème fleurette du congélateur et montez-la en chantilly très ferme avec un batteur électrique. Incorporez très délicatement la chantilly à la ganache avec une spatule. Vous devez obtenir une crème au chocolat lisse et onctueuse.

9. Répartissez les deux tiers de la ganache à la chantilly sur deux rectangles de biscuit macaron, en ajoutant 50 g de raisins flambés au rhum dans la première couche de crème. Superposez les deux biscuits ainsi tartinés, recouvrez-les du troisième rectangle et réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

10. Lorsque le gâteau est froid, faites ramollir le reste de ganache au bain-marie. Masquez toutes les surfaces du gâteau avec cette crème, parsemez le dessus du reste de raisins flambés au rhum, puis réservez au réfrigérateur encore 1 heure.

11 • Environ 30 minutes avant de servir, recouvrez votre gâteau d'un glaçage au chocolat (recette page 166).

Conseil : pour ne pas laisser trop de glaçage sur votre gâteau, inclinez-le au moment de le glacer afin de retirer plus facilement l'excédent.

Gateau basque au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : environ 1 heure

Pour la pâte

250 g de farine

5 g de levure chimique

2 pincées de vanille en poudre

1 zeste de citron non traité

200 g de beurre

200 g de sucre cristal

1 œuf + 2 jaunes d'œuf

5 cl de rhum

Pour la crème pâtissiere

25 cl de lait

20 g de cacao en poudre non sucré

2 jaunes d'œuf

30 g de sucre semoule

25 g de farine

Pour la ganache

200 g de chocolat noir (Maracaïbo)

15 cl de lait

Pour dorer

1 jaune d'œuf

1. Préparez la pâte : tamisez la farine et la levure au-dessus d'un bol, ajoutez la vanille et râpez au-dessus le zeste du citron à l'aide d'une râpe fine.

2. Mettez le beurre dans un saladier, ajoutez le sucre et mélangez. Incorporez l'œuf et les 2 jaunes, puis versez la moitié de la farine et travaillez la pâte. Ajoutez le reste de farine, travaillez de nouveau la pâte et, lorsqu'elle est homogène, partagez-la en deux parts égales. Roulez ces dernières en boules et réservez-les au réfrigérateur pendant 1 heure.

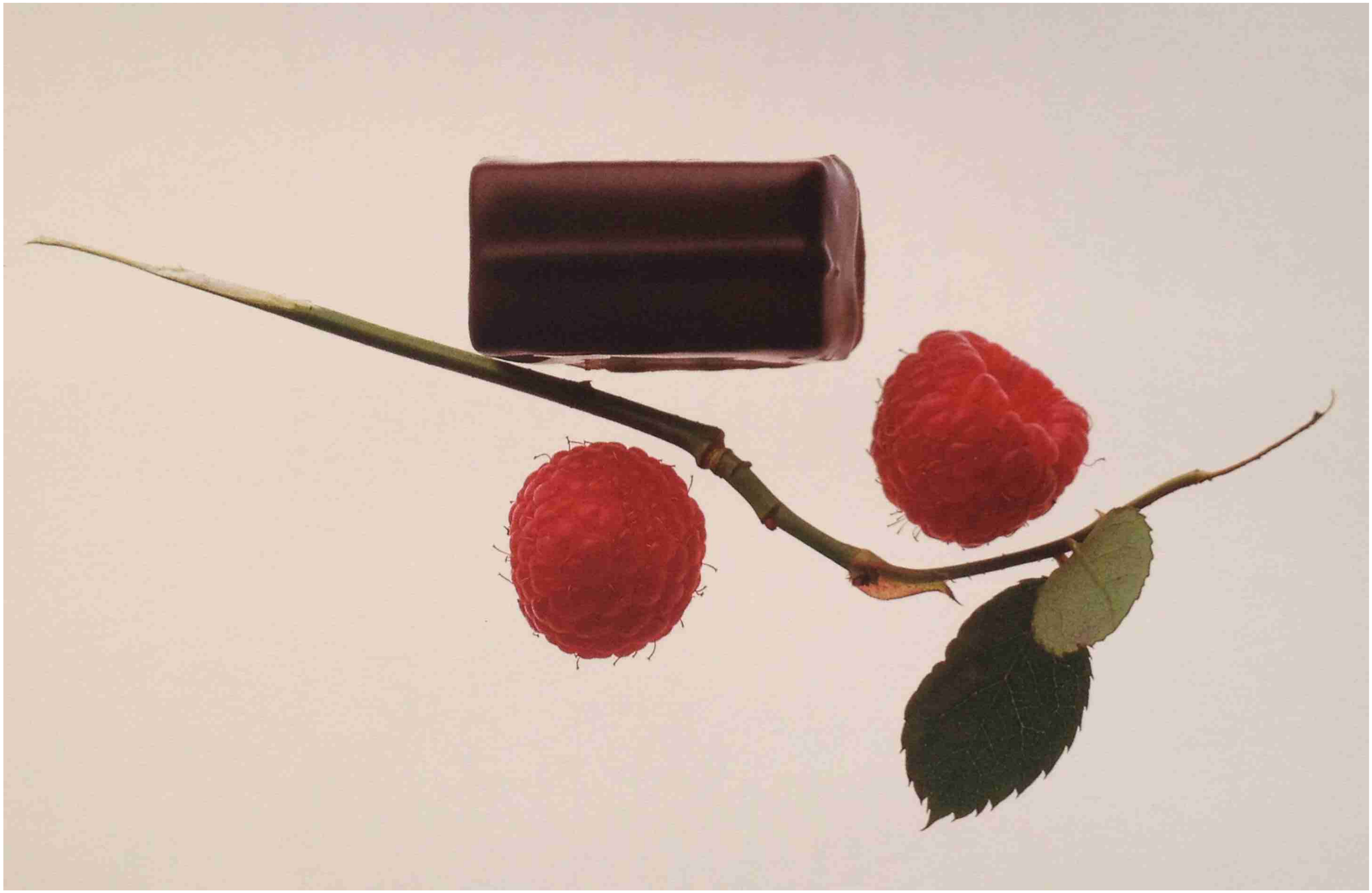
3. Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière au chocolat, en suivant les indications données dans la recette des éclairs au chocolat (page 75). Ajoutez le rhum dans la crème, mélangez bien et laissez refroidir.

4. Sortez les boules de pâte du réfrigérateur et étalez-les sur 1 cm d'épaisseur. Beurrez un moule à manqué de 25 cm de diamètre et déposez un disque de pâte dans le fond du moule, en laissant un débord de pâte de 2 cm tout autour.

5. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Lorsque la crème est froide, versez-la sur la pâte et étalez-la, puis posez le second disque de pâte sur la crème et soudez les bords des deux disques.

6. Badigeonnez le gâteau avec le jaune d'œuf afin qu'il dore, mettez au four et laissez cuire pendant 45 minutes. Servez ce gâteau tiède ou froid.

Conseil : vous pouvez conserver le gâteau basque 2 jours à température ambiante, à condition qu'il soit protégé par un film plastique alimentaire.



Chocolat-framboise

Salvador

Une ganache à la pulpe de framboise.
La réussite de ce mariage tient à la qualité
des fruits : des framboises de fin de saison,
gorgées de soleil, très parfumées. Il s'agit là
de la première ganache parfumée de
La Maison du Chocolat, élaborée en 1978.
Associée au parfum vif de la framboise,
il fallait une couverture noire, puissante
et corsée, capable de lutter avec le fruit. D'où
ce nom plein d'éclat et de panache, qui fait
référence à l'une des régions productrices
des meilleurs crus de cacao.


LA MAISON DU
PARIS

Pour 6 ou 7 personnes

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 20 minutes environ

Gounod

Pour la génoise

5 œufs

125 g de farine

30 g de cacao en poudre non sucré

125 g de sucre semoule

1 pincée de sel

150 g d'écorces d'orange confîtes

Pour la ganache

400 g de chocolat noir

(2/3 Orinoco, 1/3 Cuana)

40 cl de crème fleurette

50 g de beurre

Pour le sirop

200 g de sucre semoule

20 cl d'eau

6 cl de Grand Marnier

Pour le glaçage

voir recette p. 166

1. Préparez le sirop : versez dans une casserole le sucre, ajoutez l'eau, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à obtention d'un sirop léger. Retirez du feu, ajoutez le Grand Marnier et mélangez.

2. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6) et tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Coupez les écorces d'orange en très petits cubes.

3. Préparez la génoise : cassez les œufs, mettez les jaunes dans un bol et les blancs dans un saladier. Mélangez dans un bol la farine et le cacao en poudre. Versez le sucre sur les jaunes et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis incorporez-y la farine au cacao.

A. Ajoutez le sel aux blancs et fouettez-les en neige ferme, puis ajoutez le sucre semoule et fouettez pendant encore quelques secondes. Incorporez ces blancs à la préparation précédente, en soulevant délicatement la masse à l'aide d'une spatule. Étalez la pâte sur le papier sulfurisé, mettez au four et laissez cuire 7 ou 8 minutes.

5. Lorsque le biscuit est cuit, sortez la plaque du four et retournez le biscuit sur une autre feuille de papier sulfurisé, puis retirez le papier de cuisson et laissez refroidir. ••

... **6.** Préparez la ganache : hachez le chocolat et mettez-le dans une terrine. Versez 20 cl de crème dans une casserole, portez-la à ébullition et versez-la sur le chocolat. Laissez reposer 1 minute, puis mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez alors le beurre, mélangez et laissez tiédir. Versez le reste de crème dans un saladier, battez-la en chantilly et incorporez-la délicatement à la ganache.

7. Découpez le biscuit en trois parties égales et imbibez-les de sirop. Réservez-les au réfrigérateur pendant 15 minutes.

8. Répartissez les deux tiers de la ganache à la chantilly sur deux des trois rectangles de biscuit, en ajoutant les écorces d'orange confites à la première couche de crème. Superposez les deux biscuits ainsi tartinés, recouvrez-les du troisième morceau et réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

9. Lorsque le gâteau est froid, faites ramollir le reste de ganache au bain-marie. Masquez toutes les surfaces du gâteau avec cette crème, puis réservez au réfrigérateur encore 1 heure.

10. Environ 30 minutes avant de servir, recouvrez votre gâteau d'un glaçage au chocolat (recette page 164).

Conseil : vous pouvez utiliser des écorces d'orange pour décorer votre gâteau, et le servir accompagné d'une crème anglaise.

Pour 6 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 10 minutes

Charlotte au chocolat

Pour le sirop

25 cl d'eau

200 g de sucre semoule

10 cl de rhum

Pour la crème au chocolat

250 g de sucre semoule

250 g de chocolat noir

(3/4 Bloc noir, 1/4 Orinoco)

100 g de beurre

5 blancs d'œuf

3 feuilles de gélatine

250 g de biscuits à la cuillère

Pour la chantilly

25 cl de crème liquide

1 cuillerée à soupe de sucre semoule

1. Préparez le sirop : versez l'eau et le sucre dans une casserole, portez sur feu doux et laissez cuire jusqu'à obtention d'un sirop léger, puis ajoutez le rhum et retirez du feu.

2. Préparez la crème au chocolat : versez le sucre dans une casserole, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau, posez sur feu doux et laissez cuire jusqu'à obtention d'un sirop épais (sucre cuit).

3. Cassez le chocolat en morceaux, puis mettez ces derniers dans un saladier et laissez-les fondre au bain-marie. Faites fondre le beurre dans une petite casserole posée sur feu doux et laissez-le refroidir.

A. Mettez les blancs d'œuf dans un saladier, fouettez-les en neige ferme au batteur, puis versez le sucre cuit en mince filet, sans cesser de fouet ter, Ajoutez alors la gélatine préalablement ramollie dans l'eau puis égouttée.

5. Mélangez le chocolat fondu avec le beurre, puis incorporez ce mélange aux blancs et travaillez délicatement avec une spatule jusqu'à ce que la crème soit lisse.

6. Mouillez 4 biscuits à la cuillère de sirop au rhum et posez-les au fond d'un moule à charlotte de 1 litre, ajoutez une couche de 2 cm de crème au chocolat, puis recouvrez d'une couche de biscuits à la cuillère imbibés de sirop, ajoutez de la crème et ainsi de suite. Terminez par une couche de biscuits, couvrez et réservez au réfrigérateur la charlotte, ainsi que le reste de crème au chocolat, pendant au moins 12 heures.

7. Quelque temps avant de servir, démoulez la charlotte sur le plat de service, entourez-la du reste de crème au chocolat et disposez les derniers biscuits à la cuillère, après les avoir légèrement humectés de sirop.

8. Versez la crème liquide bien froide dans un saladier, fouettez-la et ajoutez le sucre, puis montez-la en chantilly. Servez la charlotte accompagnée de chantilly.

Conseil ; cette charlotte au chocolat peut aussi être accompagnée d'une crème anglaise au chocolat (recette page 141) ou de fruits rouges.

Pour 6 ou 7 personnes

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 20 minutes environ

Moccambo

Pour le biscuit

100 g de poudre d'amandes

100 g de sucre glace

30 g de cacao en poudre non sucré

6 blancs d'œuf

1 pincée de sel

30 g de sucre semoule

Pour la ganache

300 g de chocolat noir

(2/3 Maracaïbo, 1/3 Orinoco)

150 g de crème fleurette

60 g de beurre

80 g de pulpe de framboises

Pour le glaçage

voir recette p. 166

1 • Recouvrez de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie et préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

2. Pendant ce temps, préparez le biscuit : versez dans un saladier la poudre d'amandes et le sucre glace, ajoutez le cacao en poudre et mélangez.

3. Mettez les blancs d'œuf dans une terrine, ajoutez le sel et fouettez-les en neige ferme, puis ajoutez le sucre semoule et fouettez encore pendant quelques secondes. Incorporez délicatement ces blancs battus au mélange à base d'amandes, en soulevant la masse à l'aide d'une spatule. Versez la pâte sur le papier sulfurisé, étalez-la, mettez au four et laissez cuire **15 minutes.**

A. Sortez le biscuit du four, posez-le sur une grille et laissez-le refroidir, puis, sans retirer le papier, réservez-le au réfrigérateur pendant 12 heures.

§, Préparez la ganache : hachez le chocolat et mettez-le dans une terrine. Versez la crème fleurette dans une casserole, portez-la à ébullition et versez-la bouillante sur le chocolat. Laissez reposer 1 minute, puis mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réservez la ganache au réfrigérateur pendant 2 heures.

6. Prélevez deux tiers de cette ganache nature, faites-la tiédir au bain-marie, incorporez-v le beurre et laissez à température ambiante environ 12 heures.

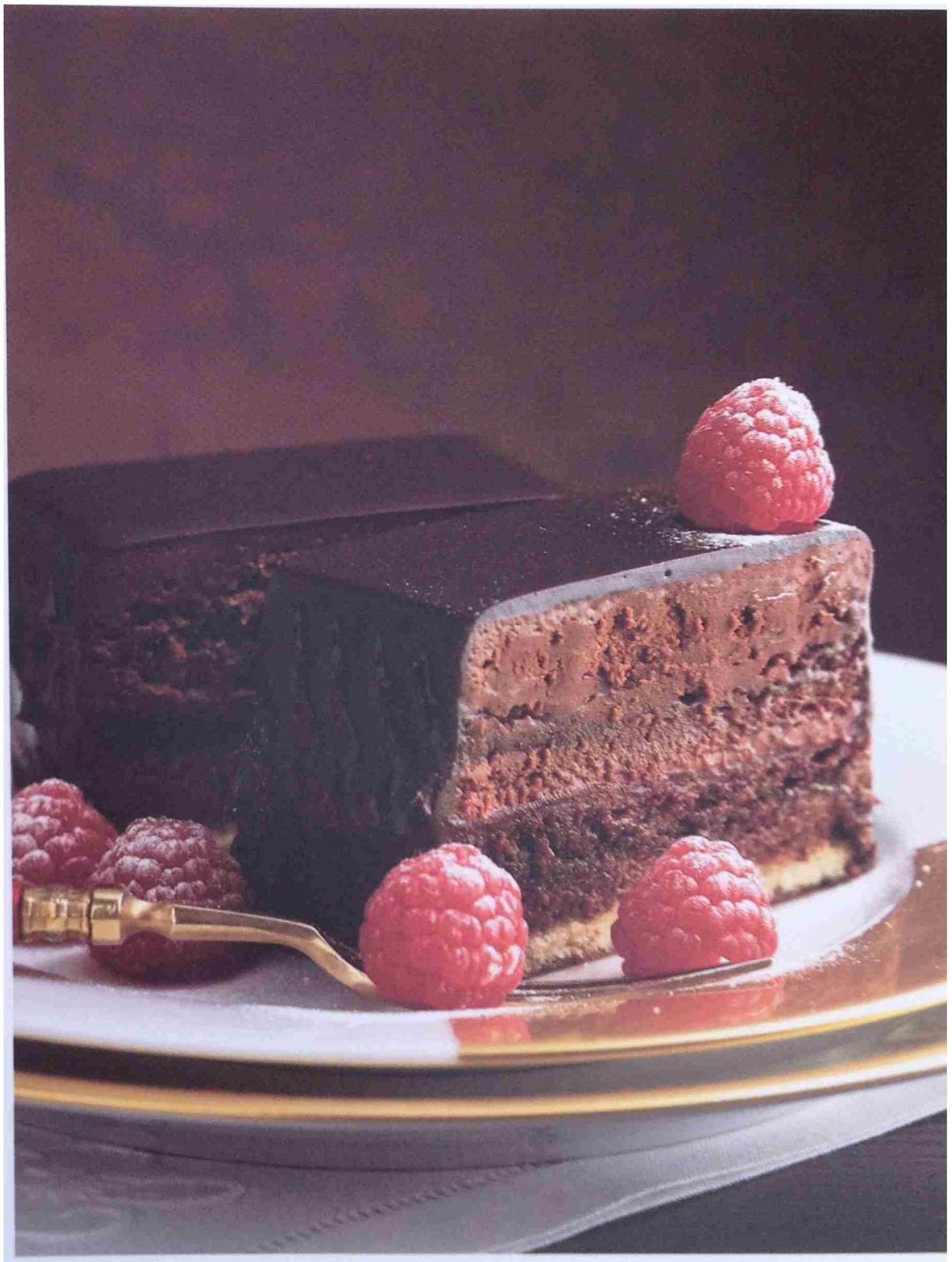
7. Sortez le biscuit aux amandes du réfrigérateur, enlevez le papier sulfurisé et coupez-le dans la longueur en trois parties égales.

8. Fouettez la ganache au beurre pendant 3 ou 5 minutes à l'aide d'un fouet électrique, puis répartissez-la sur deux tranches de biscuit. Etalez la pulpe de framboises sur la ganache qui a déjà légèrement durci, superposez les deux tranches de biscuit ainsi tartinées et recouvrez-les du dernier morceau de biscuit. Réservez au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

9. Lorsque le gâteau est froid, faites ramollir le reste de ganache nature au bain-marie. Masquez toutes les surfaces du gâteau avec cette crème, puis réservez au réfrigérateur pendant encore 1 heure.

10. Environ 30 minutes avant de servir, recouvrez votre gâteau d'un glaçage au chocolat (recette page 166).

Conseil : vous pouvez accompagner ce moccambo d'un coulis de framboises et le décorer de quelques framboises fraîches.



Chocolat-fenouil

Garrigue

Sous une couverture noire, une ganache
parfumée au fenouil. Les branches
et les graines de fenouil ont été légèrement
concassées, puis infusées dans la crème.
Le temps d'infusion est très précis et minuté
pour préserver l'équilibre du goût, afin que
le fenouil ne l'emporte pas sur le chocolat.
Une association audacieuse qui nécessite
beaucoup de doigté pour une explosion
de saveurs évoquant la Provence et le soleil.



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes environ

Pleyel

200 g de chocolat noir
(1/2 Bloc noir, 1/2 Cuana)
5 œufs
180 g de beurre
10 g de vanille liquide
200 g de sucre glace
1 pincée de sel
20 g de sucre semoule
100 g de farine
75 g de poudre d'amandes

1. Beurrez un moule à cake de 25 cm de longueur et réservez-le au frais.

2. Cassez le chocolat en petits morceaux dans un saladier et mettez à fondre dans un bain-marie posé sur feu doux.

3. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez les blancs dans un saladier et versez les jaunes dans un bol.

A. Lorsque le chocolat est fondu, ajoutez-y le beurre, préalablement coupé en morceaux. Tournez, puis ajoutez la vanille, les jaunes et le sucre glace, et mélangez à nouveau. Ajoutez alors la poudre d'amandes, retirez du bain-marie, versez la farine et mélangez bien. Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 7).

5. Fouettez les blancs d'œuf en neige ferme avec le sel, puis ajoutez petit à petit le sucre semoule toujours en fouettant. Incorporez alors les blancs battus à la préparation au chocolat de façon à obtenir une pâte homogène.

6. Farinez le moule préalablement beurré et versez cette pâte. Mettez au four et laissez cuire environ 20 minutes. Pour vérifier la cuisson, sondez le cœur du gâteau avec la lame d'un couteau : s'il est cuit, elle doit ressortir parfaitement sèche.

7. Retirez le gâteau du tour, démoulez-le sur un plat et laissez-le tiédir avant de déguster.

Conseil : ce gâteau se conserver pendant 3 jours à température ambiante, à condition d'être protégé par un film plastique alimentaire.



Pour 6 ou 7 personnes

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 20 minutes environ

Délice

Pour le biscuit macaron

100 g de poudre d'amandes

100 g de sucre glace

30 g de cacao en poudre non sucré

6 blancs d'œuf

1 pincée de sel

30 g de sucre semoule

Pour la ganache

300 g de chocolat noir

(1/2 Bloc noir, 1/2 Cuana)

15 cl de crème fleurette

50 g de beurre

Pour le glaçage

voir recette p. 166

1. Préparez le biscuit macaron : versez dans un saladier la poudre d'amandes et le sucre glace, mélangez et ajoutez le cacao. Mettez les blancs dans une terrine, ajoutez le sel et battez-les en neige ferme, puis incorporez rapidement le sucre semoule et cessez de battre. Ajoutez la préparation à base d'amandes dans les œufs battus et incorporez-la délicatement, en soulevant la masse avec une spatule.

2* Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, versez la pâte dessus et étalez-la, puis mettez au four et laissez cuire pendant 15 minutes.

3. Sortez la plaque du four et déposez le biscuit sur une grille à pâtisserie, sans retirer le papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur 12 heures, puis retirez le papier et coupez le biscuit macaron en trois rectangles égaux.

A. Préparez la ganache : hachez finement le chocolat et mettez-le dans une terrine. Versez la crème dans une casserole et portez à ébullition. Versez le liquide bouillant sur le chocolat, laissez reposer pendant 1 minute et mélangez. Réservez au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

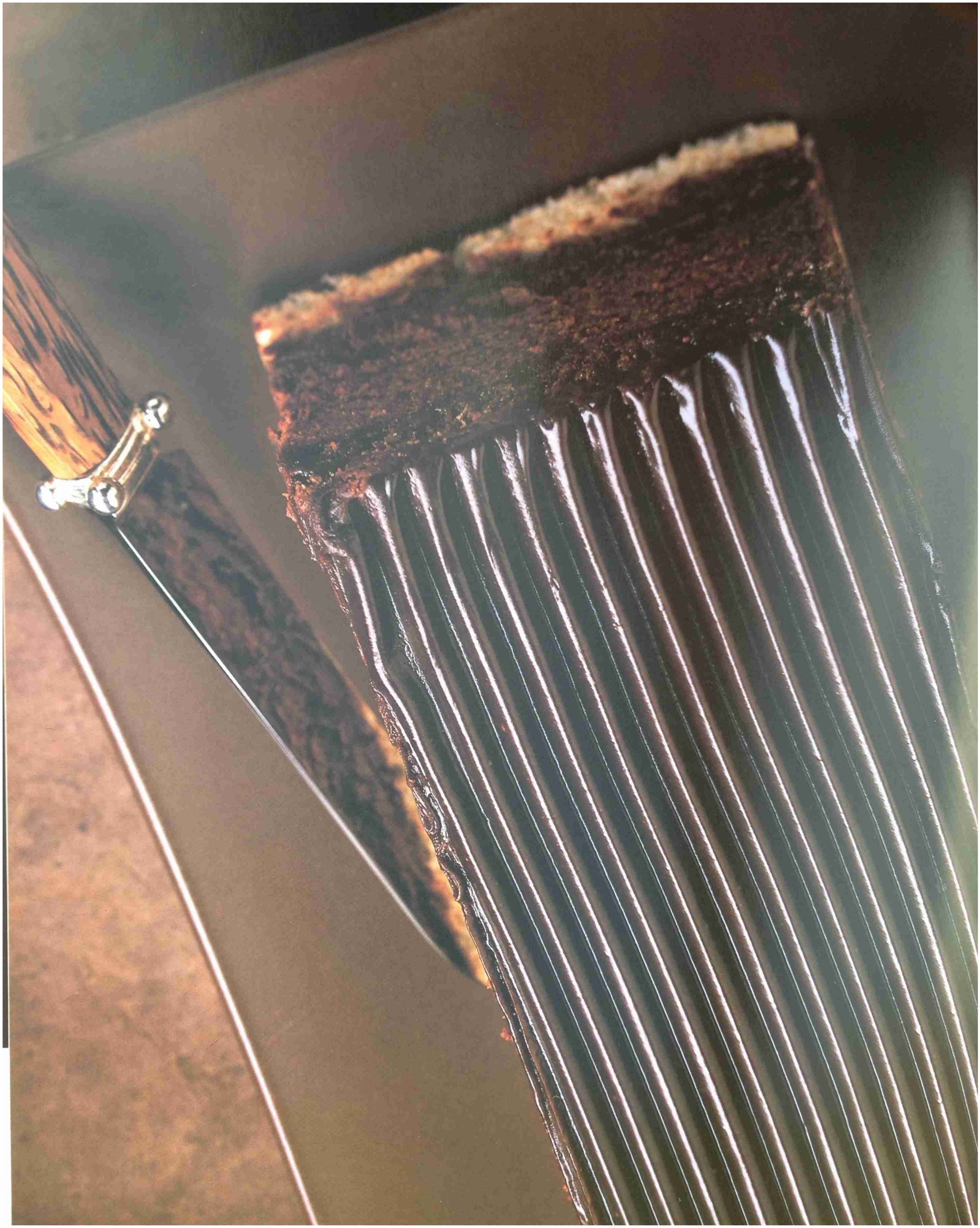
5* Réduisez le beurre en pommade et ajoutez-y, au fur et à mesure, les deux tiers de la ganache préalablement tiédie au bain-marie. Laissez reposer pendant 12 heures à température ambiante.

6* Battez la crème obtenue à l'aide d'un fouet électrique pendant environ 3 à 5 minutes, puis répartissez-la sur deux rectangles de biscuit macaron, superposez-les et recouvrez-les du troisième morceau de biscuit. Réservez au réfrigérateur environ 1 heure.

7. Lorsque le gâteau est froid, faites ramollir le reste de crème au chocolat au bain-marie. Masquez toutes les surfaces du délice avec cette crème puis réservez au réfrigérateur encore 1 heure,

8. Environ 30 minutes avant de servir, recouvrez votre gâteau d'un glaçage au chocolat (recette page 166).

Conseil : vous pouvez accompagner ce délice d'une crème anglaise au chocolat (recette page 141



Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 15 minutes environ

Bûche Isabella

Pour la génoise

4 œufs

100 g de farine

20 g de cacao non sucré

120 g de sucre semoule

1 pincée de sel

Pour le sirop

150 g de sucre semoule

15 cl d'eau

3 cl d'alcool de poire

Pour la ganache au chocolat noir

200 g de chocolat noir

(1/3 Maracaïbo, 2/3 Orinoco)

20 cl de crème fleurette

1/2 gousse de vanille

Pour la ganache au chocolat au lait

225 g de chocolat au lait

(3/4 Merida, 1/4 Maracaïbo)

20 cl de crème fleurette

1 feuille de gélatine

3 poires au sirop

Pour le glaçage au chocolat

voir recette p. 166

1. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6) et tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

2* Préparez la génoise : cassez les œufs, mettez les jaunes dans un bol et les blancs dans un saladier. Mélangez dans un autre bol la farine et le cacao. Versez 125 g de sucre sur les jaunes, fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis ajoutez le mélange farine-cacao et incorporez-le. Fouettez les blancs d'œuf en neige ferme avec le sel. Ajoutez le reste de sucre et fouettez encore quelques secondes. Incorporez ces blancs à la préparation précédente, en soulevant délicatement la masse à l'aide d'une spatule. Étalez cette pâte sur le papier sulfurisé, mettez au four et laissez cuire 7 à 8 minutes.

3. Préparez le sirop : versez le sucre dans une casserole, ajoutez 15 cl d'eau, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à obtention d'un sirop léger. Retirez du feu et ajoutez alors 1 alcool de poire.

Lorsque la **génoise est cuite, sortez-la du four et retournez-la sur une autre feuille de papier sulfurisé. Retirez le papier de cuisson et laissez refroidir.**

5. Préparez la ganache au chocolat noir : hachez le chocolat et mettez-le dans une terrine. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur au-dessus d'une casserole afin d'y faire tomber les graines. Versez 15 cl de crème fleurette dans la casserole, sur les graines de vanille, portez à ébullition et versez immédiatement sur le chocolat. Laissez reposer 1 minute, puis mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène et laissez refroidir. Pendant ce temps, fouettez le reste de crème fleurette en chantilly et incorporez-la délicatement à la ganache.

6. Coupez la génoise en trois rectangles égaux et imbibez-les de sirop. Etalez les deux tiers de la ganache au chocolat noir sur un des rectangles de génoise et laissez durcir.

T. Préparez la ganache au chocolat au lait : mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau Iroide. Coupez le chocolat en morceaux dans un saladier. Versez 10 cl de crème fleurette dans une casserole et portez à ébullition.

Versez la crème sur le chocolat, laissez reposer 1 minute, puis mélangez. Ajoutez la gélatine égouttée et laissez fondre. Fouettez le reste de crème en chantilly dans un saladier, incorporez-la délicatement à la ganache au chocolat au lait et réservez.

8. Égouttez et coupez les poires en lamelles. Lorsque la couche de ganache au chocolat noir a légèrement durci sur le premier rectangle de génoise, recouvrez-la de la moitié des lamelles de poire et posez par-dessus une deuxième tranche de génoise que vous tartinerez de la totalité de la ganache au chocolat au lait. Laissez durcir quelques instants et recouvrez des lamelles de poire restantes, et enfin du troisième morceau de génoise. Réservez 1 heure au réfrigérateur.

9. Faites légèrement ramollir au bain-marie le reste de ganache au chocolat noir sans la faire fondre, puis étalez-la sur tout le gâteau et réservez à nouveau au froid pendant 1 heure.

»0« Pendant ce temps, préparez le glaçage au chocolat (recette page 166) puis reprenez le gâteau et glacez-le avec le glaçage liquide et tiède.



Chocolat-pistache

Jolika

Enrobée dans une couverture noire décorée d'éclats de pistache, cette pâte d'amande crue trouve son équilibre avec des pistaches finement broyées et une pointe de kirsch pour peaufiner le tout. L'ensemble, très parfumé, n'est pas trop sucré.
Le nom de ce bonbon vient d'un gâteau à la pistache dont j'avais connu la recette lors de mon apprentissage, en Suisse.



Pour 6 personnes

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 30 minutes

Gateau moelleux aux pommes

Pour le sirop

25 cl d'eau

200 g de sucre semoule

1 cuillerée à soupe de rhum ambré

Pour la génoise

125 g de farine

25 g de cacao en poudre non sucré

4 œufs

100 g de sucre semoule

Pour la ganache

300 g de chocolat noir

(2/3 Orinoco, 1/3 Bloc noir)

10 cl de crème fleurette

5 cl de rhum

50 g de beurre

250 g de chantilly

60 g de miel liquide toutes fleurs

Pour les pommes

4 pommes

(royal gala, belle de Boscop)

150 g de sucre semoule

Pour le glaçage

voir recette p 166

1. Préparez le sirop : versez l'eau dans une casserole, ajoutez le sucre, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à obtention d'un sirop léger. Retirez alors du feu et ajoutez le rhum.

2. Préparez la génoise : battez les œufs dans une terrine avec le sucre jusqu à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban. Ajoutez alors la farine et le cacao et incorporez délicatement.

3. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre, versez-y la pâte, mettez au four et laissez cuire 15 à 20 minutes.

A. Lorsque la génoise est cuite, sortez-la du four, démoulez-la et réservez-la quelques minutes à température ambiante. Recouvrez-la ensuite d'un torchon humide et laissez-la refroidir complètement, puis coupez-la en trois disques d'égale épaisseur.

5. Préparez la ganache : hachez finement le chocolat et mettez-le dans un saladier. Portez la crème fleurette et le miel à ébullition dans une casserole. Versez ce mélange en mince filet sur le chocolat, attendez 20 secondes et mélangez. Incorporez alors le beurre et le rhum, puis la chantilly.

6. Imbibez de sirop les trois disques de génoise. Etalez sur l'un deux le tiers de la ganache, posez par-dessus un deuxième disque, ajoutez la moitié du reste de ganache et recouvrez le tout du troisième morceau de génoise. Réservez environ 1 heure au réfrigérateur.

7. Lorsque le gâteau est froid, faites ramollir le reste de ganache au bain-marie. Masquez toutes les surfaces du gâteau avec cette crème puis, réservez au réfrigérateur encore 1 heure.

8* Pendant ce temps, pelez les pommes, coupez-les en quatre, éliminez le cœur et coupez chaque quartier en deux. Versez le sucre dans une grande poêle antiadhésive, ajoutez les quartiers de pomme et faites-les cuire à feu vit. jusqu'à ce qu'ils caramélisent. Posez les quartiers de pomme autour du gâteau.

9. Environ 30 minutes avant de servir, recouvrez votre gâteau d'un glaçage au chocolat (recette page 166).

Conseil : déeustez ce gâteau avec un bon banyuis.

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 4 minutes environ

Marquise au chocolat

350 g de chocolat noir
(2/3 Orinoco, 1/3 Bloc noir)
4 œufs
175 g de beurre mou
150 g de sucre en poudre
200 g de crème fleurette
30 g de sucre giace

t. Beurrez un moule à quatre-quarts, puis réservez-le.

2. Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier, puis posez ce dernier dans un bain-marie et laissez fondre à feu doux.

3. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes, mettez les blancs dans un saladier et laissez chaque jaune dans une demi-coquille.

A. Mettez le beurre dans une terrine, ajoutez 100 g de sucre et travaillez le mélange de manière à obtenir une préparation légère et mousseuse. Ajoutez les jaunes un par un et mélangez le tout avec le chocolat.

5. Battez les blancs d'œuf en neige ferme avec le reste de sucre et incorporez-les délicatement à la préparation, en soulevant la masse afin d'éviter que les blancs ne retombent.

6. Farinez le moule à quatre-quarts préalablement beurré et versez-y la préparation. Tassez avec un poids et réservez au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

7. Avant de servir, fouettez la crème en chantillv tout en y incorporant le sucre glace. Démoulez la marquise, coupez-la en tranches et servez-la avec de la chantilly.



Chocolat-amande

Traviata

Sous une couverture noire, un praliné noir
aux amandes, recouvert d'un craquelin
d'amandes et de noisettes finement concassées,
légèrement caramélisé.
Les notes marquées de ce bonbon m'ont
inévitablement fait penser au caractère
dramatique de *La Dame aux camélias*
de Giuseppe Verdi.

Pour 6 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 15 minutes environ

Gateau aux marrons

Pour le sirop

25 cl d'eau

150 g de sucre

4 cl de rhum

Pour la génoise au chocolat

125 g de farine

30 g de cacao en poudre non sucré

5 œufs

125 g de sucre semoule

Pour la garniture

5 cl de rhum

600 g de pâte de marrons

600 g de crème de marrons

300 g de beurre ramolli

20 cl de crème fleurette

100 g de débris de marrons

1. Préparez d'abord le sirop pour la génoise : versez l'eau dans une casserole posée sur feu doux, ajoutez le sucre et faites-le fondre, puis ajoutez le rhum en dernier, hors du feu.

2. Préparez la génoise : mélangez dans un bol la farine et la poudre de cacao. Mettez les œufs et le sucre dans le bol d'un mixeur et mixez jusqu'à ce que la pâte forme un ruban. Ajoutez alors le mélange farine-cacao et incorporez-le délicatement à l'aide d'une spatule.

3. Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 7) et garnissez de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie rectangulaire de 20 x 25 cm.

A. Versez la pâte sur le papier sulfurisé, étalez-la sur 1 cm d'épaisseur et mettez au four. Laissez cuire pendant 5 minutes, puis baissez la température du four à 180 °C (thermostat 6) et laissez cuire encore 3 ou 4 minutes afin d'obtenir un biscuit doré et tendre.

5. Sortez la génoise du four, laissez-la tiédir et démoulez-la sur une feuille de papier sulfurisé, puis retirez le papier de cuisson (en l'humidifiant au besoin) et laissez refroidir. Couvrez cette génoise d'un torchon humide pour lui conserver son moelleux.

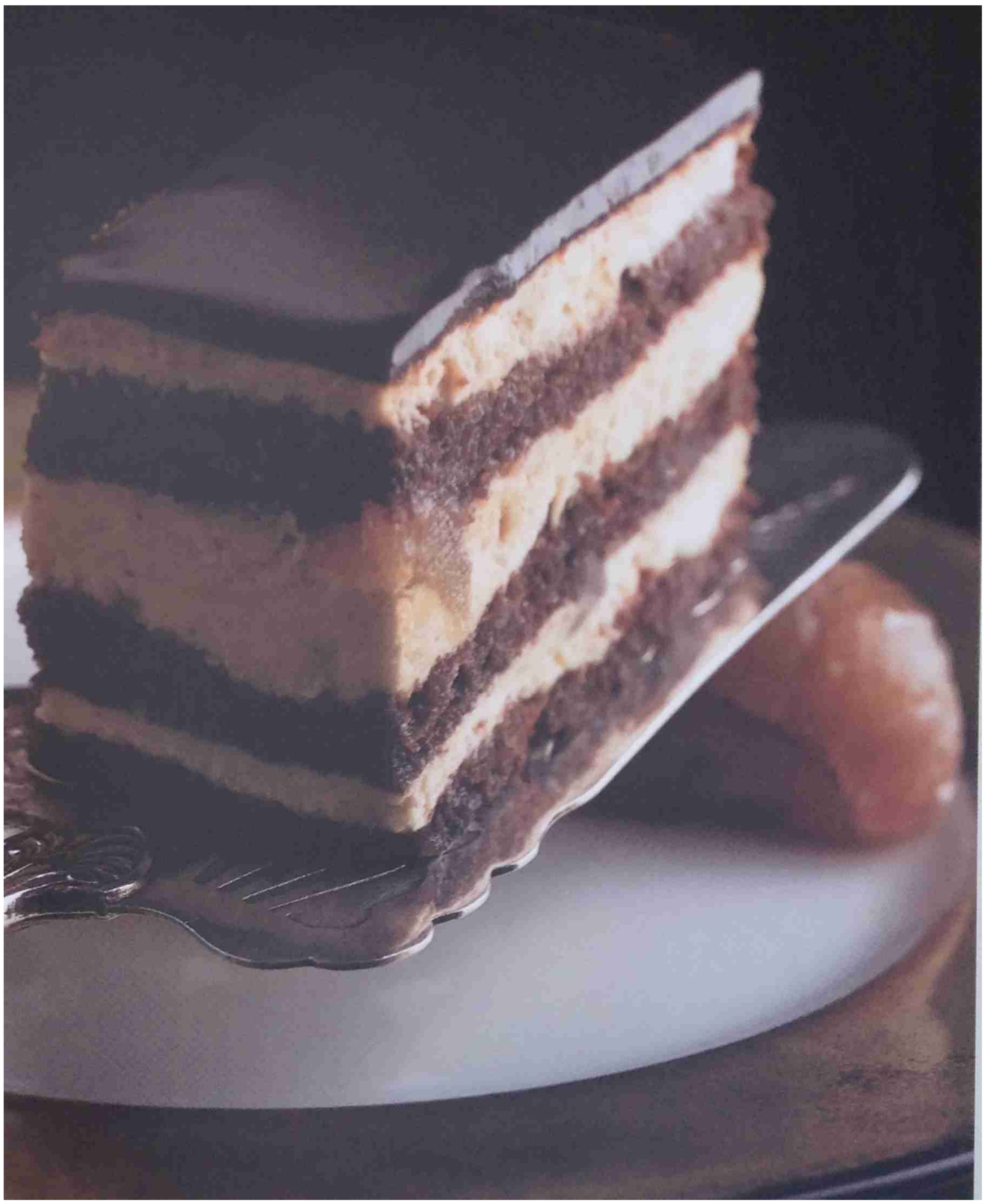
6. Préparez la garniture : versez le rhum dans une petite casserole et faites-le tiédir. Mettez dans le bol d'un mixeur la pâte et la crème de marrons, ajoutez le beurre en pommade et le rhum tiédi, puis mixez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Transvasez-la alors dans un saladier.

7. Versez la crème fleurette dans un bol et fouettez-la jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme. Versez celle-ci dans le saladier, sur la préparation aux marrons, et incorporez-la délicatement à la spatule.

8. Coupez la génoise en trois rectangles égaux d'environ 7 cm de largeur. Posez l'un d'eux sur le plat de service, imbibez-le d un tiers du sirop, étalez dessus un tiers de la préparation aux marrons. Ajoutez les débris de marrons et recouvrez d'une deuxième tranche de génoise. Imbibez cette dernière avec la moitié du sirop restant, étalez la moitié de la crème aux marrons restante et posez enfin le troisième morceau de biscuit.

9. Étalez sur la dernière tranche de génoise le reste de crème aux marrons, décorez selon votre goût et réservez le gâteau au frais pendant 1 heure au moins avant de le servir, découpé en fines tranches.

Conseil : sortez le gâteau du réfrigérateur 30 minutes avant de le servir afin de le déguster à la bonne température. Vous pouvez également le recouvrir d'un glaçage au chocolat (recette page 166).





Pour 6 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes environ

Galette des rois

500 g de chocolat noir
(1/2 Maracaïbo, 1/2 Orinoco)
50 cl de crème fleurette
1 gousse de vanille
1 galette nature feuilletée
1 fève

1. Préparez la ganache la veille : hachez finement le chocolat et mettez-le dans un saladier. Versez la crème dans une casserole. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur au-dessus de la casserole avec la lame d'un couteau afin de faire tomber les graines dans la crème. Portez celle-ci à ébullition, puis retirez-la du feu et versez-la sur le chocolat. Attendez quelques secondes avant de mélanger pour obtenir une pâte homogène et lisse, laissez refroidir et réservez dans un endroit frais (mais pas au réfrigérateur) pendant environ 12 heures.

2. Le lendemain, mettez le saladier contenant la ganache dans un bain-marie et faites chauffer sur feu doux, en fouettant jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse et homogène. Coupez la galette en deux horizontalement et, lorsque la ganache est bien légère, étalez-la sur le fond et ajoutez la fève. Laissez durcir pendant environ 5 minutes, puis recouvrez de la partie supérieure de la galette et laissez reposer 1 à 2 heures.

3. Juste avant de servir, préchauffez le four à 200 °C (thermostat 7). Lorsque la température est atteinte, éteignez le four et mettez la galette à tiédir 5 à 7 minutes (la ganache ne doit pas fondre) Servez aussitôt.

Conseil : pour donner encore plus de moelleux à votre galette, vous pouvez ajouter sous la ganache un biscuit macaron de 5 mm d'épaisseur (recette page 34).





Entremets

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes environ

Crème chocolat

300 g de chocolat noir

(1/2 Orinoco, 1/2 Maracaïbo)

3 jaunes d'œuf

100 g de sucre semoule

50 cl de lait

50 g de cacao en poudre non sucré

1/2 gousse de vanille

125 g de chantilly

1. Coupez le chocolat en morceaux, posez-les sur une planche et hachez-les finement à l'aide d'un grand couteau.

2. Mettez les jaunes d'œuf et le sucre dans une terrine, fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis ajoutez la moitié du lait et tournez. Coupez la demi-gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur à l'aide d'un couteau pour récupérer les graines.

3. Versez le reste de lait dans une casserole, portez à ébullition et ajoutez la poudre de cacao. Ajoutez le contenu de la terrine ainsi que la gousse et les graines de vanille, puis faites cuire sur feu doux, sans cesser de tourner, jusqu'à ce que la crème nappe la spatule.

Versez alors la crème dans un saladier, en la filtrant à travers une passoire fine, et retirez la gousse de vanille. Ajoutez le chocolat, tournez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu, puis laissez refroidir en tournant de temps à autre et réservez au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

5. Mettez la chantilly dans un grand bol, versez dessus un tiers de la crème au chocolat et mélangez délicatement, puis transvasez le tout sur le reste de crème et mélangez, toujours avec délicatesse. Servez cette crème chocolat bien fraîche.

Conseil : la crème chocolat peut être servie avec un quatre-quarts au citron ou avec des tuiles au chocolat (recettes page 103 et page 39).



Chocolat-vanille

Guayaquil

Sous une couverture noire, une ganache mi-amère, préparée à partir d'un mélange de fèves au parfum corsé provenant d'Équateur, du Venezuela et d'Indonésie. Pour équilibrer la puissance de ces crus, j'ai ajouté une touche plus féminine, une pointe de vanille qui lui confère plus de longueur en bouche. Le résultat reste corsé, mais pas trop, subtil et onctueux. Ce bonbon fait partie d'une gamme de chocolats qui révèlent d'emblée leurs origines géographiques et a été le premier de notre série sud-américaine. D'où ce nom d'un port d'Équateur sur le Pacifique.



Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 25 minutes

Soufflé au chocolat

6 œufs

200 g de chocolat noir

(1/2 Bloc noir, 1/2 Orinoco)

220 g de sucre semoule

40 g de fécule

1 gousse de vanille

Pour le décor

cacao en poudre non sucré

1. Beurrez un moule à soufflé de 20 cm de diamètre et réservez-le au frais.

2. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes, mettez les blancs dans un saladier et laissez chaque jaune dans une demi-coquille.

3. Hachez le chocolat. Mettez-le dans un saladier au bain-marie sur feu doux et laissez-le fondre. Mélangez de temps en temps.

A. Pendant ce temps, préchauffez le four à 200 °C (thermostat 7). Lorsque le chocolat est fondu, ajoutez-y la moitié des jaunes d'œuf, tournez afin de les incorporer, puis ajoutez les jaunes restants et incorporez-les également. Versez 120 g de sucre, mélange:' et retirez du feu, puis ajoutez la fécule et mélangez encore.

5. Battez les blancs d'œuf en neige en ajoutant le reste de sucre au fur et à mesure jusqu'à obtention d'une neige bien ferme. Incorporez les blancs à la préparation au chocolat, en soulevant la masse délicatement afin de ne pas faire retomber les blancs battus.

6. Farinez le moule préalablement beurré et versez-y la préparation jusqu'à ras bord. Mettez au four et laissez cuire 25 minutes.

7. Au terme de la cuisson, sortez le soufflé du four, saupoudrez-le de cacao en poudre à l'aide d'une passoire à thé et servez-le aussitôt.

Conseil : afin de vérifier la parfaite cuisson de votre soufflé, sondez-le avec une aiguille qui doit ressortir parfaitement sèche.

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 6 à 7 minutes

Œufs à la neige au chocolat

Pour la crème au chocolat

150 g de chocolat noir

(2/3 Maracaïbo, 1/3 Bloc noir)

50 cl de lait

1/2 gousse de vanille

4 jaunes d'œuf

100 g de sucre semoule

Pour les blancs en neige

4 blancs d'œuf

Pour le caramel

250 g de sucre semoule

Pour le décor

cacao en poudre non sucré

1. Préparez la crème anglaise au chocolat : hachez le chocolat. Versez le lait dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur, portez à ébullition, puis retirez du feu.

2. Mettez les jaunes d'œuf dans un saladier, ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus le lait chaud en mince filet, sans cesser de fouetter.

3. Transvasez le tout dans la casserole, portez-la sur feu doux et faites cuire pendant 3 ou 4 minutes sans cesser de tourner, jusqu'à ce que la crème nappe la spatule. Versez-la alors sur le chocolat haché.

A. Versez cette crème anglaise dans une coupe, en la filtrant pour enlever la gousse de vanille. Laissez refroidir, puis réservez au frais jusqu'au moment de servir.

5. Mettez les blancs d'œuf dans une terrine et battez-les en neige ferme. Portez à ébullition une grande quantité d'eau dans un récipient large, puis baissez le feu et laissez bouillir à très petits bouillons.

6. Prélevez une grosse cuillerée à soupe de blancs battus, posez-la dans l'eau et laissez-la cuire pendant 2 minutes. Sortez-la à l'aide d'une écumoire, posez-la sur un torchon et laissez-la égoutter, puis refroidir. Faites cuire de la même façon le reste des blancs battus.

T. Préparez le caramel : posez une casserole sur feu doux, versez-y 1 cuillerée à soupe d'eau, ajoutez lentement le sucre et laissez-le fondre en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que vous obteniez un beau caramel brun.

8. Au moment de servir, posez les îles de blancs d'œuf sur la crème et décorez-les de caramel et de cacao en poudre.

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 5 minutes

Mousse au chocolat nature

400 g de chocolat noir
(1/3 Orinoco, 1/3 Maracaïbo, 1/3 Cuana)
80 g de beurre ramolli
4 jaunes d'œuf
100 g de crème fleurette
1 gousse de vanille
15 g de cacao en poudre non sucré
10 blancs d'œuf
20 g de sucre semoule

1. Hachez finement le chocolat, mettez-le dans un saladier et posez celui-ci dans un bain-marie, puis laissez fondre à feu doux. Ajoutez le beurre dans le chocolat fondu et tournez pour l'incorporer. Ajoutez ensuite les jaunes d'œuf et mélangez au fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

2. Versez la crème fleurette dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur ainsi que le cacao, et faites chauffer.

S» Retirez du bain-marie la préparation au chocolat et ajoutez-y la crème fleurette parfumée et encore tiède, en la filtrant pour ôter la gousse de vanille. Fouettez les blancs en neige et ajoutez petit à petit le sucre en continuant de fouetter jusqu'à ce que la neige soit bien ferme.

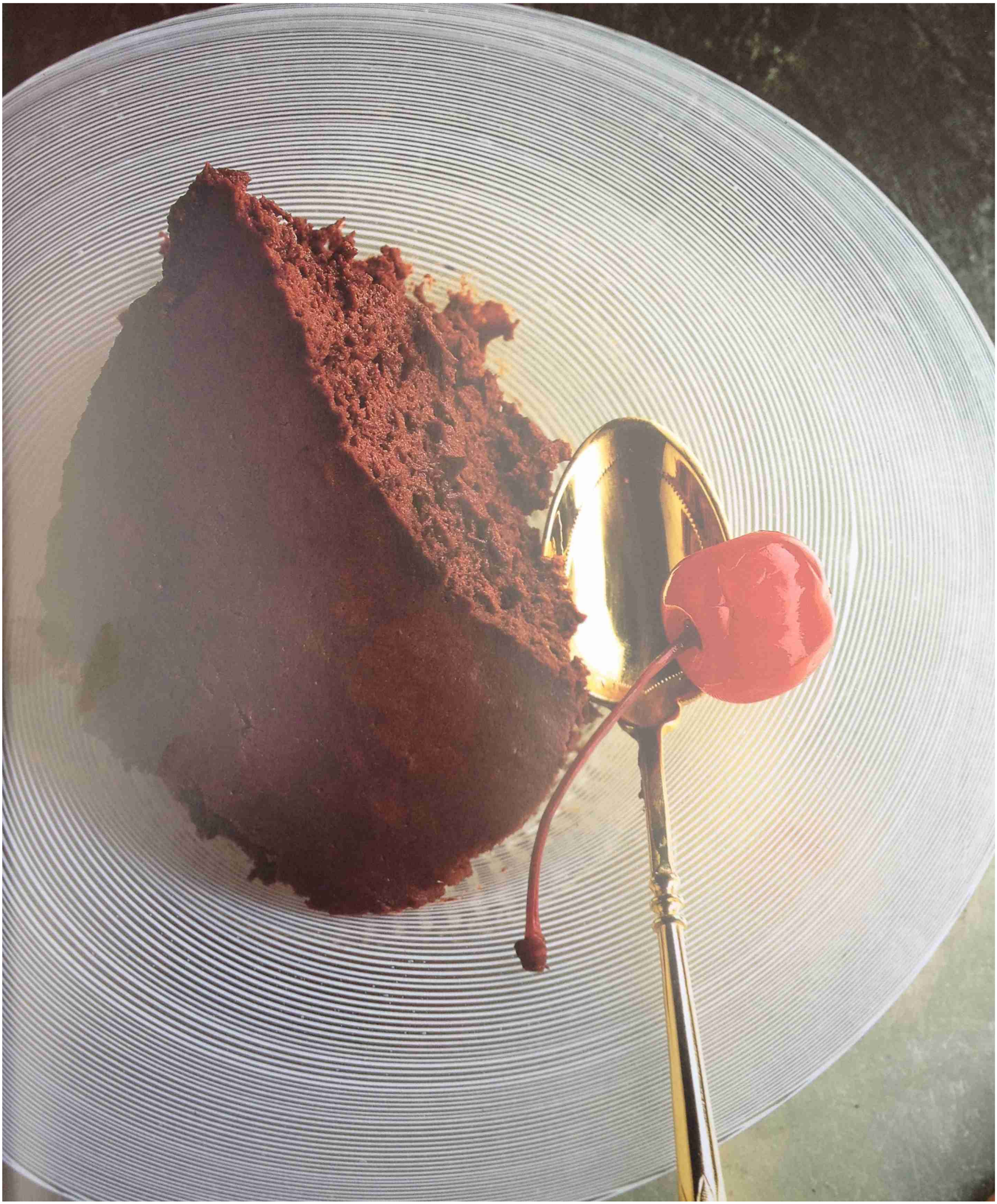
Incorporez les blancs battus à la crème au chocolat en soulevant délicatement, la masse à l'aide d'une cuillère en bois afin que le mélange se fasse rapidement et soit parfaitement homogène.

5. Versez la mousse dans une grande coupe et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. La mousse, moelleuse, doit être sortie quelques minutes avant d'être dégustée afin de ne pas être trop froide.

Conseil : vous pouvez accompagner cette mousse de sablés au chocolat (recette page 54).

Mousse au chocolat au lait

Procédez de la même façon qu pour la mousse au chocolat no mais remplacez les 400 g de chocolat noir par 300 g de chocolat au lait (Merida) et par 100 g de chocolat noir (Orinoco).



Pour 5 ou 6 personnes

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 5 minutes

Mousse au chocolat à la framboise

4 jaunes d'œuf

400 g de chocolat noir

(1/2 Bloc noir, 1/2 Maracaïbo)

150 g de confiture de framboises

(ou de gelée)

80 g de beurre

6 blancs d'œuf

1 pincée de sel

20 g de sucre semoule

15 g de cacao en poudre non sucré

1. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Coupez le chocolat en tout petits morceaux, mettez-les dans une terrine. Mettez la terrine dans un bain-marie posé sur feu doux et laissez fondre le chocolat.

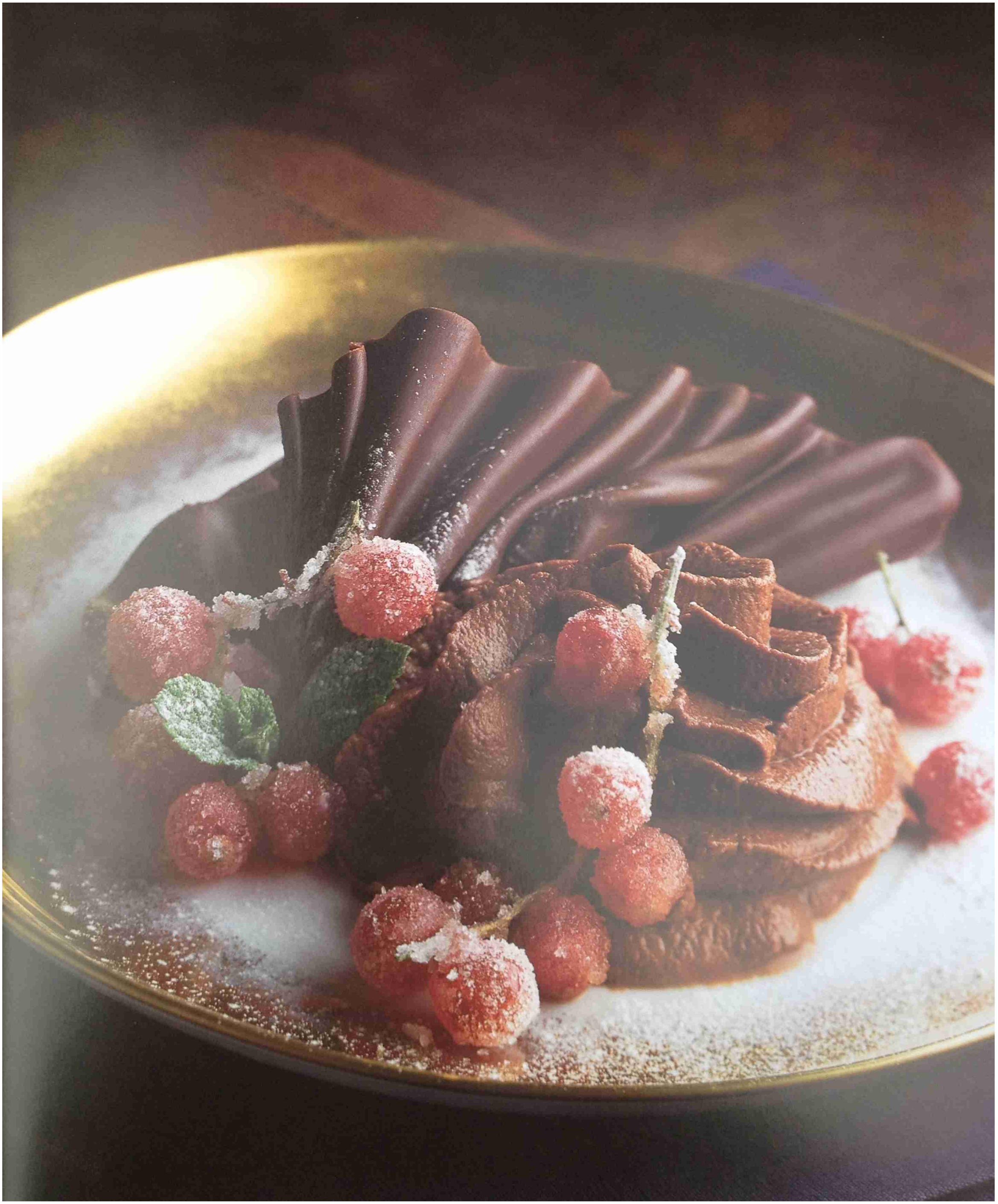
2. Ajoutez alors la confiture de framboises dans le chocolat fondu et tournez délicatement, puis ajoutez le beurre, préalablement détaillé en morceaux, et mélangez avec soin. Incorporez les jaunes d'œuf un par un, sans cesser de fouetter, jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis retirez la terrine du bain-marie.

3. Versez les blancs d'œuf dans un saladier avec le sel et battez-les en neige ferme en ajoutant le sucre au fur et à mesure, puis ajoutez la poudre de cacao et incorporez-la délicatement à l'aide d'une spatule.

4. Mettez la moitié des blancs battus dans la terrine contenant la préparation au chocolat et incorporez-les. Transvasez ensuite le contenu de la terrine sur les blancs restant dans le saladier et incorporez-les, en soulevant la masse avec délicatesse afin de ne pas faire retomber les blancs battus.

5. Versez la mousse dans une coupe et réservez-les au réfrigérateur, en la laissant refroidir mais pas durcir. Sortez la mousse quelques minutes avant de la déguster afin qu'elle ne soit pas trop froide.

Conseil : pour améliorer encore cette recette, remplacez la confiture de framboises par de la pulpe du même fruit et décorez la mousse de fruits rouges.

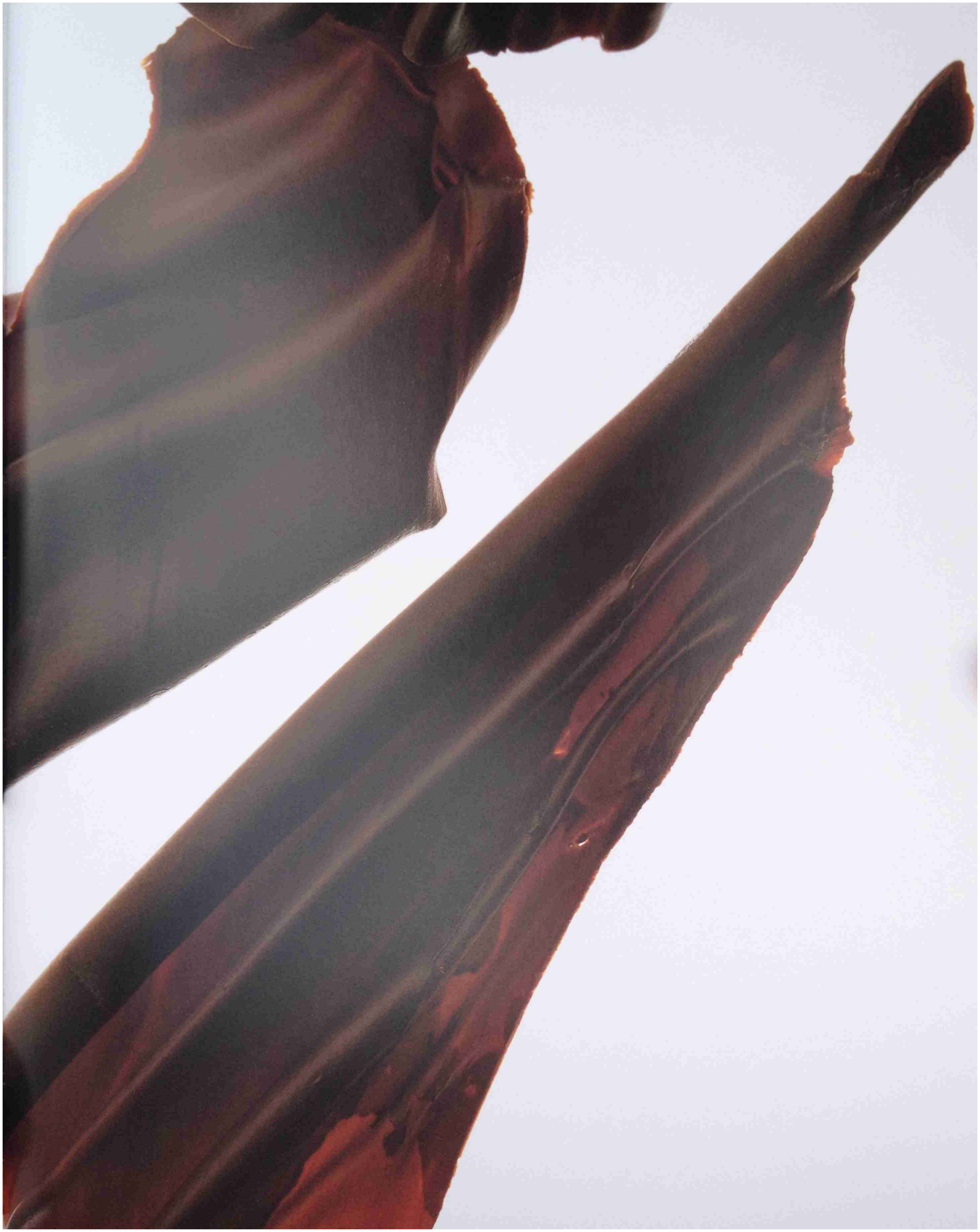


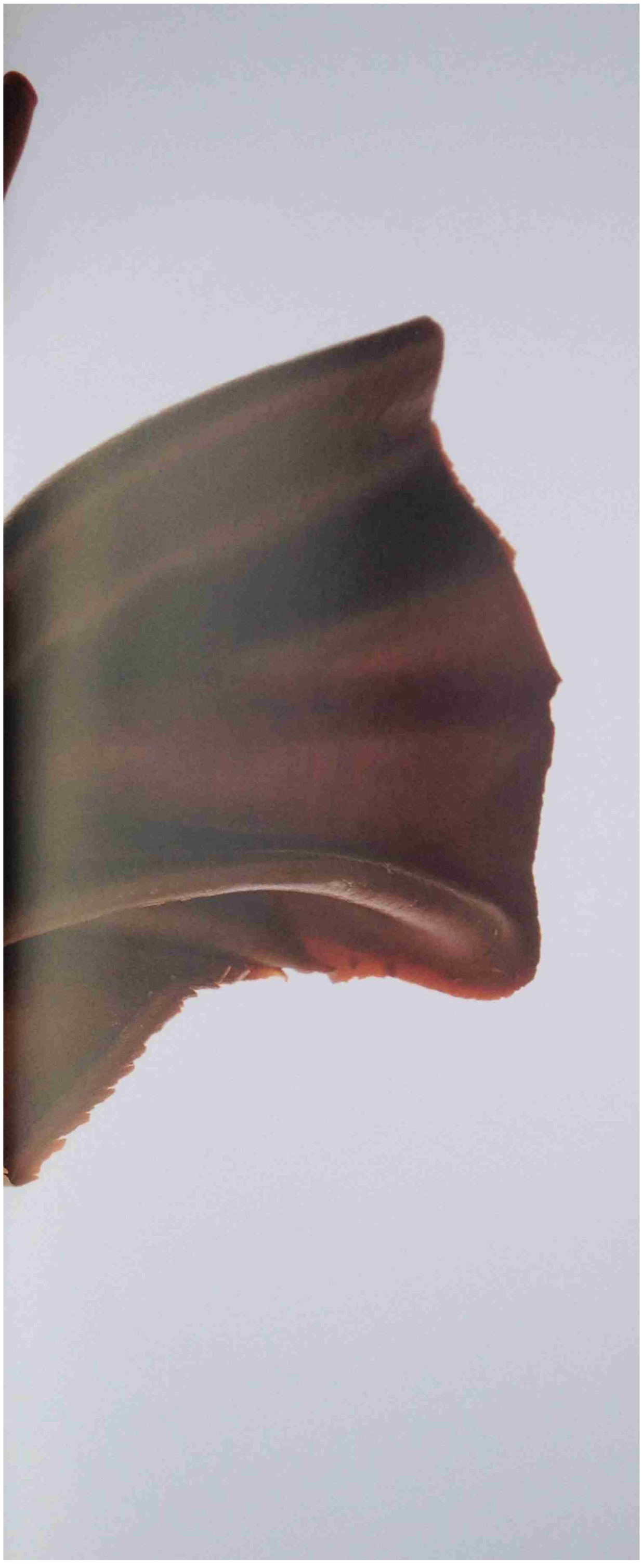
Chocolat-noisette

Figaro

Sous une couverture noire, ce praliné associe noisettes, amandes et caramel. Les fruits secs sont bien torréfiés, puis ajoutés au caramel et broyés ensemble. L'équilibre du goût réside en partie dans une juste cuisson du caramel : trop cuit, il devient amer, pas assez, il est trop sucré. J'ai aussi augmenté la proportion d'amandes pour atténuer la puissance de la noisette et donner plus de finesse à ce chocolat.
C'est un bonbon peu sucré, léger comme le personnage virevoltant de Mozart et de Rossini.







Glaces et boissons

Pour 2 litres de glace

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes

Glace au chocolat

250 g de chocolat noir
(1/2 Bloc noir, 1/2 Cuana)
1 litre de lait
35 g de cacao en poudre non sucré
150 g de sucre semoule
7 jaunes d'œuf
1 œuf entier
200 g de crème fleurette

1. Hachez finement le chocolat. Versez le lait dans une casserole, ajoutez le cacao en poudre et 50 g de sucre, mélangez et faites chauffer sur feu doux.

2. Mettez les jaunes d'œuf dans une terrine, ajoutez l'œuf entier et le reste de sucre, puis fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.

3. Versez un peu de lait chocolaté sur les œufs blanchis et mélangez bien. Transvasez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux, sans cesser de tourner avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la crème épaississe (surtout, ne la laissez pas bouillir).

Lorsque la crème nappe la cuillère, retirez la casserole du feu, ajoutez le chocolat haché et tournez jusqu'à ce qu'il fonde. Ajoutez alors la crème fleurette et incorporez-la.

5. Laissez refroidir complètement la crème au chocolat, en la fouettant de temps à autre, puis versez-la dans une sorbetière et faites prendre la glace.

Conseil : pour déguster cette glace bien crémeuse, sortez-la du congélateur et placez-la au réfrigérateur 30 à 35 minutes avant de servir.





ntfnSl

Glace aux marrons

Pour 6 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes

1 litre de lait

250 g de crème fleurette

150 g de sucre semoule

1 gousse de vanille

8 jaunes d'œuf

250 g de purée de marrons non sucree

250 g de pâte de marrons

1 • Préparez d'abord une crème anglaise : versez le lait et la crème dans une casserole, ajoutez le quart du sucre et la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Portez à ébullition, puis retirez du feu et laissez infuser.

2. Mettez les jaunes d'œuf dans un bol, ajoutez le reste de sucre et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Versez alors du lait chaud, en mince filet, sur les œufs blanchis et mélangez en tournant sans cesse avec une spatule.

3. Transvasez le tout dans une casserole, posez-la sur feu modéré et faites cuire sans cesser de tourner, à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que la crème nappe la spatule. Retirez alors du feu.

A. Mettez la purée et la pâte de marrons dans un saladier et versez dessus la crème encore chaude. Incorporez les deux préparations, puis laissez le mélange refroidir, en tournant de temps à autre. Filtrez et versez alors la crème aux marrons dans une sorbetière et laissez prendre en glace.

Conseil : pour faire ressortir le goût de marron, vous pouvez verser une pointe de rhum flambé dans votre crème anglaise (à la fin de la cuisson) et ajouter des débris de marrons glacés après avoir fait turbiner la glace.

Chocolat-thé

Yoko

Une ganache parfumée au thé. Pour que
le parfum du thé puisse s'imposer d'égal
à égal avec le chocolat, il fallait un thé assez
corsé, d'où un assemblage de deux thés,
earl grey et lapsang souchong, infusés
dans la crème. Le temps d'infusion est
un élément important pour préserver
l'équilibre des arômes.
Le nom de ce bonbon est évidemment
originaire de l'un des empires du thé, le Japon.



Pour environ 2 litres de sorbet

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Sorbet chocolat

300 g de chocolat noir

(1/3 Cuana, 1/3 Orinoco, 1/3 Maracaïbo)

10 g de vanille liquide

(ou 1/2 gousse de vanille)

1 litre d'eau

250 g de sucre semoule

50 g de cacao en poudre non sucré

1 • Coupez le chocolat en petits morceaux. Si vous utilisez une gousse de vanille entière, coupez-la en deux dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur à l'aide d'un couteau afin de récupérer les graines.

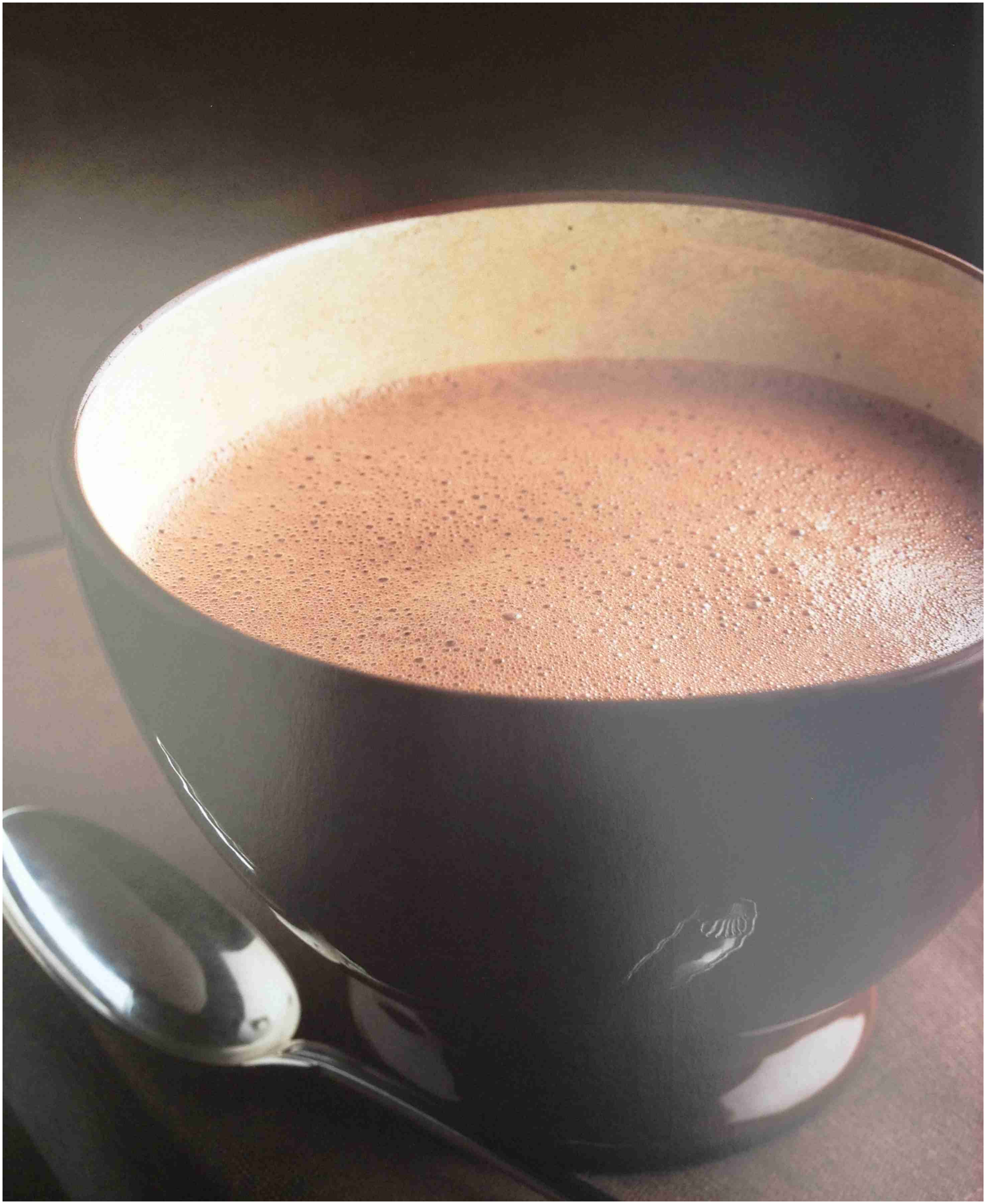
2. Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le sucre, la poudre de cacao et la vanille, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 5 minutes.

3. Ajoutez alors les morceaux de chocolat et mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le chocolat fonde, puis, dès que l'ébullition a repris, retirez du feu et posez la casserole dans de l'eau froide pour que la préparation refroidisse rapidement.

A. Enlevez la gousse de vanille. Versez la préparation au chocolat dans une sorbetière et laissez tourner jusqu'à ce que vous obteniez un sorbet onctueux.

Conseil : ne consommez pas ce sorbet trop froid. Retirez-le du congélateur et mettez au réf rigérateur 15 à 20 minutes avant de déguster.





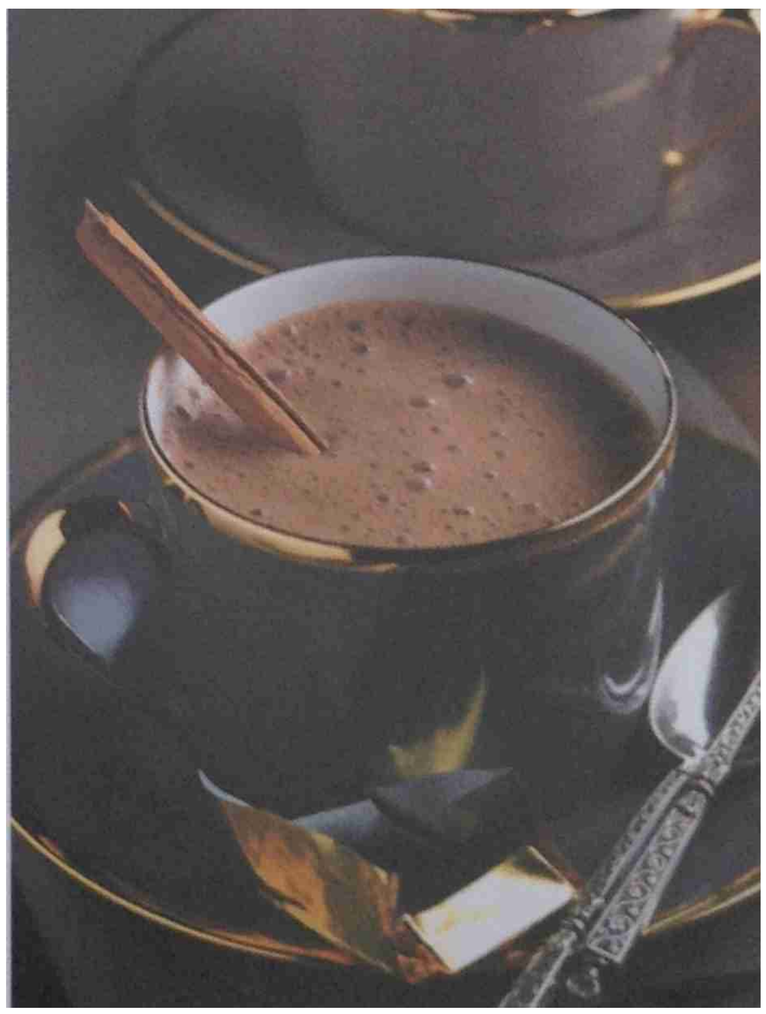
Chocolat chaud nature

Pour 6 tasses environ

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

200 g de chocolat noir
(1/2 Bloc noir, 1/2 Maracaïbo)
50 cl de lait
25 cl d'eau
20 g de poudre de cacao



1. Hachez le chocolat. Versez le lait dans une casserole, ajoutez l'eau et la poudre de cacao, puis portez à ébullition. Dès que le mélange bout, ajoutez le chocolat et laissez cuire pendant 15 minutes à feu doux, en tournant de temps en temps.
2. Filtrez le chocolat chaud en le passant à travers un chinois posé au-dessus d'une autre casserole, et laissez refroidir en mélangeant de temps à autre.
3. Réchauffez le chocolat juste avant de le servir, de manière qu'il soit chaud mais non bouillant.

Vous pouvez ajouter dans le lait une demi-eousse de vanille, W préalablement coupée en deux dans le sens de la longueur.

Conseil : pour lui donner plus d'onctuosité et de saveur, ce chocolat peut être préparé quelques heures avant dégustation.

Chocolat chaud au café

Procédez de la même façon que pour le chocolat chaud nature, mais ajoutez 10 cl de café fort avant de laisser refroidir.

Chocolat chaud à la cannelle

Mettez des morceaux de cannelle dans le lait, ajoutez l'eau et la poudre de cacao, portez à ébullition et laissez cuire pendant 15 minutes. Filtrez au moment de servir.

Chocolat chaud au rhum

Procédez de la même façon que pour le chocolat chaud nature, mais ajoutez 5 cl de rhum avant de servir.

Pour 1 verre

Préparation : 10 minutes

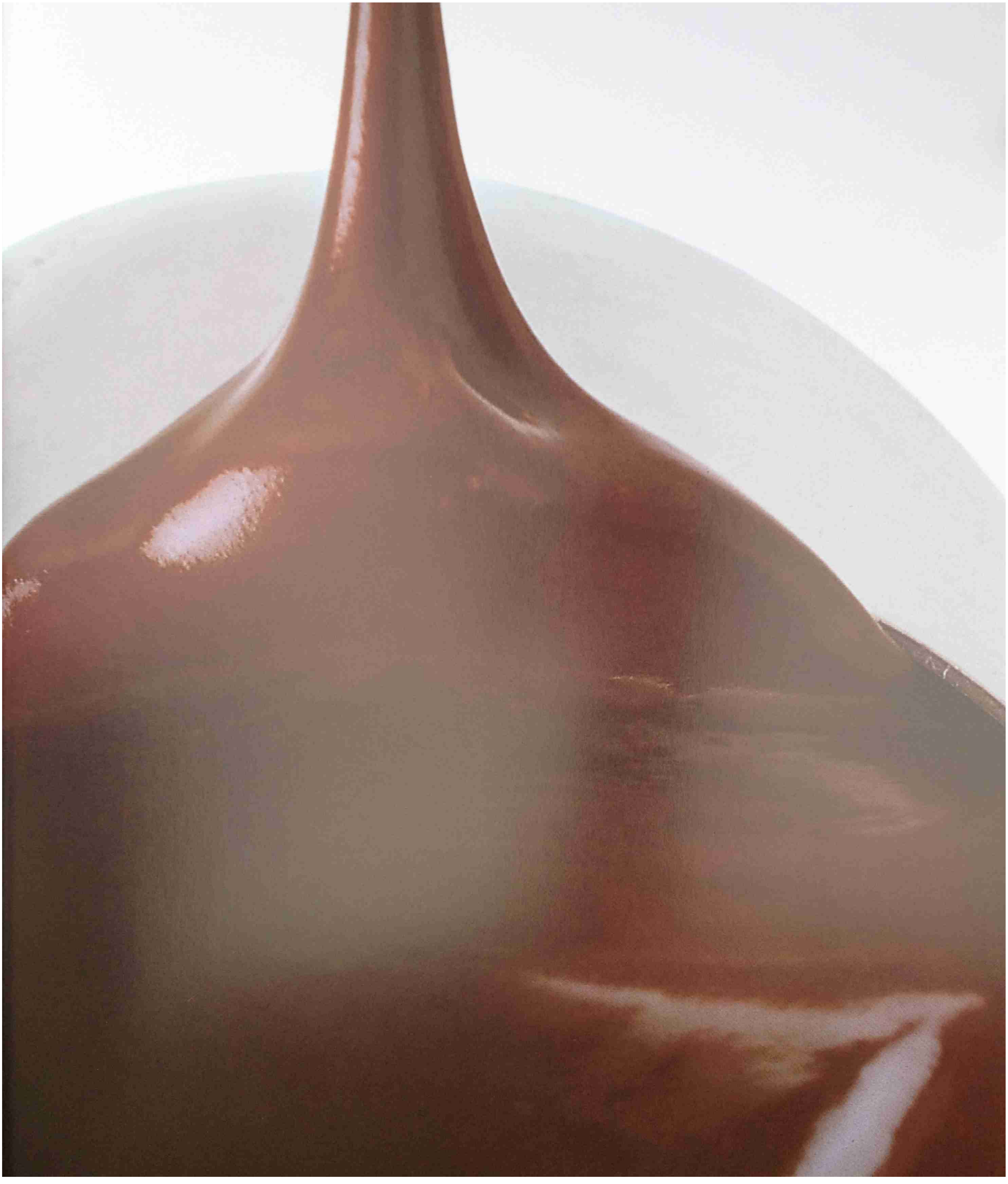
Chocolat frappé

2 boules de glace au chocolat
ou de sorbet au chocolat
(voir recettes p. 150 et p. 156)
20 cl de chocolat à boire nature
(recette p. 159)
1 cuillerée à soupe de crème fleurette

1 • Mettez les boules de glace ou de sorbet dans le bol d'un mixeur, ajoutez le chocolat à boire froid, puis mixez pendant 2 minutes. Ajoutez alors la crème et mixez pendant encore 30 secondes.
2, Versez dans un grand verre et servez aussitôt.

Conseil : vous pouvez servir ce chocolat frappé décoré de chantilly et de copeaux de chocolat.







Tours de main

Ganache

Recette de base pour fourrer les gâteaux et les bonbons de chocolat

1 • Versez la crème dans une casserole et portez-la à ébullition. Pendant ce temps, hachez finement le chocolat et mettez-le dans un saladier.

2. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer tel quel pendant 30 secondes, puis remuez à l'aide d'un fouet, délicatement et progressivement, du centre vers l'extérieur, jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.

Mise au point d'une couverture de chocolat

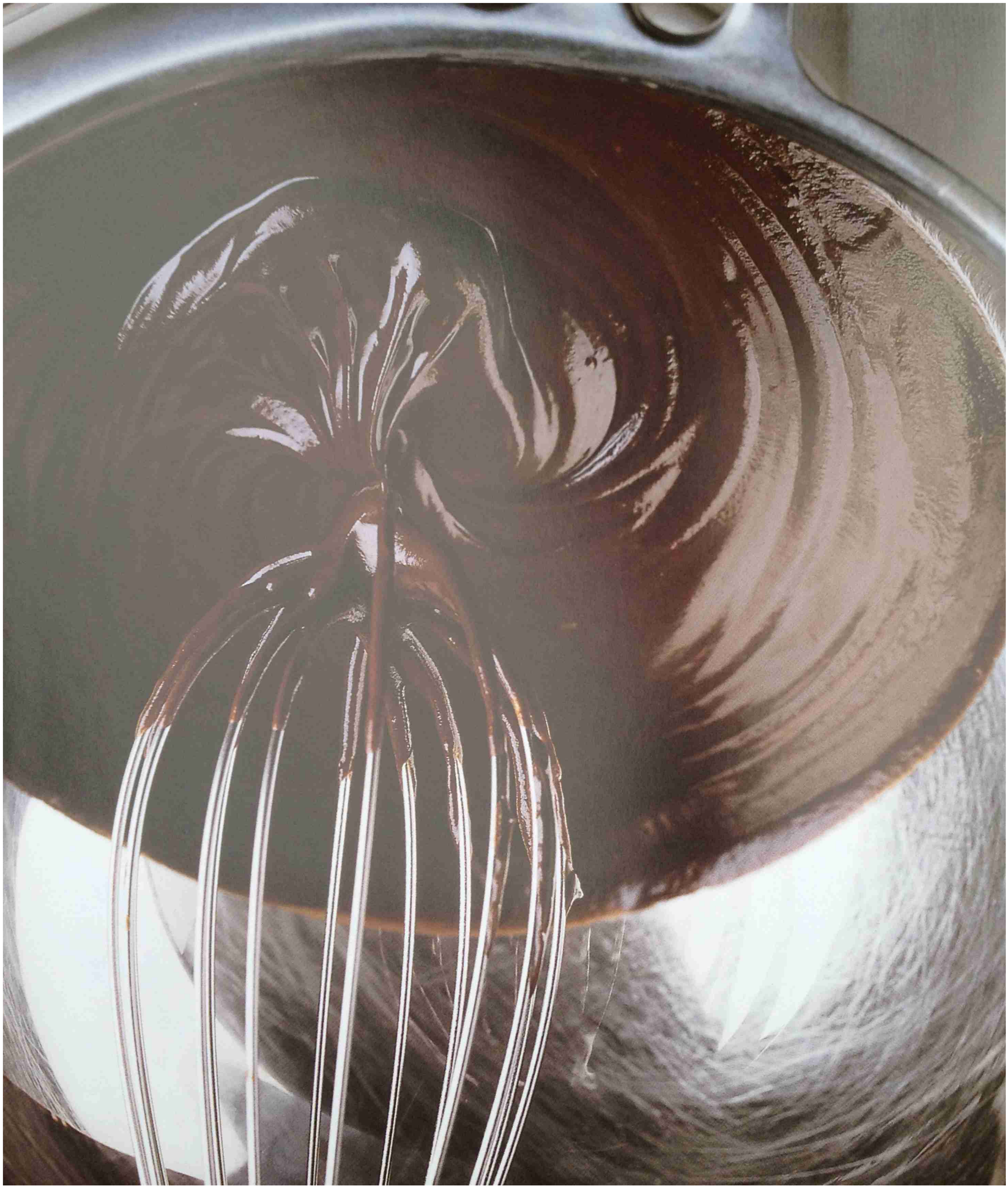
Recette de base pour enrober des friandises ou recouvrir des bonbons de chocolat

1. Hachez finement le chocolat et mettez-en les deux tiers à fondre dans un bain-marie. Mélangez de temps en temps, puis retirez le chocolat du bain-marie juste avant qu'il ne soit entièrement fondu. Ajoutez alors le reste de chocolat haché par petites quantités, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

2. Lorsque les derniers grains ont disparu, prélevez sur un morceau de papier une petite quantité de chocolat : s'il durcit en quelques minutes, votre couverture est à la bonne température. Si le chocolat met plus longtemps à durcir, vous devrez attendre quelques instants pour lui donner le temps de refroidir.

A l'inverse, si la couverture durcit trop rapidement, réchauffez-la progressivement en la mettant pendant quelques secondes au bain-marie.

Astuce : pour contrôler que vous avez obtenu la bonne température, portez la spatule garnie d'un peu de chocolat à votre lèvre supérieure ; vous devez avoir la sensation que le chocolat est froid, mais fluide.



Glaçage au chocolat

Recette de base pour
le glaçage des gâteaux
et des bûches

40 cl de lait

425 g de chocolat noir
(2/3 Maracaïbo, 1/3 Bloc noir)

30 g de glucose

30 g de beurre

1 • Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Pendant ce temps, hachez le chocolat et mettez-le dans une terrine.

2. Versez le lait bouillant sur le chocolat et mélangez doucement pour l'incorporer, en évitant de battre le mélange. Ajoutez alors le glucose et le beurre, puis mélangez de nouveau pour obtenir un glaçage lisse et brillant.

3. Recouvrez la terrine d'un film de plastique alimentaire et conservez-la au réfrigérateur. Vous pouvez utiliser ce glaçage tout de suite, lorsqu'il est encore tiède et fluide, ou en prélever des petites doses au fur et à mesure de vos besoins. Dans ce cas, faites ramollir la quantité de glaçage qui vous sera nécessaire au bain-marie avant utilisation. Ce glaçage se conserve une semaine au réfrigérateur, protégé par un film de plastique alimentaire.

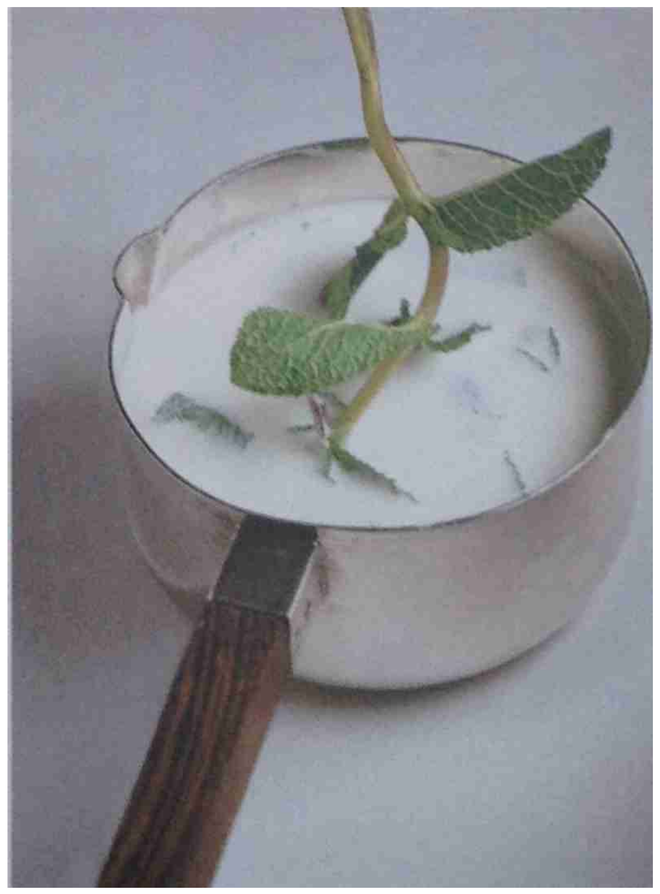
Conseil : pour éviter d'incorporer des bulles d'air dans votre glaçage, il suffit de mélanger très délicatement les ingrédients.

Chocolat haché

Pour que le chocolat fonde plus facilement, posez les morceaux sur une planche et hachez-les finement avec la lame d'un couteau.

Infusion de menthe

Afin de parfumer une ganache, faites chauffer la crème, ajoutez des feuilles de menthe (ou d'une autre herbe parfumée), puis retirez du feu, laissez infuser et filtrez avant d'incorporer la crème au chocolat.





Faire fondre le chocolat

Mettez le chocolat haché dans un bain-marie et laissez-le fondre à feu doux en mélangeant de temps en temps. Evitez de mettre de l'eau dans le chocolat afin qu'il n'épaississe pas.

Napper un gâteau

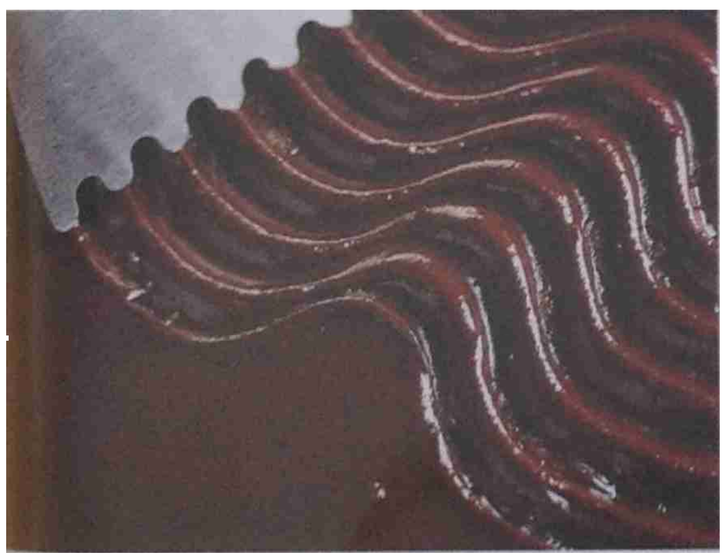
Pour napper de chocolat un gâteau, faites fondre le chocolat ou la ganache.

Lorsque la préparation est lisse et liquide, versez-la sur la surface du gâteau et étalez-la à l aide d'une spatule, puis laissez durcir.



Pour créer des motifs

Pour strier la surface de votre gâteau, nappez-le de chocolat puis laissez prendre 2 minutes environ. Dessinez alors des sillons à l'aide d'un petit ustensile dentelé et laissez durcir sans y toucher.



Copeaux de chocolat

Reportez-vous à la recette de mise au point d'une couverture de chocolat (p. 164). Dès que le chocolat est fondu, lissez-le en le versant sur une surface froide et plate, l'idéal étant une plaque de marbre. Etalez-le sur une épaisseur de 1 à 2 mm. Puis, avant que la couverture de chocolat ne soit entièrement froide, raclez la surface avec la lame d'un couteau pour obtenir des copeaux.

Feuilles en chocolat

Pour confectionner un décor de feuilles en chocolat, utilisez des feuilles d'arbre ou d'arbuste très propres, aux nervures bien apparentes. Reportez-vous à la recette de mise au point d'une couverture de chocolat (p. 164). À l'aide d'un pinceau fin, recouvrez les feuilles de couverture, puis laissez durcir le chocolat. Retirez chaque feuille en la tirant par la queue très délicatement.

Pour découper des tranches

Pour découper de belles tranches dans un gâteau au chocolat moelleux, laissez-le au préalable au réfrigérateur. Utilisez alors un couteau à lame fine, passez la lame sous l'eau chaude puis essuyez-la et tranchez votre gâteau, en essuyant la lame après chaque coupe.
Avant de servir, laissez encore votre gâteau quelques minutes à température ambiante afin qu'il soit à bonne consistance pour être dégusté.

Cabosses de cacaoyer.
Ces fruits mesurant
une vingtaine de
centimètres comportent
une quarantaine de
fèves de cacao.
Un bon cacaoyer
produit environ
vingt-cinq cabosses
par an.



Index des recettes

Friandises

Caissettes aux griottes
Florentins
Fondue au chocolat
Fruits secs au chocolat
Macarons au café
Macarons au chocolat
Mendiants au chocolat au lait
Mendiants au chocolat noir
Orangettes au chocolat
Sablés au chocolat
Truffes à la cannelle
Truffes à la menthe
Truffes au gingembre
Truffes au rhum
Truffes au thé
Truffes nature
Tuiles à l'orange et aux amandes
Tuiles au chocolat

Petits gâteaux

Bretzels au chocolat
Brownies
Choux au café
Choux au caramel
Choux au chocolat
Crêpes au chocolat à l'orange
Éclairs au café
Éclairs au caramel
Eclairs au chocolat
Profiteroles
Tartelettes au chocolat

Grands gâteaux

Andalousie
Bacchus
Biscuit moelleux au chocolat
Bûche au chocolat
Bûche Isabella
Cake au chocolat et aux fruits confits
Charlotte au chocolat
Délice
Galette des rois
Gâteau aux marrons
Gâteau basque au chocolat
Gâteau moelleux aux pommes
Gounod
Marquise au chocolat
Moccambo
Pleyel
Quatre-quarts au citron
Tarte en cœur abricot chocolat
Truffe-cake au chocolat au lait

Entremets

Crème chocolat
Mousse au chocolat à la framboise
Mousse au chocolat au lait
Mousse au chocolat nature
Œufs à la neige au chocolat
Soufflé au chocolat

Glaces et boissons

Chocolat chaud à la cannelle
Chocolat chaud au café
Chocolat chaud au rhum
Chocolat chaud nature
Chocolat frappé
Glace au chocolat
Glace aux marrons
Sorbet chocolat

Recettes de base

Couverture de chocolat
Ganache
Glaçage au chocolat

Remerciements

Merci à Alain Boucheron et à Jean-Paul Guerlain, qui ont spontanément accepté d'apporter leur témoignage.
Merci aux éditions du Chêne, à Michèle Caries (auteur), à Christine Fleurent (photographe) et à Marie-France Michalon (styliste) qui ont, avec talent, traduit tout au long de cet ouvrage toutes les émotions que j'ai cherché à partager.
Enfin, je souhaite exprimer toute ma reconnaissance aux équipes de *La Maison du Chocolat,* et plus particulièrement à Pascal Le Gac, qui depuis vingt ans, à mes côtés, reproduit, voire invente toutes les associations que nous avons eu le plaisir de vous présenter.

Robert Linxe

Marie-France Michalon remercie pour leur participation à cet ouvrage :
A la Mine d'Argent — Antigona — Au Puceron Chineur
Bernardaud — Caraco - Christian Tortu - Claudine Martin
Christofle — Creso - Décor et Transparence — Edith Mezard

Edouard Rambaud - Ercuis — G et MD Jauzon - Jars
Jean-Louis Coquet — La Paresse en Douce — Leonardo
Mokuba — Muji - Muriel Graveau Odiot — Palais Royal
Philippe Deshoulières - Porcelaine de Sologne - Puiforcat
Rosle - Sandrine Ganem - Sentou - Siècle - Sophie Villepigue
Tharaud - The Conran Shop - Turpault - Yves Deshoulières.