

SIMPLEMENT CHOCOLAT

Le nouveau livre de Frédéric Bau

Les 33 recettes préférées
du Directeur de la Création de Valrhona


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

« SIMPLEMENT CHOCOLAT

Mes recettes préférées »

LE NOUVEAU LIVRE DE FRÉDÉRIC BAU
CHEF PÂTISSIER & DIRECTEUR DE LA CRÉATION
VALRHONA

Quels desserts prépare un chef pâtissier fou de chocolat pour sa famille et ses amis quand il est à la maison ?

Le nouveau livre « *Simplement Chocolat* » de Frédéric Bau fait entrer les amateurs de gourmandises chocolatées dans l'intimité de la cuisine d'un artiste talentueux. Au fil des pages, le créateur de l'École Valrhona partage ses recettes personnelles préférées, des desserts aussi faciles à faire que délicieux à savourer.

SIMPLEMENT CHOCOLAT
de Frédéric Bau
© éditions Albin Michel 2020
Photo Guillaume Czerw,
stylistique Julie Schwob

FORMAT
96 pages - Relié, dos rond
19,7 x 22,7 cm
12 €



Pour toute utilisation d'une recette (image & texte), **faire figurer obligatoirement** le visuel de la couverture du livre et la mention suivante : Recette(s) extraite(s) du livre *Simplement chocolat*, de Frédéric Bau - ©Albin Michel 2020 - Photographies de Guillaume Czerw, stylistique de Julie Schwob

PÂTISSER COMME UN CHEF, DANS LA VRAIE VIE...

Après avoir signé cinq ouvrages de référence (Au Cœur des Saveurs, Caprices de chocolat, Fusion Chocolat, L'encyclopédie du chocolat, Envies chocolat) Frédéric Bau a mis un point d'honneur à rendre l'art du chocolat accessible à tous, même aux débutants, même quand on n'a pas le temps. Pas de matériel sophistiqué et coûteux, pas de préparations complexes, ... « *J'ai choisi des desserts que j'adore, faciles à faire, vite préparés, qui répondent aux contraintes de la vie réelle* » explique le chef.

Un vrai challenge, où en début d'ouvrage, Frédéric Bau livre ses secrets et tours de main pour réussir à coup sûr. Aux antipodes des livres qui font rêver sur des recettes inaccessibles, impossibles à reproduire, « *Simplement Chocolat* » privilégie une démarche pédagogique et authentique. Le chef a aussi tenu à ce que les photos soient une vraie promesse : shootées à la lumière du jour. En suivant ses conseils, le succès est assuré, le plaisir en bouche aussi.



TOUTE UNE PALETTE DE SAVEURS AVEC LE CHOCOLAT VALRHONA, PARTENAIRE DES CHEFS

Au-delà des astuces du chef, les recettes sont classées en trois catégories : les rapides, les plus sophistiquées et celles qui sortent le grand jeu (intitulées sous des chapitres évocateurs : *illico presto*, *sophistiqué et grand jeu* !). A travers cette sélection bien pensée, on explore toutes les couleurs, les saveurs et textures de la collection du « *chocolat partenaire des chefs* » de Valrhona, du mythique Guanaja noir à 70 % au délicat Jivara au lait, du blanc Ivoire à l'irrésistible Blond Dulcey. La favorite de Frédéric Bau ? « *Le Mousseux ni chaud ni froid, parfait exemple d'un dessert chocolaté d'une simplicité enfantine, préparé à une vitesse record, très puissant en chocolat* ». Cette recette raffinée et spectaculaire illustre à merveille l'idée de jouer au chef pâtissier en toute simplicité.



MOUSSEUX
NI CHAUD NI FROID

MOUSSEUX NI CHAUD NI FROID

POUR 6 À 8 MOUSSES • PRÉPARATION: 30 MIN • CUISSON: 7-8 MINUTES

Voici une recette ultra-facile, ultra-rapide, ultra-gourmande, ultra-crèmeuse, ultra-chocolat... Bref, ultra-géniale ! Merci au chef espagnol Ferran Adrià (pionnier de l'utilisation de l'agar-agar en cuisine et pâtisserie) et à ses idées folles qui ont bousculé le monde de la gastronomie.

POUR LES CRISTALLINES D'AMANDE

- 100 g de poudre d'amande
- 60 g de sirop d'agave

POUR L'ÉCUME DE CHOCOLAT

- 170 g de chocolat noir Bio Oriado 60%
- 270 g de lait entier
- 2 g d'agar-agar

MATÉRIEL

- Siphon à chantilly
- Cercle à mousse en inox (Ø 6-8 cm / hauteur : 4-5 cm ; facultatif)

CRISTALLINES D'AMANDE. Préchauffer le four à 140-150 °C (th. 4-5).

Mélanger soigneusement la poudre d'amande avec le sirop d'agave jusqu'à obtenir une texture de pâte d'amande.

Étaler très finement (1 mm d'épaisseur) la pâte entre deux feuilles de papier de cuisson. Retirer celle du dessus et cuire au four 7-8 min jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.

Réserver au sec jusqu'au moment de servir.

ÉCUME DE CHOCOLAT. Dans une casserole sur feu doux, mélanger l'agar-agar avec le lait froid et donner un bon bouillon.

Verser le liquide chaud sur le chocolat dans un saladier, en trois ou quatre fois, puis mixer jusqu'à obtenir une texture très élastique et brillante (méthode décrite ci-dessous).

Verser l'émulsion dans un siphon à chantilly et mettre deux cartouches de gaz. Bien secouer et garnir aussitôt le cercle en inox si vous choisissez de dresser sur assiette, ou bien garnir des coupes. Réserver à température ambiante.

FINITION. Piquer des éclats de cristallines d'amande dans le mousseux chocolat, de façon élégante et surtout... gourmande. Consommer à température ambiante.

Effet gourmand : Si vous en avez l'envie et le temps, accommodez ce délicieux dessert d'une poêlée de fruits, d'une julienne d'ananas, ou encore d'un simple yaourt fermier à la vanille.



Recettes extraites de *Simplement chocolat* de Frédéric Bau © - éditions Albin Michel 2020
Photo Guillaume Czerw, stylisme Julie Schwob

CONSEILS PAR FRÉDÉRIC BAU LA MAÎTRISE DE L'ÉMULSION

Émulsionner, c'est assembler et stabiliser deux corps qui ne sont pas miscibles, comme de l'eau et de l'huile (la matière grasse à l'état liquide, le beurre de cacao pour le chocolat et l'huile des fruits secs pour les pralinés). Plus la friction (le frottement) de l'eau et des matières grasses est grande, plus l'émulsion sera fine et meilleures seront la texture et la conservation (et la sensation de fraîcheur en bouche).

MATÉRIEL INDISPENSABLE : le mixeur plongeant.

- Utiliser du chocolat en pastilles ou le hacher
- Faire chauffer ou bouillir le liquide de la recette
- Verser environ un quart du liquide chaud sur le chocolat. Laisser reposer 2 min.
- Commencer à mélanger à la maryse : on observe un épaississement rapide de la masse, suivi souvent d'une séparation. Dans un premier temps, mélanger fortement pour favoriser cette séparation.
- Ajouter ensuite le deuxième quart du liquide chaud.

Mélanger énergiquement pour commencer à créer un noyau élastique et brillant, signe que l'émulsion a bien démarré, comme pour réaliser une mayonnaise (l'équilibre eau/huile est proche).

- Ajouter le troisième quart de liquide chaud et continuer à mélanger énergiquement. À ce stade, on peut utiliser le mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Attention : vérifier que la température est au minimum à 35-40 °C, car en dessous de 35 °C le beurre de cacao peut commencer à durcir.
- Verser enfin le reste de liquide chaud et mixer quelques secondes jusqu'à obtenir une texture, lisse, soyeuse et ultra-crèmeuse. Mission accomplie !
- Laisser reposer au réfrigérateur 3 à 5 H ou, mieux, une nuit, afin que le beurre de cacao recristallise de façon harmonieuse et offre une texture délicieuse.

Désormais, vous savez tout, ou presque, pour réussir vos ganaches, vos super mousses au chocolat, vos sauces, vos parfaits... tout ce qui fera de vous un(e) expert(e) !

VOYAGE, **VOYAGE**



VOYAGE, VOYAGE

POUR 8 À 10 PERSONNES • À PRÉPARER LA VEILLE • PRÉPARATION: 1 H 10
CUISSON: 45-50 MIN • REPOS À TEMPÉRATURE : 2-4H

Le marbré est un classique, et pourtant il se révèle souvent décevant... Alors permettez-moi de militer pour ce gâteau de voyage à base de vrai chocolat et non de cacao en poudre !

POUR LA PÂTE NATURE

- 25 g de lait entier
- 100 g de beurre
- 125 g d'œufs entiers (2 gros œufs)
- 60 g de sucre glace
- 125 g de farine T45
- 5 g de levure chimique
- 65 g de miel
- 2 pincées de fleur de sel
- Beurre pour le moule

POUR LA PÂTE AU CHOCOLAT

- 75 g de chocolat noir Équatoriale Noir 55 %
- 200 g de pâte de marbré nature
- 20 g de lait entier bien froid
- Beurre pour le moule

POUR L'ÉLIXIR DULCEY AU GINGEMBRE

- 150 g de chocolat Dulcey 32 %
- 15 g de jus de gingembre frais (60-70 g de bulbe)

MATÉRIEL

- Poche à douille jetable coupée (Ø 5 mm)
- Moule à cake (22-24 cm)
- Centrifugeuse (facultatif)

LA VEILLE

PÂTE NATURE. Faire fondre le beurre à feu doux. Tamiser ensemble la farine, le sucre glace, la fleur de sel et la levure chimique.

Mélanger au robot muni du fouet ou de la feuille (ou bien dans un cul-de-poule au fouet) les œufs avec le miel. Puis ajouter les poudres tamisées, le lait et le beurre fondu chaud à 45-48 °C (cette température est importante). Réserver au réfrigérateur au moins 12 H.

Mettre de côté 200 g de cette pâte à marbré nature pour réaliser la recette de pâte à marbré au chocolat.

PÂTE AU CHOCOLAT. Faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 45-50 °C (méthode décrite ci-dessous). Ajouter au fouet le lait froid, puis la pâte à marbré nature mise de côté. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène (sans donner trop de corps).

LE JOUR MÊME

ÉLIXIR DULCEY AU GINGEMBRE. Faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 45-50 °C (méthode décrite ci-dessous).

Laver et éplucher le gingembre. Le passer à la centrifugeuse ou le râper très finement et le presser à travers une mousseline pour en récupérer le jus. Verser sur le chocolat fondu et remuer avec une maryse jusqu'à obtenir une texture élastique et brillante. Garnir une poche à douille et réserver à température ambiante.

FINITION. Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6).

Beurrer le moule. Le garnir de façon aléatoire avec les pâtes à marbré nature et chocolat, puis enfourner pour 45-50 min (la pointe d'un couteau piquée au cœur du gâteau doit ressortir sèche). Laisser refroidir.

Lorsque le marbré est tiède, piquer le dessous de quelques coups de couteau ou de manche de spatule en bois et remplir les trous d'élixir Dulcey au gingembre à l'aide de la poche. Laisser refroidir pendant 2-4 H avant de déguster.

CONSEILS PAR FRÉDÉRIC BAU

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT

Par principe, tous les chocolats fondent seuls, grâce au beurre de cacao. Donc, c'est une grosse erreur que d'ajouter une ou deux cuillerées à soupe d'eau pour les faire fondre : ce sont au contraire des soucis en perspective !

Faire fondre les chocolats toujours doucement, car ils peuvent souffrir de trop de chaleur, voire brûler ! Privilégier le bain-marie, ou le four à micro-ondes en position décongélation ou à 500 watts maximum. Dans certaines recettes, si nous précisons la température à atteindre, c'est que cette donnée est importante pour éviter la cristallisation d'un biscuit, par exemple. Dans d'autres au contraire, par exemple celles où on rajoute un liquide chaud, la température de fonte n'est pas essentielle et n'est donc pas précisée.



Recettes extraites de
Simplement chocolat de
Frédéric Bau © - éditions
Albin Michel 2020
Photo Guillaume Czerw,
styliste Julie Schwob

LE CERCLE **NOIR**



LE CERCLE NOIR

POUR 6 À 8 PERSONNES • PRÉPARATION: 2 H • CUISSON: 15 À 30 MIN • CONGÉLATION : 3-4 H

POUR LA NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO

- 100 g de grué de cacao
- 50 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 25 g de sirop de glucose (ou de miel)
- 2 g de pectine jaune (ou 5 g de Maïzena)
- 20 g d'eau
- 7 ou 8 grains de poivre de Timut broyés fin

POUR LE BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT CARAÏBE 66 %

- 100 g de chocolat noir Caraïbe 66 %
- 70 g de crème liquide à 35 % de MG
- 125 g de blancs d'œufs (4 blancs)
- 50 g de jaunes d'œufs (2 jaunes)
- 50 g de sucre en poudre
- 10 g de Poudre de cacao Valrhona
- Un peu de beurre pour le moule

POUR LA GANACHE MOUSSEUSE

- 200 g de chocolat noir Caraïbe 66 %
- 350 g (150 g bien froide + 200 g) de crème liquide à 35 % de MG
- 30 g de miel d'acacia

POUR LE GLAÇAGE CHOCOLAT CARAÏBE 66 %

- Chocolat Caraïbe 150 g (température d'utilisation : 36-38 °C)
- 5 g de Poudre de cacao Valrhona
- 110 g de lait concentré non sucré
- 80 g de crème liquide à 35 % de MG
- 40 g de sucre en poudre
- 2 g de pectine jaune
- 5 g de sirop de glucose (ou de miel)
- 35 g d'eau

MATÉRIEL

- Cercle en inox (Ø 20 cm, haut. 4 cm)
- Ruban PVC de 4 cm de large
- Grille ou volette



Recettes extraites de *Simplement chocolat* de Frédéric Bau © - éditions Albin Michel 2020
Photo Guillaume Czerw, stylisme Julie Schwob

QUELQUES HEURES AVANT

NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO. Préchauffer le four à 180-190 °C (th. 6-7). Mélanger dans une casserole le sucre et la pectine jaune, puis le beurre, l'eau et le sirop de glucose, ainsi que le poivre de Timut. Faire cuire à feu doux, sans trop remuer, jusqu'à liaison. Laisser frémir quelques secondes. Ajouter le grué de cacao. Étaler finement la pâte sur une plaque recouverte de papier de cuisson et enfourner pour environ 12 à 15 min. Une fois refroidie, briser la nougatine en gros éclats. En réserver quelques-uns pour le décor.

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT. Préchauffer le four à 180-190 °C (th. 6-7). Dans un saladier, faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 45-50 °C (méthode décrite ci-dessous), ajouter la crème liquide et les jaunes d'œufs, et enfin le cacao en poudre. Fouetter vigoureusement à la maryse pour obtenir une texture lisse et élastique. Monter les blancs en neige au bec d'oiseau* avec le sucre et incorporer en deux ou trois fois au mélange chocolat.

Recouvrir une plaque de papier de cuisson. Verser la préparation dans un cercle en inox beurré (Ø 18-20 cm) posé sur la plaque, ou directement sur le papier de cuisson (selon les indications de votre recette). Enfourner pour 12-14 min. Décercler à chaud et laisser refroidir.

Enfourner pour 9-10 min. Sortir du four et couvrir le biscuit d'éclats de nougatine au grué de cacao, puis remettre à cuire 3-4 min pour que la nougatine adhère bien au biscuit. Décercler à chaud et laisser refroidir.

***Au bec d'oiseau** : se dit d'une préparation montée (chantilly, blancs en neige...) qui forme une pointe au moment où l'on relève les fouets. Sa consistance est ferme mais souple.

MONTAGE. Chemiser le cercle du ruban PVC. Déposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson et poser le disque de biscuit moelleux au centre (on doit avoir environ 5 mm de vide autour). Mettre au réfrigérateur le temps de faire la ganache mousseuse.

GANACHE MOUSSEUSE. Monter les 150 g de crème liquide bien froide pour obtenir une texture mousseuse. Réserver. Faire bouillir à feu doux 200 g de crème liquide dans une casserole. Verser aussitôt, en trois ou quatre fois, sur le chocolat dans un saladier et mélanger à la maryse jusqu'à obtenir un mélange élastique, lisse et brillant. Dès que la température atteint 35-40 °C, ajouter la crème liquide montée.

MONTAGE. Verser sur le biscuit la ganache mousseuse et réserver au congélateur au moins 3-4 H avant de pouvoir glacer.

AVANT LE REPAS

GLAÇAGE CHOCOLAT ET FINITION. Rassembler dans une casserole la crème, le lait concentré, l'eau, le sucre, la pectine, le cacao en poudre, le sirop de glucose (ainsi que la gélatine réhydratée le cas échéant, définition ci-dessous*), et porter à ébullition. Mettre le chocolat dans un saladier. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat tout en mélangeant afin de créer un noyau élastique, lisse et brillant. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Réserver au réfrigérateur ou utiliser sans tarder à la température précisément indiquée.

Retirer le ruban PVC, poser le cercle sur une grille et napper aussitôt avec le glaçage chocolat. Retirer l'excédent à l'aide d'une spatule en inox et laisser prendre environ 30 secondes. Décorer avec des éclats de nougatine. Réserver au réfrigérateur.

Gélatine* : Dans nos recettes nous vous proposons d'utiliser au choix de la gélatine en poudre ou en feuilles. Si vous optez pour les feuilles, il vous faut les faire tremper dans l'eau froide pendant une dizaine de minutes, puis les égoutter soigneusement avant de les incorporer à votre préparation chaude. Si vous préférez la gélatine en poudre, réhydratez-la dans 5 fois son poids en eau et laissez gonfler 5 à 10 min. Pour ma part, je privilégie en général la gélatine en poudre : son utilisation est plus rapide et plus précise.

CONSEILS PAR FRÉDÉRIC BAU FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT

Par principe, tous les chocolats fondent seuls, grâce au beurre de cacao. Donc, c'est une grosse erreur que d'ajouter une ou deux cuillerées à soupe d'eau pour les faire fondre : ce sont au contraire des soucis en perspective !

Faire fondre les chocolats toujours doucement, car ils peuvent souffrir de trop de chaleur, voire brûler ! Privilégier le bain-marie, ou le four à micro-ondes en position décongélation ou à 500 watts maximum. Dans certaines recettes, si nous précisons la température à atteindre, c'est que cette donnée est importante pour éviter la cristallisation d'un biscuit, par exemple.

ONDE DE CHOC



ONDE DE CHOC

POUR 6 À 8 TARTELETTES • À PRÉPARER LA VEILLE PRÉPARATION: 2 H 30
CUISSON: 1 H • REPOS AU FRAIS : 3 H MINIMUM

Attention, ces tartelettes au chocolat sortent des sentiers battus !

GANACHE MONTÉE JIVARA 40 %

- 90 g Chocolat Jivara 40%
- 120 g de lait entier
- 25 g de sirop de glucose
- 240 g de crème liquide bien froide à 35 % de MG

PALETS DE CHOCOLAT

- 200 g de chocolat noir

PÂTE SUCRÉE AU CACAO

- 30 g de Poudre de cacao Valrhona
- 120 g de beurre froid
- 50 g d'œuf entier (1 œuf) froid
- 90 g de sucre glace
- 200 g de farine T55
- 60 g de poudre d'amande
- 2 pincées de sel

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT

- 100 g de chocolat noir Manjari 64 % ou Caraïbe 66 %
- 70 g de crème liquide à 35 % de MG
- 125 g de blancs d'œufs (4 blancs)
- 50 g de jaunes d'œufs (2 jaunes)
- 50 g de sucre en poudre
- 10 g de Poudre de cacao Valrhona
- Un peu de beurre pour le moule

GANACHE CRÉMEUSE

- 225 g de chocolat noir Manjari 64 %
- 200 g de lait entier
- 100 g de crème liquide à 35 % de MG
- 40 g de sucre en poudre
- 3 g de pectine X58

MATÉRIEL

- Emporte-pièce rond (Ø 6 cm)
- Moules à tartelettes (Ø 7-8 cm)
- Poche à douille lisse ou poche jetable coupée en biseau

LA VEILLE

GANACHE MONTÉE JIVARA 40 %. Rassembler le lait et le sirop de glucose dans une casserole et porter à ébullition.

Verser lentement un peu du mélange bouillant sur le chocolat, en mélangeant au centre pour créer un noyau lisse, élastique et brillant (cette texture devra être conservée jusqu'à la fin). Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer en fin de mélange. Ajouter enfin la crème bien froide, mixer à nouveau quelques secondes et réserver au réfrigérateur pendant au moins 3 H.

Monter le mélange au batteur à vitesse très modérée, pour obtenir une texture fine, brillante, onctueuse et très crémeuse (comme une glace à l'italienne), que l'on peut aisément dresser à la poche.

LE JOUR MÊME

PALETS DE CHOCOLAT. Tempérer le chocolat (voir la méthode ci-dessous) et étalez-le en fine couche sur une feuille de papier de cuisson (ou, mieux, des feuilles guitare) pour obtenir une feuille de chocolat, ou dresser des points de grosseurs différentes pour réaliser des palets.

Recouvrir d'une seconde feuille de papier de cuisson (ou, mieux, du papier guitare) et écraser délicatement et régulièrement. Laisser durcir entre deux plaques environ 10 min au réfrigérateur puis 2 H à température ambiante avant d'utiliser selon les indications de la recette.

À noter : il est difficile de tempérer une petite quantité de chocolat, c'est pourquoi nous indiquons d'en tempérer 200 g, mais vous n'aurez sans doute pas besoin de la totalité pour le décor de votre recette.

PÂTE SUCRÉE AU CACAO. Dans un saladier, réunir le sucre, la farine, le cacao, la poudre d'amande et le sel. Sabler le beurre froid coupé en dés avec ce mélange et pétrir du bout des doigts. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux et que le sablé est parfait, ajouter l'œuf froid et pétrir (le moins possible pour ne pas donner de corps à la pâte). Recouvrir la pâte de film alimentaire, l'écraser de la paume de la main, sur environ 1 cm d'épaisseur, et mettre au congélateur 30-45 min.

Prêt d'avance : cette pâte sucrée peut se conserver au congélateur.

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT.

Procéder comme indiqué ci-après (en coulant le biscuit sur une plaque recouverte de papier de cuisson). Une fois le biscuit refroidi, découper 6 à 8 disques avec l'emporte-pièce.

Préchauffer le four à 180-190 °C (th. 6-7).

Dans un saladier, faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 45-50 °C (méthode décrite ci-dessous), ajouter la crème liquide et les jaunes d'œufs, et enfin le cacao en poudre. Fouetter vigoureusement à la maryse pour obtenir une texture lisse et élastique. Monter les blancs en neige au bec d'oiseau* avec le sucre et incorporer en deux ou trois fois au mélange chocolat.

Recouvrir une plaque de papier de cuisson. Verser la préparation dans un cercle en inox beurré (Ø 18-20 cm) posé sur la plaque, ou directement sur le papier de cuisson (selon les indications de votre recette). Enfourner pour 12-14 min. Décercler à chaud et laisser refroidir.

***Au bec d'oiseau :** se dit d'une préparation montée (chantilly, blancs en neige...) qui forme une pointe au moment où l'on relève les fouets. Sa consistance est ferme mais souple.

GANACHE CRÉMEUSE. Mélanger le sucre et la pectine X58 dans un bol. Faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 35-40°C (méthode décrite ci-dessous).

Faire tiédir le lait et la crème dans une casserole, et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre-pectine. Faire bouillir tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur le chocolat fondu tout en mélangeant

à l'aide de la maryse afin de créer un noyau élastique, lisse et brillant (méthode ci-dessous). Continuer à verser le liquide en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin. Mixer quelques secondes, filmer au contact, puis laisser refroidir (jusqu'à atteindre 30 °C).

MONTAGE. Verser un petit peu de ganache crémeuse sur les fonds de tartelette et coller les disques de biscuit en appuyant bien du bout des doigts. Garnir les tartelettes à ras bord du reste de ganache crémeuse et mettre au réfrigérateur 2-3 H.

AU MOMENT DE SERVIR. Fouetter doucement la ganache montée jusqu'à obtenir une texture de glace à l'italienne. Garnir une poche à douille et dresser sur les tartelettes des petites boules de ganache, puis disposer harmonieusement les palets de chocolat extrafins.



Recettes extraites de
Simplement chocolat de
Frédéric Bau © - éditions
Albin Michel 2020
Photo Guillaume Czerw,
stylisme Julie Schwob

CONSEILS PAR FRÉDÉRIC BAU

LE TEMPÉRAGE

Les grandes lignes du tempérage

• Pour bien cristalliser le chocolat, il faut d'abord le « décrystalliser », c'est-à-dire le faire fondre suffisamment longtemps (15 à 30 min) et à la bonne température. Pour les chocolats noirs, faire fondre à environ 55 °C, et pour les chocolats au lait, Dulcey ou blancs, à 48-50 °C maximum. Personnellement, j'utilise souvent mon four ventilé en position chaleur tournante et à 50 °C : cela fait une belle étuve et nul besoin alors de four à micro-ondes ! Le chocolat peut y rester 2, 3 ou 4 H. Plus c'est long, meilleur sera le résultat !

• Il faut ensuite baisser la température du chocolat fondu. Il existe trois façons de procéder :

- 1) Mettre le récipient dans un bain-marie d'eau froide.
- 2) Ajouter du chocolat (on appelle cela la « vaccination »).
- 3) Verser et étaler les trois quarts du chocolat sur un plan de travail en marbre.

Mélanger à l'aide d'une maryse, pour que le refroidissement se fasse de manière régulière, sans que le chocolat épaississe.

• Enfin, dès que la température a atteint les 28-29 °C pour les chocolats noirs, ou 26-27 °C pour les chocolats au lait, Dulcey ou blancs, il faut remonter rapidement la température pour éviter que le chocolat ne cristallise trop, et donc épaississe, au point qu'on ne puisse plus le travailler aisément. Il y a trois solutions :

- 1) Passer le récipient quelques secondes au bain-marie chaud.
- 2) Placer quelques instants votre chocolat fondu au four à micro-ondes.
- 3) Ramasser le chocolat refroidi sur le marbre dans un cul-de-poule, ajouter aussitôt le quart de chocolat chaud restant et mélanger pour remonter la température.

Le chocolat doit atteindre alors :

- W31-32 °C pour les chocolats noirs
- W28-29 °C pour les chocolats au lait, Dulcey ou blancs.

Le chocolat doit être fluide, sans morceaux. N'hésitez pas à vérifier les températures avec un thermomètre digital. Pour travailler confortablement le chocolat, maintenir la température de travail par de petits ajouts de chocolat fondu chaud, c'est très facile !

Important : passez vos préparations quelques minutes seulement au réfrigérateur, afin d'accélérer la « prise », donc la cristallisation du chocolat. Une fois votre recette terminée, verser le reste du chocolat dans une boîte hermétique et laisser cristalliser. Il est prêt pour un prochain tempérage !

LA MAITRISE DE L'ÉMULSION

Émulsionner, c'est assembler et stabiliser deux corps qui ne sont pas miscibles, comme de l'eau et de l'huile.

Matériel indispensable : le mixeur plongeant.

- Utiliser du chocolat en pastilles ou le hacher
- Faire chauffer ou bouillir le liquide de la recette
- Verser environ un quart du liquide chaud sur le chocolat. Laisser reposer 2 min.
- Commencer à mélanger à la maryse : on observe un épaississement rapide de la masse, suivi souvent d'une séparation. Dans un premier temps, mélanger fortement pour favoriser cette séparation.
- Ajouter ensuite le deuxième quart du liquide chaud. Mélanger énergiquement pour commencer à créer un noyau élastique et brillant, signe que l'émulsion a bien démarré, comme pour réaliser une mayonnaise (l'équilibre eau/huile est proche).
- Ajouter le troisième quart de liquide chaud et continuer à mélanger énergiquement. À ce stade, on peut utiliser le mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Attention : vérifier que la température est au minimum à 35-40 °C, car en dessous de 35 °C le beurre de cacao peut commencer à durcir.
- Verser enfin le reste de liquide chaud et mixer quelques secondes jusqu'à obtenir une texture, lisse, soyeuse et ultra-crémeuse. Mission accomplie !
- Laisser reposer au réfrigérateur 3 à 5 H ou, mieux, une nuit, afin que le beurre de cacao recristallise de façon harmonieuse et offre une texture délicieuse.

Désormais, vous savez tout, ou presque, pour réussir vos ganaches, vos super mousses au chocolat, vos sauces, vos parfaits... tout ce qui fera de vous un(e) expert(e) !

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT

Par principe, tous les chocolats fondent seuls, grâce au beurre de cacao. Donc, c'est une grosse erreur que d'ajouter une ou deux cuillerées à soupe d'eau pour les faire fondre : ce sont au contraire des soucis en perspective !

Faire fondre les chocolats toujours doucement, car ils peuvent souffrir de trop de chaleur, voire brûler ! Privilégier le bain-marie, ou le four à micro-ondes en position décongélation ou à 500 watts maximum. Dans certaines recettes, si nous précisons la température à atteindre, c'est que cette donnée est importante pour éviter la cristallisation d'un biscuit, par exemple.

Dans d'autres au contraire, par exemple celles où on rajoute un liquide chaud, la température de fonte n'est pas essentielle et n'est donc pas précisée.



FRÉDÉRIC BAU
biographie...



Bien avant de devenir célèbre comme membre du jury de l'émission « Le meilleur Pâtissier : les Professionnels » sur M6, Frédéric Bau a d'abord construit sa réputation sur son talent de chef pâtissier et surtout d'expert du chocolat.

Artiste & artisan

Chef d'orchestre de la création chez Valrhona, Frédéric Bau est avant tout un talentueux chef pâtissier français, formé aux côtés des plus grands.

Né en 1965 en Lorraine, il découvre la pâtisserie en famille puis entre en apprentissage chez Pierre Koenig à Metz. A 17 ans, il remporte le titre de Meilleur Apprenti de France et l'année suivante, il réalise son rêve de travailler avec Claude

Bourguignon. Le pâtissier renommé de Metz devient son mentor et le présente à Pierre Hermé deux ans plus tard. Frédéric Bau rejoint le maître de la pâtisserie moderne à Paris et découvre une autre vision de son métier : « avant je faisais des gâteaux, avec Pierre Hermé, je devins pâtissier ». En 1987, il entre chez Valrhona et affine sa connaissance du chocolat. En 1989, il fonde l'École du Grand Chocolat Valrhona et la dirige pendant 20 ans pour en faire une référence du savoir-faire technique du chocolat. Les plus grands noms de la pâtisserie internationale partagent aujourd'hui encore leurs idées et leurs techniques dans ce centre de formation précurseur, devenu une référence pour tous les artisans du goût.

Monsieur Chocolat

Pionnier des menus tout chocolat, il est l'un des rares chefs à maîtriser le juste équilibre dans l'interprétation du chocolat salé et sucré. En 2012, c'est lui qui met au point le chocolat Blond Dulcey 32%. En 2017, il met en place « De Main de Maître », un cycle de conférences et de démonstrations inspiré de techniques artistiques, pour partager sa vision du processus créatif avec les clients privilégiés Valrhona et les professionnels de la gastronomie du monde entier. Toujours à l'affût d'idées innovantes, il est force de proposition pour offrir aux clients Valrhona de nouvelles recettes et leur conseiller les meilleures façons d'utiliser les nouvelles couvertures.

Auteur de nombreux livres, il participe à plusieurs émissions culinaires à la télévision, entre autres : membre du jury du « Meilleur Pâtissier » et animateur de la demi-finale en 2017, « Top Chef » spécial chocolat en 2018, présentateur de la deuxième saison de l'émission « Les Rois du Gâteau » aux côtés de Cyril Lignac en 2019.

Frédéric Bau reverse tous ses droits d'auteur au Fonds Solidaire Valrhona.

Le Fonds Solidaire Valrhona est un organisme qui finance et déploie des projets d'intérêt général. Sa mission est de mobiliser son écosystème pour rendre la filière cacao juste et durable et pour une gastronomie plus inclusive et responsable.

Visionnaire de la gourmandise raisonnée

Fort de son expérience et de son expertise, il est désormais chargé d'explorer de nouveaux territoires chocolatés pour imaginer l'avenir de Valrhona. A la tête d'un véritable laboratoire de prospective gourmande, le directeur de création inspire une gourmandise raisonnée, en affinité avec les attentes d'aujourd'hui. A la fois artiste et artisan, créatif et technicien, il revendique cette double approche mixant poésie des goûts et haute technologie pour développer une gourmandise esthétique, gastronomique et respectueuse du bien-être de chacun.

En collaboration avec la recherche & développement et les clients Valrhona du monde entier, il remet en cause les règles et les codes pour accompagner les artisans du goût vers le succès aujourd'hui comme demain.





À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement.

Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en Janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% des cacaos sont tracés depuis le producteur ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

M. valrhona@14septembre.com

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

M. valrhona@14septembre.com

↓ Lien pour télécharger les images : ↓
<https://we.tl/t-JIcv8KEtsk>

