



30
ANS

Les Essentiels


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Sommaire



01

Les biscuits, pâtes & bases P.11

02

Les textures crémeusesP.29

03

Les textures mousseusesP.43

04

Les fruitsP.57

05

La glacerieP.67

06

La chocolaterieP.75

07

Les finitions.....P.83





01



Les biscuits, pâtes & bases





Astuces et conseils

BLANCS D'ŒUFS

Pour un foisonnement optimal, il est recommandé de foisonner les blancs d'œufs à température ambiante et à vitesse moyenne.

Lors du foisonnement des blancs d'œufs, si la quantité de sucre correspond à moins de 50 % du poids des blancs d'œufs, vous pouvez mettre la totalité du sucre dès le début.

Exemple : 100 g de blancs d'œufs et 50 g de sucre

Si la quantité de sucre correspond à plus de 50 % du poids des blancs d'œufs, incorporer le sucre en plusieurs fois lors du foisonnement.

Exemple : 100 g de blancs d'œufs et 65 g de sucre

EAU

L'eau, dans les recettes de biscuits, est apporté par des ingrédients tel que les œufs, le lait, la crème... Elle contribue en grande partie au moelleux des biscuits. Dans la majeure partie des nouvelles recettes de biscuits raisonnés, l'eau est utilisée pour remplacer la matière grasse et notamment le beurre. Les biscuits sont souvent dégustés à l'intérieur de montages d'entremets à une température comprise entre 4 °C et 8 °C ; le beurre présent dans la recette y est donc sous sa forme cristallisée et apporte dans ce cas de la densité là où l'eau apportera du

moelleux. De part sa neutralité en goût, l'eau met en valeur les autres ingrédients et abaisse naturellement les valeurs nutritionnelles de la recette.

FARINES

On distingue 2 familles de farines :

Les farines fortes (farine de gruau)

Ce sont des farines issues de blés sélectionnés qui sont plus riches en gluten. Elles sont donc choisies pour leurs capacités à former un réseau glutineux efficace. Elles permettent grâce au pétrissage d'obtenir une pâte capable de contenir les gaz créés par la fermentation et ainsi permettre la levée des produits.

Les farines faibles

Ce sont des farines moins riches en gluten. Elles sont utilisées dans tous les biscuits et toutes les pâtes qui ne nécessitent pas de réseau glutineux fort.

Dans certaines nouvelles recettes de biscuits vous retrouverez également en application optimale de la farine complète. La farine complète apporte de la structure, de meilleures valeurs nutritionnelles et un goût atypique. Vous pouvez la remplacer par de la farine semi-complète ou de la farine T65.

CHOCOLATS

Le nombre de références utilisées dans les biscuits aux chocolats a été réduit. En effet nous avons privilégié des chocolats

sans beurre de cacao ajouté, concentré de chocolat ainsi que nos chocolats les plus iconiques.

BEURRE

Le beurre clarifié liquide dans les recettes de cake permet d'obtenir un meilleur moelleux et une meilleure conservation.

Nous utilisons pour nos recettes du beurre sec 84% de matière grasse dont nous apprécions la plasticité. Vous pouvez le remplacer par du beurre à 82% de matière grasse à quantité équivalente.

CUISSONS

Toutes les températures de cuisson sont établies pour des fours ventilés. Pour une cuisson au four à sole, les températures seront augmentées d'environ 20 °C.

Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et varient en fonction de l'épaisseur des biscuits (un biscuit épais cuit plus longtemps mais à une température plus faible).

Pour optimiser la régularité de la cuisson, il est préférable d'utiliser des plaques en aluminium perforées pour les biscuits et des toiles en silicone perforées pour les pâtes sablées.

Toutes les pâtes sablées sont cuites à 150 °C, pour obtenir une cuisson homogène à cœur.

Afin de faciliter votre choix, retrouvez dans ce tableau le classement des biscuits (recettes raisonnées) par intensité, texture et technicité.

RECETTE	PAGE	INTENSITÉ	TEXTURE MOELLEUSE	ASPECTS TECHNIQUES		
				Cuisson cadre/cercle (épais)	Cuisson feuille (fin)	Se roule
1.1 Biscuit chocolat sans farine	11	CHOCOLAT		●	●	●
1.2 Biscuit moelleux chocolat	12	CHOCOLAT		●	●	●
1.3 Biscuit génoise chocolat	12	CHOCOLAT		●	●	●
1.4 Biscuit roulé chocolat	13	CHOCOLAT		●	●	●
1.5 Biscuit Sacher	13	CHOCOLAT FRUITS SECS		●	●	●
1.6 Biscuit intense aux fruits secs	14	FRUITS SECS		●	●	●
1.7 Biscuit moelleux aux fruits secs	14	FRUITS SECS		●	●	●
1.8 Biscuit aux fruits secs déshuilés	15	FRUITS SECS		●	●	●
1.9 Dacquoise aux fruits secs	15	FRUITS SECS		●	●	●
1.10 Pain de Gênes	15	FRUITS SECS		●	●	●
1.11 Biscuit Viennois	16			●	●	●
1.12 Biscuit Viennois cacao	16			●	●	●
1.13 Biscuit cuillère nature ou cacao	17			●	●	●
1.14 Biscuit Emmanuel	17			(moule silicone) ●	(moule silicone) ●	●
1.15 Biscuit Express	17	FRUITS SECS		(moule silicone) ●	(moule silicone) ●	●
1.16 Biscuit Express chocolat	18	CHOCOLAT FRUITS SECS		●	●	●

● Application optimale ● Application possible ● Non conseillé

Recette raisonnée



1.1 BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE



Empois de base

400 g Eau
24 g Amidon de maïs

Biscuit chocolat sans farine

200 g Blancs d'œufs
90 g Sucre semoule
400 g Empois de base
80 g Jaunes d'œufs
30 g Amidon de maïs

Mélanger à froid une petite partie de l'eau avec l'amidon de maïs, réserver.

Chauffer le reste de l'eau à frémissement.

Verser progressivement le mélange eau-amidon dans l'eau chaude et porter à ébullition.

Utiliser aussitôt.

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.

Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette.

Émulsionner au fouet en versant sur le chocolat non fondu afin de réaliser une ganache.

Ajouter les jaunes d'œufs puis mélanger.

Ajouter la grande quantité d'amidon de maïs puis mélanger.

Dès que cette ganache est entre 35 °C et 40 °C, incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés.

Utiliser aussitôt.

Cuisson

16 à 20 minutes à 170 °C pour 800 à 1000 g de biscuit pour une feuille 40 x 60 cm.

INTENSITÉ CHOCOLAT

TEXTURE MOELLEUSE

CHOCOLATS NOIRS

ABINAO	ANDOA NOIRE	CARAÏBE	CONFECTION	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	GUANAJA	P125 CŒUR DE GUANAJA	SATILIA NOIRE 70%
250 g	365 g	335 g	280 g	400 g	360 g	365 g	280 g	365 g

Recette raisonnée



1.2 BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT



Empois de base

400 g Eau
24 g Amidon de maïs

Biscuit moelleux chocolat

390 g Blancs d'œufs
175 g Sucre semoule
400 g Empois de base
255 g Jaunes d'œufs
155 g Farine T65

Mélanger à froid une petite partie de l'eau avec l'amidon de maïs, réserver.
Chauffer le reste de l'eau à frémissement.
Verser progressivement le mélange eau-amidon dans l'eau chaude et porter à ébullition.
Utiliser aussitôt.

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.
Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette.
Émulsionner au fouet en versant sur le chocolat non fondu afin de réaliser une ganache.
Ajouter les jaunes d'œufs puis mélanger.
Ajouter la farine et mélanger.
Dès que la ganache est entre 40 °C et 45 °C, incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés.
Utiliser aussitôt.

Cuisson

20 à 22 minutes à 160 °C pour 800 à 1000 g pour une feuille 40 x 60 cm.

20 à 30 minutes à 145 °C en cercle ou en cadre selon l'épaisseur (jusqu'à 2000 g pour un cadre 40 x 60 cm).



INTENSITÉ CHOCOLAT



TEXTURE MOELLEUSE

- Vous pouvez remplacer la farine par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.
- Vous pouvez également remplacer la farine T65 par de la farine complète ou semi-complète pour améliorer les valeurs nutritionnelles et avoir un goût plus atypique.

CHOCOLATS NOIRS

ABINAO	ANDOA NOIRE	CARAÏBE	CONFECTION	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	GUANAJA	P125 CŒUR DE GUANAJA	SATILIA NOIRE 70%
290 g	350 g	380 g	290 g	380 g	380 g	350 g	275 g	350 g

Recette raisonnée



1.3 BISCUIT GÉNOISE CHOCOLAT



295 g Œufs entiers
100 g Sucre semoule
180 g Lait entier UHT
130 g P125 CŒUR DE GUANAJA ou CONFECTION
170 g Blancs d'œufs
130 g Farine T65
2 g Sel

1000 g Poids total

Foisonner fermement les œufs avec la totalité du sucre.
Chauffer le lait à frémissement.
Émulsionner au fouet en versant sur le chocolat non fondu afin de réaliser une ganache.
Ajouter les blancs d'œufs puis mélanger.
Ajouter la farine, le sel et mélanger de nouveau.
Dès que la ganache est entre 35 °C et 40 °C, incorporer délicatement à la maryse les œufs foisonnés.
Utiliser aussitôt.

Cuisson

8 à 10 minutes à 175 °C pour 800 à 1000 g pour une feuille 40 x 60 cm.

15 à 25 minutes à 160 °C en cercle ou en cadre selon l'épaisseur (jusqu'à 2000 g pour un cadre 40 x 60 cm).



INTENSITÉ CHOCOLAT



TEXTURE MOELLEUSE

- Vous pouvez remplacer la farine par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.
- Vous pouvez également remplacer la farine T65 par de la farine complète ou semi-complète pour améliorer les valeurs nutritionnelles et avoir un goût plus atypique.

Recette raisonnée



1.4 BISCUIT ROULÉ CHOCOLAT



245 g	Blancs d'œufs
120 g	Sucre semoule
100 g	Eau
70 g	Huile de pépins de raisin
100 g	P125 CŒUR DE GUANAJA ou CONFECTION
170 g	Œufs entiers
70 g	Jaunes d'œufs
95 g	Farine T65
4 g	Levure chimique
20 g	Cacao poudre
1000 g	Poids total

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.
 Chauffer l'eau à frémissement.
 Émulsionner au fouet en versant sur l'huile et le chocolat partiellement fondu afin de réaliser une ganache.
 Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs puis mélanger.
 Ajouter la farine, la levure chimique et le cacao poudre préalablement tamisés et mélanger de nouveau.
 Dès que la ganache est entre 30 °C et 35 °C, l'incorporer délicatement à la maryse dans les blancs d'œufs foisonnés.
 Utiliser aussitôt.

Vous pouvez remplacer l'huile de pépins de raisins par une autre huile végétale (tournesol, noisette, amande...).

Cuisson

6 à 9 minutes à 200 °C pour
 700 à 1000 g pour une feuille
 40 x 60 cm.

INTENSITÉ CHOCOLAT

TEXTURE MOELLEUSE

Recette raisonnée



1.5 BISCUIT SACHER



175 g	Blancs d'œufs
80 g	Sucre semoule
265 g	Pâte d'amandes 50%, 55% ou 70%
250 g	Œufs entiers
2 g	Sel
60 g	Eau
100 g	P125 CŒUR DE GUANAJA ou CONFECTION
70 g	Farine complète
1000 g	Poids total

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.
 Détendre au batteur ou mixer la pâte d'amandes avec les œufs et le sel.
 Chauffer l'eau à frémissement.
 Émulsionner au fouet en versant sur le chocolat partiellement fondu afin de réaliser une ganache.
 Ajouter le mélange pâte d'amandes, œufs et sel dans la ganache puis mélanger.
 Ajouter la farine et mélanger de nouveau.
 Dès que la ganache est entre 30 °C et 35 °C, incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés.
 Utiliser aussitôt.

- Vous pouvez légèrement chauffer la pâte d'amandes au micro-ondes pour faciliter l'incorporation des œufs.
- Vous pouvez remplacer la farine par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.
- Vous pouvez également remplacer la farine complète par tout type de farine de blé.

Cuisson

7 à 10 minutes à 175 °C pour
 700 à 1000 g pour une feuille
 40 x 60 cm

15 à 20 minutes à 160 °C en cercle
 ou en cadre selon l'épaisseur (jusqu'à
 2000 g pour un cadre 40 x 60 cm) .

INTENSITÉ CHOCOLAT

INTENSITÉ FRUITS SECS

TEXTURE MOELLEUSE



Recette raisonnée



1.6 BISCUIT INTENSE AUX FRUITS SECS



240 g	Poudre de fruits secs	Torréfier la poudre de fruits secs à 150 °C pendant environ 15 minutes.
140 g	Blancs d'œufs	Laisser refroidir.
70 g	Sucre semoule	Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité de la première quantité de sucre.
55 g	Farine complète	Mélanger la poudre de fruits secs torréfiée, la farine, le sel et la deuxième quantité de sucre. Ajouter les œufs entiers puis mélanger.
2 g	Sel	Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés. Utiliser aussitôt.
70 g	Sucre semoule	
425 g	Œufs entiers	
1000 g	Poids total	

Cuisson

12 à 15 minutes à 175 °C pour 700 à 1000 g pour une feuille 40 x 60 cm.

15 à 20 minutes à 160 °C en cercle ou en cadre selon l'épaisseur (jusqu'à 2500 g pour un cadre 40 x 60 cm).

- Torréfier la poudre de fruits secs apporte plus de puissance aromatique.
- Vous pouvez remplacer la farine par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.
- Vous pouvez également remplacer la farine complète par tout type de farine de blé.



Recette raisonnée



1.7 BISCUIT MOELLEUX AUX FRUITS SECS



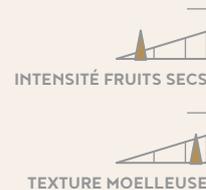
155 g	Poudre de fruits secs	Torréfier la poudre de fruits secs à 150 °C pendant environ 15 minutes.
235 g	Blancs d'œufs	Laisser refroidir.
115 g	Sucre semoule	Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.
2 g	Sel	Mélanger la poudre de fruits secs torréfiée, le sel et la farine.
175 g	Farine T65	Ajouter les œufs entiers et l'eau puis mélanger.
195 g	Œufs entiers	Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés. Utiliser aussitôt.
125 g	Eau	
1000 g	Poids total	

Cuisson

12 à 15 minutes à 175 °C pour 700 à 1000 g pour une feuille 40 x 60 cm.

15 à 20 minutes à 160 °C en cercle ou en cadre selon l'épaisseur (jusqu'à 2000 g pour un cadre 40 x 60 cm).

- Torréfier la poudre de fruits secs apporte plus de puissance aromatique.
- Vous pouvez remplacer la farine T65 par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.
- Vous pouvez également remplacer la farine T65 par de la farine complète ou semi-complète pour améliorer les valeurs nutritionnelles et avoir un goût plus atypique.
- Ce biscuit est idéal pour être parfumé (vanille, café, eau de fleur d'oranger...).





Recette raisonnée



1.8 BISCUIT AUX FRUITS SECS DÉSHUILÉS



200 g Blancs d'œufs
120 g Sucre semoule
130 g Poudre de fruits secs déshuilés
2 g Sel
115 g Farine T65
195 g Œufs entiers
235 g Eau

1000 g Poids total

Foisonner les blancs d'œufs en incorporant le sucre en plusieurs fois. Mélanger la poudre de fruits secs déshuilés, le sel et la farine. Ajouter les œufs entiers et l'eau puis mélanger. Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés. Utiliser aussitôt.

Vous pouvez remplacer la farine T65 par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.

Cuisson

12 à 15 minutes à 175 °C pour 800 à 1000 g pour une feuille 40 x 60 cm.

20 à 25 minutes à 160 °C en cercle ou en cadre selon l'épaisseur (jusqu'à 2500 g pour un cadre 40 x 60 cm).

INTENSITÉ FRUITS SECS

TEXTURE MOELLEUSE



Recette raisonnée



1.9 DACQUOISE AUX FRUITS SECS



445 g Blancs d'œufs
9 g Blancs d'œufs secs
150 g Sucre semoule
90 g Farine T65
240 g Poudre de fruits secs
75 g Sucre glace

1000 g Poids total

Foisonner fermement les blancs d'œufs avec les blancs secs et la totalité du sucre. Mélanger la farine, la poudre de fruits secs et le sucre glace. Incorporer délicatement à la maryse les poudres dans les blancs d'œufs foisonnés. Utiliser aussitôt.

*· Vous pouvez remplacer la farine T65 par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.
· Vous pouvez également remplacer la farine T65 par de la farine complète ou semi-complète pour améliorer les valeurs nutritionnelles et avoir un goût plus atypique.*

Cuisson

12 à 15 minutes à 180 °C pour 700 à 1000 g pour une feuille 40 x 60 cm.

15 à 20 minutes à 165 °C en cercle ou en cadre selon l'épaisseur (jusqu'à 2000 g pour un cadre 40 x 60 cm).

INTENSITÉ FRUITS SECS

TEXTURE MOELLEUSE



Recette raisonnée



1.10 PAIN DE GÊNES



140 g Blancs d'œufs
40 g Sucre semoule
310 g Pâte d'amandes 50%, 55% ou 70%
420 g Œufs entiers
85 g Farine complète
5 g Levure chimique

1000 g Poids total

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre. Détendre au batteur ou mixer la pâte d'amandes avec les œufs. Ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisées, mélanger. Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés. Utiliser aussitôt.

*· Vous pouvez légèrement chauffer la pâte d'amandes au micro-ondes pour faciliter l'incorporation des œufs.
· Vous pouvez remplacer la farine par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.
· Vous pouvez également remplacer la farine complète par tout type de farine de blé.*

Cuisson

8 à 15 minutes à 165 °C en cercle ou en cadre selon l'épaisseur (jusqu'à 2000 g pour un cadre 40 x 60 cm).

INTENSITÉ FRUITS SECS

TEXTURE MOELLEUSE

Recette raisonnée



1.11 BISCUIT VIENNOIS



230 g Œufs entiers
50 g Sucre semoule
250 g Blancs d'œufs
100 g Sucre semoule
120 g Farine T65

750 g Poids total

Foisonner fermement les œufs avec la totalité de la petite quantité de sucre.

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité de la grande quantité de sucre.

Mélanger délicatement à la maryse les œufs foisonnés aux blancs d'œufs foisonnés.

Incorporer la farine, à l'aide d'un tamis.

Utiliser aussitôt.

Cuisson

3 à 5 minutes à 230 °C pour
600 à 800 g pour une feuille
40 x 60 cm



TEXTURE MOELLEUSE.

- Vous pouvez remplacer la farine T65 par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.
- Vous pouvez également remplacer la farine T65 par de la farine complète ou semi-complète pour améliorer les valeurs nutritionnelles et avoir un goût plus atypique.

Recette raisonnée



1.12 BISCUIT VIENNOIS CACAO



230 g Œufs entiers
50 g Sucre semoule
250 g Blancs d'œufs
100 g Sucre semoule
50 g Cacao poudre
70 g Farine T65

750 g Poids total

Foisonner fermement les œufs avec la totalité de la petite quantité de sucre.

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité de la grande quantité de sucre.

Mélanger délicatement à la maryse les œufs foisonnés dans les blancs d'œufs foisonnés.

Incorporer le cacao poudre et la farine, à l'aide d'un tamis.

Utiliser aussitôt.

Cuisson

3 à 5 minutes à 230 °C pour
600 à 800 g pour une feuille
40 x 60 cm.



TEXTURE MOELLEUSE

- Vous pouvez remplacer la farine T65 par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.
- Vous pouvez également remplacer la farine T65 par de la farine complète ou semi-complète pour améliorer les valeurs nutritionnelles et avoir un goût plus atypique.





Recette raisonnée



1.13

BISCUIT CUILÈRE NATURE OU CACAO



360 g Blancs d'œufs
175 g Sucre semoule
205 g Jaunes d'œufs
130 g Amidon de maïs
65 g Farine T65
65 g Cacao poudre

1000 g Poids total

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.
Incorporer délicatement à la maryse les jaunes d'œufs dans les blancs d'œufs foisonnés.
Incorporer les poudres, à l'aide d'un tamis.
Pour obtenir un joli perlage, tamiser du sucre glace deux fois à 5 minutes d'intervalle avant cuisson.

• Pour une alternative nature, vous pouvez remplacer le poids de cacao poudre par de la farine T65.
• Vous pouvez remplacer la farine par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.

Cuisson

7 à 12 minutes à 200 °C pour 650 à 750 g pour une feuille 40 x 60 cm ou dressé à l'aide d'une poche à douille



TEXTURE MOELLEUSE



Recette raisonnée



1.14

BISCUIT EMMANUEL



250 g Blancs d'œufs
110 g Sucre inverti
265 g Farine T65
10 g Levure chimique
110 g Sucre glace
5 g Sel
185 g Huile d'amandes
65 g Lait entier UHT

1000 g Poids total

Détendre au batteur ou mixer les œufs et le sucre inverti.
Ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisées puis le sucre glace, le sel, l'huile et le lait.
Laisser reposer une nuit avant utilisation.

• Vous pouvez remplacer l'huile d'amandes par une autre huile végétale (tournesol, noisette...)
• Ce biscuit est idéal pour être parfumé (vanille, café, eau de fleur d'oranger...).

Cuisson

7 à 10 minutes à 200 °C pour 700 à 1000 g pour une feuille 40 x 60 cm.

9 à 15 minutes à 175 °C en cercle ou en cadre selon l'épaisseur (jusqu'à 2000 g pour un cadre 40 x 60 cm)



TEXTURE MOELLEUSE



Recette raisonnée



1.15

BISCUIT EXPRESS



320 g Poudre de fruits secs
165 g Sucre semoule
35 g Amidon de maïs
3 g Levure chimique
2 g Sel
230 g Lait entier UHT
245 g Œufs entiers

1000 g Poids total

Mélanger la poudre de fruits secs, le sucre, l'amidon de maïs, la levure chimique et le sel.
Ajouter le lait et les œufs entiers puis mélanger.
Utiliser aussitôt ou réserver à 4 °C.

Vous pouvez torréfier la poudre de fruits secs pour un goût plus intense.

Cuisson

8 à 12 minutes à 160 °C en cercle ou en moule silicone.



INTENSITÉ FRUITS SECS



TEXTURE MOELLEUSE

Recette raisonnée



1.16 BISCUIT EXPRESS CHOCOLAT



190 g	Poudre de fruits secs	Mélanger la poudre de fruits secs, le sucre, l'amidon de maïs, le sel et la levure chimique.
165 g	Sucre semoule	Ajouter les œufs et mélanger.
35 g	Amidon de maïs	Chauffer le lait à frémissement.
2 g	Sel	Émulsionner au fouet en versant sur le chocolat non fondu afin de réaliser une ganache.
3 g	Levure chimique	Ajouter la ganache au mélange précédent.
245 g	Œufs entiers	Utiliser aussitôt ou réserver à 4 °C.
230 g	Lait entier UHT	
130 g	P125 CŒUR DE GUANAJA ou CONFECTION	
1000 g	Poids total	

Cuisson

8 à 12 minutes à 160 °C en cercle ou en moule silicone.



INTENSITÉ CHOCOLAT



INTENSITÉ FRUITS SECS



TEXTURE MOELLEUSE

Recette raisonnée



1.17 MI-CUIT CHOCOLAT



300 g	Lait entier UHT	Chauffer le lait à frémissement.
500 g	Œufs entiers	Émulsionner au fouet en versant sur le chocolat partiellement fondu a fin de réaliser une ganache.
220 g	Sucre semoule	Incorporer les œufs préalablement mélangés avec le sucre.
130 g	Farine T65	Ajouter la farine et la levure préalablement tamisées puis le sel.
6 g	Levure chimique	Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.
2 g	Sel	

Cuisson

Garnir 60 à 80 g dans des cercles inox ou dans des moules préalablement chemisés de papier sulfurisé ou de beurre. Cuire 6 à 9 minutes à 180 °C.



INTENSITÉ CHOCOLAT

CHOCOLATS NOIRS

ABINAO	ALPACO	ANDOA NOIRE	ARAGUANI	CARAÏBE	CONFECTION	ÉQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	EXTRA NOIR
320 g	440 g	440 g	440 g	480 g	340 g	520 g	440 g	500 g	550 g

GUANAJA	P 125 CŒUR DE GUANAJA	ILLANKA	MACAÉ	MANJARI	MILLOT	NYANGBO	ORIADO	SATILIA NOIRE 70%
440 g	340 g	490 g	500 g	470 g	410 g	420 g	500 g	440 g

TAÏNORI	TULAKALUM
490 g	390 g

Recette raisonnée



1.18

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT



300 g Lait entier UHT
20 g Amidon de maïs
200 g Blancs d'œufs
80 g Sucre semoule
60 g Jaunes d'œufs

Mélanger à froid une petite partie du lait avec l'amidon de maïs.
Réserver.
Chauffer le reste du lait à frémissement.
Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait-amidon.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter les jaunes.
Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.
Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés.

Cuisson

Garnir 60 à 80 g dans des ramequins préalablement chemisés de beurre et de sucre puis arraser.
Cuire 6 à 9 minutes à 190 °C.



INTENSITÉ CHOCOLAT

Conserver les soufflés avant cuisson au réfrigérateur pour quelques heures ou au congélateur pour plusieurs jours.

CHOCOLATS NOIRS

ABINAO	ALPACO	ANDOA NOIRE	ARAGUANI	CARAÏBE	CONFECTION	ÉQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	EXTRA NOIR
265 g	315 g	300 g	290 g	315 g	220 g	330 g	340 g	330 g	405 g

GUANAJA	P125 CŒUR DE GUANAJA	ILLANKA	MACAÉ	MANJARI	MILLOT	NYANGBO	ORIADO	SATILIA NOIRE 70%
295 g	220 g	340 g	330 g	325 g	285 g	305 g	325 g	295 g

TAÏNORI	TULAKALUM
325 g	290 g

1.19

BROWNIE



120 g Amandes blanches
120 g Pistaches vertes
120 g Noix de pécan
360 g Beurre sec 84%
290 g Œufs entiers
410 g Cassonade
170 g Farine T65
360 g Pépites noires 52%

Torréfier les fruits secs à 160 °C.
Fondre le beurre avec le chocolat à 45/50 °C.
Incorporer les œufs préalablement mélangés avec la cassonade.
Ajouter la farine tamisée, les fruits secs et les pépites.

Cuisson

Moule ou cadre à 160/180 °C.
De 1500 à 2500 g pour un format 40 x 60 cm.

CHOCOLATS NOIRS

CONFECTION	EXTRA AMER	EXTRA NOIR	P125 CŒUR DE GUANAJA
175 g	200 g	200 g	175 g

1.20 CAKE AU CHOCOLAT



500 g	Œufs entiers	Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.
150 g	Sucre inverti	Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec le cacao
250 g	Sucre semoule	poudre et la levure chimique.
150 g	Poudre d'amandes	Verser la crème puis ajouter le chocolat et beurre fondu à 50 °C.
240 g	Farine T65	
50 g	Cacao poudre	
15 g	Levure chimique	
240 g	Crème UHT 35%	
210 g	Beurre liquide clarifié	

Ajouter des pépites, des perles ou du ground chocolate pour intensifier le goût chocolat et apporter de la texture.

Cuisson

Cuire dans un moule à cake beurré à 160 °C pendant environ 40 à 45 minutes ou en cadre.

Sur tapis silicone à 180 °C pendant 15 minutes environ.

De 1 000 à 2 000 g pour un format 40 x 60 cm.

CHOCOLATS NOIRS

ABINAO	ANDOA NOIRE	CARAÏBE	CONFECTION	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	GUANAJA	P 125 CŒUR DE GUANAJA	SATILIA NOIRE 70%
135 g	170 g	195 g	140 g	175 g	235 g	180 g	140 g	180 g

1.21 MACARONS CACAO OU NATURE



300 g	Sucre semoule	Cuire la grande quantité de sucre et l'eau à 118 °C, puis verser sur la première quantité de blancs montés avec la petite quantité de sucre semoule.
100 g	Eau	Foisonner jusqu'à presque complet refroidissement.
110 g	Blancs d'œufs	Tamiser ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao poudre.
40 g	Sucre semoule	Mélanger les poudres à la deuxième quantité de blancs non montés puis incorporer la meringue.
250 g	Poudre d'amandes	Macaroner puis dresser à l'aide d'une poche sur tapis siliconé ou sur papier sulfurisé.
300 g	Sucre glace	
50 g	Cacao poudre ou poudre d'amandes	
110 g	Blancs d'œufs	
1260 g	Poids total	

Pour la recette du macaron nature, remplacer le cacao poudre par de la poudre d'amandes.

Cuisson

Laisser croûter environ 15 minutes puis cuire à 140 °C.



Recette raisonnée



1.22 PÂTE À BABA



460 g	Farine de Gruau	Au batteur à l'aide d'un crochet, pétrir la farine, la levure, le sel,
25 g	Levure biologique	les œufs et le lait jusqu'au décollement de la pâte.
10 g	Sel	Ajouter progressivement le sucre, puis le beurre.
305 g	Œufs entiers	Pétrir de nouveau jusqu'à décollement.
20 g	Lait entier UHT	Garnir les moules.
50 g	Sucre semoule	Laisser un apprêt à 26 °C.
180 g	Beurre sec 84%	

1050 g Poids total

Cuisson

200 °C quelques minutes puis
baisser à 170 °C.

1.23 PÂTE À BRIOCHE



230 g	Farine de Gruau	Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur excepté
230 g	Farine T65	le beurre.
185 g	Œufs entiers	Pétrir 5 minutes en première vitesse.
100 g	Lait entier UHT	Pétrir 7 minutes en deuxième vitesse, puis incorporer le beurre en
70 g	Sucre semoule	première vitesse jusqu'au lissage de la pâte.
10 g	Sel	La température finale de la pâte doit être à 25 °C.
15 g	Levure biologique	Laisser pointer 30 minutes à température ambiante puis minimum
160 g	Beurre sec 84%	12 heures au réfrigérateur à 3 °C.

1000 g Poids total

Cuisson

160/180 °C.

1.24 PÂTE À CHOUX



125 g	Eau	Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
125 g	Lait entier UHT	Ajouter la farine puis dessécher.
5 g	Sel	Hors du feu, incorporer progressivement les œufs.
5 g	Sucre semoule	Dresser à l'aide d'une poche.
100 g	Beurre sec 84%	
150 g	Farine T65	
250 g	Œufs entiers	

760 g Poids total

Cuisson

Enfourner à 250 °C, ne pas rallumer
le four et maintenir la clé fermée.
Dès que la pâte à choux gonfle
et colore, allumer le four à 180 °C
et ouvrir la clé ou enfourner
à 165 °C four ventilé clé ouverte.

Adapter le procédé en fonction des quantités de pâte à choux mises
en œuvre et du matériel utilisé pour le dessèchement et la cuisson.

1.25 PÂTE À CROISSANT



500 g	Farine de Gruau	Température de base : 50 °C.	Cuisson
10 g	Sel	Au pétrin, fraser tous les ingrédients sauf le beurre de tourage.	—
60 g	Sucre semoule	Pétrir 8 à 10 minutes en deuxième vitesse au batteur jusqu'à	170 °C.
15 g	Sucre inverti	l'obtention d'un réseau glutineux.	
20 g	Levure biologique	Laisser pointer en boule 15 minutes à température ambiante.	
100 g	Beurre sec 84%	Préformer le pâton en forme rectangulaire et filmer puis réserver	
240 g	Lait entier UHT	au réfrigérateur à 2 °C pendant 12 heures minimum.	
250 g	Beurre sec 84% (tourage)	Passer 15 minutes au congélateur avant d'incorporer le beurre de tourage.	
1195 g	Poids total	Donner un tour double et un tour simple.	
		Laisser détendre 30 minutes au réfrigérateur à 2 °C.	
		Abaisser au laminoir à 3,5 mm, détailler des triangles puis façonner et dorer.	
		Laisser un apprêt à 26 °C, puis dorer à nouveau.	

1.26 PÂTE À COOKIE



190 g	Beurre sec 84%	Au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre,	Cuisson
140 g	Sucre semoule	le sucre semoule, la cassonade, puis ajouter les œufs.	—
190 g	Cassonade	Incorporer la farine, le sel et le bicarbonate.	170/190 °C.
95 g	Œufs entiers	Terminer avec les pépites de chocolat.	
370 g	Farine T65		
5 g	Sel		
10 g	Bicarbonate de sodium		
160 g	Pépites noires 52%		
70 g	Pépites lait 32%		
70 g	Pépites blanches 24%		
1000 g	Poids total		

1.27 PÂTE FEUILLETÉE



500 g	Farine T65	Au batteur à l'aide d'un crochet, fraser tous les ingrédients sauf	Cuisson
10 g	Sel	le beurre de tourage.	—
260 g	Eau	Préformer le pâton en forme rectangulaire et filmer puis réserver au	170/200 °C.
25 g	Beurre sec 84 %	réfrigérateur pendant 12 heures minimum.	
250 g	Beurre sec 84 % (tourage)	Incorporer le beurre de tourage.	
1045 g	Poids total	Réaliser 5 tours simples en laissant reposer le pâton minimum 4 heures entre chaque tour au réfrigérateur.	

1.28 PÂTE SABLÉE AUX AMANDES ET CACAO OU NATURE



420 g	Farine T65	Au batteur à l'aide d'une feuille, sabler les poudres avec le beurre	Cuisson
180 g	Sucre glace	froid coupé en cubes.	—
5 g	Sel	Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids	150 °C.
60 g	Poudre d'amandes	et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.	
240 g	Beurre sec 84%	Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.	
100 g	Œufs entiers		
50 g	Cacao poudre ou farine T65		
1055 g	Poids total		

Pour la recette de la pâte sablée aux amandes nature, remplacer le cacao poudre par de la farine T65.

1.29 PÂTE SABLÉE P125 CŒUR DE GUANAJA



360 g	Beurre sec 84%	Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes avec le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter le chocolat P125 Cœur de Guanaja fondu à 35 °C. Ajouter les œufs. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.	Cuisson — 145 °C.
270 g	Sucre glace		
90 g	Poudre d'amandes		
5 g	Sel		
200 g	P125 CŒUR DE GUANAJA		
150 g	Œufs entiers		
700 g	Farine T65		

1775 g Poids total

La température de mélange du chocolat et du beurre doit être respectée pour garder toute la plasticité de la préparation.

1.30 SABLÉ BRETON



320 g	Beurre sec 84%	Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre. Ajouter les jaunes, puis incorporer la farine, la levure chimique et le sel tamisés ensemble. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.	Cuisson — 150 °C.
320 g	Sucre semoule		
160 g	Jaunes d'œufs		
450 g	Farine T65		
15 g	Levure chimique		
5 g	Sel		

1270 g Poids total

1.31 STREUSEL CACAO OU NATURE



150 g	Cassonade	Au batteur à l'aide d'une feuille, mélanger les poudres avec le beurre froid coupé en cubes, jusqu'à l'obtention d'un mélange friable et granuleux.	Cuisson — 150/160 °C.
150 g	Poudre d'amandes		
5 g	Sel		
125 g	Farine T65		
25 g	Cacao poudre ou farine T65		

150 g Beurre sec 84%

605 g Poids total

Pour la recette du streusel nature, remplacer le cacao poudre par de la farine T65.

1.32 CRÈME FRANGIPANE CHOCOLAT OU NATURE



600 g Pâte d'amandes de Provence 50%, 55% ou 70%

300 g Œufs entiers

75 g Poudre d'amandes

12 g Vanille en gousse

300 g Beurre sec 84%

30 g Amidon de maïs

300 g Crème pâtissière (Cf. Recette 2.1 p.29 = Crème Pâtissière)

Au batteur à l'aide d'une feuille, détendre la pâte d'amandes en ajoutant progressivement les œufs. Incorporer la poudre d'amandes, la vanille et le beurre pommade. Ajouter l'amidon de maïs, la crème pâtissière tempérée, puis le chocolat fondu à 35/40 °C. Réserver au réfrigérateur ou utiliser de suite.

- Vous pouvez légèrement chauffer la pâte d'amandes au micro-ondes pour faciliter l'incorporation des œufs.
- Ajouter des pépites ou des perles pour intensifier le goût chocolat et apporter plus de texture.
- Pour obtenir une crème frangipane nature, supprimer le chocolat.

CHOCOLATS NOIRS

ABINAO	ANDOA NOIRE	CARAÏBE	CONFECTION	EXTRA AMER	EXTRA BITTER	GUANAJA	P125 CŒUR DE GUANAJA	SATILIA NOIRE 70%
160 g	185 g	195 g	140 g	210 g	205 g	185 g	140 g	185 g

1.33 MERINGUE FRANÇAISE



200 g Blancs d'œufs

160 g Sucre semoule

160 g Sucre glace

520 g Poids total

Foisonner les blancs en ajoutant progressivement le sucre semoule. Une fois foisonnés, incorporer le sucre glace tamisé. Dresser à l'aide d'une poche.

Cuisson

85/90 °C pendant 2 heures environ puis stocker à l'étuve.

1.34 MERINGUE FRANÇAISE P125 CŒUR DE GUANAJA



200 g Blancs d'œufs

200 g Sucre semoule

200 g Sucre glace

150 g P125 CŒUR DE GUANAJA

750 g Poids total

Foisonner les blancs en ajoutant progressivement le sucre semoule. Une fois foisonnés, incorporer le sucre glace tamisé, puis le P125 Cœur de Guanaja fondu à environ 45/50 °C. Dresser à l'aide d'une poche.

Cuisson

85/90 °C pendant 2 heures environ puis stocker à l'étuve.

Parsemer des copeaux de P125 Cœur de Guanaja avant cuisson pour intensifier la puissance cacao.

1.35 MERINGUE SUISSE



200 g Blancs d'œufs
400 g Sucre semoule

600 g Poids total

Dans un bol de batteur sur un bain-marie, mélanger les blancs et le sucre jusqu'à 55/60 °C.

Retirer le bol du bain-marie puis foisonner au batteur à l'aide d'un fouet.

Dresser à l'aide d'une poche.

Cuisson

85/90 °C pendant
2 heures environ
puis stocker à l'étuve.

1.36 MERINGUE ITALIENNE



400 g Sucre semoule
100 g Eau
200 g Blancs d'œufs

700 g Poids total

Cuire le sucre et l'eau à 121 °C.

Verser sur les blancs mousseux et foisonner au batteur à l'aide d'un fouet.

Dresser à l'aide d'une poche.

1.37 PRALINÉ CROUSTILLANT



400 g Praliné fruité
noisette 66%
80 g JIVARA 40%
160 g Éclat d'or
640 g Poids total

Ajouter le praliné au chocolat fondu.

Incorporer l'Éclat d'or et mélanger délicatement.

Étaler puis réserver au réfrigérateur.

- Le choix du praliné et du chocolat peut varier selon les envies et les besoins.
- Il est possible de modifier les proportions pour jouer sur la fermeté et la texture.
- Ce praliné croustillant est idéal pour des montages d'entremets.

1.38 SABLÉ PRESSÉ



500 g Pâte sablée
aux amandes
(Recette 1.28 p.22)
200 g CHOCOLAT DE
COUVERTURE
(fonctionne avec
tous les chocolats
de couverture)
200 g Pâte pure de fruits
secs ou PRALINÉ
(fonctionne avec
tous les pralinés)
2 g Fleur de sel
100 g Éclat d'or
1000 g Poids total

Hacher la pâte sablée une fois cuite et refroidie.

Mélanger avec le chocolat fondu, la pâte pure de fruits secs, la fleur de sel et l'Éclat d'or.

Étaler puis laisser cristalliser au réfrigérateur à 4 °C.

Vous pouvez remplacer la pâte sablée aux amandes et l'Éclat d'or par d'autres bases sablées ou croustillantes.

