

thermomix

Tout chocolat

50 recettes carrément chocolat



1^{ère}
édition
TM5



Tout chocolat

50 recettes carrément chocolat

EDITO

TOUT CHOCOLAT

Chère cliente, cher client,

“Tout chocolat” est une invitation au plaisir... Noir, blanc ou au lait, croquant, craquant ou fondant, plongez dans la magie du chocolat.

Faites-vous plaisir tous les jours de la semaine avec de délicieux desserts et goûters : entremets, mousses, gâteaux et biscuits. Autant de savoureuses recettes, rapides et simples à réaliser.

Pour le plaisir des papilles, redécouvrez les incontournables classiques, valeurs sûres de la pâtisserie française : des recettes plus élaborées, expliquées pas à pas, pour recevoir en toute quiétude et avec sérénité.

Partez à l'assaut des sommets et franchissez tous les obstacles de la pâtisserie de haut niveau grâce à des photos étapes. Entrez dans l'univers des chefs et des meilleurs pâtisseries, et réalisez de main de maître, pour le plaisir des yeux, les plus beaux gâteaux. Servis à l'assiette et décorés avec raffinement, ils illumineront vos tables et éblouiront vos invités.

Enfin, à l'heure du thé ou au moment du café, savourez de jolies mignardises. Une jolie boîte, un beau ruban, offrez-les sans retenue et faites plaisir autour de vous.

Et même si, pour certains, le chocolat peut devenir une addiction, toutes ces recettes plaisir sont à réaliser sans modération !

Sophie HANON-JAURE

Directrice Marketing Thermomix® France



DESSERTS ET BISCUITS
DU QUOTIDIEN



LES GRANDS CLASSIQUES



LES BEAUX GATEAUX



LES MIGNARDISES

SOMMAIRE

THEMATIQUE

DESSERTS ET BISCUITS DU QUOTIDIEN

Mousse chocolat noir caramel	08
Crème renversée au chocolat	10
Crème au chocolat	12
Crème brûlée au chocolat	13
Cake chocolat et gingembre confit	14
Moelleux au chocolat	16
Pavé au chocolat épicé	18
Crumble au chocolat blanc, mangue et citron vert ..	20
Coulant au chocolat cœur cerise	22
Mud Cake	24
Gâteau au chocolat léger	26
Roulé chocolat noisette	28
Cookies tout chocolat	29
Sablés viennois au chocolat	30
Sablés au chocolat	32
Madeleines au chocolat	33
Muffins au chocolat et noix de pécan	34
Brownies	35
Biscuits fourrés type Oréo®	36

LES GRANDS CLASSIQUES

Tartelettes chocolat citron jaune	40
Tarte chocolat au lait et fraises	42
Soufflé au chocolat	44
Charlotte au chocolat et à la banane	46
Eclairs au chocolat	49
Napolitain	52
Forêt noire	55
Opéra	58
Bûche chocolat orange	61
Galette des rois poire chocolat	64
Bavarois aux 3 chocolats	66
Glace façon "Viennetta" vanille chocolat	68

LES BEAUX GATEAUX

Chocolat fraise basilic	72
Croustillant chocolat framboise	75
Croquant au chocolat	78
Gâteau de Pâques	81
Tarte fine aux deux chocolats et fruits rouges	84
Dacquoise praliné au chocolat	86
Demi-sphères framboises choco vanille	88

RECETTES DE CHEF

Rodolphe Groizard - La Mare aux oiseaux	
Brocéliande	92
Choco-praliné abricot	95

LES MIGNARDISES

Rocher coco chocolat	100
Roses des sables	101
Saucisson au chocolat	102
Sucettes au chocolat blanc et à la noix de coco	104
Assortiment de truffes au chocolat	106
Bonbons au chocolat et aux fruits secs	108
Mendiants au chocolat	109
Carré menthe chocolat	110
Croustillant au chocolat comme un Whoopi Pie ..	112
Gianduja choco passion	114



DESSERTS ET BISCUITS DU QUOTIDIEN

Variez les “plaisirs chocolat” tous les jours de la semaine avec des recettes simples et délicieuses pour petits et grands.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR CAMEL

INGREDIENTS

La mousse chocolat noir

170 g de chocolat noir,
70% de cacao,
détaillé en morceaux
80 g de lait entier
1 jaune d'œuf
4 blancs d'œufs
20 g de sucre, et 1 pincée
pour les blancs d'œufs

La mousse chocolat caramel

200 g de chocolat au caramel,
détaillé en morceaux
150 g de crème liquide, 35% m.g.

USTENSILE(S)

6 verrines
poche à douille avec embout
cannelé

PREPARATION

La mousse chocolat noir

1. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter le lait et faire fondre **4 min/70°C/vitesse 2**.
3. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger **20 sec/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
4. **Insérer le fouet**. Mettre les blancs d'œufs et 1 pincée de sucre dans le bol, puis monter en neige **3 min/vitesse 3.5** en ajoutant peu à peu le sucre par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. **Retirer le fouet**. Incorporer les blancs en neige au reste de l'appareil à l'aide de la spatule, puis répartir dans 6 verrines en les remplissant aux 2/3. Réserver 1 heure au frais. Nettoyer le bol.

La mousse chocolat caramel

5. Mettre le chocolat au caramel et la crème liquide dans le bol, puis faire fondre **4 min/70°C/vitesse 2**. Transvaser dans un récipient et réserver au frais pendant 3 heures. Nettoyer et essuyer le bol.
6. **Insérer le fouet**. Remettre la préparation dans le bol et fouetter **4 min/vitesse 3.5**. **Retirer le fouet**. Transvaser la ganache dans une poche à douille à embout cannelé et pocher joliment sur le dessus des verrines. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



Préparation : 30 min
Temps total : 4 h 30 min



6 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1755 kJ / 422 kcal / Protides 7 g /
Glucides 41 g / Lipides 25 g



CRÈME RENVERSÉE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

Le caramel

60 g de sucre
10 g d'eau

La crème au chocolat

330 g de lait entier
100 g de chocolat noir,
détaillé en morceaux
2 œufs
60 g de sucre

USTENSILE(S)

casserole
6 ramequins

PRÉPARATION

Le caramel

1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole, puis porter à ébullition à feu vif sans remuer. Lorsque le sucre commence à colorer, remuer délicatement la casserole pour répartir le caramel. Dès que la coloration désirée est atteinte, arrêter la cuisson en plongeant la casserole dans un bain d'eau glacée. Napper immédiatement le fond de 6 ramequins, ou de 6 moules en silicone, de caramel et réserver.

La crème au chocolat

2. Préchauffer le four à 120°C (Th. 4).
3. Mettre le lait et le chocolat dans le bol, puis faire fondre **5 min/80°C/vitesse 1**.
4. Ajouter les œufs et le sucre, puis mélanger **30 sec/vitesse 5**. Répartir la crème dans les ramequins tapissés de caramel, puis enfourner 30-35 minutes au bain-marie à 120°C. A la sortie du four, laisser refroidir avant de réserver au frais.
5. Au moment de servir, passer délicatement la lame fine d'un couteau autour de la paroi des ramequins pour décoller la crème et démouler sur une assiette à dessert. Servir aussitôt.



Préparation : 25 min
Temps total : 1 h 30



6 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
940 kJ / 224 kcal / Protides 5 g /
Glucides 32 g / Lipides 9 g





CREME AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

6 jaunes d'œufs
125 g de sucre
250 g de lait entier
170 g de chocolat noir,
70% de cacao, détaillé
en morceaux
250 g de crème liquide,
35% m.g.

USTENSILE(S)

8 petits pots (125 g)

PREPARATION

1. Mettre les jaunes d'œufs, le sucre et le lait dans le bol, puis cuire **8 min/85°C/vitesse 2**.
2. Ajouter le chocolat noir et mélanger **1 min/vitesse 2**.
3. Ajouter la crème liquide et mélanger **30 sec/vitesse 3**. Transvaser la crème dans des petits pots et réserver 3 heures au frais. Servir les crèmes froides.

VARIANTE(S)

- Pour un goût plus prononcé en chocolat, remplacez les 170 g de chocolat 70% de cacao par 150 g de chocolat 70% plus 20 g de chocolat 99% de cacao.
- Pour une note originale, ajoutez 1 goutte d'huile essentielle de lavande à l'étape 3.



Préparation : 15 min
Temps total : 3 h 15 min



8 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1463 kJ / 351 kcal / Protides 6 g /
Glucides 25 g / Lipides 25 g



CREME BRULEE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

150 g de chocolat noir,
détaillé en morceaux
400 g de crème liquide entière
400 g de lait entier
6 jaunes d'œufs
135 g de sucre
100 g de cassonade

USTENSILE(S)

6 ramequins à crème brûlée
chalumeau de cuisine

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 100°C (Th. 3-4).
2. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter la crème liquide et le lait, puis chauffer **5 min/50°C/vitesse 1**.
4. Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre, puis mélanger **30 sec/vitesse 4**. Répartir dans des ramequins à crème brûlée et enfourner 1 heure à 100°C. Les crèmes sont encore tremblotantes à la sortie du four. Laisser refroidir puis réserver au frais 2 heures minimum.
5. Au moment de servir, saupoudrer les crèmes très froides de cassonade puis caraméliser la surface à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Servir aussitôt.



Préparation : 10 min
Temps total : 3 h 10 min



6 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
2518 kJ / 603 kcal / Protides 8 g /
Glucides 57 g / Lipides 38 g

CAKE CHOCOLAT ET GINGEMBRE CONFIT

INGREDIENTS

180 g de beurre doux,
et un peu pour le moule
180 g de farine, et un peu
pour le moule
140 g de pâte d'amande
165 g de sucre
4 œufs
150 g de lait entier
1 c. à café de levure chimique
(½ sachet)
40 g de cacao en poudre
70 g de chocolat noir,
70% de cacao, détaillé
en morceaux
135 g de gingembre confit,
coupé en petits dés et roulés
dans la farine

USTENSILE(S)

moule à cake

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à cake, puis réserver.
2. Mettre la pâte d'amande, le sucre, le beurre, les œufs et le lait dans le bol, puis mélanger **30 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter la farine, la levure chimique et le cacao, puis mixer **30 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Mélanger à nouveau **20 sec/vitesse 6**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
5. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Transvaser dans le récipient avec la pâte à cake puis ajouter les dés de gingembre confit. Mélanger délicatement à l'aide de la spatule pour répartir le gingembre dans la pâte, transvaser dans le moule à cake préparé et enfourner 1 heure à 180°C. A la sortie du four, attendre 15 minutes avant de démouler. Déguster tiède ou froid.

CONSEIL(S)

- Pour une meilleure conservation, enveloppez le cake de film alimentaire.
- Fariner les morceaux de gingembre avant de les mettre dans le cake permet d'éviter qu'ils ne retombent au fond du moule.



Préparation : 10 min
Temps total : 1 h 30 min



10 parts



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1951 kJ / 467 kcal / Protides 8 g /
Glucides 54 g / Lipides 24 g



MOELLEUX AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

110 g de beurre, et un peu
pour le moule
20 g de farine, et un peu
pour le moule
200 g de chocolat noir, détaillé
en morceaux
5 œufs
100 g de sucre, et 1 pincée
pour les blancs d'œufs
20 g de sucre glace Thermomix

USTENSILE(S)

moule à manqué (Ø 20-22 cm)

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à manqué (Ø 20-22 cm) puis réserver.
2. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter le beurre et faire fondre **3 min/65°C/vitesse 1**.
4. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Réserver les blancs. Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et la farine au contenu du bol, puis mixer **10 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Mélanger à nouveau **5 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
6. **Insérer le fouet**. Mettre les blancs d'œufs et 1 pincée de sucre dans le bol, et monter en neige **3 min/vitesse 3.5**. **Retirer le fouet**. Incorporer délicatement au mélange à base de chocolat à l'aide de la spatule. Transvaser la préparation dans le moule préparé et enfourner 20-25 minutes à 180°C. A la sortie du four, démouler délicatement et laisser refroidir avant de servir, saupoudrer éventuellement de sucre glace.



Préparation : 10 min
Temps total : 1 h 30 min



8 parts



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1471 kJ / 353 kcal / Protides 6 g /
Glucides 32 g / Lipides 22 g



PAVE AU CHOCOLAT EPICE

INGREDIENTS

- 1 feuille de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
- 150 g de chocolat noir,
70% de cacao, détaillé
en morceaux
- 125 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée de muscade en poudre
- 1 pincée de poivre long
- 1 clou de girofle
- 3 œufs

USTENSILE(S)

- moule à cake
- film alimentaire

PREPARATION

1. Tapisser un moule à cake de film alimentaire et réserver.
2. Mettre la feuille de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
3. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter le beurre et faire fondre **5 min/70°C/vitesse 1**.
5. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée, puis dissoudre **30 sec/vitesse 1**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
6. Mettre le sucre, la cannelle, la muscade, le poivre long et le clou de girofle dans le bol, et pulvériser **10 sec/vitesse 10**.
7. **Insérer le fouet**. Ajouter les œufs puis fouetter **6 min/vitesse 3.5**. La préparation doit doubler de volume et être très mousseuse. **Retirer le fouet**. Incorporer au chocolat fondu à l'aide de la spatule, puis transvaser dans le moule à cake préparé. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 12 heures. Servir frais.

CONSEIL(S)

- Réalisé 1 ou 2 jours à l'avance, ce fondant sera encore meilleur : les saveurs et parfums auront eu le temps de se développer.
- Accompagnez ce dessert d'une crème anglaise parfumée à la vanille, au café ou à la menthe.



Préparation : 10 min
Temps total : 12 h



8 parts



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1151 kJ / 278 kcal / Protides 4 g /
Glucides 13 g / Lipides 23 g



CRUMBLE AU CHOCOLAT BLANC, MANGUE ET CITRON VERT

INGREDIENTS

Le crumble

50 g de beurre, coupé
en morceaux
50 g de sucre
50 g d'amande en poudre
1 pincée de sel

La garniture

2 citrons verts
50 g de cassonade
500 g de mangues fraîches,
coupées en dés
20 g de sucre
150 g de crème liquide,
35% m.g.
180 g de chocolat blanc,
détaillé en morceaux

USTENSILE(S)

plaque de four
papier cuisson
zesteur ou économé
6 verrines

PREPARATION

Le crumble

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapiser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
2. Mettre le beurre, le sucre, la poudre d'amande et le sel dans le bol, puis mélanger **15 sec/vitesse 6**. Verser la pâte sur la plaque préparée, la répartir uniformément sur toute la surface à l'aide de la spatule, puis enfourner 15 minutes à 180°C, en mélangeant de temps à autre à la fourchette pour obtenir une cuisson homogène. A la sortie du four, laisser refroidir et réserver. Nettoyer le bol.

La garniture

3. Zester et presser les citrons verts. Réserver le jus des 2 citrons et l'un des 2 zestes. Mettre le zeste du second citron dans le bol. Ajouter la cassonade et mixer **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter les dés de mangue et faire revenir **5 min/120°C/☞/vitesse 4**, sans le gobelet doseur.
5. Ajouter le jus des citrons et cuire **2 min/120°C/☞/vitesse 4**, sans le gobelet doseur. Répartir la compotée de mangue dans le fond des verrines. Nettoyer et essuyer le bol.
6. Mettre le sucre et le zeste réservé dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
7. Ajouter la crème liquide et le chocolat blanc, puis chauffer **5 min/70°C/vitesse 1**. Répartir dans les verrines et laisser prendre au réfrigérateur 2 heures minimum. Au moment de servir, répartir le crumble sur le dessus des verrines et servir aussitôt.



Préparation : 20 min
Temps total : 2 h 30 min



6 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
2063 kJ / 493 kcal / Protides 5 g /
Glucides 51 g / Lipides 29 g



COULANT AU CHOCOLAT CŒUR CERISE

INGRÉDIENTS

150 g de beurre, et un peu
pour le moule
75 g de farine, et un peu
pour le moule
6 cerises fraîches, dénoyautées
40 g de liqueur d'amande
(type Amaretto)
145 g de chocolat noir,
détaillé en morceaux
150 g de sucre
3 œufs

USTENSILE(S)

6 moules à muffin

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7). Beurrer et fariner de petits moules individuels, type moule à muffin. Réserver.
2. Mettre les cerises dénoyautées dans un récipient, ajouter la liqueur d'amande et laisser mariner 1 heure minimum.
3. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter le beurre et faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1**.
5. Ajouter la farine, le sucre et les œufs, puis mélanger **10 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Mélanger à nouveau **15 sec/vitesse 5**. Transvaser dans les moules préparés. Enfoncer délicatement 1 cerise égouttée au cœur de chacun des moules. Elle doit être couverte de préparation sans toucher le fond du moule. Enfourner 7 minutes à 200°C. A la sortie du four, démouler et servir aussitôt.

CONSEIL(S)

- Accompagnez ce coulant au chocolat d'une boule de glace à la vanille ou d'un filet de sauce au chocolat.
- A défaut de moule à muffin, utilisez de petits moules individuels en aluminium ou en papier.

SUGGESTION D'ACCORD METS/VIN

- Un Maury ou Banyuls.

VARIANTE(S)

- Remplacez les cerises fraîches par des cerises au sirop d'amande en conserve, préalablement égouttées.



Préparation : 15 min
Temps total : 1 h 15 min



6 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
2166 kJ / 519 kcal / Protides 7 g /
Glucides 51 g / Lipides 31 g



MUD CAKE

INGREDIENTS

Le gâteau

375 g de beurre demi-sel,
et un peu pour le moule
300 g de farine, et un peu
pour le moule
600 g de chocolat noir, détaillé
en morceaux
250 g d'eau
200 g de sucre
1 sachet de levure chimique (11 g)
4 œufs
90 g de Marsala

Le glaçage

150 g de chocolat noir, détaillé
en morceaux
120 g de crème fraîche épaisse
30 g de beurre, coupé en morceaux
30 g de miel

USTENSILE(S)

moule à manqué à charnière
(Ø 22-24 cm)

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6). Beurrer et fariner légèrement un moule à manqué à charnière (Ø 22-24 cm), puis réserver.

Le gâteau

- Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le beurre, l'eau et le sucre, puis faire fondre **8 min/70°C/vitesse 2**.
- Ajouter la farine, la levure chimique, les œufs et le Marsala, puis mélanger **30 sec/vitesse 4**. Transvaser la préparation dans le moule préparé, enfourner et cuire 1 heure à 170°C. Nettoyer et essuyer le bol. En fin de cuisson, sortir le gâteau du four puis attendre 20 minutes environ avant de démouler. Laisser refroidir complètement.

Le glaçage

- Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**.
- Ajouter la crème fraîche, le beurre et le miel, puis faire fondre **5 min/70°C/vitesse 2**. Laisser tiédir 15 minutes avant d'étaler uniformément sur le dessus et les bords du gâteau à l'aide d'une spatule. Laisser durcir 15-20 minutes avant de servir.



Préparation : 20 min
Temps total : 2 h 30 min



16 parts



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
2506 kJ / 602 kcal / Protides 7 g /
Glucides 53 g / Lipides 39 g



GATEAU AU CHOCOLAT LEGER

INGREDIENTS

La ganache au chocolat au lait

2 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
75 g de crème liquide, 35% de m.g.
130 g de chocolat au lait, détaillé
en morceaux
50 g de sucre

Le biscuit

4 œufs
1 pincée de sel
90 g de chocolat noir, détaillé
en morceaux
40 g de chocolat au lait, sans sucre
20 g de beurre
500 g d'eau

La finition

quelques copeaux de chocolat
blanc et de chocolat au lait

USTENSILE(S)

papier cuisson
emporte-pièce (Ø 6-7 cm)

PREPARATION

La ganache au chocolat au lait

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre la crème liquide, le chocolat au lait et le sucre dans le bol, puis cuire **4 min/70°C/vitesse 2**.
3. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et mélanger **5 sec/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et laisser reposer au frais pendant 2 heures.

Le biscuit

4. Tapiser le plateau vapeur de papier cuisson et couper ce qui dépasse à l'aide d'une paire de ciseaux. Insérer le plateau préparé dans le Varoma et réserver.
5. Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs. Réserver les jaunes. Mettre les blancs et le sel dans le bol. **Insérer le fouet**. Monter en neige **3 min/vitesse 3.5**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
6. Mettre le chocolat noir et le chocolat au lait dans le bol, puis râper **15 sec/vitesse 7**. Mélanger le chocolat dans le fond du bol à l'aide de la spatule.
7. Ajouter le beurre et faire fondre **5 min/50°C/vitesse 2**.
8. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger **20 sec/vitesse 5**. Incorporer délicatement en deux fois aux blancs en neige. Transvaser la préparation sur le plateau vapeur préparé et réserver. Rincer le bol.
9. Mettre l'eau dans le bol, mettre en place l'ensemble Varoma et cuire à la vapeur **20 min/Varoma/vitesse 1**. En fin de cuisson, laisser refroidir complètement.

La finition

10. Couper le gâteau froid à l'aide d'un emporte-pièce (Ø 6-7 cm). A l'aide de deux c. à café, faire des quenelles de ganache et en disposer une sur chacun des biscuits. Garnir de copeaux de chocolat. Servir ou réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

CONSEIL(S)

- A défaut d'emporte-pièce rond, coupez le biscuit en carrés réguliers.



Préparation : 40 min
Temps total : 2 h 15 min



20 parts



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion =
507 kJ / 121 kcal / Protides 3 g /
Glucides 11 g / Lipides 8 g





ROULE CHOCOLAT NOISETTE

INGREDIENTS

3 œufs entiers
 2 jaunes d'œufs
 110 g de sucre
 120 g de beurre
 100 g de farine
 1 c. à café de levure chimique
 (½ sachet)
 180 g de pâte à tartiner
 chocolat noisette

USTENSILE(S)

plaque à pâtisserie
 papier cuisson
 torchon

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
2. Mettre les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol, puis mélanger **30 sec/vitesse 3**.
3. Ajouter le beurre, la farine et la levure chimique, puis mélanger **30 sec/vitesse 4**. Verser la pâte sur la plaque préparée, l'étaler uniformément à l'aide de la spatule, puis enfourner 12-15 minutes à 180°C. La pâte doit dorer. A la sortie du four, démouler sur une feuille de papier cuisson, puis retirer délicatement la feuille de papier qui a servi à la cuisson. La fine croûte du biscuit va s'éplucher et rester sur le papier. Retourner le biscuit sur un torchon propre, puis le rouler immédiatement dedans. Laisser tiédir quelques minutes, puis dérouler le gâteau. Garnir la surface la moins dorée du biscuit de pâte à tartiner puis rouler à nouveau le biscuit. Laisser refroidir complètement avant de déguster.



Préparation : 10 min
 Temps total : 1 h



8 parts



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
 1546 kJ / 370 kcal / Protides 7 g /
 Glucides 36 g / Lipides 22 g



COOKIES TOUT CHOCOLAT

INGREDIENTS

- 110 g de beurre mou
- 110 g de cassonade
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- ½ c. à café de vanille liquide
- 200 g de farine
- 30 g de cacao en poudre, non sucré
- 1 c. à café de levure chimique (½ sachet)
- 1 pincée de sel
- 175 g de pépites de chocolat

USTENSILE(S)

- plaque de four
- papier cuisson

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapiser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
2. Mettre le beurre, la cassonade et le sucre dans le bol, puis mélanger **3 min/vitesse 2**.
3. Ajouter l'œuf, la vanille liquide, la farine, le cacao, la levure chimique et le sel, puis mélanger **30 sec/vitesse 4**.
4. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger **30 sec/vitesse 3**. Prélever un peu de pâte à la main, la rouler en petite boule, puis l'aplatir en rond et la poser sur la plaque préparée en veillant à espacer les biscuits de 3-4 cm. Enfourner 10 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser refroidir complètement avant de déguster.

VARIANTE(S)

- A défaut de pépites, mixez 175 g de chocolat en morceaux **10 sec/vitesse 5**.



Préparation : 10 min
Temps total : 30 min



20

20 biscuits



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
679 kJ / 162 kcal / Protides 2 g /
Glucides 20 g / Lipides 8 g

SABLES VIENNOIS AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

250 g de beurre, en pommade
100 g de sucre glace Thermomix
1 pincée de sel
2 pincées de vanille en poudre
2 blancs d'œufs
280 g de farine
100 g de chocolat noir,
70% de cacao, détaillé
en morceaux

USTENSILE(S)

plaque de four
papier cuisson
poche à douille avec
embout cannelé

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
2. Mettre le beurre, le sucre, le sel et la vanille en poudre dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 4**.
3. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger **10 sec/vitesse 4**.
4. Ajouter la farine et mélanger **20 sec/vitesse 4**. Transvaser dans une poche à douille à embout cannelé puis réserver 20 minutes au frais. Nettoyer et essayer le bol.
5. A l'aide de la poche à douille, dessiner des "W" de pâte sur la plaque préparée puis enfourner 10-15 minutes à 180°C, ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. A la sortie du four, laisser refroidir.
6. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
7. Faire fondre **3 min/70°C/vitesse 2**. Transvaser le chocolat dans un récipient, puis y tremper l'une des extrémités de chaque biscuit. Les disposer ensuite à plat sur une feuille de papier cuisson et laisser figer. Déguster froid.



Etape 5



Préparation : 15 min
Temps total : 50 min



15
15 biscuits



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1061 kJ / 254 kcal / Protides 4 g /
Glucides 22 g / Lipides 17 g





SABLES AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

150 g de chocolat noir, détaillé
en morceaux
175 g de farine
30 g de cacao en poudre, non sucré
5 g de bicarbonate de sodium
150 g de beurre demi-sel, mou
120 g de cassonade
50 g de sucre
1 pincée de fleur de sel
½ c. à café de vanille en poudre

USTENSILE(S)

papier cuisson
plaque de four
grille à pâtisserie

PREPARATION

1. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Mettre la farine, le cacao, le bicarbonate, le beurre, la cassonade, le sucre, la fleur de sel et la vanille en poudre dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 4**.
3. Ajouter le chocolat râpé et mélanger **10 sec/vitesse 3**. Transvaser sur une feuille de papier cuisson, rouler en forme de boudin (Ø 5 cm env.) et réserver au frais une heure minimum.
4. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapiser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
5. Couper le boudin en rondelles (1 cm d'épaisseur env.), les disposer sur la plaque préparée en veillant à les espacer de 3-4 cm, puis enfourner 10-12 minutes à 180°C. Laisser les sablés refroidir sur une grille à pâtisserie puis déguster froid.



Préparation : 10 min
Temps total : 1 h 30 min



25 biscuits



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
547 kJ / 131 kcal / Protides 1 g /
Glucides 15 g / Lipides 7 g



MADELEINES AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

120 g de beurre demi-sel,
et un peu pour le moule
3 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
110 g de sucre
80 g de farine
1 c. à café de levure chimique
(1/2 sachet)
20 g de cacao en poudre, non sucré
30 g de pépites de chocolat

USTENSILE(S)

moule à madeleine

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un moule à madeleine et réserver.
2. Mettre les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol, puis mélanger **30 sec/vitesse 3**.
3. Ajouter le beurre, la farine, la levure chimique et le cacao, puis mélanger **30 sec/vitesse 4**.
4. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger **30 sec/vitesse 4**. Garnir chaque empreinte du moule préparé avec 1/2 c. à café de pâte et enfourner 8 minutes à 180°C. Démouler les madeleines et les laisser refroidir avant de déguster.



Préparation : 10 min
Temps total : 30 min



28 biscuits



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
328 kJ / 78 kcal / Protides 2 g /
Glucides 7 g / Lipides 5 g



MUFFINS AU CHOCOLAT ET NOIX DE PECAN

INGREDIENTS

- 110 g de beurre, et un peu pour le moule
- 60 g de farine, et un peu pour le moule
- 70 g de noix de pécan (12 entières et le reste concassé)
- 100 g de chocolat noir, détaillé en morceaux
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 1 c. à café de levure chimique
- 15 g de cacao en poudre, non sucré

USTENSILE(S)

moule à muffin

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 210°C (Th. 7). Beurrer et fariner les moules à muffin, puis réserver.
2. Réserver 12 noix de pécan et mettre le reste dans le bol, puis concasser **3-5 sec/vitesse 6**.
3. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter le beurre et faire fondre **3 min/50°C/vitesse 1**.
5. Ajouter les œufs et le sucre, puis mélanger **1 min/vitesse 5**.
6. Ajouter la farine, la levure et le cacao, puis mélanger **30 sec/vitesse 4**.
7. Ajouter les noix de pécan concassées et mélanger **20 sec/vitesse 2**. Répartir dans les moules préparés en les remplissant aux 3/4, poser 1 noix entière sur chacun et enfourner 12-15 minutes à 210°C. A la sortie du four, démouler et laisser refroidir avant de déguster.



Préparation : 10 min
Temps total : 40 min



12 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1059 kJ / 254 kcal / Protides 4 g /
Glucides 22 g / Lipides 16 g



BROWNIES

INGREDIENTS

250 g de chocolat noir,
70% de cacao, détaillé
en morceaux
220 g de beurre, coupé en
morceaux
380 g de sucre
6 œufs
1 pincée de sel
150 g de farine
150 g de noix de pécan (facultatif)

USTENSILE(S)

moule carré (ou rectangulaire)
papier cuisson

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser un moule carré (30 x 30 cm) de papier cuisson et réserver.
2. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 7**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter le beurre et faire fondre **4 min/70°C/vitesse 2**.
4. Ajouter le sucre, les œufs, le sel et la farine, puis mixer **1 min/vitesse 4**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Ajouter les noix de pécan et mixer **10 sec/vitesse 3**. Transvaser dans le moule préparé et enfourner 20-25 minutes à 180°C. Démouler et laisser refroidir avant de couper en carré de 4-6 cm. Servir tiède ou froid.



Préparation : 15 min
Temps total : 45 min



24 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1145 kJ / 275 kcal / Protides 4 g /
Glucides 24 g / Lipides 18 g

BISCUITS FOURRES TYPE OREO[®]

INGREDIENTS

Le biscuit

50 g de sucre
70 g de cacao en poudre
180 g de farine
125 g de beurre demi-sel
1 œuf

La garniture

90 g de beurre doux
80 g de sucre glace Thermomix
1 pincée de vanille en poudre

USTENSILE(S)

plaque de four
papier cuisson
film alimentaire
rouleau à pâtisserie
emporte-pièce (Ø 4 cm)
grille à pâtisserie
poche à douille avec
embout uni

PREPARATION

Le biscuit

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson.
2. Mettre le sucre et le cacao dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter la farine, le beurre et l'œuf, puis mixer **20 sec/vitesse 10**. Transvaser sur le plan de travail, former une boule, envelopper de film alimentaire et réserver 30 minutes au réfrigérateur. Nettoyer le bol.
4. Au bout de ce temps, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et couper de petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce (Ø 4 cm). Les déposer sur la plaque préparée et enfourner 15-20 minutes à 180°C. En fin de cuisson, transvaser les biscuits sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir.

La garniture

5. Mettre le beurre, le sucre et la vanille en poudre dans le bol, puis mixer **30 sec/vitesse 3**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Mixer à nouveau **30 sec/vitesse 3**. Transvaser la crème dans une poche à douille munie d'un embout uni et en garnir la face d'un biscuit sur deux d'une couche uniforme. Poser un second biscuit dessus en pressant légèrement. Servir aussitôt ou conserver un ou deux jours au sec dans un contenant hermétique.



Préparation : 25 min
Temps total : 3 h 50 min



20 biscuits



Moyen



Valeurs nutritionnelles par portion :
639 kJ / 153 kcal / Protides 2 g /
Glucides 14 g / Lipides 10 g





LES GRANDS CLASSIQUES

Découvrez les meilleures recettes au chocolat de
la pâtisserie française et recevez en toute sérénité.

TARTELETTES CHOCOLAT CITRON JAUNE

INGREDIENTS

La pâte brisée sucrée

- 100 g de sucre
- 200 g de beurre demi-sel,
coupé en morceaux
- 370 g de farine, et un peu pour
les moules et le plan de travail
- 1 œuf

La crème chocolat-citron

- 200 g de lait entier
- 200 g de crème liquide,
30% m.g.
- 100 g de jus de citron
- le zeste d'un ½ citron
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 250 g de chocolat noir,
70% de cacao, détaillé
en morceaux
- 30 g de chocolat noir,
99% de cacao, détaillé
en morceaux

USTENSILE(S)

- film alimentaire
- 8 moules à tartelette
- rouleau à pâtisserie
- papier cuisson
- haricots secs pour la précuisson

PREPARATION

La pâte brisée sucrée

1. Mettre le sucre dans le bol et mixer **15 sec/vitesse 10**.
2. Ajouter le beurre, la farine et l'œuf, puis mixer **30 sec/vitesse 5**, en vous aidant de la spatule. Retirer la pâte du bol, former une boule légèrement aplatie et l'envelopper de film alimentaire. Réserver au frais 1 heure. Nettoyer le bol.
3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner légèrement 8 moules à tartelette, puis réserver.
4. Fariner légèrement le plan de travail. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Y découper 8 disques en utilisant les moules à tartelette comme emporte-pièce. Déposer les disques dans les moules préparés et piquer les fonds de pâte à l'aide d'une fourchette. Couvrir les fonds de tarte de papier cuisson, couvrir de haricots secs et cuire à blanc 15 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser refroidir.

La crème chocolat-citron

5. Mettre le lait, la crème liquide, le jus de citron, le zeste de citron, les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol, mixer **10 sec/vitesse 6**, puis cuire **8 min/85°C/vitesse 2**.
6. Ajouter le chocolat noir à 70% et le chocolat noir à 99%, puis mélanger **45 sec/vitesse 5**. Transvaser la crème au chocolat dans un récipient, laisser tiédir à température ambiante pendant 1 heure avant d'en garnir les fonds de tarte. Réserver au réfrigérateur 2 heures environ avant de servir frais.

CONSEIL(S)

- Servez les tartelettes le jour même pour éviter qu'elles ramollissent.



Préparation : 25 min
Temps total : 3 h 30 min



8 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
3263 kJ / 782 kcal / Protides 13 g /
Glucides 71 g / Lipides 48 g



TARTE CHOCOLAT AU LAIT ET FRAISES

INGREDIENTS

La pâte brisée sucrée

- 100 g de sucre
- 200 g de beurre demi-sel, coupé en morceaux
- 370 g de farine, et un peu pour le plan de travail
- 1 œuf

L'émulsion chocolat au lait

- 200 g de lait
- 200 g de crème liquide entière
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 250 g de chocolat au lait, détaillé en morceaux

La finition

- 250 g de fraises fraîches
- 20 g de copeaux de chocolat
- 20 g de sucre glace Thermomix

USTENSILE(S)

- film alimentaire
- moule à tarte rectangulaire (35 x 11 cm)
- rouleau à pâtisserie
- papier cuisson
- haricots secs pour la précuisson

PREPARATION

La pâte brisée sucrée

1. Mettre le sucre dans le bol et mixer **15 sec/vitesse 10**.
2. Ajouter le beurre, la farine et l'œuf, puis mixer **30 sec/vitesse 5** en vous aidant de la spatule. Retirer la pâte du bol, former une boule légèrement aplatie, l'envelopper de film alimentaire puis réfrigérer pendant 1 heure.
3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner légèrement un moule à tarte rectangulaire (35 x 11 cm). Réserver.
4. Fariner légèrement le plan de travail. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et en tapisser le moule préparé. Couper l'excédent de pâte sur les bords et piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Tapisser le fond de tarte de papier cuisson, couvrir de haricots secs et cuire à blanc 15-20 minutes à 180°C. En fin de cuisson, sortir le fond de tarte du four et laisser refroidir.

L'émulsion chocolat au lait

5. Mettre le lait, la crème liquide, les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol, puis cuire **8 min/90°C/vitesse 3**.
6. Ajouter le chocolat au lait et mélanger **45 sec/vitesse 6**. Transvaser dans un récipient et laisser tiédir une heure à température ambiante.

La finition

7. Verser l'émulsion tiédie sur le fond de tarte et laisser prendre au réfrigérateur pendant 2 heures. Au bout de ce temps, disposer harmonieusement les fraises sur la tarte, garnir de copeaux de chocolat, saupoudrer de sucre glace et servir frais.

CONSEIL(S)

- La quantité de pâte est suffisante pour réaliser 2 tartes. A l'étape 2, divisez la pâte en deux pâtons. Réservez-en un au frais ou congelez-le pour une utilisation ultérieure.

INFORMATION(S)

- La pâte sucrée contient, comme son nom l'indique, du sucre, ce qui tend à la rendre un peu plus cassante, et donc plus délicate à travailler.



Préparation : 20 min
Temps total : 4 h 45 min



10 parts



Moyen



Valeurs nutritionnelles par portion :
2615 kJ / 625 kcal / Protides 10 g /
Glucides 66 g / Lipides 35 g



SOUFFLE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

10-15 g de beurre, pour le moule
 100 g de sucre, et un peu
 pour les ramequins
 150 g de chocolat noir, détaillé
 en morceaux
 4 œufs
 200 g de crème liquide, 30% m.g.
 15 g de fécule de maïs
 10 g de cacao amer en poudre
 15-20 g de sucre glace (facultatif)

USTENSILE(S)

4 ramequins résistants à la chaleur

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et sucrer les ramequins. Réserver.
2. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 9**. Transvaser dans un récipient et réserver.
3. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Réserver les blancs. Mettre les jaunes d'œufs, la crème liquide, la fécule de maïs et le cacao dans le bol, puis cuire **7 min/90°C/vitesse 4**.
4. Ajouter le chocolat râpé et mélanger **15 sec/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver à température ambiante. Nettoyer le bol.
5. **Insérer le fouet**. Mettre les blancs d'œufs et une pincée de sucre dans le bol, puis fouetter **4 min/vitesse 3.5** en ajoutant, au bout d'1 minute 30 secondes, le sucre petit à petit et en pluie par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. **Retirer le fouet**. Incorporer délicatement les blancs en neige à la crème au chocolat, tiédie et encore malléable.
6. Répartir dans les ramequins préparés en les remplissant aux 3/4 et enfourner 25 minutes à 180°C. A la sortie du four, saupoudrer éventuellement de sucre glace et servir aussitôt.

CONSEIL(S)

- Incorporez les blancs en neige au mélange sans attendre afin d'éviter qu'ils ne retombent.
- Pour une bonne incorporation des blancs d'œufs, mélangez d'abord une petite partie au fouet et ensuite le reste avec une maryse, en prenant soin de ne pas les faire retomber.

SUGGESTION D'ACCORD METS/VIN

- Le chocolat se marie parfaitement avec un vin doux tel que le Banyuls ou le bavarois.

VARIANTE(S)

- Servez ce soufflé accompagné par exemple d'une boule de sorbet poire ou orange.



Préparation : 15 min
 Temps total : 40 min



4 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
 2484 kJ / 595 kcal / Protides 10 g /
 Glucides 58 g / Lipides 35 g



CHARLOTTE AU CHOCOLAT ET A LA BANANE

INGREDIENTS

Le sirop

100 g de sucre
100 g d'eau
80 g de rhum

La mousse au chocolat

150 g de crème liquide, 35% m.g.,
très froide
180 g de chocolat noir,
70% de cacao, détaillé
en morceaux
3 œufs
40 g de sucre

La garniture

3 citrons verts
100 g de beurre demi-sel
400 g de banane
100 g de sucre
30 g de crème liquide, 35% m.g.
30 biscuits à la cuillère
(pour un moule à charlotte
Ø 16 cm)

USTENSILE(S)

zesteur ou économe
poêle
moule à charlotte (Ø 16 cm)

PREPARATION

Le sirop

1. Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter l'eau et le rhum, puis mélanger **30 sec/vitesse 8**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer le bol.

La mousse au chocolat

3. **Insérer le fouet**. Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **1-3 min/vitesse 3**, ou jusqu'à ce que la crème soit bien montée. **Retirer le fouet**. Transvaser la crème fouettée dans un récipient et réserver au réfrigérateur. Nettoyer et essuyer le bol.
4. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver à température ambiante. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
6. **Insérer le fouet**. Mettre les œufs et le sucre dans le bol, fouetter **12 min/65°C/vitesse 3.5**, puis à nouveau **12 min/vitesse 3.5** pour refroidir la préparation. **Retirer le fouet**. Incorporer délicatement la crème fouettée au chocolat fondu à l'aide de la spatule, puis incorporer les œufs fouettés à ce mélange. Réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

CONSEIL(S)

- A l'étape 5, si le chocolat refroidit trop vite, placez le récipient au bain-marie dans un plat contenant de l'eau chaude.
- Pour un moule à charlotte Ø 18 cm (6-8 parts), vous aurez besoin de 36 biscuits à la cuillère.

SUGGESTION D'ACCORD METS/VIN

- Servez ce dessert avec un Banyuls ou un Maury.

Suite page 48 ►



Préparation : 35 min
Temps total : 24 h



4 parts



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
4029 kJ / 961 kcal / Protides 12 g /
Glucides 120 g / Lipides 41 g



La garniture

7. Zester finement les citrons verts et en presser le jus. Réserver le jus.
Mettre 20 g de beurre dans une poêle et faire chauffer. Ajouter le zeste finement ciselé. Couper les bananes en rondelles et faire revenir 2-3 minutes dans la poêle chaude. Stopper la cuisson des bananes avec le jus de citron, égoutter puis réserver au frais.
8. Mettre le sucre dans la poêle utilisée pour les bananes, laisser fondre et caraméliser. Ajouter le reste de beurre et mélanger. Ajouter la crème liquide, mélanger et réserver ce caramel à température ambiante jusqu'au moment de servir.
9. Imbiber les biscuits à la cuillère de sirop, puis en tapisser le fond et le pourtour d'un moule à charlotte (Ø 16 cm). Garnir ensuite le fond du moule avec 1/3 des bananes et la moitié de la mousse. Ajouter 1/3 des bananes puis une couche de biscuits imbibés. Ajouter le reste de mousse, le reste de banane et une dernière couche de biscuits imbibés. Réserver au frais jusqu'au lendemain. Démouler la charlotte sur un plat de service, décorer de jolies tranches de banane citronnées et servir accompagnée du caramel au beurre salé.

ECLAIRS AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

**Le fondant blanc (à réaliser
2-3 jours à l'avance)**
300 g de sucre
100 g d'eau

La pâte à choux
150 g d'eau
80 g de beurre
1 c. à café de sel
15 g de sucre
120 g de farine
3 œufs

La crème pâtissière
500 g de lait
40 g de farine
4 œufs
80 g de sucre
2 c. à soupe de cacao en poudre

USTENSILE(S)

film alimentaire
plaque de four
papier cuisson
poche à douille avec embout

PREPARATION

Le fondant blanc (à réaliser 2-3 jours à l'avance)

1. Mettre le sucre et l'eau dans le bol, puis chauffer **25 min/120°C/vitesse 2**, sans le gobelet doseur. Laisser la température retomber à 70°C.

2. **Insérer le fouet**. Fouetter **2 min/vitesse 4**, puis à nouveau **2 min/vitesse 2**. Transvaser la pâte sur un plan de travail et malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte blanche et homogène. Transvaser dans un récipient, filmer au contact et laisser mûrir 2-3 jours au réfrigérateur.

La pâte à choux

3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.

4. Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol, puis chauffer **5 min/100°C/vitesse 1**.

5. Ajouter la farine et mixer **1 min 30 sec/vitesse 3**. Ouvrir le bol quelques minutes pour laisser la pâte refroidir un peu.

6. Mélanger **1 min 30 sec/vitesse 5**, en ajoutant les œufs un-à-un toutes les 15 secondes par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.

7. Transvaser la pâte dans une poche à douille munie d'un embout de 8 mm, de préférence dentelé, et faire des boudins de 10-12 cm sur la plaque préparée en veillant à les espacer de quelques centimètres.

8. Enfourner 25-30 minutes à 180°C (Th. 6) dans un four non ventilé. Il est primordial de ne pas ouvrir le four pendant la cuisson pour éviter que la pâte ne s'affaisse. En fin de cuisson, sortir la plaque et laisser refroidir.

Suite page 50 ►



Préparation : 30 min
Temps total : 1 h 15 min



12 pièces



Recette



Valeurs nutritionnelles par portion :
1249 kJ / 297 kcal / Protides 7 g /
Glucides 45 g / Lipides 10 g

La crème pâtissière

9. Mettre le lait, la farine, les œufs et le sucre, cuire **7 min/90°C/vitesse 4**, puis mixer **5 sec/vitesse 9**.
10. Ajouter une cuillère à soupe de cacao et mélanger **30 sec/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient, filmer au contact et réserver au réfrigérateur. Lorsque la crème est froide, la transvaser dans une poche à douille munie d'un embout uni. Couper la partie supérieure des éclairs au 1/3 et les garnir de crème pâtissière au chocolat. Nettoyer le bol.
11. Mettre le fondant blanc, détaillé en morceaux, et 10% de son poids en eau dans le bol, et faire fondre **6 min/37°C/vitesse 4**. Ajouter le reste de cacao et mélanger **2 min/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient. A l'aide de la spatule, soulever une portion de fondant en laissant couler un ruban. Passer rapidement l'éclair sous le ruban pour y déposer une belle couche régulière de fondant. Répéter l'opération avec tous les éclairs. Laisser figer complètement avant de servir.

CONSEIL(S)

- Pour une crème pâtissière plus légère, ajoutez 1 ou 2 blancs d'œufs battus en neige.

INFORMATION(S)

- Le fondant blanc pâtissier est une préparation à base de sucre et d'eau, parfois de glucose, utilisé pour le glaçage des gâteaux. Un sirop de sucre est cuit à 114°C et 116°C, puis refroidi à 75°C et travaillé pour réaliser un mélange homogène. Il devient blanc lors de cette opération et doit ensuite mûrir plusieurs jours avant d'être utilisé.
- Il peut être utilisé blanc (pour le mille-feuille par exemple) ou avec des colorants alimentaires ou des arômes, pour garnir éclairs, religieuses, etc...
- Le fondant s'utilise chaud (35°C maximum). S'il se dessèche, lui additionner un sirop de sucre tiède.



Etape 7



Etape 10



Etape 11



NAPOLITAIN

INGREDIENTS

Le fondant blanc (à réaliser
2-3 jours à l'avance)

300 g de sucre
100 g d'eau

Le biscuit à la vanille

4 œufs
120 g de sucre
10 g de vanille liquide
70 g de farine
30 g de fécule de maïs

Le biscuit au chocolat

4 œufs
120 g de sucre
50 g de farine
30 g de fécule de maïs
20 g de cacao en poudre, non sucré

La ganache

250 g de chocolat, 70% de cacao
200 g de crème liquide

La finition

50 g de vermicelle en chocolat
ou de vermicelle de couleur

USTENSILE(S)

film alimentaire
plaque de four
papier cuisson

PREPARATION

Le fondant blanc (à réaliser 2-3 jours à l'avance)

1. Mettre le sucre et l'eau dans le bol, puis chauffer **25 min/120°C/vitesse 2**, sans le gobelet doseur. Laisser ensuite la température retomber à 70°C.
2. **Insérer le fouet**. Fouetter **2 min/vitesse 4**, puis à nouveau **2 min/vitesse 2**. Transvaser sur un plan de travail et malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte blanche et homogène. Transvaser dans un récipient, filmer au contact et laisser mûrir 2-3 jours au réfrigérateur.

Le biscuit à la vanille

3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
4. **Insérer le fouet**. Mettre les œufs, le sucre et la vanille liquide dans le bol, puis fouetter **15 min/65°C/vitesse 3.5**.
5. Ajouter la farine et la fécule de maïs, puis fouetter **10 sec/vitesse 1**. Finir d'incorporer délicatement la farine à la spatule si nécessaire, verser la préparation sur la plaque préparée et enfourner 15 minutes à 180°C. Nettoyer le bol. Sortir le gâteau du four, le laisser refroidir et le couper horizontalement en trois parties égales.

CONSEIL(S)

- Il est conseillé de finir d'incorporer la farine à la spatule afin de ne pas faire retomber la préparation qui doit rester légère.

Suite page 54 ►



Préparation : 30 min
Temps total : 1 h 45 min



20 parts



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1188 kJ / 283 kcal / Protides 5 g /
Glucides 40 g / Lipides 11 g



Le biscuit au chocolat

6. Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
7. **Insérer le fouet.** Mettre les œufs et le sucre dans le bol, puis fouetter **15 min/65°C/vitesse 3.5**.
8. Ajouter la farine, la fécule de maïs et le cacao, puis fouetter **10 sec/vitesse 1**. Finir d'incorporer délicatement la farine à la spatule si nécessaire, verser la préparation sur la plaque préparée et enfourner 15 minutes à 180°C. Nettoyer le bol. Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir avant de le couper horizontalement en trois parties égales.

La ganache

9. Mettre le chocolat dans le bol, râper **10 sec/vitesse 10**, puis faire fondre **3 min/55°C/vitesse 1**.
10. Ajouter la crème liquide puis mélanger **30 sec/vitesse 4**. Napper un tiers du biscuit au chocolat de ganache, poser dessus un tiers du biscuit à la vanille, le napper à son tour de ganache, puis poser dessus un tiers de biscuit au chocolat. Renouveler l'opération avec le reste de biscuit en alternant 2 parties de biscuit à la vanille et 1 partie de biscuit au chocolat. Nettoyer le bol.

La finition

11. Mettre le fondant blanc et 10% de son poids en eau dans le bol, puis faire fondre **6 min/37°C/vitesse 1**. Napper chacun des deux gâteaux de fondant blanc. Saupoudrer de vermicelle au chocolat ou de couleur et découper les bords de façon bien nette avec un couteau aiguisé. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



Etape 10



Etape 11

FORET NOIRE

INGREDIENTS

La génoise au chocolat

- 10-15 g de beurre, pour le moule
- 120 g de farine,
et un peu pour le moule
- 2 jaunes d'œufs
- 4 œufs entiers
- 140 g de sucre
- 1 pincée de sel (facultatif)
- 20 g de fécule de maïs
- 1 c. à café de levure chimique
(½ sachet)
- 20 g de cacao en poudre

La garniture et la finition

- 370 g de griottes, en conserve
(poids net égoutté) et le jus
- 300 g de sucre glace Thermomix
- 50 g de kirsch (eau-de-vie de cerise)
- 800 g de crème liquide, 35% m.g.,
très froide
- 400 g de mascarpone
- 300 g de chocolat noir

USTENSILE(S)

- moule à manqué (Ø 26-28 cm)
- grille à pâtisserie
- pinceau de cuisine
- plaque à pâtisserie
- rouleau à pâtisserie
- poche à douille

PREPARATION

La génoise au chocolat

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à manqué (Ø 26-28 cm), puis réserver.
2. **Insérer le fouet.** Mettre les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre et le sel dans le bol, mélanger **3 min/70°C/vitesse 3**, puis **3 min/vitesse 3**.
3. Ajouter la farine, la fécule de maïs, la levure chimique et le cacao en poudre, puis mixer **20 sec/vitesse 4**. **Retirer le fouet** et terminer de mélanger à l'aide de la spatule. Transvaser la pâte dans le moule préparé, enfourner et cuire 20-25 minutes à 180°C. Nettoyer le bol. En fin de cuisson, démouler la génoise sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir complètement.

La garniture et la finition

4. Egoutter les cerises dans le panier cuisson en veillant à réserver le jus.
5. Mettre 50 g de jus de cerise et 50 g de sucre glace dans le bol, puis chauffer **3 min/100°C/vitesse 3**.
6. Ajouter le kirsch et mélanger **5 sec/vitesse 3**. Réserver ce sirop qui servira à imbiber le biscuit.
7. **Insérer le fouet.** Mettre 600 g de crème liquide dans le bol et fouetter **2-4 min/vitesse 3**, ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. La crème doit être ferme et former des pics.
8. Ajouter 150 g de sucre glace et fouetter **20 sec/vitesse 3.5**. **Retirer le fouet.**
9. Couper la génoise horizontalement en trois disques égaux. Poser le premier disque sur un plat, l'imbiber de sirop avec un pinceau de cuisine, couvrir avec la moitié de la chantilly, répartir dessus la moitié des griottes et poser dessus le second disque de génoise. Renouveler l'opération à l'identique en gardant 7 cerises pour la finition. Terminer par le dernier disque de génoise, l'imbiber de sirop et réserver au frais.
10. Mettre une plaque à pâtisserie au congélateur pendant 15-20 minutes.
11. Mettre 200 g de crème liquide et 400 g de mascarpone dans le bol, puis fouetter **2-4 min/vitesse 3** ou jusqu'à ce que la crème soit ferme.

Suite page 56 ►



Préparation : 50 min
Temps total : 2 h 30 min



10 parts



Difficile



Valeurs nutritionnelles par portion :
3748 kJ / 897 kcal / Protides 11 g /
Glucides 81 g / Lipides 57 g

12. Ajouter le reste de sucre glace et mélanger **20 sec/vitesse 3.5**. Couvrir le gâteau avec les 3/4 de cette crème à l'aide d'une spatule coudée. Bien lisser les bords et le dessus pour obtenir un beau gâteau. Transvaser le reste de crème dans une poche à douille cannelée et réserver au frais. Nettoyer le bol.
13. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
14. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 4**. Etaler le tiers du chocolat fondu sur la plaque congelée et remettre la plaque au congélateur 3 minutes pour que le chocolat durcisse. Réaliser ensuite des copeaux en râpant la plaque de chocolat avec un couteau aiguisé. Répéter l'opération 3 fois. Garnir le dessus et les côtés du gâteau de copeaux. Décorer de 7 rosaces de crème à l'aide de la poche à douille et garnir chacune d'une griotte. Réserver une heure au réfrigérateur avant de servir.

CONSEIL(S)

- Petite astuce pour réaliser facilement de beaux copeaux de chocolat : mettre la tablette de chocolat, enveloppée dans son emballage aluminium, pendant 10-20 secondes dans un four chaud (env. 180°C), Puis à l'aide d'un économe, râper le côté long de la tablette en fins copeaux.

INFORMATION(S)

- Ce gâteau, bien connu à travers le monde, est le plus populaire des gâteaux allemands.



Etape 9



Etape 9



Etape 14



OPERA

INGREDIENTS

Le glaçage noir

2 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
90 g d'eau
110 g de sucre
65 g de crème liquide, 35% m.g.
35 g de cacao en poudre

Le sirop au café

300 g de café
150 g de sucre
10 g de café soluble

Le biscuit joconde

4 œufs entiers
4 jaunes d'œufs
220 g d'amande en poudre
275 g de sucre
4 blancs d'œufs
100 g de farine

La ganache au chocolat

170 g de chocolat noir, 70% de cacao
40 g de crème liquide, 35% m.g.
120 g de lait entier
20 g de beurre doux

La crème mousseline au café

350 g de lait entier
10 g de café soluble
40 g de fécule de maïs
80 g de sucre
4 jaunes d'œufs
175 g de beurre doux

PREPARATION

Le glaçage noir

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre l'eau, le sucre et la crème liquide dans le bol, puis chauffer **11 min/120°C/vitesse 2**.
3. Ajouter le cacao en poudre et mixer **30 sec/vitesse 3**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et dissoudre **30 sec/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.

Le sirop au café

5. Mettre le café, le sucre et le café soluble dans le bol, puis chauffer **3 min/80°C/vitesse 2**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

Le biscuit joconde

6. Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7). Tapiser trois plaques à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
7. **Insérer le fouet**. Mettre les œufs, les jaunes d'œufs, l'amande en poudre et 175 g de sucre dans le bol, puis fouetter **15 min/vitesse 3.5**. **Retirer le fouet**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
8. **Insérer le fouet**. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et fouetter **3 min/vitesse 3.5** en versant le reste de sucre par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. **Retirer le fouet**. Incorporer délicatement à la préparation à base de poudre d'amande à l'aide de la spatule, ajouter la farine en pluie fine puis mélanger à nouveau délicatement. Répartir sur les trois plaques préparées et enfourner 10-12 minutes à 200°C en tournant les plaques à mi-cuisson. Nettoyer et essuyer le bol. A la sortie du four, laisser refroidir complètement.

CONSEIL(S)

- Si votre crème mousseline est trop liquide, laissez-la prendre au réfrigérateur et fouettez-la **30 sec-1 min/vitesse 3.5**.

Suite page 60 ►



Préparation : 50 min
Temps total : 24 h



20 parts



Difficile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1752 kJ / 419 kcal / Protides 8 g /
Glucides 43 g / Lipides 24 g



USTENSILE(S)

3 plaques à pâtisserie
papier cuisson
cadre à pâtisserie rectangulaire
(30 x 26 cm)
chalumeau de cuisine

La ganache au chocolat

9. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
10. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1**.
11. Ajouter la crème liquide et le lait, puis chauffer **5 min/75°C/vitesse 1**.
12. Ajouter le beurre et mélanger **1 min/vitesse 2**. Transvaser dans un récipient et réserver.

La crème mousseline au café

13. Mettre le lait, le café soluble, la fécule de maïs, le sucre et les jaunes d'œufs dans le bol, puis cuire **10 min/98°C/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver une heure au réfrigérateur.
14. Au bout de ce temps, mettre la crème au café et le beurre dans le bol, puis mixer **1 min/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver.
15. Poser un cadre rectangulaire (30 x 26 cm) sur l'une des plaques de biscuit et découper l'excédent au couteau. Imbiber le biscuit avec 1/3 tiers du sirop au café. Couvrir toute la surface du biscuit d'une couche régulière de 250 g de crème mousseline au café à l'aide d'une spatule coudée. Superposer une deuxième plaque de biscuit, l'imbiber avec 1/3 de sirop au café et la napper d'une couche régulière de ganache au chocolat. Superposer la dernière plaque de biscuit, l'imbiber avec le reste de sirop au café, napper du reste de crème mousseline, puis lisser la surface à l'aide de la spatule. Réserver au congélateur 1-2 heures pour faciliter le démoulage.
16. Au bout de ce temps, mettre le glaçage noir dans le bol et faire fondre **5 min/50°C/vitesse 2**. Napper la surface du gâteau de glaçage et lisser à l'aide d'une spatule. Laisser prendre quelques minutes au réfrigérateur. Chauffer les bords du cadre à l'aide d'un chalumeau de cuisine pour faciliter le démoulage. Laisser décongeler et servir frais.



Etape 15



Etape 15



Etape 16

BUCHE CHOCOLAT ORANGE

INGREDIENTS

Le biscuit roulé façon madeleine

4 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
110 g de sucre
120 g de beurre demi-sel
100 g de farine
1 c. à café de levure chimique
(½ sachet)

La mousse au chocolat

150 g de crème liquide,
35% m.g., très froide
180 g de chocolat noir,
70% de cacao
3 œufs
40 g de sucre
20 g de jus d'orange
le zeste d'1 demi-orange, râpé

La crème au beurre

2 œufs
70 g de sucre
15 g d'eau de fleur d'oranger
175 g de beurre doux, froid
et coupé en morceaux
5 g de cacao en poudre, non sucré
5 g de sucre glace Thermomix

USTENSILE(S)

torchon fin
plaque de four
plaque à pâtisserie (29 x 31 cm env.)
papier cuisson
cadre à pâtisserie rectangulaire
(30 x 26 cm)
poche à douille avec embout
thermomètre à sucre
spatule coudée inox

PREPARATION

Le biscuit roulé façon madeleine

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et poser dessus un cadre à pâtisserie rectangulaire (30 x 26 cm). Réserver.
2. Mettre les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre et le beurre dans le bol, puis mixer **30 sec/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter la farine et la levure chimique, puis mélanger **15 sec/vitesse 5**. Transvaser la pâte dans le cadre à pâtisserie et enfourner 12-15 minutes à 180°C. Dès la sortie du four, démouler le biscuit sur un torchon propre et le rouler dedans aussitôt. Nettoyer le bol.

La mousse au chocolat

4. **Insérer le fouet**. Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **1-2 min/vitesse 3**, ou jusqu'à obtention d'une crème fouettée. **Retirer le fouet**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
5. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer soigneusement le bol.
7. **Insérer le fouet**. Mettre les œufs, le sucre, le jus d'orange et le zeste d'orange dans le bol, fouetter **12 min/65°C/vitesse 3.5**, sans le gobelet doseur, puis à nouveau **12 min/vitesse 3.5**, sans le gobelet doseur, pour refroidir la préparation. La consistance doit être mousseuse. **Retirer le fouet**. Réserver.
8. Incorporer délicatement la crème fouettée au chocolat fondu à l'aide de la spatule, puis incorporer la préparation aux œufs. Réserver la mousse au frais pendant 5-10 minutes avant de poursuivre la recette.
9. Dérouler doucement le biscuit et étaler dessus la moitié de la mousse au chocolat à l'aide d'une spatule coudée. Rouler le biscuit, le déposer sur une plaque à pâtisserie, puis le réserver au frais, ainsi que le reste de mousse, pendant 1 heure.
10. Au bout de ce temps, étaler uniformément 1/3 du reste de mousse sur la bûche à l'aide d'une spatule. Mettre le reste de mousse dans une poche à douille avec embout uni, puis décorer la bûche de quelques ronds de mousse. Réserver au frais.

Suite page 62 ►



Préparation : 40 min
Temps total : 3 h 45 min



10 parts



Difficile



Valeurs nutritionnelles par portion :
2387 kJ / 574 kcal / Protides 10 g /
Glucides 38 g / Lipides 42 g

La crème au beurre

11. **Insérer le fouet.** Mettre les œufs, le sucre et l'eau de fleur d'oranger dans le bol, fouetter **8 min/65°C/vitesse 3.5**, puis à nouveau **20 min/vitesse 3.5** pour refroidir la préparation.
12. **Retirer le fouet.** Ajouter le beurre et mixer **30 sec/vitesse 4**. Transvaser dans une poche munie d'une douille chemin de fer et napper la bûche de crème en réalisant côte à côte, et sur toute la longueur de la bûche, de belles lignes régulières. Réserver au frais 20 minutes pour que la crème fige.
13. A l'aide d'un couteau passé sous l'eau chaude, couper une belle rondelle là où la crème dépasse pour laisser voir l'intérieur de la bûche. Couper chacune des extrémités de la bûche en biais. Saupoudrer la bûche de cacao en poudre et de sucre glace. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



Etape 12



Etape 13



GALETTE DES ROIS POIRE CHOCOLAT

INGREDIENTS

La pâte feuilletée

- 200 g de beurre, préalablement congelé en petits morceaux (1-2 cm)
- 200 g de farine, et un peu pour le plan de travail
- 90 g d'eau froide
- ½ c. à café de sel

La garniture

- 80 g de chocolat, 70% de cacao
- 1 œuf
- 1 c. à café de gros sel
- 400 g de poire Williams au sirop, coupée en lamelles
- 1 fève

USTENSILE(S)

- film alimentaire
- rouleau à pâtisserie
- plaque de four
- papier cuisson
- pinceau de cuisine

PREPARATION

La pâte feuilletée

1. Mettre le beurre, la farine, l'eau et le sel dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 6**. Retirer la pâte du bol, former une boule et l'aplatir en lui donnant la forme d'un carré approximatif. Envelopper le pâton de film alimentaire et réfrigérer 20 minutes. Nettoyer et essuyer le bol.
2. Déballer la pâte et la poser sur un plan de travail légèrement fariné. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'abaisser en un rectangle dont la longueur fait 3 fois la largeur (60 x 20 cm env.). Plier la pâte en trois et la faire pivoter d'un quart de tour de manière à placer le pli sur la gauche. Répéter l'opération complète deux fois, puis réfrigérer à nouveau 20 minutes avant utilisation, ou placer au congélateur pendant 5 minutes.

La garniture

3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
4. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un récipient et réserver.
5. Mettre l'œuf et le gros sel dans le bol, puis mixer **15 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver.
6. Abaisser la pâte feuilletée en deux disques inégaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Poser le plus grand des disques sur la plaque préparée. Répartir dessus les lamelles de poire et le chocolat concassé en veillant à laisser 1,5 cm de pâte libre sur tout le pourtour. Ajouter la fève. A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner le pourtour avec le mélange œuf-sel. Superposer le second disque de pâte et souder les bords en les ourlant vers l'intérieur. A l'aide du pinceau de cuisine, badigeonner le dessus de la galette avec le reste de dorure. Dessiner des croisillons à la pointe d'un couteau et enfourner 40 minutes à 180°C. Servir tiède.

VARIANTE(S)

- Pour une version encore plus gourmande de cette galette, ajoutez une fine couche de frangipane avant d'ajouter les lamelles de poire et le chocolat concassé à l'étape 6.



Préparation : 20 min
Temps total : 1 h 40 min



8 parts



Moyen



Valeurs nutritionnelles par portion :
1542 kJ / 371 kcal / Protides 5 g /
Glucides 28 g / Lipides 26 g



BAVAROIS AUX 3 CHOCOLATS

INGREDIENTS

La génoise

3 œufs
100 g de sucre
100 g de farine
30 g de beurre fondu

La bavaroise au chocolat blanc

2 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
150 g de lait entier
150 g de crème fraîche liquide,
35% m.g.
2 jaunes d'œufs
170 g de chocolat blanc

La bavaroise au chocolat au lait

2 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
150 g de lait entier
150 g de crème fraîche liquide,
35% m.g.
2 jaunes d'œufs
160 g de chocolat au lait

La bavaroise au chocolat noir

1 feuille de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
150 g de lait entier
150 g de crème fraîche liquide,
35% m.g.
2 jaunes d'œufs
125 g de chocolat noir,
70% de cacao

USTENSILE(S)

plaque de four
papier cuisson
cadre à pâtisserie rectangulaire
(30 x 26 cm)
cercle à pâtisserie (Ø 20-22 cm)

PREPARATION

La génoise

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et poser dessus un cadre rectangulaire (30 x 26 cm).
2. **Insérer le fouet.** Mettre les œufs et le sucre dans le bol, fouetter **12 min/65°C/vitesse 3.5**, puis **5 min/vitesse 3.5**.
3. Ajouter la farine et mélanger **10 sec/vitesse 1**. Finir d'incorporer délicatement à l'aide de la spatule si nécessaire.
4. Ajouter le beurre fondu et mélanger avec la spatule. Verser le contenu du bol dans le cadre rectangulaire et enfourner 15 minutes. Laisser refroidir complètement avant de découper un rond de génoise à l'aide d'un cercle haut (Ø 20-22 cm). Le poser sur un plat de service avec le cercle.

La bavaroise au chocolat blanc

5. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
6. Mettre le lait, la crème liquide et les jaunes d'œufs dans le bol, puis cuire **8 min/85°C/vitesse 2**.
7. Ajouter la gélatine égouttée et le chocolat blanc, puis mélanger **30 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et laisser tiédir 30 minutes. Napper ensuite la génoise de bavaroise et réserver 1 heure au congélateur.

La bavaroise au chocolat au lait

8. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
9. Mettre le lait, la crème liquide et les jaunes d'œufs dans le bol, puis cuire **8 min/85°C/vitesse 3**.
10. Ajouter la gélatine égouttée et le chocolat au lait, puis mélanger **30 min/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et laisser tiédir 30 minutes. Verser ensuite sur la bavaroise au chocolat blanc et réserver 1 heure environ au congélateur.

La bavaroise au chocolat noir

11. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
12. Mettre le lait, la crème et les jaunes d'œufs dans le bol, puis cuire **8 min/85°C/vitesse 2**.
13. Ajouter la gélatine égouttée et le chocolat noir, puis mélanger **30 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et laisser tiédir 30 minutes. Verser ensuite sur la bavaroise au chocolat au lait et réserver au réfrigérateur 12 heures. Démouler le bavaois en passant une lame de couteau sur les bords du cercle. Servir frais.



Préparation : 30 min
Temps total : 4 h



12 parts



Moyen



Valeurs nutritionnelles par portion :
2019 kJ / 484 kcal / Protides 10 g /
Glucides 36 g / Lipides 33 g



GLACE FAÇON "VIENNETTA" VANILLE CHOCOLAT

INGREDIENTS

La glace façon "Viennetta"

200 g de chocolat noir
6 blancs d'œufs
200 g de sucre glace Thermomix
1000 g de crème liquide, 35% m.g.,
très froide
1 c. à soupe d'extrait de vanille

La sauce chocolat

250 g de chocolat, 70% de cacao
160 g de lait entier

USTENSILE(S)

moule à cake
économe
papier cuisson
moule à cake (10 x 30 cm env.)
film alimentaire
pinceau de cuisine
poche à douille

PREPARATION

La glace façon "Viennetta"

1. Couper 8 bandes de papier cuisson de la longueur d'un moule à cake (30 cm env.) et réserver. Tapisser le moule de film alimentaire.
2. Mettre 150 g de chocolat dans le bol, râper **10 sec/vitesse 10**, puis faire fondre **3 min/60°C/vitesse 1**. Avec un pinceau de cuisine, peindre les bandes de papier cuisson avec 2 ou 3 couches de chocolat, sans toucher les bords, puis réserver au congélateur. Nettoyer le bol.
3. **Insérer le fouet.** Mettre les blancs d'œufs et 100 g de sucre glace dans le bol, fouetter **7 min/37°C/vitesse 3.5** puis **5 min/vitesse 3.5** sans le gobelet doseur. Transvaser la meringue dans un récipient et laisser refroidir. Laver et essuyer le bol.
4. **Insérer le fouet.** Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **2-4 min/vitesse 3**.
5. Ajouter 100 g de sucre glace et l'extrait de vanille, puis mélanger **20 sec/vitesse 3**. Incorporer à la meringue à l'aide de la spatule en enveloppant de bas en haut. Tapisser le fond du moule de cette préparation, puis couvrir d'une plaque de chocolat délicatement décollée du papier cuisson. Renouveler l'opération jusqu'en haut du moule en terminant par une couche de préparation. Couvrir de film alimentaire et réserver 8 heures au congélateur.

La sauce chocolat

6. Mettre 200 g de chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
7. Ajouter le lait et chauffer **5 min/85°C/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver. Démouler sur un plat de service et retirer délicatement le film alimentaire. Réaliser des copeaux de chocolat en râpant 50 g de chocolat avec un économe et en garnir la glace. Servir aussitôt accompagnée de sauce chocolat.



Etape 2



Etape 5



Préparation : 30 min
Temps total : 8 h 50 min



10 portions



Moyen



Valeurs nutritionnelles par portion :
2803 kJ / 674 kcal / Protides 7 g /
Glucides 45 g / Lipides 49 g





LES BEAUX GATEAUX

Suivez nos recettes pas à pas grâce aux photos étapes
et éblouissez vos invités avec des recettes de chef.

CHOCOLAT FRAISE BASILIC

INGREDIENTS

La ganache montée au chocolat blanc (à faire la veille)

- 4 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille) et un récipient d'eau froide
- 500 g de crème liquide, 35% m.g.
- 2 gouttes d'huile essentielle de basilic
- 150 g de chocolat blanc
- 2 pointes de couteau de colorant alimentaire vert en poudre

La gelée de fraise au basilic

- 1 feuille de gélatine (1,9 g/feuille) et un récipient d'eau froide
- 250 g de fraises et quelques-unes pour la finition
- 50 g de sucre
- 2 gouttes d'huile essentielle de basilic

Le biscuit au chocolat

- 3 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre
- 120 g de beurre demi-sel
- 80 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique (½ sachet)
- 20 g de cacao en poudre

La mousse au chocolat et au basilic

- 2 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille) et un récipient d'eau froide
- 175 g de crème liquide, 35% m.g.
- 70 g de chocolat, 70% de cacao
- 2 œufs
- 25 g de sucre
- 2 gouttes d'huile essentielle de basilic

La coque en chocolat

- 200 g de chocolat noir, détaillé en morceaux
- 20 g d'huile de pépins de raisin

PREPARATION

La ganache montée au chocolat blanc (à faire la veille)

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre la crème liquide et l'huile essentielle de basilic dans le bol, puis chauffer **5 min/98°C/vitesse 4**.
3. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée, le chocolat blanc et le colorant alimentaire, puis mélanger **20 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver 1 nuit au frais.
4. Le lendemain, **insérer le fouet**. Mettre la ganache dans le bol, puis fouetter **30 sec/vitesse 3.5**. **Retirer le fouet**. Transvaser dans une poche à douille coupée en biseau et réserver au frais pour la finition.

La gelée de fraise au basilic

5. Mettre la feuille de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
6. Mettre la moitié des fraises et le sucre dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
7. Chauffer **2 min/70°C/vitesse 2**.
8. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et dissoudre **20 sec/vitesse 2**.
9. Ajouter le reste de fraises et l'huile essentielle de basilic, puis mélanger **45 sec/vitesse 3.5**. Répartir dans de petits moules en demi-sphère (Ø 3 cm) puis réserver au congélateur pendant 3 heures. Nettoyer le bol.

Le biscuit au chocolat

10. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapiser une plaque de four de papier cuisson et poser dessus un cadre à pâtisserie (30 x 26 cm).
11. Mettre les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol, puis mélanger **40 sec/vitesse 3.5**.
12. Ajouter le beurre demi-sel, la farine, la levure chimique et le cacao, puis mélanger **30 sec/vitesse 4**. Transvaser sur la plaque préparée et enfourner 10 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser le biscuit refroidir complètement.

La mousse au chocolat et au basilic

13. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
14. **Insérer le fouet**. Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **1-3 min/vitesse 3** jusqu'à obtention d'une crème mousseuse. **Retirer le fouet**. Transvaser dans un récipient et réserver au frais. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

Suite page 74 ►



Préparation : 40 min
Temps total : 20 h



6 portions



Difficile



Valeurs nutritionnelles par portion :
4958 kJ / 1192 kcal / Protides 18 g /
Glucides 83 g / Lipides 86 g



Etape 10



Etape 18



Etape 18



Etape 21



Etape 21

USTENSILE(S)

moules demi-sphère (Ø 3 et 6 cm)

plaque de four

papier cuisson

cadre à pâtisserie rectangulaire

(30 x 26 cm)

poche à douille

emporte-pièce (Ø 6 cm)

15. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
16. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver. Laver et essuyer soigneusement le bol.
17. **Insérer le fouet**. Mettre les œufs, le sucre, l'huile essentielle de basilic et la gélatine soigneusement égouttée dans le bol, fouetter **12 min/65°C/vitesse 3.5**, puis à nouveau pour refroidir la préparation **12 min/vitesse 4**. Pendant ce temps, démouler les demi-sphères de gelée de fraise et replacer au congélateur.
18. Incorporer doucement le chocolat fondu à la crème fouettée à l'aide de la spatule, puis incorporer le contenu du bol. Réserver au frais 5-10 minutes avant de transvaser la mousse dans une poche à douille. Pocher 8 grands moules en demi-sphère (Ø 6 cm) au 3/4. Enfoncer les demi-sphères de gelée de fraise au milieu de chaque grande demi-sphère. A l'aide d'un emporte-pièce (Ø 6 cm) découper des disques de biscuit au chocolat. Disposer chaque disque sur la mousse en exerçant une légère pression. Réserver au congélateur 3 heures minimum. Nettoyer et essuyer le bol.

La coque en chocolat

19. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
20. Ajouter l'huile de pépins de raisin et faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1**. Pendant ce temps, tapisser une plaque de four de papier cuisson. Transvaser le mélange dans un bol creux.
21. Démouler les demi-sphères congelées et les piquer avec un cure-dent au centre de la partie plate. Les tremper dans le chocolat fondu, retirer le cure-dent puis les déposer, face plate vers le bas, sur la plaque préparée. Décorer les coques de ganache au chocolat blanc en tournant en colimaçons, de haut en bas, en réalisant de légères pressions successives sur la poche à douille. Laisser décongeler avant de servir frais décoré de fraises fraîches.

CONSEIL(S)

- Si votre chocolat a refroidi et commence à devenir pâteux, réchauffez-le quelques instants au bain-marie pour qu'il se liquéfie à nouveau.
- A défaut d'huile essentielle de basilic, utilisez 1 bouquet de basilic à l'étape 2, puis filtrer la crème infusée à l'aide d'une passoire fine.

CROUSTILLANT CHOCOLAT FRAMBOISE

INGREDIENTS

Le glaçage noir (à faire la veille)
4 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
175 g d'eau
220 g de sucre
125 g de crème liquide
75 g de cacao en poudre, non sucré

Le pailleté feuilletine
250 g de chocolat noir,
détaillé en morceaux
70 g de beurre
175 g de biscuits Gavotte®

La gelée et la mousse de framboise
4 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
600 g de framboises fraîches
ou surgelées
½ sachet d'agar-agar (1 g)
80 g de sucre
260 g de crème liquide, très froide

USTENSILE(S)

rouleau à pâtisserie
papier cuisson
6 cercles à pâtisserie individuels
(Ø 5,5 cm)
passoire fine
6 moules en demi-sphères
en silicone (Ø 3 cm)
grille à pâtisserie

PREPARATION

Le glaçage noir (à faire la veille)

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre l'eau, le sucre et la crème liquide dans le bol, puis cuire **22 min/120°C/vitesse 2**.
3. Ajouter le cacao et mixer **30 sec/vitesse 3**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et dissoudre **30 sec/vitesse 3**. Transvaser le glaçage dans un récipient et réserver 1 nuit au frais. Nettoyer et essuyer le bol.

Le pailleté feuilletine

5. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Ajouter le beurre et faire fondre **3 min/70°C/☞/vitesse 2**.
7. Ajouter les biscuits Gavotte® et mélanger **15 sec/☞/vitesse 3**.
A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la préparation entre 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 0,5 cm et réserver au frais pendant 25-30 minutes. Une fois le biscuit pris, retirer délicatement le papier cuisson du haut et détailler des ronds à l'aide de cercles à pâtisserie individuels (Ø 5,5 cm). Garder les cercles à pâtisserie en place et réserver au frais.

Suite page 76 ►



Préparation : 30 min
Temps total : 16 h



6 portions



Difficile



Valeurs nutritionnelles par portion :
4007 kJ / 960 kcal / Protides 11 g /
Glucides 101 g / Lipides 53 g

La gelée et la mousse de framboise

8. Mettre 1 feuille de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
9. Mettre les framboises dans le bol et mixer **30 sec/vitesse 7**.
Filtrer le jus avec une passoire fine dans un récipient.
10. Mettre 200 g de jus de framboise dans le bol et réserver le reste pour la mousse. Ajouter l'agar-agar au contenu du bol et chauffer **5 min/100°C/vitesse 2**.
11. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et mélanger **10 sec/vitesse 3**. Transvaser dans des moules en demi-sphères en silicone (Ø 3 cm) et réserver au congélateur jusqu'à prise complète (2 heures env.). Nettoyer et essuyer le bol.
12. Mettre les 3 feuilles de gélatine restantes à tremper dans un récipient d'eau froide.
13. Mettre 60 g de jus de framboise et le sucre dans le bol, puis chauffer **3 min/60°C/vitesse 1**.
14. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et mélanger **10 sec/vitesse 3**.
15. Ajouter le reste de jus de framboise et mélanger **10 sec/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer le bol.
16. **Insérer le fouet**. Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **1-4 min/vitesse 3** jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée. **Retirer le fouet**. Incorporer délicatement la crème fouettée à la préparation à la framboise à l'aide de la spatule. Réserver au frais.
17. Disposer 2 demi-sphères de gelée de framboise, encore prises et assemblées en boule, au centre des cercles de pailleté feuilleté. Verser la mousse de framboise autour de manière à remplir les cercles et réserver au congélateur 3 heures minimum. Poser une grille à pâtisserie sur une plaque plaque de four. Démouler délicatement les croustillants et les poser sur la grille.
18. Mettre le glaçage dans le bol et chauffer **5 min/50°C/vitesse 2**. Couler le glaçage uniformément sur les gâteaux et lisser à l'aide de la spatule. Laisser le glaçage s'égoutter sur la plaque avant de transvaser les croustillants sur des assiettes. Laisser décongeler et servir frais, décorés de quelques framboises.



CROQUANT AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

Le glaçage noir (à faire la veille)
5 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide

175 g d'eau
220 g de sucre
125 g de crème liquide, 35% m.g.
75 g de cacao en poudre

La dacquoise

20 g de farine
40 g de cacao en poudre
160 g d'amande en poudre
180 g de sucre glace Thermomix
6 blancs d'œufs
160 g de sucre

Le praliné aux noisettes

150 g de noisettes émondées
150 g de chocolat au lait au praliné,
détaillé en morceaux
60 g de beurre
40 g de pralin

La mousse au chocolat noir amer

2 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
175 g de crème liquide, 35% m.g.,
très froide
40 g de chocolat noir, 70% de cacao
30 g de chocolat noir, 99% de cacao
2 œufs
25 g de sucre

Le dressage

50 g de copeaux de chocolat

PREPARATION

Le glaçage noir (à faire la veille)

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre l'eau, le sucre et la crème dans le bol, puis cuire **22 min/120°C/vitesse 2**, sans le gobelet doseur.
3. Ajouter le cacao en poudre et mixer **30 sec/vitesse 3**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et mixer **30 sec/vitesse 3**. Transvaser le glaçage dans un récipient et réserver 1 nuit au frais. Nettoyer et essuyer le bol.

La dacquoise

5. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et poser dessus un cercle à pâtisserie (Ø 18-20 cm).
6. Mettre la farine, le cacao, les amandes en poudre et le sucre glace dans le bol, puis mixer **30 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
7. **Insérer le fouet**. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et monter en neige **3 min/vitesse 3.5** en ajoutant le sucre en pluie par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche après 1 minute. **Retirer le fouet**. Incorporer les blancs en neige à la préparation farine-cacao à l'aide de la spatule. Verser la pâte dans le cercle à pâtisserie et enfourner 15-20 minutes à 180°C. Nettoyer et essuyer le bol. A la sortie du four, laisser refroidir la dacquoise complètement avant de l'utiliser.

Le praliné aux noisettes

8. Tapisser à nouveau la plaque de four de papier cuisson et poser dessus un cercle à pâtisserie (Ø 18-20 cm).
9. Mettre les noisettes dans le bol et concasser **30 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
10. Chauffer **3 min/100°C/vitesse 3**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
11. Ajouter le chocolat et le beurre, puis faire fondre **1 min/65°C/vitesse 1**.
12. Ajouter le pralin et mélanger **10 sec/vitesse 2**. Transvaser dans le cercle à pâtisserie posé sur la plaque préparée. Réserver au frais 20 minutes minimum. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

Suite page 80 ►



Préparation : 40 min
Temps total : 15 h



10 parts



Difficile



Valeurs nutritionnelles par portion :
3407 kJ / 815 kcal / Protides 15 g /
Glucides 86 g / Lipides 45 g



SUGGESTION D'ACCORD METS/VIN

- Banyuls, Maury ou vieux Porto
-

USTENSILE(S)

2 plaques de four
 papier cuisson
 2 cercles à pâtisserie (Ø 18-20 cm)
 chalumeau de cuisine
 spatule coudée inox

La mousse au chocolat noir amer

13. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
14. **Insérer le fouet.** Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **1-3 min/vitesse 3** jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse. **Retirer le fouet.** Transvaser dans un récipient et réserver au frais. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
15. Mettre le chocolat noir à 70% et le chocolat noir à 99% dans le bol, puis râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
16. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
17. **Insérer le fouet.** Mettre les œufs, le sucre et la gélatine soigneusement égouttée dans le bol, fouetter **12 min/65°C/vitesse 3.5** puis à nouveau **10 min/vitesse 3.5** pour que la préparation refroidisse. Incorporer délicatement la crème fouettée au chocolat fondu à l'aide de la spatule, puis incorporer ce mélange au contenu du bol. **Retirer le fouet.** Transvaser la moitié de la mousse dans le cercle sur la dacquoise. Poser délicatement le cercle de praliné aux noisettes dessus puis recouvrir avec le reste de mousse. Réserver au congélateur 2 heures minimum. Nettoyer et essuyer le bol.

Le dressage

18. Mettre le glaçage dans le bol et chauffer **5 min/60°C/vitesse 1**. Pendant ce temps, poser une grille sur une plaque de four et réserver.
19. A la sortie du congélateur, décercler le croquant en chauffant les bords du cercle à l'aide d'un chalumeau de cuisine et le poser sur la grille. Couler le glaçage uniformément sur le croquant et lisser régulièrement à l'aide d'une spatule coudée. Laisser prendre le glaçage et déposer le croquant sur un plat de service. Décorer de copeaux de chocolat. Servir frais.



Etape 17



Etape 17



Etape 19

GATEAU DE PAQUES

INGREDIENTS

Le pain de Gênes

250 g de beurre demi-sel mou,
et un peu pour le moule

300 g de sucre

200 g d'amande en poudre

6 œufs

80 g de fécule de maïs

1 sachet de levure chimique (11 g)

10 g de Grand Marnier

La crème au chocolat

300 g de chocolat noir, 70% de cacao,
détaillé en morceaux

300 g de crème liquide, 35% m.g.

Le nid en chocolat

100 g de chocolat noir, 70% de cacao,
détaillé en morceaux

7 œufs de pâques en chocolat

USTENSILE(S)

moule à manqué (Ø 26-28 cm)

plaque de four

papier cuisson

poche à douille

PREPARATION

Le pain de Gênes

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un moule à manqué (Ø 26-28 cm) et réserver.
2. Mettre le beurre et le sucre dans le bol, puis mixer **3 min/vitesse 4**.
3. Ajouter les amandes en poudre et les œufs, puis mixer **3 min/vitesse 5**.
4. Ajouter la fécule de maïs, la levure chimique et le Grand Marnier, puis mélanger délicatement à l'aide de la spatule. Transvaser dans le moule à manqué et enfourner 40 minutes à 180°C. Laisser tiédir le pain de Gênes avant de démouler. Une fois refroidi, couper en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau scie. Nettoyer et essuyer le bol.

La crème au chocolat

5. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1**.
7. Ajouter la crème et mixer **20 sec/vitesse 5**. Etaler le quart de la ganache sur le premier disque de biscuit à l'aide de la spatule puis recouvrir avec le deuxième disque. Masquer entièrement le pain de Gênes avec le reste de ganache puis réserver au frais. Nettoyer et essuyer le bol.

Suite page 82 ►



Préparation : 35 min
Temps total : 1 h 55 min



12 parts



Moyen



Valeurs nutritionnelles par portion :
2976 kJ / 716 kcal / Protides 11 g /
Glucides 49 g / Lipides 52 g

Le nid en chocolat

8. Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver au congélateur pendant 20 minutes.
9. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
10. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1**. Transvaser le chocolat fondu dans une poche à douille. Réaliser une petite incision au bout de la poche. Retirer la plaque de four du congélateur et couler dessus, à la poche à douille, des traits fins et réguliers. Réserver au congélateur 5 minutes. Décoller les copeaux à l'aide d'une lame fine puis former un nid. Poser le nid sur le gâteau, le garnir d'œufs de pâques. Servir aussitôt.



Etape 10



Etape 10



Etape 10



TARTE FINE AUX DEUX CHOCOLATS ET FRUITS ROUGES

INGREDIENTS

La crème au chocolat blanc et vanille

1 gousse de vanille
300 g de crème liquide, 35% m.g.
350 g de chocolat blanc, détaillé en morceaux

La pâte brisée au chocolat

50 g de sucre
50 g de cacao en poudre
200 g de farine
125 g de beurre demi-sel
1 œuf

Le dressage

100 g de fraises
150 g de framboises fraîches
100 g de myrtilles
125 g de groseilles
30 g de sucre glace Thermomix

USTENSILE(S)

poche à douille à embout cannelé
plaque de four
papier cuisson
rouleau à pâtisserie
emporte-pièce (Ø 10 cm)
film alimentaire

PREPARATION

La crème au chocolat blanc et vanille

1. Egrainer la gousse de vanille puis mettre les graines et la gousse dans le bol. Ajouter la crème liquide et chauffer **5 min/98°C/vitesse 4**. Retirer la gousse de vanille.
2. Ajouter le chocolat blanc et mixer **20 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver 3 heures au réfrigérateur.
3. **Insérer le fouet**. Mettre la crème chocolat-vanille dans le bol et faire monter **30 sec/vitesse 1**. **Retirer le fouet**. Transvaser dans une poche à douille à embout cannelé et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

La pâte brisée au chocolat

4. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson.
5. Mettre le sucre et le cacao dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Ajouter la farine, le beurre et l'œuf, puis mixer **20 sec/vitesse 10**. Transvaser sur un plan de travail, former une boule, la filmer, puis réserver 30 minutes au frais. Retirer la pâte du réfrigérateur et l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Détailler 6 cercles à l'aide d'un emporte-pièce (Ø 10 cm). Déposer les cercles de pâte sur la plaque préparée et **enfourner** 15-20 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser refroidir les tartes sur une grille.

Le dressage

7. Répartir la crème au chocolat blanc sur le fond des tartes à l'aide de la poche à douille à embout cannelé. Couper les fraises en deux et les disposer joliment sur le bord des tartes, puis répartir les framboises, les myrtilles et les groseilles au centre. Décorer avec du sucre glace et servir frais.



Préparation : 25 min
Temps total : 4 h 20 min



6 portions



Moyen



Valeurs nutritionnelles par portion :
3667 kJ / 879 kcal / Protéides 13 g /
Glucides 80 g / Lipides 54 g



DACQUOISE PRALINE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

La dacquoise

135 g d'amande en poudre
150 g de sucre glace Thermomix
5 blancs d'œufs
50 g de sucre
40 g de pralin

La ganache chocolat

250 g de chocolat noir,
70% de cacao, détaillé en
morceaux
250 g de crème liquide,
35% m.g., très froide

USTENSILE(S)

plaque de four
papier cuisson
cadre à pâtisserie rectangulaire
(30 x 26 cm)
grille à pâtisserie
emporte-pièce (6 x 6 cm)
spatule coudée inox
poche à douille à embout uni

PREPARATION

La dacquoise

1. Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et y poser un cadre à pâtisserie rectangulaire (30 x 26 cm).
2. Mettre la poudre d'amande et le sucre glace dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
3. **Insérer le fouet**. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et monter en neige **3 min/vitesse 3.5** en ajoutant le sucre en pluie par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche au bout de la première minute. **Retirer le fouet**. Incorporer les blancs en neige délicatement au mélange poudre d'amande-sucre glace à l'aide de la spatule. Transvaser la pâte sur la plaque préparée et l'étaler à l'aide d'une spatule coudée. Saupoudrer de pralin et enfourner 15-20 minutes à 170°C. A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille à pâtisserie pendant 10 minutes. Nettoyer et essuyer le bol.

La ganache chocolat

4. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1**. Transvaser dans un récipient et réserver.
6. **Insérer le fouet**. Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **1-3 min/vitesse 3** jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée. **Retirer le fouet**. Incorporer délicatement la crème fouettée au chocolat fondu à l'aide de la spatule. Transvaser dans une poche à douille à embout uni. Réserver la ganache 5 minutes au frais si elle est trop molle.
7. Détailler la dacquoise en 24 carrés à l'aide d'un emporte-pièce (6 x 6 cm). Pocher la ganache en petites boules sur toute la surface du premier carré, puis poser dessus un deuxième carré. Pocher la ganache à l'identique sur le second carré et poser dessus un troisième carré de dacquoise. Servir aussitôt.



Préparation : 25 min
Temps total : 1 h 5 min



8 portions



Moyen



Valeurs nutritionnelles par portion :
2165 kJ / 519 kcal / Protides 9 g /
Glucides 42 g / Lipides 34 g



DEMI-SPHERES FRAMBOISES CHOCO VANILLE

INGREDIENTS

Le glaçage noir (à faire la veille)
4 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
175 g d'eau
220 g de sucre
125 g de crème liquide, 35% m.g.
75 g de cacao en poudre

La nougatine pistache
25 g d'eau
100 g de sucre
200 g de pistaches non salées,
décortiquées
250 g de chocolat au caramel,
détaillé en morceaux

La crème à la vanille
2 de feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
250 g de lait entier
2 œufs
30 g de farine
50 g de sucre
1 gousse de vanille
250 g de crème liquide, 35% m.g.,
très froide
150 g de caramel au beurre salé
200 g de framboises fraîches

La coque en chocolat
200 g de chocolat noir, 70% de cacao,
détaillé en morceaux
20 g d'huile de pépins de raisin

PREPARATION

Le glaçage noir (à faire la veille)

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre l'eau, le sucre et la crème liquide dans le bol, puis cuire **22 min/120°C/vitesse 2**.
3. Ajouter le cacao et mixer **30 sec/vitesse 3**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et dissoudre **30 sec/vitesse 3**. Transvaser le glaçage dans un récipient et réserver 1 nuit au frais.

La nougatine pistache

5. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole, puis réaliser un caramel blond. Mettre à feu doux puis ajouter les pistaches. Mélanger jusqu'à ce que toutes les pistaches soient enrobées. Transvaser la préparation sur une feuille de papier cuisson et la recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson. L'étaler avec un rouleau à pâtisserie. Laisser refroidir complètement la nougatine puis la casser en morceaux.
6. Mettre les morceaux de nougatine dans le bol et mixer **1 min/vitesse 10**.
7. Ajouter le chocolat, faire fondre **3 min/60°C/vitesse 2**, puis mixer **30 sec/vitesse 10** pour lisser l'appareil. Transvaser la préparation sur une feuille de papier cuisson et la recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson. Étaler sur une épaisseur d'1,5-2 cm avec un rouleau à pâtisserie et réserver au frais 30 minutes. Pendant ce temps, tapisser une plaque de four de papier cuisson. A la sortie du réfrigérateur, détailler des ronds de praliné à l'aide d'un emporte-pièce (Ø 5,5 cm) et les déposer avec les emporte-pièces sur la plaque préparée. Nettoyer et essuyer le bol.

Suite page 90 ►



Préparation : 30 min
Temps total : 17 h



7 portions



Difficile



Valeurs nutritionnelles par portion :
4553 kJ / 1090 kcal / Protides 18 g /
Glucides 126 g / Lipides 55 g



Etape 12



Etape 12



Etape 12



Etape 15



Etape 17

USTENSILE(S)

casserole
 papier cuisson
 rouleau à pâtisserie
 plaque de four
 emporte-pièce (Ø 5,5 cm)
 poche à douille
 moule demi-sphère (Ø 6 cm)
 grille à pâtisserie

La crème à la vanille

8. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
9. Mettre le lait, les œufs, la farine et le sucre dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
10. Egrainer la gousse de vanille puis ajouter les graines et la gousse au contenu du bol. Puis cuire **10 min/98°C/vitesse 3**. Retirer la gousse de vanille.
11. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et dissoudre **20 sec/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver. Laisser refroidir la crème pâtissière pendant 1 heure. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
12. **Insérer le fouet**. Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **2 min/vitesse 3.5** jusqu'à obtention d'une crème fouettée. **Retirer le fouet**. Incorporer la crème fouettée à la crème pâtissière, transvaser dans une poche à douille et remplir les demi-sphères (Ø 6 cm) à moitié. Ajouter 1 c. à café de caramel au beurre salé, insérer 3 framboises puis couvrir avec 1 disque de praliné. Réserver 3 heures au congélateur. Nettoyer et essuyer le bol. Démouler les demi-sphères en passant rapidement le dos des moules sous un filet d'eau chaude et réserver au congélateur.

La coque en chocolat

13. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
14. Faire fondre **4 min/55°C/vitesse 3**.
15. Ajouter l'huile de pépins de raisin et mélanger **30 sec/vitesse 1**. Transvaser le chocolat fondu dans un récipient. Piquer le côté plat des demi-sphères avec un cure-dent et les tremper dans le chocolat fondu et les déposer côté plat sur une grille à pâtisserie. Réserver au congélateur. Nettoyer et essuyer le bol.
16. Mettre le glaçage noir dans le bol et réchauffer **4 min/50°C/vitesse 3**.
17. Sortir la grille du congélateur et la poser sur une plaque de four. Couler le glaçage généreusement sur les coques de façon à les napper complètement. Laisser égoutter le glaçage et déposer les demi-sphères sur des assiettes de service. Servir frais accompagnées de caramel au beurre salé.

RECETTES DE CHEF

Brocéliande et Choco-Praliné Abricot
2 recettes imaginées par Rodolphe Groizard,
Chef pâtissier à La Mare aux oiseaux



Rodolphe Groizard

“Si j’ai tout de suite compris
que la pâtisserie est un tout autre
monde pour un cuisinier,
je me suis vite entouré d’alliés
de qualité pour satisfaire
les Becs sucrés !
Avec Rodolphe GROIZARD,
et mon Thermomix® les desserts
ont trouvé leur équilibre.”

Eric GUERIN
La Mare aux oiseaux

BROCELIANDE

INGREDIENTS

La crème citron

80 g de jus de citron
20 g de crème liquide, 35% m.g.
2 œufs
95 g de sucre
10 g de fécule de maïs
20 g de beurre

La mousse choco-caramel soufflé

4 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
250 g de crème liquide, 35% m.g.
100 g de chocolat au lait,
saveur caramel
4 jaunes d'œufs
50 g de sucre
50 g d'eau

Le crumble sésame noir

50 g de graines de sésame noir
50 g de beurre
50 g de farine
50 g de sucre

La glace au chocolat noir extra

160 g de lait
10 g de lait en poudre
40 g de crème fraîche
40 g de sucre
20 g de miel
40 g de chocolat noir, 70% de cacao

La branche en chocolat

100 g de chocolat noir, 70% de cacao
50 g d'eau
100 g de glaçons

Le dressage

100 g de chocolat noir
1 bouquet de menthe fraîche

PREPARATION

Crème citron

1. Mettre le jus de citron, la crème liquide, les œufs, le sucre et la fécule de maïs dans le bol, et cuire **15 min/100°C/vitesse 3**.
2. Ajouter le beurre et mixer **3 min/vitesse 8**. Transvaser dans un récipient et réserver au frais 3 heures minimum. Pendant ce temps, tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
3. A la sortie du réfrigérateur, transvaser la crème citron dans une poche à douille et réaliser 3 bandes de crème citron d'environ 30 cm de longueur sur la plaque préparée. Réserver au congélateur 3 heures environ.

Mousse choco-caramel soufflé

4. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
5. Réaliser 3 tubes de papier guitare (Ø 4 cm env.) de 25-30 cm de longueur en les collant avec de l'adhésif, puis réserver.
6. **Insérer le fouet**. Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **2-4 min/vitesse 3** jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée. **Retirer le fouet**. Transvaser dans un récipient et réserver au frais. Nettoyer le bol.
7. Mettre le chocolat au lait saveur caramel dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
8. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
9. **Insérer le fouet**. Mettre les jaunes d'œufs, le sucre, l'eau et la gélatine soigneusement égouttée dans le bol, fouetter **12 min/65°C/vitesse 3.5** puis à nouveau **25 min/vitesse 3.5** pour que la préparation refroidisse. Incorporer d'abord délicatement le chocolat-caramel fondu à la crème fouettée à l'aide de la spatule, puis incorporer au contenu du bol. **Retirer le fouet**. Réserver le bol 5 minutes au frais, puis transvaser dans une poche à douille.
10. Insérer les bandes de crème citron dans les tubes préparés puis remplir de mousse choco-caramel. Réserver 1 heure au congélateur. Nettoyer le bol.

Suite page 94 ►



Préparation : 1 h
Temps total : 10 h



6 portions



Difficile



Valeurs nutritionnelles par portion :
3788 kJ / 909 kcal / Protides 15 g /
Glucides 80 g / Lipides 58 g



Etape 10



Etape 19



Etape 23

USTENSILE(S)

plaque de four
papier cuisson
poche à douille
papier guitare
bac à glaçons
pinceau de cuisine
papier absorbant

Le crumble sésame noir

11. Préchauffer le four à 140°C (Th. 4-5). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
12. Mettre les graines de sésame noir dans le bol et mouliner **3 min/vitesse 10**.
13. Ajouter le beurre, la farine et le sucre, puis sabler **30 sec/vitesse 4**. Transvaser sur la plaque préparée et enfourner 30 minutes à 140°C. Nettoyer le bol.

La glace au chocolat noir extra

14. Mettre le lait, le lait en poudre, la crème fraîche, le sucre et le miel, et chauffer **10 min/90°C/vitesse 3**.
15. Ajouter le chocolat noir et mixer **10 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un bac à glaçons et réserver au congélateur pendant 3 heures. Nettoyer le bol.
16. Mettre les glaçons de chocolat dans le bol et mixer **Turbo/2 sec/3 fois**.
17. **Insérer le fouet**. Emulsionner **30 sec/vitesse 6**. **Retirer le fouet**. Transvaser dans un récipient et réserver au congélateur. Nettoyer et essuyer le bol.

La branche en chocolat

18. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
19. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1**. Pendant ce temps, tapisser un récipient de papier absorbant. Transvaser le chocolat fondu dans une poche à douille et réaliser une petite incision au bout de la poche.
20. Mettre l'eau et les glaçons dans un récipient. A la poche à douille, dessiner des branches de chocolat sur l'eau très froide. Au contact de l'eau, le chocolat fige immédiatement. Retirer les branches et les déposer dans le récipient préparé et réserver. Nettoyer et essuyer le bol.

Le dressage

21. Démouler les tubes et les détailler en tronçons de 5 cm de longueur. Réserver au congélateur.
22. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
23. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1**. A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner les tubes de chocolat fondu pour donner un effet d'écorce. Disposer le tronc au centre de l'assiette, le garnir de branches de chaque côté et garnir la base du tronc de crumble. Réaliser une boule de glace et la poser derrière l'arbre, décorer de petites feuilles de menthe. Laisser décongeler 20 minutes à température ambiante avant de servir.

CHOCO-PRALINE ABRICOT

INGREDIENTS

Le glaçage noir (à faire la veille)

4 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
175 g d'eau
220 g de sucre
125 g de crème liquide entière
75 g de cacao en poudre, non sucré

La nougatine pralinée

25 g d'eau
100 g de sucre
100 g d'amandes émondées
100 g de noisettes
250 g de chocolat au lait

La mousse au chocolat

150 g de chocolat noir, 70% de cacao,
détaillé en morceaux
500 g de crème liquide, 35% m.g.,
très froide

La gelée d'abricot

3 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
500 g d'abricots frais, dénoyautés
1 sachet d'agar-agar

La glace à l'estragon

1 bouquet d'estragon frais
250 g de lait entier
25 g de poudre de lait
50 g de sucre
20 g de miel
2 jaunes d'œufs
25 g de beurre doux

PREPARATION

Le glaçage noir (à faire la veille)

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre l'eau, le sucre et la crème liquide dans le bol, et cuire **11 min/120°C/vitesse 2**.
3. Ajouter le cacao en poudre et mixer **30 sec/vitesse 3**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et mixer **30 sec/vitesse 3**. Transvaser le glaçage dans un récipient et réserver 1 nuit au frais. Nettoyer et essuyer le bol.

La nougatine pralinée

5. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole, puis réaliser un caramel blond. Mettre à feu doux, ajouter les amandes et les noisettes, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'un caramel. Transvaser la préparation sur une feuille de papier cuisson et couvrir d'une deuxième feuille. Abaisser avec un rouleau à pâtisserie. Laisser refroidir complètement la nougatine avant de la casser en morceaux.
6. Mettre les morceaux de nougatine dans le bol et mixer **1 min/vitesse 10**.
7. Ajouter le chocolat au lait, faire fondre **3 min/60°C/vitesse 2**, puis mixer **30 sec/vitesse 10** pour lisser l'appareil. Transvaser sur une feuille de papier cuisson et recouvrir d'une seconde feuille. Abaisser sur une épaisseur de 1,5-2 cm avec un rouleau à pâtisserie et réserver au frais 30 minutes. Pendant ce temps, tapisser une plaque de four de papier cuisson. A la sortie du réfrigérateur, détailler des ronds de praliné à l'aide d'un emporte-pièce (Ø 5,5 cm) et les déposer avec les emporte-pièces sur la plaque préparée. Nettoyer et essuyer le bol.

La mousse au chocolat

8. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
9. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1**. Transvaser dans un récipient et réserver à température ambiante. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

Suite page 96 ►



Préparation : 50 min
Temps total : 24 h



6 portions



Difficile



Valeurs nutritionnelles par portion :
5668 kJ / 1358 kcal / Protides 22 g /
Glucides 118 g / Lipides 86 g

USTENSILE(S)

casserole
rouleau à pâtisserie
plaque de four
papier cuisson
emporte-pièce (Ø 5,5 cm)
poche à douille
bac à glaçons
grille à pâtisserie
chalumeau de cuisine

10. **Insérer le fouet.** Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **2 min/vitesse 3.5** jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly. **Retirer le fouet.** Incorporer délicatement la crème chantilly au chocolat fondu à l'aide de la spatule. Transvaser la mousse dans une poche à douille et mouler les emporte-pièces au 3/4, puis réserver 3 heures au congélateur. Réserver le reste de mousse au frais dans la poche à douille pour la finition. Nettoyer et essuyer le bol.

La gelée d'abricot

11. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
12. Mettre les abricots dans le bol et mixer **45 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
13. Ajouter l'agar-agar puis chauffer **8 min/100°C/vitesse 2**.
14. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et mélanger **20 sec/vitesse 4**. Laisser tiédir 1 heure à température ambiante puis mouler dans les emporte-pièces. Réserver 2 heures au congélateur. Nettoyer et essuyer le bol.

La glace à l'estragon

15. Mettre l'estragon et le lait dans le bol, puis mixer **1 min/vitesse 10**.
16. Ajouter la poudre de lait, le sucre, le miel, les jaunes d'œufs et le beurre, mélanger **10 sec/vitesse 2**, puis cuire **10 min/90°C/vitesse 3**. Transvaser dans des bacs à glaçons. Réserver 3 heures minimum au congélateur. Nettoyer et essuyer le bol.
17. Mettre les glaçons d'estragon dans le bol et mixer **1 min/vitesse 6** en vous aidant de la spatule.
18. **Insérer le fouet.** Fouetter **30 sec/vitesse 3.5**. **Retirer le fouet.** Transvaser dans un récipient et réserver au congélateur jusqu'au moment de servir. Nettoyer et essuyer le bol.
19. Retirer les gâteaux du congélateur, les décercler à l'aide d'un chalumeau de cuisine et d'une pique apéritive piquée au centre. Disposer les gâteaux sur une grille à pâtisserie et laisser la pique en place. Décorer les gâteaux d'une spirale de mousse au chocolat en tournant la pique d'une main et en tenant la poche à douille de l'autre main.
20. Mettre le glaçage noir dans le bol et chauffer **5 min/50°C/vitesse 1**. Transvaser le glaçage dans un bol creux, puis y tremper les gâteaux encore congelés jusqu'au niveau du décor. Transvaser sur une assiette et laisser décongeler. Au moment de servir, faire une quenelle de glace à l'aide d'une cuillère à soupe trempée dans un peu d'eau tiède, la disposer sur le gâteau et servir aussitôt.



Etape 20



Etape 21



LES MIGNARDISES

A servir avec le café ou à offrir en toutes occasions,
réalisez des mignardises savoureuses et originales.



ROCHER COCO CHOCOLAT

INGREDIENTS

60 g de chocolat noir,
détaillé en morceaux
100 g de noix de coco, râpée
100 g de sucre
2 blancs d'œufs

USTENSILE(S)

plaque de four
papier cuisson

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
2. Mettre le chocolat dans le bol et râper **5 sec/vitesse 5**. Transvaser le chocolat râpé dans un récipient et réserver.
3. Mettre la noix de coco, le sucre et les blancs d'œufs dans le bol, puis mélanger **30 sec/vitesse 2**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter le chocolat râpé et mélanger **10 sec/vitesse 1**. Prélever l'équivalent d'une c. à soupe de pâte et former de petits rochers sur la plaque de cuisson préparée. Enfourner 10-12 minutes à 180°C, ou jusqu'à légère coloration dorée. Laisser refroidir avant de déguster.



Préparation : 10 min
Temps total : 20 min



15 pièces



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
395 kJ / 95 kcal / Protides 1 g /
Glucides 9 g / Lipides 6 g



ROSES DES SABLES

INGREDIENTS

200 g de chocolat noir,
détaillé en morceaux
80 g de beurre demi-sel,
coupé en morceaux
150 g de flocons de maïs,
type corn flakes®

USTENSILE(S)

plaque de four
papier cuisson

PREPARATION

1. Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
2. Mettre le chocolat et le beurre dans le bol, et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Faire fondre **5 min/60°C/vitesse 1**.
4. **Insérer le fouet**. Fouetter **2 min/☞/vitesse 1** en ajoutant les flocons de maïs petit à petit par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Répartir le contenu du bol en petits tas sur la plaque préparée à l'aide de deux cuillères à soupe. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 30 minutes. Servir aussitôt.



Préparation : 15 min
Temps total : 40 min



15

15 pièces



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion ;
613 kJ / 147 kcal / Protides 1 g /
Glucides 16 g / Lipides 8 g

SAUCISSON AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

130 g de sucre
 130 g de biscuits secs,
 type Petit Beurre®
 50 g de guimauve
 ou 12 Chamallows®
 200 g de chocolat noir,
 70% de cacao, détaillé
 en morceaux
 100 g de beurre,
 coupé en morceaux
 1 œuf

USTENSILE(S)

papier aluminium

PREPARATION

1. Mettre le sucre dans le bol et mixer **5 sec/vitesse 9**. Transvaser le sucre glace dans un récipient et réserver.
2. Mettre les biscuits et la guimauve dans le bol, puis mixer **5 sec/vitesse 6**. Transvaser dans un récipient et réserver.
3. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 9**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter le beurre et mixer **2 min/50°C/vitesse 4**.
5. Ajouter l'œuf et 100 g de sucre glace, puis mixer **30 sec/vitesse 4**. Incorporer cette préparation au mélange guimauve-biscuits, puis transvaser sur une feuille de papier aluminium. Rouler la feuille de manière à former un saucisson. Réserver 6 heures au réfrigérateur.
6. Rouler le saucisson dans le reste de sucre glace avant de servir en tranches fines.

CONSEIL(S)

- En fonction de vos goûts et de votre créativité, ajoutez des noisettes, des framboises ou des fraises Tagada®.
- Fabriquez votre propre étiquette "Saucisson maison" pour une présentation plus réaliste et ludique.



Préparation : 10 min
 Temps total : 6 h 15 min



20 portions



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
 672 kJ / 161 kcal / Protides 2 g /
 Glucides 17 g / Lipides 10 g



SUCETTES AU CHOCOLAT BLANC ET A LA NOIX DE COCO

INGREDIENTS

La namélaka noix de coco

2 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
100 g de lait de coco
120 g de chocolat blanc, détaillé
en morceaux
200 g de crème liquide entière,
très froide

La coque en chocolat et le montage

200 g de chocolat blanc,
détaillé en morceaux
20 g d'huile de pépins de raisin
40 g de noix de coco, râpée

USTENSILE(S)

moule demi-sphère
bâtonnets de bois

PREPARATION

La namélaka noix de coco

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre le lait de coco dans le bol et chauffer **4 min/90°C/vitesse 2**.
3. Ajouter la gélatine égouttée et le chocolat blanc, puis mélanger **1 min/70°C/vitesse 2**.
4. Ajouter la crème liquide et mélanger **1 min/vitesse 3**. Transvaser la crème à la noix de coco dans des moules en demi-sphère, type moule à pop-cakes par exemple (Ø 1,5 cm max.). Réserver au congélateur pendant 3 heures environ.

La coque en chocolat et le montage

5. Poser deux demi-sphères congelées l'une sur l'autre de façon à former une belle boule. Enfoncer délicatement un bâtonnet à glace dans la boule et réserver au congélateur. Renouveler l'opération pour toutes les demi-sphères.
6. Mettre le chocolat blanc et l'huile de pépins de raisin dans le bol, et faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1**. Transvaser le chocolat fondu dans un bol creux et y tremper les sucettes de manière à les napper d'une belle coque uniforme. Saupoudrer aussitôt de noix de coco râpée. Laisser les sucettes décongeler avant de servir frais.

CONSEIL(S)

- L'utilisation d'huile de pépins de raisin permet l'obtention d'une coque plus fine. Elle facilite aussi le travail du chocolat.
- Remplacez par exemple la noix de coco par des billes de couleur en sucre.



Préparation : 15 min
Temps total : 3 h 30 min



10 pièces



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
1290 kJ / 310 kcal / Protides 4 g /
Glucides 20 g / Lipides 24 g



ASSORTIMENT DE TRUFFES AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

La ganache au chocolat noir

100 g de chocolat, 70% de cacao,
détaillé en morceaux
100 g de crème liquide,
35% de m.g.

La ganache au chocolat au lait

120 g de chocolat au lait,
détaillé en morceaux
80 g de crème liquide, 35% m.g.

La ganache au chocolat blanc

130 g de chocolat blanc,
détaillé en morceaux
50 g de crème liquide, 35% m.g.

La finition

50 g de cacao en poudre
50 g de pralin
50 g de noix de coco, râpée

USTENSILE(S)

spatule
gobelet doseur

PREPARATION

La ganache au chocolat noir

1. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**.
Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter la crème liquide et faire fondre **5 min/60°C/vitesse 1**.
Transvaser dans un récipient et réserver 3 heures au réfrigérateur.

La ganache au chocolat au lait

3. Mettre le chocolat au lait dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**.
Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter la crème liquide et faire fondre **5 min/60°C/vitesse 1**.
Transvaser dans un récipient et réserver 3 heures au réfrigérateur.
Nettoyer le bol.

La ganache au chocolat blanc

5. Mettre le chocolat blanc dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**.
Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Ajouter la crème liquide et faire fondre **5 min/60°C/vitesse 1**.
Transvaser dans un récipient et réserver 3-4 heures au réfrigérateur.

La finition

7. Mettre le cacao en poudre, le pralin et la noix de coco dans 3 assiettes.
A l'aide d'une c. à café, prélever une petite quantité de ganache au chocolat noir, la façonner en boulettes avec les mains (Ø 2 cm env.) puis la rouler dans le cacao en poudre. Procéder de même avec le chocolat blanc et la noix de coco, puis avec le chocolat au lait et le pralin. Déguster aussitôt.

CONSEIL(S)

- Passez les truffes enrobées de cacao dans un tamis ou une passoire et secouez légèrement pour éliminer l'excédent de cacao.

VARIANTE(S)

- Variez vos truffes à l'envie : parfumez-les au rhum, au whisky ou à l'Amaretto, et enrobez-les de chocolat blanc râpé ou de pistaches concassées par exemple.



Préparation : 15 min
Temps total : 45 min



30 pièces



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
480 kJ / 116 kcal / Protides 2 g /
Glucides 8 g / Lipides 8 g





BONBONS AU CHOCOLAT ET AUX FRUITS SECS

INGREDIENTS

325 g de crème liquide, 35% m.g.
 250 g de sucre
 230 g de miel liquide
 35 g de beurre, coupé en morceaux
 125 g de chocolat, 70% de cacao, détaillé en morceaux
 75 g de chocolat, 99% de cacao, détaillé en morceaux
 1 pincée de fleur de sel
 50 g d'amandes émondées, torréfiées
 50 g de cacahuètes grillées à sec, non salées
 50 g de noix de cajou grillées, non salées

PREPARATION

1. Mettre la crème liquide, le sucre et le miel dans le bol, et cuire **50 min/120°C/vitesse 3**, sans le gobelet doseur.
2. Ajouter le beurre et mélanger **20 sec/vitesse 3**.
3. Ajouter le chocolat à 70% de cacao, le chocolat à 99% de cacao et la fleur de sel, puis mélanger **20 sec/vitesse 3**.
4. Ajouter les amandes, les cacahuètes et les noix de cajou, puis mélanger **15 sec/vitesse 2**. Verser dans un cadre à pâtisserie (15 x 25 cm env.) et réserver au frais 2 heures au minimum avant de couper en bouchées (2 x 2 cm env.). Servir en accompagnement du café par exemple.

CONSEIL(S)

- Après cuisson, le mélange crème-sucre-miel doit avoir la consistance d'une confiture de lait un peu caramélisée.



Préparation : 10 min
 Temps total : 3 h



80 pièces



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
 265 kJ / 63 kcal / Protides 1 g /
 Glucides 6 g / Lipides 4 g



MENDIANTS AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

- 250 g de chocolat, détaillé en morceaux
- 50 g de fruits secs variés (noix, amandes, noisettes, noix de pécan...), concassés
- 50 g de fruits confits variés (orange, cerise, angélique, ...), détaillés en petits morceaux
- 1 c. à soupe de raisins secs

USTENSILE(S)

- plaque de four
- papier cuisson

PREPARATION

1. Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
2. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 7**. Transvaser le chocolat râpé dans un récipient et réserver.
3. Remettre 180 g de chocolat râpé dans le bol et faire fondre **3 min/55°C/vitesse 2**.
4. Ajouter le reste de chocolat râpé et tempérer **2 min/vitesse 2.5**.
5. Prélever 1 bonne c. à café de chocolat fondu et, du bout de la cuillère, le laisser goutter en un disque d'1 mm d'épaisseur (Ø 5 cm env.) sur la plaque préparée. Garnir les mendiants au fur et à mesure de fruits secs et confits. Laisser prendre au réfrigérateur 15-20 minutes avant de servir.

CONSEIL(S)

- Conservez 2-3 semaines au réfrigérateur dans une boîte hermétique en intercalant entre chaque une feuille de papier sulfurisé.



Préparation : 30 min
Temps total : 40 min



24 pièces



Moyen



Valeurs nutritionnelles par portion :
311 kJ / 75 kcal / Protides 1 g /
Glucides 9 g / Lipides 4 g

CARRÉ MENTHE CHOCOLAT

INGREDIENTS

Le biscuit

- 60 g de beurre demi-sel,
et un peu pour le moule
- 50 g de farine, et un peu
pour le moule
- 100 g de chocolat noir,
détaillé en morceaux
- 2 œufs
- 150 g de sucre
- 1 c. à café de levure chimique
(1/2 sachet)
- 30 g de cacao en poudre

La crème à la menthe

- 120 g de crème fraîche épaisse,
35% m.g.
- 2 c. à café d'arôme naturel
de menthe
- 1 branche de menthe fraîche,
effeuillée
- 1 trait de colorant alimentaire vert
- 250 g de chocolat blanc,
détaillé en morceaux

Les carrés de chocolat et le montage

- 130 g de chocolat noir,
70% de cacao, détaillé
en morceaux

USTENSILE(S)

- moule carré (20 x 20 cm)
- passoire fine
- papier cuisson
- papier guitare (ou papier plastifié)
- rouleau à pâtisserie
- plaque de four

PREPARATION

Le biscuit

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule carré (20 x 20 cm), puis réserver.
2. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**.
3. Ajouter le beurre et faire fondre **3 min/70°C/vitesse 1**.
4. Ajouter les œufs, la farine, le sucre, la levure chimique et le cacao, puis mixer **30 sec/vitesse 4**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Mixer à nouveau **20 sec/vitesse 4**. Transvaser dans le moule préparé et cuire 15-20 minutes à 180°C, ou jusqu'à ce que le biscuit soit ferme. A la sortie du four, laisser refroidir complètement. Nettoyer le bol.

La crème à la menthe

6. Mettre la crème fraîche, l'arôme naturel de menthe, la menthe fraîche et le colorant vert dans le bol, chauffer **5 min/98°C/vitesse 4**, puis laisser infuser dans le bol pendant 30 minutes. Filtrer à l'aide d'une passoire fine et remettre la crème filtrée dans le bol.
7. Ajouter le chocolat blanc et faire fondre **4 min/70°C/vitesse 2**. Transvaser sur le biscuit et réserver au congélateur deux heures minimum. Nettoyer le bol.

Les carrés de chocolat et le montage

8. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
9. Faire fondre **4 min/55°C/vitesse 1**, puis tempérer **8 min/vitesse 4**. Pendant ce temps, poser une feuille de papier cuisson sur un plan de travail. Verser le chocolat sur le papier cuisson et appliquer dessus une feuille de papier guitare. Avec un rouleau à pâtisserie, étaler le chocolat et de manière homogène entre les deux feuilles de manière à couvrir toute la surface du papier. Faire glisser délicatement le tout sur une plaque de four et réserver 20 minutes au frais. Le chocolat ne doit pas être totalement pris.
10. Sans retirer le papier guitare, prédécouper des carrés (2 x 2 cm) à l'aide du dos d'un couteau, puis remettre au frais 1 heure minimum.
11. Démouler le biscuit garni de crème, puis découper le biscuit congelé en carrés (2 x 2 cm) avec une lame passée sous un filet d'eau chaude. Réserver au réfrigérateur. Sortir la plaque de chocolat, retirer délicatement la feuille de papier guitare et finir la découpe des copeaux. En poser un sur chaque biscuit. Servir frais pour accompagner le café.



Préparation : 30 min
Temps total : 4 h 30 min



30 pièces



Difficile



Valeurs nutritionnelles par portion :
630 kJ / 151 kcal / Protides 2 g /
Glucides 15 g / Lipides 9 g



VARIANTE(S)

- Pour un goût plus original, remplacez la menthe par du basilic.
-

CROUSTILLANT AU CHOCOLAT COMME UN WHOOPI PIE

INGREDIENTS

La pâte

180 g d'amandes émondées
50 g de cacao en poudre
2 blancs d'œufs
200 g de sucre

La ganache

120 g de chocolat noir,
détaillé en morceaux
60 g de crème liquide, 35% m.g.

USTENSILE(S)

2 plaques de four
poche à douille avec embout uni
grille à pâtisserie
papier cuisson

PREPARATION

La pâte

1. Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6). Tapiser deux plaques de four de papier cuisson et réserver.
2. Mettre les amandes émondées et le cacao en poudre dans le bol, puis mixer **20 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
3. **Insérer le fouet**. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et monter en neige **3 min/vitesse 3.5** en versant petit à petit, pendant la dernière minute, le sucre sur les couteaux en marche. Incorporer délicatement les blancs d'œufs fouettés au mélange poudre d'amande-cacao à l'aide de la spatule. La pâte doit être bien épaisse et collante. Transvaser dans une poche à douille munie d'un embout uni, puis former 18 tas de pâte (Ø 3 cm env.) sur les plaques préparées en veillant à les espacer de 2-3 cm. Enfourner 15-20 minutes à 170°C, en retournant les plaques de biscuits à mi-cuisson pour permettre une cuisson homogène. Les biscuits sont cuits lorsqu'ils sont légèrement fendillés sur le dessus. En fin de cuisson, transvaser sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir complètement. Nettoyer le bol.

La ganache

4. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **7 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Faire fondre **3 min/55°C/vitesse 1**.
6. Ajouter la crème liquide et mélanger **20 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un récipient et réserver.
7. Étaler 1 c. à café de ganache sur la face plate d'un biscuit. Poser dessus un second biscuit et presser délicatement pour souder les deux. Le chocolat doit déborder légèrement. Laisser durcir au réfrigérateur avant de servir.

CONSEIL(S)

- Servez pour accompagner café ou thé.
- Joliment présentés, ces petits biscuits font de petits cadeaux fait-maison fort appréciés.



Préparation : 20 min
Temps total : 1 h



24 pièces



Facile



Valeurs nutritionnelles par portion :
521 kJ / 124 kcal / Protides 2 g /
Glucides 13 g / Lipides 7 g



GIANDUJA CHOCO PASSION

INGREDIENTS

Le glaçage (à réaliser la veille)

- 2 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille)
et un récipient d'eau froide
- 30 g de lait
- 20 g de jus de fruit de la passion
- 75 g de crème liquide entière
- 50 g de miel liquide
- 200 g de chocolat blanc, détaillé
en morceaux
- 1 pincée de colorant alimentaire
jaune, à ajuster en fonction de
la couleur souhaitée

Le gianduja choco-cahuète

- 150 g de cacahuètes grillées à sec
et non salées
- 15 g d'huile de noisette
- 150 g de chocolat au caramel,
détaillé en morceaux

L'émulsion choco-passion

- 90 g de lait
- 90 g de crème liquide entière
- 75 g de jus de fruit de la passion
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 180 g de chocolat noir,
70% de cacao, détaillé en
morceaux

USTENSILE(S)

- plaque de four
- cadre à pâtisserie rectangulaire
(15 x 25 cm env.)
- chalumeau de cuisine

PREPARATION

Le glaçage (à réaliser la veille)

1. Mettre la gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre le lait, le jus de fruit de la passion, la crème liquide, le miel et le chocolat blanc dans le bol, puis chauffer **5 min/70°C/vitesse 2**.
3. Ajouter la gélatine égouttée et le colorant jaune, puis mélanger **10 sec/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver une nuit au réfrigérateur.

Le gianduja choco-cahuète

4. Tapiser une plaque de four de papier cuisson et poser dessus un cadre à pâtisserie rectangulaire (15 x 25 cm env.).
5. Mettre les cacahuètes et l'huile de noisette dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 10**.
6. Ajouter le chocolat au caramel, faire fondre **3 min/70°C/vitesse 3**, puis mélanger **30 sec/vitesse 10** pour lisser la préparation. Transvaser dans le cadre à pâtisserie de manière à obtenir une couche homogène. Au besoin, incliner légèrement la plaque en tous sens en maintenant le cadre d'une main pour répartir la préparation sur toute la surface. Réserver au frais pendant 30 minutes. Nettoyer le bol.

L'émulsion choco-passion

7. Mettre le lait, la crème liquide, le jus de fruit de la passion, les jaunes d'œuf et le sucre, mélanger **10 sec/vitesse 4**, puis cuire **8 min/85°C/vitesse 1**.
8. Ajouter le chocolat et mélanger **40 sec/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver au frais une heure. Au bout de ce temps, verser l'émulsion dans le cadre sur le gianduja et congeler 4 heures environ. Nettoyer le bol.
9. Mettre le glaçage dans le bol, puis chauffer **3 min/55°C/vitesse 2.5**. Verser le glaçage sur l'émulsion choco-passion dans le cadre à pâtisserie et réserver au frais 15 minutes environ. Démouler le gâteau en chauffant les bords du moule à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Détailler en petits carrés (2 x 2 cm) et laisser décongeler complètement avant de servir frais.

CONSEIL(S)

- Pour de jolies bouchées aux bords soignés, chauffez la lame du couteau en la passant sous un filet d'eau chaude avant de découper.



Préparation : 15 min
Temps total : 5 h 38 min



25 pièces



Moyen



Valeurs nutritionnelles par portion :
818 kJ / 197 kcal / Protides 4 g /
Glucides 16 g / Lipides 12 g



INDEX

ALPHABETIQUE

- A**
- Assortiment de truffes au chocolat 106
- B**
- Bavarois aux 3 chocolats 66
- Biscuits fourrés type Oréo® 36
- Bonbons au chocolat et aux fruits secs 108
- Brocéliande (*recette de chef*) 92
- Brownies 35
- Bûche chocolat orange 61
- C**
- Cake chocolat et gingembre confit 14
- Carré menthe chocolat 110
- Charlotte au chocolat et à la banane 46
- Chocolat fraise basilic 72
- Choco-praliné abricot (*recette de chef*) 95
- Cookies tout chocolat 29
- Coulant au chocolat cœur cerise 22
- Crème au chocolat 12
- Crème brûlée au chocolat 13
- Crème renversée au chocolat 10
- Croustillant au chocolat comme un Whoopi Pie .. 112
- Croustillant chocolat framboise 75
- Croquant au chocolat 78
- Crumble au chocolat blanc, mangue et citron vert .. 20
- D**
- Dacquoise praliné au chocolat 86
- Demi-sphères framboises choco vanille 88
- E**
- Eclairs au chocolat 49
- F**
- Forêt noire 55
- G**
- Galette des rois poire chocolat 64
- Gâteau au chocolat léger 26
- Gâteau de Pâques 81
- Gianduja choco passion 114
- Glace façon "Viennetta" vanille chocolat 68
- M**
- Madeleines au chocolat 33
- Mendiants au chocolat 109
- Moelleux au chocolat 16
- Mousse chocolat noir caramel 08
- Mud Cake 24
- Muffins au chocolat et noix de pécan 34
- N**
- Napolitain 52
- O**
- Opéra 58
- P**
- Pavé au chocolat épicé 18
- R**
- Rocher coco chocolat 100
- Roses des sables 101
- Roulé chocolat noisette 28
- S**
- Sablés au chocolat 32
- Sablés viennois au chocolat 30
- Saucisson au chocolat 102
- Soufflé au chocolat 44
- Sucettes au chocolat blanc et à la noix de coco 104
- T**
- Tarte chocolat au lait et fraises 42
- Tartelettes chocolat citron jaune 40
- Tarte fine aux deux chocolats et fruits rouges 84

REMERCIEMENTS

Heureusement que nos testeurs aiment tous le chocolat.

Cette thématique, parfois un peu technique, leur a demandé du temps, du travail et de la patience. Certains ont vu fondre leurs tablettes, d'autres ont frôlé la crise de foie plus d'une fois.

Leurs tests réalisés, comme toujours, dans la bonne humeur, nous ont bien aidés. Que tous ces pâtisseries en herbe soient chaleureusement remerciés.

Maintenant, s'ils vous proposent d'apporter le dessert quand vous les invitez, surtout, ne dites pas non !

Katia BARRAS, Stéphanie CARTRON, Samuel DOUET, Marie-Anne DUPUY, Sandrine DISLYS, Laure FORESTIER, Imane HEMMA, Anaïs JAUMOUILLE, Caroline LANSON, Cynthia MUCCIO, Benjamin FILIOL, Claire HOREL, Cynthia VERDON, Elsy LATOUD.

Un grand merci aux magasins :

Les petites Papiers, Nantes

Delacroix frères et sœurs, Nantes

Mora, Paris

Sentou, Paris

Bukiya, Paris

Conran, Paris

The Collection, Paris

Mokuba, Paris

Merci, Paris

Direction éditoriale : Sophie HANON-JAURE

Développement des recettes : Edith POUCHARD, Isabelle PHILION, Amédé VICET et Marie CORBEL

Diététicienne-Nutritionniste pour le calcul des valeurs nutritionnelles : Stéphanie ROUGETET

Création graphique et réalisation : PONCTUATION, Nantes, www.ponctuation.fr

Crédit photos culinaires et couverture : Laurent GRIVET, Rennes

Stylisme des photos culinaires : Gaëlle GOUMAND

Achévé d'imprimer en novembre 2014 par l'imprimerie environnementale
Wauquier (ISO 14001) - Tél. 01 30 93 13 13



10-31-1628

© Vorwerk International Strecker & Co, 2014

Vorwerk France
Société en commandite simple
539 route de Saint Joseph
CS 20811
44308 Nantes cedex 3
Tél. 02 518 547 47
www.thermomix.fr

EDITION FRANCE TOUT CHOCOLAT

Craquant, croquant, fondant, noir, au lait... découvrez le chocolat dans tous ses états. Laissez-vous guider, profitez des trucs et astuces de pâtissiers, des tours de mains de chefs et réalisez sans soucis avec votre Thermomix® des recettes carrément chocolat, pour toutes les occasions.

