

FERRANDI  
PARIS

# CHOCOLAT

RECETTES  
ET TECHNIQUES  
D'UNE ÉCOLE  
D'EXCELLENCE



Flammarion



CHOCOLAT

**Conception graphique et mise en pages** : Alice Leroy  
**Collaboration rédactionnelle** : Estérelle Payany

**Coordination FERRANDI Paris** : Audrey Janet  
**Chefs pâtisseries FERRANDI Paris** : Stévy Antoine et Carlos Cerqueira

**Édition** : Clélia Ozier-Lafontaine assistée de Claire Forcinal  
**Relecture** : Sylvie Rouge-Pullon  
**Fabrication** : Louisa Hanifi Morard et Christelle Lemonnier  
**Photogravure** : IGS-CP L'Isle d'Espagnac

© Flammarion, Paris, 2019  
Tous droits réservés  
ISBN : 978-2-081-4-9453-4  
N° d'édition : L.01EPMN001094-N001  
Dépôt légal : octobre 2019  
editions.flammarion.com

FERRANDI

PARIS

# CHOCOLAT

RECETTES ET TECHNIQUES  
D'UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE

Photographies de Rina Nurra

Flammarion



# ÉDITO

Depuis bientôt cent ans, toutes les disciplines culinaires sont enseignées à **FERRANDI Paris**. Après le succès de nos ouvrages consacrés à la cuisine puis à la pâtisserie, aussi érudits et complets que savoureux et gourmands, le moment est venu d'aborder d'autres thématiques, nécessitant des savoir-faire bien spécifiques.

Et quoi de plus fascinant que le chocolat, ingrédient et matière unique qui a toujours fait rêver les pâtisseries et les gourmets aimant se régaler de leurs créations ? Noir, blanc, au lait, praliné, sous forme de tablettes, de ganaches, de bonbons fourrés aussi bien que de crèmes, macarons, cakes ou entremets, le chocolat n'a pas de limite et demeure une inspiration majeure pour les professionnels dans le monde entier.

Notre école a au cœur de sa pédagogie les notions d'apprentissage des savoir-faire traditionnels mais aussi d'innovation créative. Cet équilibre est maintenu par un lien unique avec le milieu professionnel, qui a fait de l'école l'institution de référence. C'est pourquoi cet ouvrage ne contient pas seulement des recettes, mais également de nombreuses techniques fondamentales et des conseils précis qui seront utiles à celles et ceux qui ont envie d'explorer ce sujet passionnant, que ce soit à la maison ou dans un cadre professionnel.

Je remercie chaleureusement pour la réalisation de cet ouvrage les collaborateurs de **FERRANDI Paris**, en particulier Audrey Janet qui a assuré la coordination, ainsi que Stévy Antoine et Carlos Cerqueira, chefs pâtisseries de l'école, qui se sont investis pour transmettre leur savoir-faire et leur passion du chocolat... que nous sommes nombreux à partager !

**Bruno de Monte**  
Directeur de **FERRANDI Paris**

# SOMMAIRE



8	<b>Introduction</b>
10	<b>Matériel</b>
18	<b>Les fondamentaux du chocolat</b>

## 24 **Les techniques**

26	Le travail du chocolat
46	Les crèmes
64	Les pâtes
86	Les bonbons
110	Les décors



## 128 **Les recettes**

- 130 Les bonbons
- 156 Les barres chocolatées
- 166 Les boissons chocolatées
- 178 Les recettes incontournables
- 238 Les petits gâteaux
- 252 Les recettes sophistiquées
- 276 Les desserts à l'assiette
- 286 Les desserts glacés

298 **Index**

304 **Remerciements**

# INTRODUCTION

## FERRANDI Paris *en bref*

### **Un lieu de vie autant qu'une école**

École ? Restaurant ? Centre de formation professionnelle ? Laboratoire de recherche ? **FERRANDI Paris**, c'est tout ceci à la fois : les 25 000 m<sup>2</sup> de l'école, située à proximité des lieux mythiques du quartier Saint-Germain-des-Prés, sont un véritable lieu de vie de la gastronomie et du management hôtelier au cœur de Paris. Car depuis bientôt cent ans **FERRANDI Paris** est un centre de vie, d'innovation et de rayonnement en France et à l'international. Depuis cent ans, de nombreuses générations de chefs et de professionnels des métiers du goût et de l'hospitalité ont été façonnés par la pédagogie innovante de l'établissement, fondée sur un lien unique avec le milieu professionnel. **FERRANDI Paris** fait partie en effet des écoles de la Chambre de Commerce et de l'Industrie de Région Paris Île-de-France, tout comme HEC Paris, ESCP Europe, l'ESSEC BUSINESS SCHOOL, GOBELINS, l'école de l'image... Seule école en France à proposer toutes les formations de la gastronomie et de l'hôtellerie (restauration, arts de la table, boulangerie, pâtisserie et management hôtelier), du CAP au Master Spécialisé (bac +6), sans oublier les programmes internationaux, ce n'est pas sans raison qu'elle a été surnommée « le Harvard de la gastronomie » par la presse, affichant fièrement un taux de réussite aux examens de 98 %, le plus élevé en France pour les diplômés du secteur.

### **Une relation unique avec le milieu professionnel**

Les 2 200 apprentis et étudiants formés chaque année, ainsi que les 300 étudiants internationaux représentant plus de 30 nationalités et les 2 000 adultes en perfectionnement ou en reconversion professionnelle sont formés par une centaine de professeurs, au profil bien spécifique. Si certains sont Meilleurs Ouvriers de France et gagnants de prix culinaires, tous ont travaillé au moins 10 ans en entreprise, dans des maisons pres-

tigieuses, en France et à l'international. D'autres institutions, comme l'ESCP Europe, Agroparitech, l'Institut Français de la Mode ou à l'international avec The Hong Kong Polytechnic University, ITHQ Canada, l'Institut of Tourism Studies Chine, Johnson and Wales University,... enrichissent également les formations grâce à des partenariats pédagogiques assurant l'ouverture sur le monde. Parce que la théorie et la pratique ne peuvent être dissociées et parce que la pédagogie **FERRANDI Paris** repose sur l'excellence, les élèves sont également associés à des manifestations officielles, grâce aux partenariats suivis avec les principales associations du milieu culinaire, (Maîtres Cuisiniers de France, Société des Meilleurs Ouvriers de France, Euro-Toques...) et à l'organisation de nombreux concours et prix prestigieux au sein de l'école. Autant d'occasions de mettre en œuvre leur pratique !

### **De la pâtisserie au chocolat**

Les savoir-faire de **FERRANDI Paris**, associant pratique et collaboration étroite avec les professionnels, ont également été diffusés grâce à deux ouvrages de référence, consacré d'abord à la cuisine puis à la pâtisserie. Traduits en plusieurs langues et vendus à de nombreux exemplaires, et destinés aussi bien aux professionnels qu'au grand public, le succès de ces ouvrages nous a donné envie d'ouvrir encore plus les portes de notre école sur un savoir-faire bien spécifique, celui du chocolat, en lui dédiant tout un opus.

### **Le chocolat pour tous !**

Parmi les saveurs sucrées, le chocolat occupe une place unique, objet de fascination. Matière première de fabrication noble et complexe, il s'emploie aussi bien pour réaliser des bonbons de chocolat que pour imaginer nombre de pâtisseries gourmandes, déclinant les classiques ou repoussant les limites de la créativité. Nécessitant des techniques bien particulières pour le travailler, il est apprécié dans le monde entier et se prête à toutes les métamorphoses et fantaisies. Dans cet ouvrage, qu'il soit noir, au lait ou blanc, il est exploré sous toutes ses facettes, pour se perfectionner chez soi aussi bien que dans des conditions professionnelles. Puisque personne ne résiste à un gâteau au chocolat, **FERRANDI Paris** n'y a pas résisté non plus, la plus grande rigueur pouvant aller de pair... avec la plus grande gourmandise.







GANACHES AU CHOCOLAT **48**  
CRÈME ANGLAISE AU CHOCOLAT **50**  
CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT **52**  
SAUCE AU CHOCOLAT **54**  
PANNACOTTA AU CHOCOLAT **56**  
RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT **58**  
PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT **60**  
PÂTE À TARTINER CHOCOLAT-PASSION **62**



# LES CRÈMES

# Ganaches au chocolat

## Pour 300 g

### Préparation

15 minutes

### Cuisson

5 minutes

### Conservation

2 jours au réfrigérateur

### Matériel

Fouet  
Mixeur plongeant  
Thermomètre

### Ingrédients

#### Ganache chocolat noir

130 g de chocolat de couverture noir à 62 %  
155 g de crème liquide à 35 % de MG  
10 g de sucre inverti  
30 g de beurre

#### Ganache chocolat au lait

200 g de chocolat de couverture au lait à 35 %  
150 g de crème liquide à 35 % de MG  
10 g de sucre inverti

#### Ganache montée pralinée

65 g de chocolat de couverture au lait à 40 %  
50 g de praliné noisette  
70 + 170 g de crème liquide à 35 % de MG

#### Ganache chocolat blanc

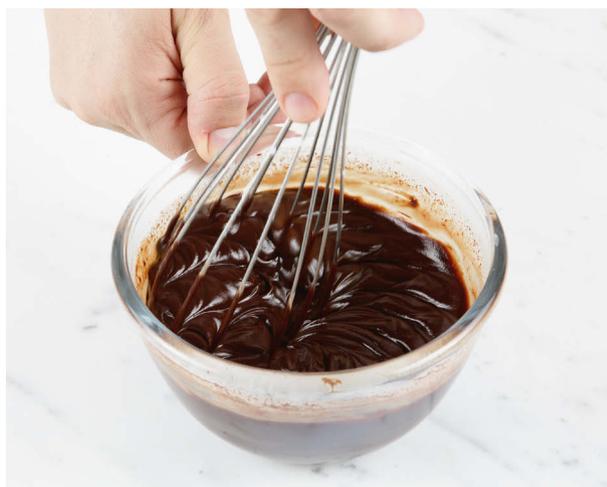
65 g de chocolat de couverture au lait à 40 %  
150 g de chocolat blanc  
70 + 170 g de crème liquide à 35 % de MG  
1 gousse de vanille (facultatif)



- 1 • Pour la ganache chocolat au lait, faites fondre le chocolat préalablement coupé en morceaux à 35°C au bain-marie. Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le sucre inverti à 35°C.



- 2 • Versez délicatement la crème sur le chocolat fondu à 35°C tout en fouettant à l'aide d'un fouet.



- 3 • Mélangez jusqu'à l'obtention d'une ganache bien lisse. Pour la **ganache chocolat noir**, incorporez le beurre froid coupé en petits cubes et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.



Pour la **ganache montée**, mettez le chocolat haché avec le praliné noisette. Versez 70 g de crème chaude par-dessus, mélangez puis ajoutez en plusieurs fois le reste de crème froide sur la ganache. Filmez et faites refroidir au réfrigérateur avant de la monter au fouet.

Pour la **ganache chocolat blanc**, procédez de la même manière que pour la ganache montée pralinée en remplaçant le praliné par le chocolat blanc. Vous pouvez ajouter les grains d'une gousse de vanille si vous le souhaitez.

# Trempage (ou enrobage)

**Préparation**

30 minutes

**Cristallisation**

20 minutes

**Conservation**

2 semaines à 15 °C

**Matériel**

Fourchette à tremper

**Ingrédients**

Chocolat noir, au lait ou blanc mis au point (voir techniques p. 28 à 32)



- 1 • Mettez le chocolat au point. Puis à l'aide d'une fourchette à tremper, plongez les intérieurs de bonbons dans le chocolat au point.

## TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Pour éviter que le bonbon ne colle à la fourchette à tremper lors de l'enrobage, veillez à ce qu'il soit bien chablonné.



- 2 • Retirez-les délicatement en veillant à ce que le bonbon soit bien enrobé.



- 3 • Enlevez l'excédent de chocolat en vous aidant du bord du bol et déposez les carrés sur une feuille de papier sulfurisé.



- 4 • Procédez au décor. Par exemple, vous pouvez marquer le dessus des bonbons avec la fourchette à tremper.



# JASMIN

## Pour 56 bonbons

### Préparation

1 heure

### Cristallisation

12 heures

### Conservation

1 mois à 16-18 °C  
dans une boîte  
hermétiquement  
fermée

### Matériel

2 plaques de moules  
demi-sphériques  
de 3 cm de Ø  
bien propres  
Chinois  
Mixeur plongeant  
Poche  
Spatule triangulaire  
Thermomètre

## Ingrédients

### Coques en chocolat

200 g de chocolat  
noir à 56 %  
10 g de poudre irisée  
10 g de kirsch

### Ganache au jasmin

520 g de crème liquide  
à 35 % de MG  
20 g de thé au jasmin  
60 g de sucre inverti  
30 g de sorbitol  
cristallisé  
210 g de chocolat de  
couverture noir à 66 %  
170 g de chocolat de  
couverture lait à 40 %  
150 g de beurre  
1 g d'essence de jasmin

## COQUES EN CHOCOLAT

Mettez le chocolat au point (voir techniques p. 28 à 32). Diluez la poudre irisée dans le kirsch. Trempez-y le doigt et faites une trace circulaire dans les cavités des moules puis laissez l'alcool s'évaporer. Coulez le chocolat au point par-dessus pour obtenir les coques (voir technique p. 88).

## GANACHE AU JASMIN

Dans une casserole, faites chauffer la crème. Hors du feu, faites infuser le thé dans la crème chaude pendant 15 minutes. Chinoisez la crème pour retirer les feuilles de thé. Ajoutez à la crème déjà infusée le sucre inverti et le sorbitol. Faites chauffer le tout à 35 °C. Pendant ce temps, faites fondre au bain-marie les chocolats de couverture préalablement coupés en morceaux. Puis versez la crème à 35 °C sur le chocolat fondu. Mélangez bien, incorporez le beurre coupé en petits cubes et l'essence de jasmin. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant pour préparer une ganache montée. Laissez refroidir à 28 °C. Mettez en poche pour couler la ganache dans les coques en chocolat, remplissez à environ 1,5 mm du bord. Laissez cristalliser pendant 12 heures.

## FINITIONS

Lorsque la ganache a cristallisé, versez du chocolat au point (le même qui a servi à faire les coques) par-dessus pour obtenir les bonbons, puis à l'aide de la spatule triangulaire, retirez l'excédent de chocolat. Laissez cristalliser avant de déguster.





MOUSSES AUX CHOCOLATS **180**  
BROWNIES **182**  
MOELLEUX AU CHOCOLAT **184**  
CAKE MARBRÉ **186**  
FINANCIERS AU CHOCOLAT **188**  
SABLÉS AU CHOCOLAT **190**  
COOKIES **192**  
CAKE AU CHOCOLAT **194**  
BRIOCHE GIANDUJA **196**  
TARTE AU CHOCOLAT **198**  
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT **200**  
MADELEINES AU CHOCOLAT **202**  
ROCHERS CHOCOLAT AUX FRUITS SECS **204**  
MIKADO **206**  
PETITS POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT **208**  
ÉCLAIRS AU CHOCOLAT **210**

PROFITEROLES **212**  
MERINGUE AU CHOCOLAT **214**  
FLORENTINS **216**  
MACARONS CHOCOLAT AU LAIT **218**  
MACARONS CHOCOLAT NOIR **220**  
FLAN AU CHOCOLAT **222**  
RELIGIEUSE AU CHOCOLAT **224**  
CANELÉS AU CHOCOLAT **226**  
MERVEILLEUX **228**  
GUIMAUVE AU CHOCOLAT **230**  
CRÊPES AU CHOCOLAT **232**  
CARMELS AU CHOCOLAT **234**  
NOUGAT AU CHOCOLAT **236**

LES RECETTES  
INCONTURNABLES

# MOUSSES AUX CHOCOLATS

## Pour 8 personnes

### Préparation

1 heure

### Réfrigération

2 heures

### Conservation

48 heures

au réfrigérateur

### Matériel

Batteur électrique

Thermomètre

## Ingrédients

### Crème anglaise

100 g de lait entier

100 g de crème liquide

à 35 % de MG

30 g de sucre

30 g de jaunes d'œufs

### Mousse

#### au chocolat noir

100 g de chocolat noir

à 64 %

50 g de cacao

en poudre

75 g de beurre

250 g de crème

anglaise

4 g de gélatine

en poudre

24 g d'eau

500 g de crème

liquide à 35 % de MG

50 g de sucre

### Mousse

#### au chocolat au lait

100 g de chocolat

au lait à 40 %

50 g de beurre

250 g de crème

anglaise

8 g de gélatine

en poudre

48 g d'eau

500 g de crème

liquide à 35 % de MG

50 g de sucre

### Mousse

#### au chocolat blanc

200 g de chocolat

blanc ivoire

50 g de beurre

250 g de crème

anglaise

8 g de gélatine

en poudre

48 g d'eau

500 g de crème

liquide à 35 % de MG

50 g de sucre glace

## CRÈME ANGLAISE

Préparez la crème anglaise (voir technique p. 50).

## MOUSSE

Faites fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre. Pour la version de la mousse au chocolat noir, ajoutez le cacao en poudre. Dans une casserole, faites chauffer la crème anglaise puis incorporez la gélatine préalablement réhydratée. Versez la crème anglaise sur le chocolat fondu. Mélangez bien. À l'aide d'un batteur, montez la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une texture ferme. Incorporez délicatement, à la maryse, la crème montée à la crème anglaise au chocolat. Débarrassez dans des petits bols pour servir, puis réservez 2 heures au réfrigérateur.



# BRIOCHE GIANDUJA

## Pour 10 briochettes

### Préparation

4 heures

### Réfrigération

2 heures

### Repos

1 heure

### Pousse

3 heures

### Cuisson

10 minutes

### Conservation

1 semaine bien filmé dans un endroit sec ou plusieurs mois au congélateur

### Matériel

Corne  
Pinceau  
Poche  
Robot pâtissier  
Tamis  
Thermomètre

## Ingrédients

### Brioche chocolat

480 g de farine T65  
20 g de cacao en poudre  
12,5 g de sel  
75 g de sucre  
20 g de levure de boulanger  
300 g d'œufs  
25 g de lait  
200 g de beurre  
100 g de chocolat noir à 56 %  
200 g de pépites de chocolat

### Dorure

50 g d'œuf  
50 g de jaunes d'œufs  
50 g de lait entier

### Crumble chocolat

70 g de beurre  
50 g de farine  
100 g de cassonade  
40 g de poudre d'amandes  
20 g de cacao en poudre  
75 g de grué de cacao

### Fourrage

200 g de gianduja

## BRIOCHE CHOCOLAT

Préparez la pâte à brioche (voir technique p. 81). Façonnez 10 boules de 65 g chacune. Placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

## CRUMBLE CHOCOLAT

Mélangez à la main tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Répartissez le crumble sur les brioches et enfournez 10 minutes à 220 °C (th. 7/8).

## FOURRAGE

Faites légèrement fondre le gianduja à 28 °C. Mettez-le en poche et garnissez les briochettes refroidies par le dessous.



# TARTE AU CHOCOLAT

## Pour 6 personnes

### Préparation

1 heure

### Réfrigération

30 minutes

### Cuisson

30 minutes

### Conservation

48 heures  
au réfrigérateur

### Matériel

Cercle de 22 cm de Ø  
Mixeur plongeant  
Robot pâtissier  
Rouleau à pâtisserie  
Tamis  
Thermomètre

## Ingrédients

### Pâte sucrée

125 g de farine  
50 g de sucre glace  
50 g de beurre  
30 g d'œuf  
2 g de sel  
Quantité suffisante  
de vanille liquide

### Appareil à crème prise

70 g de crème  
liquide à 35 % de MG  
70 g de lait demi-  
écrémé  
25 g de sucre  
135 g de chocolat de  
couverture noir à 70 %  
50 g d'œuf  
20 g de jaune d'œuf  
Quantité suffisante  
de vanille liquide

### Glaçage de finition

25 g de lait  
10 g d'eau  
10 g de sucre  
25 g de chocolat de  
couverture noir à 58 %  
25 g de pâte à glacer  
brune

### Décor

Feuille d'or

## PÂTE SUCRÉE

Dans la cuve du robot pâtissier muni de la feuille, versez la farine et le sucre glace préalablement tamisés. Ajoutez le beurre et sablez le mélange. Dans un bol, mélangez l'œuf, la vanille et le sel, puis ajoutez ce mélange au sablage. Frasez et réservez 30 minutes au réfrigérateur. Lorsque la pâte est reposée, étalez-la et foncez-la dans le cercle, puis faites-la cuire à blanc à 170 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes.

## APPAREIL À CRÈME PRISE

Dans une casserole, faites chauffer la crème, le lait et le sucre à 60 °C. Ajoutez le chocolat de couverture préalablement fondu. Versez l'œuf, le jaune d'œuf et la vanille. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser la crème.

## GLAÇAGE DE FINITION

Dans une casserole, faites chauffer à ébullition le lait, l'eau et le sucre. Versez sur le chocolat de couverture et la pâte à glacer préalablement coupés en petits morceaux. Mixez à l'aide du mixeur plongeant.

## MONTAGE

Garnissez d'appareil à crème le fond de pâte cuit à blanc et enfournez à 170 °C (th. 5/6). La cuisson est terminée lorsque les bords de l'appareil commencent à gonfler légèrement. Attendez que la température redescende à 35 °C avant de verser le glaçage sur la tarte refroidie.

## DÉCOR

Posez un morceau de feuille d'or en finition.







- SPHÈRES 240
- FINGER CHOCOBOISE 242
- CAFÉ CITRON CHOCOLAT AU LAIT 244
- PINEAPPLE AU CHOCOLAT BLANC 246
- CARRÉMENT CHOCOLAT 248
- CHOUX CHOC 250

# LES PETITS GÂTEAUX

# SPHÈRES



**Pour environ  
10 pièces**

**Préparation**  
1 h 30

**Cuisson**  
10 à 15 minutes

**Réfrigération**  
3 heures

**Congélation**  
2 heures

**Cristallisation**  
30 à 45 minutes

**Conservation**  
48 heures  
au réfrigérateur

**Matériel**  
Batteur électrique  
Brochettes en bois  
Chinois  
Mixeur plongeant  
Moules de 20  
demi-sphères  
Pinceau  
Poches  
Tamis  
Thermomètre

## Ingrédients

**Biscuit**  
90 g de jaunes d'œufs  
145 g de sucre  
125 g de blancs d'œufs  
34 g de cacao  
en poudre

**Caramel beurre salé**  
120 g de sucre  
120 g de crème  
liquide à 35 % de MG  
90 g de beurre  
1 g de fleur de sel

**Ganache montée  
chocolat**  
250 + 450 g de crème  
liquide à 35 % de MG  
30 g de glucose  
20 g de sucre inverti  
190 g de chocolat noir  
à 66 %

**Enrobage**  
300 g de beurre  
de cacao  
300 g de chocolat noir  
à 66 %

**Glaçage**  
150 g d'eau  
400 g de sucre  
150 g de cacao  
en poudre  
280 g de crème  
liquide à 35 % de MG  
16 g de gélatine  
en feuilles

**Finitions**  
100 g de popcorn  
10 g de poudre d'or

## BISCUIT

Blanchissez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre. À l'aide du batteur électrique, montez les blancs d'œufs en neige et serrez-les avec le reste de sucre. Mélangez le cacao en poudre, préalablement tamisé, dans les jaunes d'œufs blanchis puis incorporez délicatement les blancs montés. Sur une plaque de cuisson de 40 × 30 cm recouverte de papier sulfurisé répartissez la pâte et enfournez 11 minutes à 210 °C (th. 7). Lorsque le biscuit a refroidi, détaillez des disques de biscuit de 4 cm de diamètre à l'aide de l'emporte-pièce.

## CARAMEL BEURRE SALÉ

Dans une casserole, faites cuire à sec le sucre jusqu'à caramélisation (175 à 180 °C maximum). Ajoutez progressivement (pour éviter les projections) la crème préalablement chauffée afin de décuire le caramel tout en mélangeant avec une spatule. Hors du feu, incorporez petit à petit le beurre et la fleur de sel. Mettez de nouveau sur le feu, poursuivez la cuisson à 109 °C. Laissez refroidir puis faites légèrement monter à l'aide d'un fouet pour obtenir une consistance plus facilement pochable.

## GANACHE MONTÉE CHOCOLAT

Dans une casserole, faites bouillir 250 g de crème avec le glucose et le sucre inverti. Versez sur le chocolat préalablement coupé en petits morceaux et mélangez bien avec un fouet pour créer un « noyau » au centre de la ganache. Versez les 450 g de crème restants, mélangez et réservez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

## ENROBAGE

Faites fondre ensemble le chocolat et le beurre de cacao à 35 °C (voir technique p. 94). Réservez.

## GLAÇAGE

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide. Dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre à 106 °C pour obtenir un sirop, puis ajoutez-y le cacao en poudre tamisé. Faites bouillir la crème et ajoutez-la délicatement au sirop cacao. Lorsque la température atteint 60 °C, incorporez la gélatine préalablement essorée. Chinoisez pour obtenir un glaçage bien lisse.

## MONTAGE

Montez légèrement la ganache à l'aide d'un fouet. Mettez en poche et remplissez à moitié les moules hémisphériques. Pochez le caramel beurre salé dans la ganache. Placez un disque de biscuit par-dessus. Ajoutez une nouvelle couche de ganache pour remplir le moule et déposez un second disque de biscuit. Réservez au congélateur jusqu'à ce que cela soit solide, environ 2 heures. Démoulez et mettez un peu de ganache sur 10 demi-sphères. Assemblez les moitiés entre elles pour obtenir des sphères. Piquez une brochette en bois puis trempez dans l'enrobage. Laissez prendre 5 minutes avant de tremper dans le glaçage. Roulez les popcorns dans la poudre d'or et parsemez-les sur les sphères.

# FINGER CHOCOBOISE



**Pour environ  
10 pièces**

**Préparation**  
1 h 30

**Cuisson**  
20 minutes

**Réfrigération**  
3 h 30

**Congélation**  
1 heure

**Conservation**  
48 heures  
au réfrigérateur

**Matériel**  
Cadre de 16 cm  
de côté et 4,5 cm  
de hauteur  
Cure-dents  
Fouet  
Mixeur plongeant  
Palette  
Poche + douille  
à saint-honoré  
Robot pâtissier  
Tamis  
Thermomètre

### Ingrédients

**Biscuit cacao**  
100 g de pâte  
d'amandes crue à 50 %  
50 g de jaunes d'œufs  
35 g d'œufs  
20 + 25 g de sucre  
10 g de miel pleine fleur  
60 g de blancs d'œufs  
25 g de cacao pâte  
25 g de beurre  
25 g de farine  
15 g de cacao  
en poudre

**Confit framboises**  
150 g de purée  
de framboises  
40 g de sucre  
6 g de fécule de maïs  
3 g de gélatine  
en feuilles

**Mousse au chocolat**  
2,5 g de gélatine  
en feuilles  
100 g de lait entier  
150 g de chocolat  
au lait  
160 g de crème  
liquide à 35 % de MG

**Ganache montée  
chocolat**  
100 + 450 g de crème  
liquide à 35 % de MG  
30 g de glucose  
25 g de sucre inverti  
100 g de purée  
de framboises  
350 g de chocolat  
au lait à 40 %

**Enrobage**  
500 g de chocolat  
de couverture au lait  
à 40 %  
200 g de pâte à glacer  
au lait  
50 g d'huile de pépins  
de raisin  
100 g de beurre  
de cacao

**Finitions**  
150 g de chocolat  
au lait à 40 %

**Pour le décor**  
100 g de framboises  
fraîches  
20 g d'Atsina Cress  
30 g de chocolat noir  
à 64 %

### BISCUIT CACAO

Dans un bol au four à micro-ondes ou dans une casserole au bain-marie à 50 °C, faites chauffer la pâte d'amandes. À l'aide du robot pâtissier muni de la feuille, détendez la pâte d'amandes avec les jaunes et les œufs entiers en les ajoutant au fur et à mesure et 20 g de sucre avec le miel. Remplacez la feuille par le fouet pour monter l'ensemble au ruban. Montez les blancs d'œufs bien fermes avec les 25 g de sucre restants. Dans une casserole, faites fondre le cacao pâte avec le beurre à 45 °C. Mélangez la moitié des blancs d'œufs montés avec le mélange beurre et cacao pâte fondus, puis ajoutez l'appareil de pâte d'amandes. Incorporez le reste des blancs montés puis ajoutez la farine et le cacao en poudre préalablement tamisés. Placez le cadre sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, versez l'appareil et faites cuire à 180 °C (th. 6) pour environ 15 à 20 minutes.

### CONFIT FRAMBOISE

Dans une casserole, faites chauffer la purée de framboises. Ajoutez le sucre et la fécule de maïs. Portez à ébullition et laissez épaissir avant d'incorporer la gélatine préalablement réhydratée et essorée. Lorsque le biscuit cacao a refroidi, laissez-le dans son cadre et coulez tout le confit par-dessus. Laissez prendre environ 30 minutes au réfrigérateur.

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Faites chauffer le lait et faites-y dissoudre la gélatine hydratée. Versez sur le chocolat et mixez afin d'obtenir une ganache. Montez la crème en chantilly mousseuse. Mélangez les deux préparations lorsque la ganache est à environ 18 °C. Versez la mousse sur le confit jusqu'à la hauteur du cadre et laissez prendre pendant 1 heure au congélateur.

### GANACHE MONTÉE CHOCOLAT

Dans une casserole, faites bouillir 100 g de crème avec le glucose, le sucre inverti et la purée de framboises. Versez sur le chocolat préalablement coupé en petits morceaux et mélangez bien avec un fouet pour créer un « noyau » au centre de la ganache. Versez les 450 g de crème restants, mélangez et réservez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

### ENROBAGE

Dans une casserole au bain-marie, faites fondre le chocolat avec la pâte à glacer à 35 °C puis ajoutez l'huile. Dans une autre casserole au bain-marie, faites fondre le beurre de cacao à 40 °C avant de l'ajouter au chocolat fondu. Mélangez bien.

### MONTAGE

Détaillez en fingers (rectangles) de 1,5 × 11 cm. Enfoncez 2 cure-dents à la surface de la mousse congelée et plongez les fingers dans l'enrobage jusqu'à la surface. Montez la ganache framboise au fouet. Mettez en poche munie d'une douille à saint-honoré et dressez la ganache sur le dessus des fingers. Placez joliment les framboises coupées en deux sur le dessus ainsi que des décors en chocolat noir (voir décors p. 110) et quelques pluches d'Atsina Cress.

# CHOUX CHOC

## Pour 8 personnes

### Préparation

3 heures

### Cuisson

3 heures

### Réfrigération

3 heures

### Congélation

2 heures

### Conservation

48 heures  
au réfrigérateur

### Matériel

Chinois  
Mixeur plongeant  
Moule en silicone  
de 8 ronds  
de 6 cm de Ø  
Poche + douille unie  
de 15 mm de Ø  
Tapis silicone  
Thermomètre

## Ingrédients

### Pâte à choux chocolat

120 g de lait entier  
50 g de beurre  
2 g de sucre  
2 g de sel fin  
50 g de farine T55  
15 g de cacao  
en poudre  
120 g d'œufs

### Craquelin cacao

90 g de farine  
15 g de cacao  
en poudre  
90 g de sucre  
75 g de beurre

### Pâte sucrée cacao

125 g de beurre  
90 g de sucre glace  
40 g d'œufs  
180 g de farine T55  
25 g de poudre  
d'amandes  
25 g de cacao  
en poudre

### Croustillant aux pignons

6 g de beurre de cacao  
55 g de chocolat au lait  
à 40 %  
70 g de gianduja  
35 g de pâte  
d'amandes à 50 %  
25 g de pignons grillés  
20 g de riz soufflé  
35 g de feuilletine

### Mousse au thé vert-miel

115 + 290 g de crème  
liquide à 35 % de MG  
3 g de thé vert  
30 g de jaunes d'œufs  
20 g de miel  
5 g de gélatine en  
poudre  
30 g d'eau

### Crèmeux au chocolat

105 g de chocolat noir  
à 64 ou 66 %  
ou 125 g de chocolat  
au lait à 40 %  
100 g de lait entier  
100 g de crème liquide  
à 35 % de MG



30 g de jaunes d'œufs  
50 g de sucre

### Confit de poire

100 g de purée  
de poires  
8 g de sucre  
2 g de pectine NH  
100 g de poires  
fraîches

### Glaçage chocolat

190 g de crème liquide  
à 35 % de MG  
95 g de glucose  
72 g de cacao  
en poudre  
100 g d'eau de source

260 g de sucre  
28 g de sucre inversi  
15 g de gélatine  
en poudre  
90 g d'eau

### Décor

200 g de chocolat noir  
à 60 %  
1 poire  
Quelques feuilles  
de thé  
1 feuille d'or

#### **PÂTE À CHOIX CHOCOLAT**

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajoutez la farine et le cacao préalablement tamisés ensemble. Desséchez légèrement la panade. Débarrassez dans un bol et incorporez les œufs petit à petit. Sur une plaque recouverte d'un tapis silicone, à l'aide d'une poche munie d'une douille de 15 mm de diamètre, dressez des choux de 4 cm de diamètre.

#### **CRAQUELIN CACAO**

Mélangez tous les ingrédients. Abaissez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à environ 2 mm d'épaisseur. Placez au congélateur 20 minutes et détaillez à l'emporte-pièce des cercles de 4 cm de diamètre. Posez sur les choux et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 35 minutes.

#### **PÂTE SUCRÉE CACAO**

Mélangez tous les ingrédients. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur, détaillez des disques de 4 cm de diamètre et enfournez à 175 °C (th. 5/6) pendant 20 minutes.

#### **CROUSTILLANT AUX PIGNONS**

Faites fondre le beurre de cacao, le chocolat au lait et le gianduja, ajoutez la pâte d'amandes. Incorporez les pignons, le riz soufflé et la feuilletine. Moulez en palets de 6 cm de diamètre.

#### **MOUSSE AU THÉ VERT-MIEL**

Faites infuser 5 minutes le thé vert dans 115 g de crème préalablement chauffée à 50 °C puis chinoisez-la. Ajoutez le miel et portez à ébullition. Versez une partie de la crème chaude sur les jaunes d'œufs battus puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire à la nappe à 83 °C. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement réhydratée avec l'eau. Laissez refroidir la crème anglaise. Lorsqu'elle est à 25 °C, incorporez délicatement les 290 g de crème liquide montée mousseuse. Remplissez immédiatement les moules de 6 cm de diamètre de mousse à environ 1 cm de hauteur. Placez par-dessus un disque de croustillant aux pignons. Mettez au congélateur pendant au moins 2 heures. Démoulez et procédez au glaçage.

#### **CRÉMEUX AU CHOCOLAT**

Dans une casserole, faites fondre le chocolat (noir ou lait) au bain-marie à 35-40 °C. Dans une autre casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec la moitié du sucre. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le restant du sucre au fouet. Quand le lait bout, versez une partie du lait sur l'appareil. Mélangez avec le fouet. Reversez le tout dans la casserole tout en remuant avec une spatule et procédez à la cuisson à la nappe jusqu'à atteindre la température de 83-85 °C. Versez la crème anglaise sur le chocolat fondu en trois fois puis mixez quelques secondes à l'aide d'un mixeur plongeant. Coulez la crème dans un récipient plat. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur au moins 3 heures.

#### **CONFIT DE POIRE**

Faites chauffer la purée puis ajoutez le sucre préalablement mélangé à la pectine. Portez à ébullition et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Lorsque le confit est refroidi, détaillez les poires en cubes de 5 mm de côté et ajoutez-les.

#### **DÉCOR**

Mettez au point le chocolat (voir techniques p. 28 à 32). Préparez 8 disques très fins de 7 cm de diamètre et de 4 cm de diamètre (voir décors p. 110).

#### **GLAÇAGE CHOCOLAT**

Dans une casserole, faites tiédir (pas d'ébullition) la crème liquide avec le glucose et ajoutez le cacao en poudre. Faites cuire à 110 °C l'eau et le sucre. Versez ce sirop dans la crème chocolatée. Incorporez la gélatine préalablement réhydratée. Mixez légèrement avant d'ajouter le sucre inverti. Réservez au réfrigérateur.

#### **MONTAGE**

Coupez un peu le dessous des choux pour les garnir de crèmeux au chocolat à mi-hauteur à l'aide d'une poche. Complétez avec le confit de poire à hauteur. Retournez les choux sur un disque de pâte sucrée puis placez sur le dessus un disque de chocolat de 7 cm de diamètre par-dessus. Placez la mousse recouverte du glaçage et le disque de chocolat de 4 cm de diamètre. Disposez un cube de poire de 1 cm de côté, quelques feuilles de thé et un morceau de feuille d'or.