





LES  
**GLUKOSÉS**  
FRANCE

Photographies de Claude Prigent

# CHOCOLAT

12 PÂTISSIERS • 24 RECETTES

**ÉDITIONS SUD OUEST**

## UNE PASSION À PARTAGER

---

Un livre est un espace d'expression et de partage.

Partage de passion, de point de vue, d'expérience et de savoir-faire.

C'est justement le point de départ des **Glukosés** : une association de pâtisseries du Sud-Ouest devenue un groupe de copains qui se réunissent une fois par trimestre pour laisser aller leur créativité autour d'un thème.

Ce moment permet d'échanger, de partager, de découvrir de nouvelles associations, saveurs et des techniques autour d'une passion commune.

Pour élargir ce partage, quoi de mieux que cet ouvrage autour d'un des ingrédients les plus nobles et gourmands de la pâtisserie, **le chocolat** ? Il est à la fois force et douceur, friandise et raffinement, péché mignon et plaisir quotidien.

Douze professionnels de la pâtisserie vous offrent ici vingt-quatre recettes autour du chocolat, faciles à faire chez vous et qui raviront vos papilles !

# LES USTENSILES INDISPENSABLES



# ALEKSANDRE OLIVER



# DANS L'ESPRIT D'UNE GUINETTE

---

## GELÉE DE GRIOTTES

250 g de purée de griottes • 25 g de kirsch • 5 g d'amareto • le jus d'½ citron •  
2 feuilles de gélatine • 20 g de sucre

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir la moitié de la purée de griottes avec le sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine égouttée, le reste de la purée, les alcools et le jus de citron. Bien mixer la préparation et la couler dans des moules en silicone demi-sphère. Mettre au congélateur au minimum 2 h.

## CRÉMEUX AU CHOCOLAT MANSARI

150 g de chocolat noir Mansari • 60 g de jaunes d'œufs • 16 cl de lait •  
160 g de crème liquide • 35 g de sucre

Réaliser une crème anglaise\*. Une fois cuite, la verser sur le chocolat, mixer, verser dans un récipient et recouvrir d'un film alimentaire. Mettre au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

## MONTAGE

150 g de chocolat pur • quelques gouttes de kirsch

Faire fondre le chocolat. Démouler les gelées de griottes et, à l'aide d'une pointe de couteau, les tremper dans le chocolat. Tapoter pour enlever le supplément de chocolat, et mettre sur une plaque au réfrigérateur jusqu'à décongélation.

Démouler délicatement la gelée de la coque chocolat créée avec le choc thermique. Garnir la coque de crèmeux au chocolat, déposer dessus quelques gouttes de kirsch et par-dessus la gelée de griottes pour former une bille.

## SUGGESTION

*Décorez les cerises avec une tige réalisée en sucre tiré.*

\*Tous les termes suivis d'un astérisque sont définis dans le lexique p.92.





# TRUFFES AU CHOCOLAT

## 1. CRÈME GIANDUJA

75 g de gianduja\* (praliné noisettes) • 25 g de pâte de noisette •  
50 g de jaunes d'œufs • 25 cl de lait entier • ½ feuille de gélatine • 25 g de sucre •  
1 pincée de fleur de sel

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir le lait. En attendant, blanchir\* les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait sur ce mélange, bien fouetter, remettre le tout dans la casserole et cuire à 84 °C pour obtenir une crème anglaise.

Hors du feu, ajouter la gélatine et verser sur le mélange gianduja, pâte de noisette et sel. Mixer et verser dans des moules en silicone demi-sphère de 3 cm de diamètre et 2 cm de profondeur. Mettre au congélateur 2 h.

## 2. COMOTÉE D'ORANGE

500 g d'oranges bio • ½ jus de citron • ½ gousse de vanille • 180 g de sucre



Peler les oranges à vif. Émincer la peau finement et la blanchir\* à trois reprises pour enlever l'amertume. Tailler grossièrement les oranges, les mettre dans une casserole avec la peau égouttée et rincée, la vanille et le sucre avec un peu d'eau. Cuire à feu très doux jusqu'à ce que ce soit bien cuit, environ 2 h, en remuant de temps en temps. Mixer la préparation encore chaude (enlever la gousse de vanille) et réserver au réfrigérateur.

## 3. CRÉMEUX CHOCOLAT-CANNELLE

150 g de chocolat noir Manjari • 60 g de jaunes d'œufs • 16 cl de lait •  
160 g de crème liquide • 35 g de sucre • 1 c. à c. de cannelle en poudre

Réaliser une crème anglaise\*. Une fois cuite, la verser sur le chocolat et la cannelle, mixer, verser dans un récipient et recouvrir d'un film alimentaire. Mettre au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

# LEXIQUE

---

## B

**BAIN-MARIE** : cuisson indirecte d'un aliment sur une source de chaleur : par exemple dans un cul-de-poule posé sur une casserole contenant un fond d'eau (le récipient ne doit pas toucher l'eau).

**BEURRE NOISETTE** : beurre que l'on chauffe doucement afin d'en évaporer l'eau et de lui donner une belle couleur rousse.

**BLANCHIR** : travailler ensemble le jaune d'œuf et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

**BLOQUER À CŒUR** : faire prendre une préparation au congélateur.

## C

**CADRE** : moule sans fond.

**CARAMÉLISER À SEC** : faire chauffer le sucre sans eau.

**CHINOISER** : passer une préparation à travers un chinois, passoire conique à grille très fine.

**CHOCOLAT DE COUVERTURE** : chocolat de très bonne qualité utilisé par les chocolatiers et les pâtisseries comme matière première. Noir ou au lait, il contient au moins 31 % de beurre de cacao, ce qui le rend très fluide pour réaliser un enrobage plus fin qu'un enrobage classique.

**CRÈME ANGLAISE** : faire bouillir le lait. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait sur ce mélange, bien fouetter, remettre le tout dans la casserole et cuire à 84 °C pour obtenir une crème anglaise.

**CRÈME MONTÉE** : crème fouettée pour la rendre plus légère et en augmenter le volume.

## D

**DÉCUIRE** : ajouter un liquide au cours de la cuisson d'un sucre pour le ramener à une température de cuisson inférieure.

## E

**ÉMULSIONNER** : mélanger au fouet, au mixer ou avec une maryse deux liquides qui ne se mélangent pas naturellement (huile + eau par exemple).

## F

**FEUILLETINE** : paillettes de crêpes dentelles.

**FONCER** : tapisser l'intérieur d'un moule ou d'un cercle avec de la pâte, pour qu'elle épouse parfaitement sa forme.

**FOULER** : passer une préparation à travers un chinois ou une étamine en pressant fortement à l'aide d'une louche ou d'une spatule pour en extraire tout le jus.

**FRAISER** : écraser les éléments d'une pâte avec la paume de la main pour la lisser, tout en évitant de la rendre élastique.

## G

**GANACHE** : composition de chocolat, de crème et/ou de beurre.

**GIANDUJA** : mélange de pâte de chocolat et de noisettes finement broyées avec du sucre glace et de la matière grasse (beurre de cacao, beurre pâtissier ou crème fraîche pour lui donner une texture crémeuse).

**GLUCOSE ATOMISÉ** : glucose déshydraté. Il joue un rôle de stabilisateur durant la congélation et permet une meilleure conservation des glaces.

## M

**MÉLANGER À LA FEUILLE** : mélanger avec une feuille, accessoire du robot qui sert à mélanger des préparations de consistance normale ou épaisse.

**MONTER LES BLANCS AU BEC D'OISEAU** : monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils forment une pointe en bec d'oiseau au bout du fouet.

## O

**ŒUF** : le poids moyen d'un jaune d'œuf est de 20 g, celui d'un blanc de 30 g.

## P

**POSER AU CONTACT** : poser un film alimentaire directement sur une crème ou une préparation de façon à la rendre hermétique et donc à empêcher tout contact avec l'air. Cela évite la condensation et la formation d'une pellicule en surface.

## S

**STABILISATEUR** : ingrédient qui apporte onctuosité et velouté des sorbets, glaces et chantilly.

# LES RECETTES

---

Texte ASSO 4

---

Les ustensiles 5

---

## ALEKSANDRE OLIVER

Dans l'esprit d'une guinette 7

---

Truffes au chocolat 9

---

## MARC DAMBRA

Cookie aux trois chocolats, à la fève de tonka et à la fleur de sel 15

---

Brownie au chocolat au lait, crème de marrons,  
chantilly au chocolat au lait 17

---

## SAMUEL DENIS

Tarte au chocolat 21

---

Ma forêt noire 23

---

## FRANÇOIS DUSSOURD

Tartelettes financier au chocolat aux éclats de chocolat au lait 29

---

Merveilleux chocolat-cacahuètes 31

---

## OLIVIER PIOT

Pâte à tartiner au chocolat Dulcey 35

---

Tartelettes au chocolat en tube 37

---

## **THIERRY LALET**

Moelleux au chocolat de Saint-Domingue 43

---

Tarte crémeuse au chocolat au lait 44

---

## **MATTHIEU VIDAL**

Tartes choco-coco 49

---

Madeleines rochers 51

---

## **ALEXANDRA STURN**

Cake en barre 57

---

Tea time 59

---

## **ANTOINE WEYLAND**

Rocher cahouète 63

---

100 % cacao 65

---

## **DIEGO CERVANTES**

Fondant sans gluten 71

---

Cheesecake chocolat blanc-fraises fraîches 73

---

## **KÉVIN ROCHER**

Lingot chocolat noir, menthe, Get 27 77

---

Tout chocolat, praliné sésame 79

---

## **THOMAS POZZI**

Finger chocolat « grand cru », chantilly lactée et crémeux au chocolat noir 85

---

Entremets au chocolat, caramel et cacahouète, croustillant praliné 87

---

Lexique 90

---