



LIVRET RECETTES 2021

*Pause goûter
gourmande*


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



REDECouvrez
LE PLAISIR SIMPLE DU GOÛTER :
UN MOMENT CONVIVAL
ET RECONFORTANT,
À PARTAGER ENTRE AMIS
OU EN FAMILLE,
AUTOUR DE CRÉATIONS
PÂTISSIÈRES GOURMANDES.

Sommaire

BOISSONS ET TARTINABLES
CHOCOLATÉS
P 4-5

PETITS GÂTEAUX
P 12-13

GÂTEAUX À PARTAGER
P 36-37

INSPIRATION BOULANGÈRE
P 48-49



Boissons & tartinables chocolatés

RECRÉEZ L'ONCTUOSITÉ
DES CRÉATIONS CHOCOLATÉES
VALRHONA À LA MAISON.

SMOOTHIES

-

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND

-

PÂTE À TARTINER

Smoothies

Smoothies

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 3 verres.

MARA'COCO

- 100 g **IVOIRE 35%**
- 150 g Fraises Mara des bois
- 500 g Lait de coco
- 1 Gousse de vanille «**NOROHY**»
- ½ Jus de citron vert

MARA'COCO

Faire fondre le chocolat **IVOIRE 35%**. Dans un blender mixer les fraises, le lait de coco et la gousse de vanille grattée. Ajouter le chocolat fondu puis le jus de citron vert. Mixer à nouveau. Réserver au frais. Mixer juste avant la dégustation pour obtenir une mousse onctueuse en surface. À consommer très frais.

VEGGIE CHOC

- 500 g Lait d'amande intense
- 100 g **CARAÏBE 66%**
- 25 g **PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ 50%**

VEGGIE CHOC

Faire fondre le chocolat **CARAÏBE 66%**. Chauffer le lait d'amande. Puis mettre dans un blender tous les ingrédients et mixer jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse. Servir chaud et déguster immédiatement.

Astuce de Chef

Vous pouvez le déguster version « frappée » avec des glaçons.

Chocolat chaud gourmand



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Chocolat chaud gourmand

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 4 tasses.

CHOCOLAT CHAUD

1 L Lait entier
100 g **CARAÏBE 66%**
ou 100 g **GUANAJA 70%**
100 g **JIVARA 40%**

CHOCOLAT CHAUD

Faire bouillir le lait. Verser 1/3 du liquide sur les chocolats **CARAÏBE 66%** ou **GUANAJA 70%** et **JIVARA 40%** préalablement fondus de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante puis verser le reste en veillant à conserver cette texture. Mettre de nouveau à chauffer en fouettant vigoureusement et verser en tasse.

MOUSSE CELAYA

250 g **CELAYA**
35 g Crème entière liquide
35% MG

MOUSSE CELAYA

Mélanger le **CELAYA** avec la crème.

Verser dans un siphon, avec 2 cartouches de gaz puis réserver au frais jusqu'à utilisation.

Astuce de Chef

Sur une tasse de chocolat chaud, verser à l'aide du siphon un nuage de mousse **CELAYA**, puis saupoudrer légèrement de poudre de cacao.

Pâte à tartiner

Pâte à tartiner

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour un pot de 400 g.

PÂTE À TARTINER

115 g Lait concentré
non sucré
40 g Glucose
190 g **CARAMÉLIA 36%**
40 g **PRALINÉ AMANDE
NOISETTE FRUITÉ
50%**

PÂTE À TARTINER

Faire chauffer le lait concentré non sucré avec le glucose.

Verser en 3 fois sur le chocolat fondu **CARAMÉLIA 36%** pour créer une bonne émulsion.

Terminer le mélange en ajoutant le **PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ 50%**.

Verser en pot et conserver au réfrigérateur deux semaines maximum.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Petits gâteaux

RETROUVEZ LE PLAISIR DE
PÂTISSER DE PETITS GÂTEAUX
AU BON GOÛT DE CHOCOLAT QUI
RAVIRONT TOUTE LA FAMILLE.

MADELEINES

-

FINANCIERS TONKA

-

FONDANT CŒUR COULANT
PRALINÉ NOISETTE

-

CHOCO'Z

-

BARRES DE CÉRÉALES

-

COOKIES PETIT ÉPEAUTRE
SÉSAME NOIR ET IVOIRE

-

COOKIES PETIT ÉPEAUTRE
NOISETTES ET AZÉLIA

-

COOKIES

-

SABLÉS AGRUMES, THYM
ET PÉPITES DE CHOCOLAT

-

SABLÉS AU SARRASIN
ET PÉPITES DE CHOCOLAT
(SANS GLUTEN)

-

TIGRÉS

Madeleines

Madeleines

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 15 pièces.

MADELEINES CITRON CHOCOLAT

- Zeste d'½ citron jaune
- 75 g Sucre semoule
- 45 g Miel toutes fleurs
- 75 g Œufs
- 50 g Crème entière liquide
- 35% MG
- 125 g Farine
- 4 g Levure chimique
- 90 g Beurre
- Chocolat au choix tempéré

MADELEINES CITRON CHOCOLAT

Zester le citron sur le sucre semoule. Délayer le miel dans les œufs avec la crème et y mélanger la préparation sucre et zestes.

Tamiser la farine avec la levure chimique et l'incorporer à la masse précédente puis ajouter le beurre fondu.

Laisser reposer la pâte une nuit au réfrigérateur. Verser la pâte dans les moules à madeleines.

Enfourner à 210°C pendant 5 à 6 minutes.

Pour plus de gourmandise, tempérer le chocolat souhaité en suivant la courbe de tempérage présente sur le sachet et y tremper délicatement les madeleines.

Recette calculée pour environ 30 pièces.

MADELEINES PRALINÉ

- 5 g Zeste de citron jaune
- 160 g Sucre semoule
- 45 g Miel d'acacia
- 320 g Œufs
- 320 g Farine T55
- 9,5 g Levure chimique
- 160 g Lait entier
- 320 g **PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ 50%**
- 180 g Beurre

MADELEINES PRALINÉ

Zester le citron sur le sucre semoule. Délayer le miel dans les œufs puis mélanger avec la préparation sucre et zestes.

Tamiser la farine avec la levure chimique et l'incorporer au mélange précédent.

Mélanger petit à petit le lait avec le **PRALINÉ AMANDE NOISETTE**

FRUITÉ 50%, en remuant énergiquement, puis ajouter le beurre fondu.

Ajouter enfin au mélange précédent.

Laisser reposer la pâte 12 heures au réfrigérateur.

Mouler la pâte dans les moules à madeleines.

Cuire à 190°C pendant 10 minutes.

Financiers tonka



Financiers tonka

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 20 pièces.

FINANCIERS TONKA

1	Fève tonka
275 g	Crème entière liquide 35% MG
220 g	CARAÏBE 66%
205 g	Blancs d'œufs
100 g	Sucre glace
75 g	Farine T45
75 g	Poudre d'amande
8 g	Levure chimique
110 g	Beurre

FINANCIERS TONKA

Râper la fève tonka dans la crème et faire chauffer. Laisser infuser 5 minutes et chinoiser.

Réaliser une ganache, c'est-à-dire en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat **CARAÏBE 66%** fondu.

Mélanger les blancs avec les poudres préalablement tamisées.

Ajouter le beurre fondu tiède et terminer avec la ganache. Lisser le tout.

Laisser reposer au réfrigérateur durant 1 à 2 heures avant cuisson.

Pocher dans des moules en silicones.

Cuire environ 15 minutes à 170°C au four ventilé.

Fondants au cœur coulant praliné noisette

Fondants au cœur coulant praliné noisette

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 10 pièces.

FONDANTS

70 g	Sucre semoule
55 g	Miel d'acacia
85 g	Lait entier
85 g	Œufs
90 g	Poudre de noisette
75 g	Farine T55
3 g	Levure chimique
2 g	Sel fin
70 g	Beurre
25 g	Noisettes concassées
10	CŒURS FONDANTS PRALINÉ

FONDANTS

Dans un robot, mélanger le sucre semoule, le miel, le lait et les œufs. Ajouter la poudre de noisette, le sel, la farine tamisée ainsi que la levure chimique.

Incorporer le beurre pommade et les noisettes concassées.

Si le beurre a du mal à s'incorporer, ne pas hésiter à chauffer légèrement la cuve à l'aide d'un sèche-cheveux. Attention toutefois à ne pas faire fondre le beurre.

Dans des moules à muffins en silicone, dresser 40 g de pâte puis insérer un **CŒUR FONDANT PRALINÉ**.

Recouvrir de pâte (environ 20 g de pâte supplémentaire) et cuire dans un four ventilé à 180°C pendant environ 18 minutes.

Astuce de Chef

Une fois cuits et refroidis, les fondants se congèlent très bien.

Pour les décongeler, il suffit de les passer 8 à 10 minutes à 150°C - four ventilé.

Les fondants se dégustent aussi froids pour le goûter. Le cœur sera alors crémeux.

Choco'Z

Choco'Z

UNE RECETTE ORIGINALE DE l'École Gourmet Valrhona

Recette calculée pour environ 25 pièces.

PÂTE SABLÉE NOISETTE

80 g	Beurre pommade
110 g	Sucre
110 g	Cassonade
3 g	Sel
100 g	Œufs
30 g	Pâte de noisettes
330 g	Farine
9 g	Levure chimique

PÂTE SABLÉE NOISETTE

Dans la cuve du robot, mélanger le beurre avec le sucre, la cassonade, le sel, les œufs et la pâte de noisettes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Tamiser la farine avec la levure chimique, puis la rajouter au reste des ingrédients.

Mélanger sans trop travailler la pâte. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Découper des formes à l'emporte-pièce.

GANACHE AZÉLIA

300 g	AZÉLIA 35%
ou 260 g	JIVARA 40%
ou 280 g	CARAMELIA 36%
ou 300 g	ÉQUATORIALE LAIT 35%
150 g	Crème entière liquide
	35% MG
35 g	Miel d'acacia

GANACHE AZÉLIA

Faire fondre le chocolat **AZÉLIA 35%**. Réchauffer la crème avec le miel. Ajouter la crème en 3 fois dans le chocolat afin de réaliser une émulsion. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant afin de parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser 3 heures minimum au réfrigérateur.

GANACHE IVOIRE VANILLE

280 g	IVOIRE 35%
150 g	Crème entière liquide
	35% MG
15 g	Miel d'acacia
2	Gousses de vanille
	«NOROHY»

GANACHE IVOIRE VANILLE

Faire fondre le chocolat **IVOIRE 35%**. Réchauffer la crème avec le miel d'acacia et les gousses de vanille.

Ajouter la crème en 3 fois afin de réaliser une émulsion.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant afin de parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser 2 heures minimum au réfrigérateur.

GANACHE CARAÏBE

130 g	CARAÏBE 66%
150 g	Crème entière liquide
	35% MG
20 g	Miel d'acacia

GANACHE CARAÏBE

Faire fondre le chocolat **CARAÏBE 66%**. Réchauffer la crème avec le miel.

Ajouter la crème en 3 fois dans le chocolat afin de réaliser une émulsion.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant afin de parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser 3 heures minimum au réfrigérateur.

MONTAGE

Cuire les sablés à 160°C jusqu'à coloration. Pocher la ganache à température ambiante sur un sablé puis recouvrir avec un deuxième sablé pour former le choco'z.

Barres de céréales



Barres de céréales

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8-10 pièces.

BARRE CÉRÉALES

« LA FRUITÉE »

- 100 g Flocons d'avoine
- 25 g Graines de tournesol
- 25 g Graines de lin
- 25 g Amandes hachées
- 85 g Pistaches hachées
- 25 g Miel
- 25 g Cassonade
- 35 g Baies de goji
- 15 g Graines de pavot
- 245 g **INSPIRATION FRAISE**

BARRE CÉRÉALES « LA FRUITÉE »

Mélanger les flocons d'avoine, les graines de tournesol, les graines de lin, les amandes, les pistaches hachées avec le miel et la cassonade. Enfourner à 180°C pendant 10 minutes en prenant le soin de mélanger à mi-cuisson. En sortie de four, laisser refroidir puis ajouter les baies de goji et les graines de pavot. Ajouter enfin l'**INSPIRATION FRAISE** fondue. Déposer dans des moules silicones et laisser cristalliser 20 minutes au réfrigérateur.

Découper les barres céréales à la longueur choisie.

BARRE CÉRÉALES

« LA CANADIENNE »

- 100 g Flocons d'avoine
- 35 g Graines de tournesol
- 35 g Amandes hachées
- 65 g Noix de pécan hachées
- 40 g Sirop d'érable
- 25 g Sucre d'érable
- 40 g Cranberries séchées
- 280 g **JIVARA 40%**

BARRE CÉRÉALES « LA CANADIENNE »

Mélanger les flocons d'avoine, les graines de tournesol, les amandes hachées, les noix de Pécan hachées avec le sirop d'érable et le sucre d'érable. Enfourner à 180°C pendant 10 minutes en prenant le soin de mélanger à mi-cuisson. En sortie de four, laisser refroidir puis ajouter les cranberries séchées. Ajouter enfin le chocolat **JIVARA 40%** fondu. Déposer dans des moules silicones et laisser cristalliser 20 minutes au réfrigérateur.

Découper les barres céréales à la longueur choisie.

BARRE CÉRÉALES

« LA GOURMANDE »

- 100 g Flocons d'avoine
- 25 g Graines de tournesol
- 25 g Graines de lin
- 25 g Amandes hachées
- 15 g Noix de pécan hachées
- 15 g Pistaches hachées
- 25 g Miel
- 25 g Cassonade
- 15 g Cranberries séchées
- 25 g Abricots secs
- 200 g **DULCEY 35%**
- ou 160 g **CARAÏBE 66%**

BARRE CÉRÉALES « LA GOURMANDE »

Mélanger les flocons d'avoine, les graines de tournesol, les graines de lin, les amandes, les noix de pécan, les pistaches hachées avec le miel et la cassonade. Enfourner à 180°C pendant 10 minutes en prenant le soin de mélanger à mi-cuisson. En sortie de four, laisser refroidir puis ajouter les abricots et les cranberries séchés. Ajouter enfin le chocolat **DULCEY 35%** ou **CARAÏBE 66%** fondu.

Déposer dans des moules silicones et laisser cristalliser 20 minutes au réfrigérateur.

Découper les barres céréales à la longueur choisie.

Cookies petit épeautre sésame noir et Ivoire

Cookies petit épeautre sésame noir et Ivoire

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 15 cookies.

SABLÉ DE BASE

- 70 g Beurre
- 70 g Cassonade
- 70 g Poudre de noisette
- 70 g Farine de petit épeautre

SABLÉ DE BASE

Mélanger la cassonade, la poudre de noisette et la farine.
Ajouter le beurre froid jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
Détailer en petits morceaux et cuire à 160° C pendant 14 minutes.
Laisser refroidir.

PÂTE À COOKIES

- 250 g Sablé de base
- 180 g **IVOIRE 35%**
- 20 g Beurre fondu
- 120 g Petits flocons d'avoine torrifiés
- 35 g Sésame noir
- 1 Gousse de vanille «**NOROHY**»

PÂTE À COOKIES

Mélanger tous les ingrédients nécessaires pour la pâte à cookies.
Déposer des cookies d'environ 45 g sur une plaque, sans trop tasser
et laisser cristalliser au frais.

Cookies petit épeautre noisettes et Azélia

Cookies petit épeautre noisettes et Azélia

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 15 cookies.

SABLÉ DE BASE

- 70 g Beurre
- 70 g Cassonade
- 70 g Poudre de noisette
- 70 g Farine de petit épeautre

SABLÉ DE BASE

Mélanger la cassonade, la poudre de noisette et la farine.
Ajouter le beurre froid jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
Détailer en petits morceaux et cuire à 160° C pendant 14 minutes.
Laisser refroidir.

PÂTE À COOKIES

- 250 g Sablé de base
- 180 g **AZÉLIA 35%**
- 20 g Beurre fondu
- 120 g Petits flocons d'avoine torrifiés
- 80 g Noisettes hachées torrifiées
- 1 Gousse de vanille «**NOROHY**»

PÂTE À COOKIES

Mélanger tous les ingrédients nécessaires pour la pâte à cookies.
Déposer des cookies d'environ 45 g sur une plaque, sans trop tasser
et laisser cristalliser au frais.

Cookies

Cookies

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 15 cookies.

PÂTE À COOKIES

180 g Beurre
120 g Cassonade
1 Œuf
180 g Farine T55
5 g Levure chimique
150 g **EQUATORIALE LAIT 35%**

PÂTE À COOKIES

Mélanger le beurre pommade avec la cassonade.

Ajouter l'œuf.

Tamiser ensemble la farine et la levure chimique, puis mélanger le tout avec le chocolat **EQUATORIALE LAIT 35%** haché.

Façonner des petites boules de pâtes puis les aplatir.

Les poser sur la plaque et enfourner à 170°C pendant 15 minutes environ.

Astuce de Chef

Déposer une fève de chocolat de votre choix sur le dessus du cookie. Enfouir quelques instants pour le faire légèrement fondre.

Sablés agrumes, thym et pépites de chocolat

Sablés agrumes, thym et pépites de chocolat

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 25 à 30 sablés.

PÂTE SABLÉE

105 g	Cassonade
1	Orange zestée
1	Citron zesté
3 g	Thym
15 g	Miel toutes fleurs
240 g	Beurre pommade
100 g	Œufs
245 g	Farine T55 ou T80
6 g	Levure chimique
140 g	PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR

PÂTE SABLÉE

Mélanger le beurre, le sucre, les zestes d'agrumes, le thym et le miel jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Ajouter ensuite les œufs et mélanger.

Puis, ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisées.

Mélanger le tout.

Terminer en ajoutant à ce mélange les **PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR**.

Étaler la préparation entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 4 à 5 mm.

Mettre au congélateur pendant une heure.

Retirer les feuilles de papier sulfurisé, découper à la forme voulue à l'aide d'emporte-pièces et saupoudrer légèrement de thym.

Déposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire 15 minutes à 150-160°C - four ventilé.

Astuce de Chef

Ces sablés se conservent une dizaine de jours dans une boîte métallique.

Pour renforcer les arômes, choisissez idéalement un miel de thym.

Sablés sarrasin et pépites de chocolat (sans gluten)

Sablés sarrasin et pépites de chocolat (sans gluten)

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 30 sablés.

PÂTE SABLÉE

- 110 g Œufs
- 200 g Farine de Sarrasin
- 50 g Amidon de maïs (Maïzena)
- 12 g Levure chimique
- 240 g Beurre pommade
- 125 g Cassonade
- 180 g **PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR**
- 180 g **PÉPITES DE CHOCOLAT AU LAIT**

PÂTE SABLÉE

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une crème lisse. Ajouter les oeufs et mélanger. Ajouter ensuite la farine de sarrasin et la levure chimique préalablement tamisées puis mélanger.

Terminer en mélangeant avec les **PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT.**

Former des petits tas réguliers et déposer sur une plaque. Cuire pendant 18-20 minutes à 170° C au four ventilé.

Tigrés

Tigrés

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 20 pièces.

APPAREIL À CAKE

195 g	Blancs d'œufs
50 g	Farine T45
145 g	Sucre semoule
25 g	Miel d'acacia
235 g	Poudre d'amande
210 g	Beurre noisette
95 g	CARAÏBE 66%

APPAREIL À CAKE

La veille, mélanger les blancs, la farine, le sucre semoule, le miel et la poudre d'amande. Réserver au frais.

Le lendemain, cuire le beurre noisette et l'incorporer à l'appareil. Laisser refroidir quelques instants.

Émincer finement les fèves de chocolat **CARAÏBE 66%** et les incorporer au mélange.

GANACHE AU MIEL ET AU CHOCOLAT CARAÏBE

200 g	Crème entière liquide 35% MG
35 g	Miel d'acacia
165 g	CARAÏBE 66%

GANACHE AU MIEL ET AU CHOCOLAT CARAÏBE

Faire chauffer la crème avec le miel puis la verser en trois fois sur le chocolat **CARAÏBE 66%** fondu, en mélangeant au centre afin de créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. (Cette texture devra être conservée jusqu'à la fin du mélange).

MONTAGE

Dresser à la poche dans des moules à baba : environ 50 g par pièce.

Préchauffer le four à 190°C, enfourner pendant 15 minutes à 180°C. Cuire entre deux plaques de cuisson.

En fin de cuisson, le dessus du goûter doit être roux.

Démouler puis laisser refroidir.

Couler un peu de ganache au centre sans aller jusqu'en haut.



Gâteaux à partager

**PARTAGEZ LA TEXTURE
MÛELLEUSE DE NOS GÂTEAUX
DE VOYAGE.**

CAKE CHOCOLAT MILLOT
(SANS GLUTEN)

-
CAKE CHOCOLAT
POUDRE DE CACAO
ÉQUATORIALE NOIR

-
CAKE CITRON YUZU
AU PETIT ÉPEAUTRE

-
CAKE MARBRÉ

-
BROWNIES CARAMEL

Cake chocolat Millot

(sans gluten)



Cake chocolat Millot

(sans gluten)

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour un moule de 8x20x8 cm.

CAKE CHOCOLAT

SANS GLUTEN

185 g	Œufs
60 g	Miel d'acacia
85 g	Sucre semoule
70 g	Poudre d'amande
95 g	Crème entière liquide 35% MG
60 g	Farine de riz complet
45 g	Fécule de pomme de terre
6 g	Levure chimique
20 g	POUDRE DE CACAO
80 g	Beurre fondu
45 g	MILLOT 74%

CAKE CHOCOLAT SANS GLUTEN

Mélanger les œufs, le miel et le sucre semoule sans blanchir le mélange. Ajouter la poudre d'amande, la farine de riz tamisée avec la fécule, la **POUDRE DE CACAO** et la levure chimique. Mélanger le tout puis verser la crème. Ajouter enfin le chocolat **MILLOT 74%** et le beurre fondu. Verser cette pâte dans un moule préalablement chemisé de papier sulfurisé, puis, avec un couteau trempé dans un peu de beurre fondu, fendre le cake dans le sens de la longueur du moule afin d'optimiser le développement du cake au four. Cuire à 160°C pendant environ 1 heure et vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake. Si la lame ressort propre, la cuisson est terminée. Démouler le cake sur une grille et le laisser refroidir.

Astuce de Chef

Accompagnez votre cake d'une crème anglaise ou d'une boule de glace pour apporter un liant agréable en bouche.

Cake Poudre de cacao et Equatoriale Noir

Cake Poudre de cacao et Equatoriale Noir

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 5 moules 18x4x4 cm ou 1 moule de 25x8x8 cm.

PÂTE À CAKE

- 300 g Œufs
- 75 g Miel acacia
- 125 g Sucre semoule
- 75 g Poudre d'amande
- 120 g Farine T45
- 7,5 g Levure chimique
- 25 g **POUDRE DE CACAO**
- 120 g Crème entière liquide 35% MG
- 50 g **EQUATORIALE NOIR 55%**
- 90 g Beurre

PÂTE À CAKE

Mélanger (sans blanchir) les œufs, le miel d'acacia et le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amande, la farine, la levure chimique, la **POUDRE DE CACAO** tamisées ensemble. Verser la crème entière liquide. Terminer par le chocolat **EQUATORIALE NOIR 55%** et le beurre fondu. Laisser reposer cette pâte au réfrigérateur quelques heures avant cuisson. Couler dans un moule de 25x8x8 cm. Tremper un couteau dans du beurre fondu et ouvrir le cake en deux dans le sens de la longueur. Enfourner à 160°C pendant 45 minutes. Laisser refroidir puis démouler le cake et le placer au congélateur quelques instants.

GLAÇAGE ESQUIMAU CHOCOLAT NOIR

- 50 g **EQUATORIALE NOIR 55%**
- 50 g Huile de pépins de raisin
- 50g Amandes hachées torréfiées

GLAÇAGE ESQUIMAU CHOCOLAT NOIR

Faire fondre le chocolat **EQUATORIALE NOIR 55%** et le mélanger à l'huile de pépins de raisin et aux amandes hachées torréfiées. Chauffer à 45°C puis tempérer à 25°C. Glacer immédiatement le cake chocolat.

Cake citron yuzu



Cake citron yuzu

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 1 cake.

CAKE CITRON

- 1 Zeste de citron jaune
- 180 g Œufs
- 150 g Sucre semoule
- 1 Pincée de sel
- 100 g Crème entière liquide 35% MG
- 180 g Farine petit épeautre
- 3 g Levure chimique
- 65 g Beurre fondu

CAKE CITRON

Zester le citron jaune sur le sucre puis mélanger.
Ajouter à ce mélange les œufs, le sel et la crème liquide.
Tamiser la farine de petit épeautre avec la levure chimique et l'ajouter au mélange.
Faire fondre le beurre puis l'incorporer tiède à l'appareil précédent.
Verser cette pâte dans un moule à cake préalablement chemisé de papier sulfurisé. Puis, avec une corne ou un couteau trempé dans du beurre fondu, fendre le cake dans le sens de la longueur du moule afin d'optimiser le développement du cake au four.
Cuire à 160°C - four ventilé pendant environ 1 heure et vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake.
Si la lame ressort propre, la cuisson est terminée.

GLAÇAGE ESQUIMAU INSPIRATION YUZU

- 200 g **INSPIRATION YUZU**
- 20 g Huile de pépins de raisin
- 50 g Amande hachée (facultatif)

GLAÇAGE ESQUIMAU INSPIRATION YUZU

Faire fondre l'**INSPIRATION YUZU** à 40°C et ajouter l'huile de pépins de raisin. Mélanger avec les amandes hachées.
Utiliser le glaçage à environ 35°C.

MONTAGE

Une fois le cake cuit, démoulé et refroidi, le placer au congélateur pendant 30 minutes.
Pendant ce temps, préparer le glaçage esquimau **INSPIRATION YUZU**.
Sortir le cake bien froid du congélateur et le tremper aux $\frac{3}{4}$ dans le glaçage.
Déposer immédiatement sur un plat ou une assiette de présentation et laisser reposer à température ambiante avant de déguster.

Astuce de Chef

Démouler le cake sur grille et le laisser refroidir sur la tranche afin qu'il garde sa forme.

Cake marbré



Cake marbré

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 personnes.

APPAREIL VANILLÉ

6	Jaunes d'œufs
200 g	Sucre semoule
100 g	Crème entière liquide 35% MG
1	Gousse de vanille « NOROHY »
160 g	Farine T45
4 g	Levure chimique
60 g	Beurre

APPAREIL VANILLÉ

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la crème et la vanille. Tamiser la farine avec la levure chimique et l'incorporer au premier appareil, puis ajouter le beurre fondu. Mélanger le tout. Réserver à température ambiante.

APPAREIL CACAOTÉ

4	Jaunes d'œufs
120 g	Sucre semoule
70 g	Crème entière liquide 35% MG
80 g	Farine
20 g	POUDRE DE CACAO
4 g	Levure chimique
30 g	Beurre

APPAREIL CACAOTÉ

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la crème. Tamiser la farine, la **POUDRE DE CACAO** et la levure chimique ensemble et l'incorporer au premier appareil, puis ajouter le beurre fondu. Mélanger le tout.

MONTAGE

Beurrer le moule à cake et le chemiser de papier sulfurisé.

Garnir une poche de l'appareil vanillé et une seconde de l'appareil cacaoté. Garnir le moule avec un tiers d'appareil vanillé puis, ajouter au centre de cet appareil, dans le sens de la longueur la moitié de l'appareil cacaoté.

Recouvrir d'un deuxième tiers d'appareil vanillé, puis du restant d'appareil chocolat au centre et terminer par le dernier tiers d'appareil vanillé réparti sur toute la surface.

À l'aide d'un couteau, trempé dans du beurre fondu, fendre d'un trait la surface du cake afin d'optimiser le développement au four.

Enfourner à 150°C pendant environ 60 minutes.

Vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake, si la lame ressort propre la cuisson est terminée. Démouler le cake sur grille et le laisser 10 minutes sur la tranche pour qu'il conserve sa forme.

Brownies caramel



Brownies caramel

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 6-8 personnes.

BROWNIES NOIX DE PÉCAN

190 g Œufs
205 g Cassonade
195 g Beurre
100 g **GUANAJA 70%**
ou 100 g **CARAÏBE 66%**
ou 100 g **ORIADO 60%**
45 g Farine
15 g **POUDRE DE CACAO**
145 g Noix de pécan
115 g **IVOIRE 35%**

BROWNIES NOIX DE PÉCAN

Mélanger les œufs avec la cassonade.

Faire fondre le beurre et le chocolat **GUANAJA 70%**, puis incorporer au premier mélange.

Ajouter la farine et la **POUDRE DE CACAO** tamisées.

Couper grossièrement les noix de pécan et les ajouter.

Étaler dans un moule et parsemer d'éclats de chocolat **IVOIRE 35%**.

Cuire à 170°C durant 17 minutes.

CARAMEL BEURRE SALÉ

185 g Crème entière liquide
35% MG
½ Gousse de vanille
«**NOROHY**»
1 Bâton de cannelle
20 g Sirop de glucose
185 g Sucre semoule
50 g Beurre salé

CARAMEL BEURRE SALÉ

Chauffer la crème et infuser la gousse de vanille fendue et grattée et les bâtons de cannelle.

Tiédier le glucose, ajouter le sucre semoule en plusieurs fois et cuire pour obtenir un caramel clair.

Ajouter le beurre salé puis la crème chaude infusée et chinoisée.

Cuire le tout à 118°C.

Aussitôt, débarrasser dans un cul de poule et laisser tiédir jusqu'au montage.

MONTAGE

Réaliser le brownie et le cuire dans un plat ou une plaque à rebords.

Une fois cuit, couper en deux. Une fois le caramel tiède, le couler sur le brownie, placer aussitôt le deuxième morceau de brownie par-dessus. Réserver au réfrigérateur puis couper des carrés de 6x6 cm.

Astuce de Chef

Couper ces carrés en deux dans le sens de la diagonale de façon à obtenir des mini club sandwiches.



Inspiration boulangère

**APPRENEZ À FAÇONNER
LE FEUILLETAGE AÉRIEN
ET CROUSTILLANT DE
NOS CRÉATIONS BOULANGÈRES.**

BRIOCHE FEUILLETÉE

GALETTE DES ROIS CARAÏBE

Brioche feuilletée



Brioche feuilletée

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 25 mini brioches.

PÂTE À BRIOCHE DE BASE

250 g	Farine T45
125 g	Œufs
25 g	Lait entier
25 g	Sucre semoule
5 g	Sel fin
6 g	Levure fraîche
150 g	Beurre

PÂTE À BRIOCHE DE BASE

Mélanger tous les ingrédients excepté le beurre.

Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes puis, incorporer le beurre progressivement jusqu'au décollement de la pâte.

Faire une boule, déposer dans un saladier, filmer et laisser pousser 45 minutes à température ambiante.

Rabattre la pâte sur elle-même plusieurs fois, l'étendre sur une plaque en la recouvrant d'un film.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

BRIOCHE FEUILLETÉE

585 g	Pâte à brioche de base
135 g	Beurre
150 g	PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR OU LAIT

BRIOCHE FEUILLETÉE

Utiliser la pâte à brioche sortant du réfrigérateur.

Tourer avec le beurre comme pour une pâte à croissant.

Donner deux tours simples, puis laisser détendre 30 minutes au frais.

Donner un tour simple et laisser détendre 30 minutes au réfrigérateur.

Laminer à 4 mm d'épaisseur.

MONTAGE

Détailler des bandes de 4 cm de large x 10 cm de long. Parsemer de **PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR** ou **LAIT**.

Enrouler la pâte sur elle-même.

Laisser la pâte se reprendre au frais quelques minutes.

Déposer chaque rouleau dans un cercle inox de 5 x 4,5 cm.

Laisser pousser 2 heures à 25°C.

Dorer à l'œuf et parsemer de quelques **PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR** ou **LAIT**.

Puis cuire à 170°C au four ventilé pendant environ 15 minutes.

Galette des rois Caraïbe

Galette des rois Caraïbe

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 2 galettes de 16 cm.

PÂTE FEUILLETÉE

250 g	Farine
5 g	Sel
15 g	Beurre
130 g	Eau
125 g	Beurre de tourage

PÂTE FEUILLETÉE

Réaliser la détrempe (mélange de farine, d'eau et de sel constituant le point de départ dans la confection de certaines pâtes) : mélanger ensemble, dans un robot, la farine, le sel et les 15 g de beurre.

Lorsque le mélange est sableux, ajouter l'eau.

Dans un papier sulfurisé, abaisser cette détrempe en un rectangle de 40x25 cm environ.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Dans un papier sulfurisé, abaisser le beurre de tourage en un rectangle de 18x25 cm environ.

L'emprisonner dans la détrempe de manière à ne plus voir le beurre.

Donner un premier tour simple et laisser reposer au minimum 45 minutes au réfrigérateur.

Donner ensuite 5 tours simples avec 45 minutes de repos entre chaque tour. Étaler le feuilletage à 2 mm et découper des disques de pâte de 16 cm de diamètre. Réserver au réfrigérateur.

CRÈME PÂTISSIÈRE DE BASE

90 g	Lait entier
10 g	Crème fleurette 35%
10 g	Amidon de maïs
1	Jaune d'œuf
30 g	Sucre semoule
¼	Gousse de vanille «NOROHY»

CRÈME PÂTISSIÈRE DE BASE

Porter le lait et la crème à ébullition, et infuser ¼ gousse de vanille.

Mélanger au fouet l'amidon et le sucre semoule, puis ajouter le jaune d'œuf. Verser le lait et la crème bouillante sur ce mélange puis cuire à feu doux jusqu'à ébullition.

CRÈME D'AMANDE VANILLE

85 g	Beurre
170 g	Pâte d'amande
20 g	Poudre d'amande
10 g	Amidon de maïs
1	Gousse de vanille «NOROHY»
85 g	Œufs
85 g	Crème pâtissière de base

CRÈME D'AMANDE VANILLE

Détendre la pâte d'amande avec les 85 g d'œufs.

Ajouter la poudre d'amande, la vanille et le beurre en pommade.

Monter légèrement l'appareil puis ajouter l'amidon de maïs.

Terminer en incorporant la crème pâtissière tempérée.

Galette des rois Caraïbe

Galette des rois Caraïbe

(suite)

CRÈME D'AMANDE CHOCOLAT

410 g Crème d'amande
vanille
90 g **CARAÏBE 66%**

CRÈME D'AMANDE CHOCOLAT

Une fois la crème d'amande vanille réalisée, ajouter le chocolat
CARAÏBE 66% fondu à 35/40°C, bien mélanger.
Réserver au froid.

MONTAGE

Abaissier le feuilletage à 2 mm.

Laisser reposer 5 minutes avant de découper pour éviter la rétractation de la pâte.

Découper les ronds de 16 cm et les déposer sur une plaque munie d'un papier sulfurisé.

Dorer le tour de la base.

Pocher 225 g de crème d'amande chocolat.

Déposer le chapeau et bien souder les bords.

Dorer une 1ère fois et laisser reposer 5 minutes au frais.

Dorer une seconde fois et faire des losanges avec la pointe du couteau.

Piquer le tour et le centre pour évacuer la vapeur d'eau. Chiqueter le tour.

Laisser reposer 15/20 minutes au frais avant cuisson.

Cuire à 180°C au four ventilé pendant 35/40 minutes.



ENSEMBLE,
FAISONS DU

bien

AVEC DU

bon

