

# Ground chocolate

---

LIVRET RECETTES

LA NOUVELLE EXPÉRIENCE DE BOISSON CHOCOLATÉE





## La nouvelle expérience de boisson chocolatée

---

Valrhona réinvente la boisson chocolatée avec une gamme de chocolats justes râpés prêts à l'emploi. Des chocolats composés de fèves de cacao 100 % traçables jusqu'au producteur. La gamme offre un chocolat noir pure origine Ghana, au profil aromatique épicé sucré et un chocolat noir pure origine Grenade, qui se distingue par son profil équilibré et ses notes de fruits mûrs.

Le Ground chocolate est une invitation à la créativité et à se renouveler sur une préparation comme la boisson chocolatée pour surprendre et offrir de nouvelles expériences. Vous pouvez également apporter une touche d'authenticité à vos biscuits, glaces, pâtisseries et snacking grâce au format brut du Ground chocolate.

**« J'aime bien l'intensité de ses arômes  
et la texture onctueuse apportée  
par le beurre de cacao. »**

Quentin Jacquemaire,  
barista formateur



## SOMMAIRE

---

COLLABORATION AVEC QUENTIN JACQUEMAIRE ET CRAIG ALIBONE

**P 6**

.....

PRÉSENTATION DE LA GAMME

**P 10**

.....

RECETTES DE BASE

**P 12**

.....

PROFILS AROMATIQUES EN BOISSONS

**P 14**

.....

MISE EN OEUVRE DU PRODUIT

**P 16**

.....

LATTE ART

**P 20**

.....

RECETTES CRÉATIVES

**P 22**

.....

POUR ACCOMPAGNER VOS BOISSONS

**P 38**

## COLLABORATION AVEC QUENTIN JACQUEMAIRE ET CRAIG ALIBONE

Valrhona a souhaité collaborer avec ses clients et a travaillé avec deux experts tous deux complémentaires sur les univers de la boisson et du chocolat. Quentin Jacquemaire, barista formateur chez le torréfacteur de café parisien Coutume et Craig Alibone, chef pâtissier anglais ayant ouvert son salon de thé à Bodø en Norvège.

*Quentin Jacquemaire*

BARISTA FORMATEUR CHEZ COUTUME

### Bonjour Quentin, peux-tu te présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Quentin, je suis barista pour les cafés Coutume depuis un peu plus de trois ans maintenant et formateur pour les clients professionnels depuis un peu plus d'un an et demi. Je souhaite transmettre notre savoir-faire à tous les clients qui veulent servir du café Coutume dans leurs établissements. J'assiste également le torréfacteur de temps en temps lors de nos ateliers de torréfaction.

### Pourquoi es-tu devenu barista ?

Je suis devenu barista par amour du café qui m'a d'abord attiré par son goût. J'ai aussi eu envie d'en connaître plus sur ce produit qui est universellement connu mais encore trop méconnu en ce qui concerne sa nature, son histoire et sa géographie.

### Qu'aimes-tu le plus dans ton métier ?

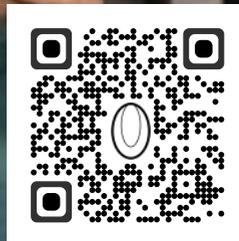
Ce que j'aime dans mon métier de barista c'est de faire découvrir une boisson que l'on croit déjà connue et de la révéler sous des aspects très différents de ceux auxquels on est habitué dans notre quotidien. L'idée est d'en faire une vraie expérience aromatique lors de la dégustation. J'ai aussi la chance d'être dans une petite équipe, où je peux toucher à plein d'aspects différents de la chaîne de production du café de spécialité. A savoir, la sélection des grains verts, leur torréfaction, leur distribution, leur extraction, etc.

### Quels sont les challenges de ton métier ?

Le challenge principal de mon métier de barista est d'arriver à toujours maintenir une grande exigence de standard de qualité dans les boissons que nous préparons.

### L'offre de boissons chocolatées dans dix ans ça serait quoi ?

Aujourd'hui on propose à la carte des cafés Coutume un chocolat noir en deux formats ; petit et grand. Je pense qu'il devrait y avoir dans quelques années une démarche similaire au café de spécialité dans le chocolat, à savoir des établissements qui vont proposer des chocolats d'origine unique, diversement préparés, et de régions et de continents différents. Tout ça afin de proposer aux clients des goûts différents autour d'un même produit.



Retrouvez l'interview vidéo dans son intégralité ici.

*Craig Alibone*  
CHEF PÂTISSIER

#### Bonjour Craig, peux-tu te présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Craig Alibone, je suis dirigeant et chef pâtissier de Craig Alibone Chocolate, une « Pâtisserie & Champagneria ».

#### Pourquoi es-tu devenu chef pâtissier ?

Après avoir travaillé pendant 8 ans en tant que chef en Angleterre et en France, j'ai eu la chance d'être présenté à un chef pâtissier français très talentueux. Il m'a ouvert les yeux sur les incroyables possibilités qu'offre la pâtisserie. En 6 mois, j'ai intégré l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Alain Ducasse à Yssingaux, en France. C'est là que ma nouvelle carrière a commencé.

#### Pourquoi as-tu ouvert une « Pâtisserie & Champagneria » ?

Grâce aux connaissances et aux compétences que j'ai acquises au fil des ans, j'ai réalisé que pour m'améliorer et créer quelque chose en quoi je crois vraiment, je devais lancer ma propre entreprise. La « Pâtisserie & Champagneria » est née de ma vision et de ma passion pour la pâtisserie. Elle me permet aussi de donner le sourire aux gens. Il n'y a rien de mieux que de voir des gens prendre plaisir à déguster nos créations.

#### En quoi consiste exactement le concept de la Champagneria ?

Le concept de ma Champagneria est d'incorporer une pâtisserie de haute qualité avec une large gamme de champagnes, vins et cocktails. Nous mettons l'accent sur les associations et les dégustations. Nous aimons croire que nous créons une culture de la gourmandise : toutes les bonnes choses de la vie dans un seul et même endroit.

#### Qu'aimes-tu le plus dans ton métier ?

Je pourrais en parler des heures ! Les possibilités infinies de créativité, les arômes, les textures, les sensations lorsqu'on déguste de grandes créations, la réaction et l'engouement qu'elles suscitent chez les gens... La partie la plus gratifiante est probablement la joie qu'on réussit à apporter aux gens. Pendant ces quelques minutes, on a la possibilité de rendre la vie plus belle.

#### Quel sont les principaux challenges de ton métier aujourd'hui ?

Quand on a une entreprise, on a une idée précise de l'objectif qu'on veut atteindre. Pour moi, rien n'est possible sans l'engagement et la passion de mon équipe. J'ai donc besoin de m'assurer qu'elle soit heureuse au travail et que chacun mène une vie épanouissante au sein de mon entreprise. C'est un réel défi à relever, car tous ont des besoins différents.

#### Pour toi, l'offre de boissons chocolatées de demain, ce serait quoi ?

Dans un contexte où les sociétés ont soif de produits plus naturels et plus purs, je pense que les boissons au chocolat présentent l'avantage d'offrir une palette de saveurs plus naturelles.



Retrouvez l'interview vidéo dans son intégralité ici.

## PRÉSENTATION DE LA GAMME

Pour choisir les références de sa gamme, les équipes Valrhona ont envoyé cinq références de Ground chocolate aux équipes du torrificateur Coutume et à Craig Alibone. Ces cinq références étaient masquées, afin qu'elles puissent être dégustées sans aucun biais. Une fois mis en œuvre en boissons, les équipes Coutume ont unanimement désigné le pure origine Ghana et le pure origine Grenade comme étant leurs deux favoris. De son côté, Craig Alibone s'est également prêté à l'exercice et a aussi préféré ces deux références. C'est ainsi que Valrhona les a sélectionnées pour sa gamme de Ground chocolats.



© Anne-Claire Heraud

### GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GHANA

#### CONDITIONNEMENT

Sac 3 kg / Code : 47814  
Échantillon 80 g / Code : 47811

#### COMPOSITION

Cacao MS : 68 % MG : 41 % Sucre : 31 %

#### INGRÉDIENTS

Fèves de cacao du Ghana, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de : gluten, fruits à coque, œuf, soja.

#### DDM\*

14 mois

#### CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C.

\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication.

### GROUND CHOCOLATE NOIR PURE ORIGINE GRENADE

#### CONDITIONNEMENT

Sac 3 kg / Code : 47813  
Échantillon 80 g / Code : 47810

#### COMPOSITION

Cacao MS : 65 % MG : 39 % Sucre : 34 %

#### INGRÉDIENTS

Fèves de cacao de Grenade, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, vanille. Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du lait). Présence possible de : gluten, fruits à coque, œuf, soja.

#### DDM\*

14 mois

#### CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C.

\* Date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication.



#### APPLICATIONS

GROUND CHOCOLATE	DÉCOR / PARSEPAGE	INCLUSION	BOISSON	STRACCIATELLA
TECHNIQUE	○	○	●	○

● Application optimale

○ Application recommandée

« Ce que j'aime, c'est qu'on peut proposer deux boissons chocolatées avec des identités aromatiques différentes. »

Quentin Jacquemaire

## RECETTES DE BASE

Le Ground chocolate peut se déguster aussi bien avec du lait de vache, de la boisson végétale d'avoine ou de l'eau. Les recettes ci-dessous au lait de vache et à la boisson végétale d'avoine sont calculées pour la réalisation d'un last drop (voir photo ci-contre) dans un contenant de 22 cl. Avec le last drop, aucun résidu ne reste dans le pichet, ce qui permet de ne pas gâcher de matière.

### AU LAIT DE VACHE

30 g GROUND CHOCOLATE  
20 g Eau  
100 g Lait entier UHT

### À LA BOISSON VÉGÉTALE D'AVOINE

30 g GROUND CHOCOLATE  
20 g Eau  
120 g Boisson végétale d'avoine

### À L'EAU

30 g GROUND CHOCOLATE  
100 g Eau

« Cette recette fait ressortir les notes naturelles du cacao: un mélange de fruité et de douceur, avec une légère acidité. Je l'appelle « thé » car, pour moi, il s'agit d'une manière différente de boire du chocolat, dans laquelle le goût se révèle sous sa forme naturelle. Compte tenu de mes racines anglaises et de la culture actuelle du thé et du café, je pense que le thé au chocolat peut parfaitement s'intégrer à la pâtisserie et aux cafés modernes. »

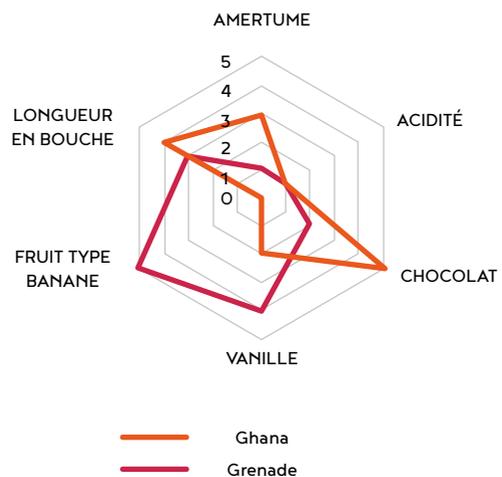
Craig Alibone

### ASTUCES & CONSEILS

Pour un chocolat chaud avec une plus grande intensité, mettre entre 40 g et 50 g de GROUND CHOCOLATE au lieu de 30 g.

## PROFILS AROMATIQUES EN BOISSONS

Le Ground chocolate pure origine Ghana et le Ground chocolate pure origine Grenade ont des profils aromatiques différents une fois mis en œuvre en boisson. Ci-dessous leurs profils aromatiques respectifs une fois travaillés en boisson avec du lait de vache :



Pour la réalisation des recettes de base, l'utilisation d'eau (💧), de boisson végétale d'avoine (🌾) ou de lait de vache (🐄) va modifier la texture et l'aromatique des boissons chocolatées :



## MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT

### À LA BUSE VAPEUR

- Mettre le Ground chocolate dans un pichet à lait ;
- Diluer le Ground chocolate avec l'eau chaude et mélanger à l'aide d'une cuillère pour bien le faire fondre ;
- Ajouter le lait dans le pichet ;
- Purger la buse vapeur puis l'insérer dans le pichet\* en la gardant à peine enfoncée dans le liquide ;
- Allumer la buse dans cette position pendant 1 à 2 secondes pour faire entrer de l'air dans la préparation, afin de créer une belle mousse ;
- Enfoncer ensuite la buse d'1 cm maximum de manière à continuer de chauffer la préparation sans envoyer d'air, pour obtenir une texture lisse et soyeuse ;
- Continuer de chauffer jusqu'à ce que le métal du pichet devienne trop chaud pour être tenu avec la main, la température sera alors de 65 °C ;
- Essuyer et purger la buse vapeur ;
- Verser dans le contenant désiré.

### ASTUCES & CONSEILS

#### POSITIONNEMENT DU PICHET\*

Placer le bec verseur du pichet contre la buse et enfoncer la pointe de la buse dans le pichet comme sur le schéma ci-dessous, au niveau du point rouge :



Pichet - vue du dessus

#### PRÉPARATION PRÊTE À L'EMPLOI

Il est possible de préparer son Ground chocolate le matin pour la journée. Pour cela, faire un sirop de chocolat (Ground chocolate + eau chaude). Dans une bouteille, mettre un tiers de sirop de chocolat avec deux tiers de lait puis mélanger vigoureusement. Conserver la préparation au frais pour la journée. Cela permet un gain de temps puisqu'il suffit simplement de réchauffer la quantité voulue à la buse vapeur. Cela permet également de proposer la boisson froide.

## AU SHAKER

Craig Alibone travaille les boissons chocolatées à l'aide de son shaker, développé au cours de l'année 2021. Ce shaker permet d'obtenir un mélange homogène, une texture lisse et une belle mousse sans devoir utiliser la buse vapeur. Il a été spécialement développé pour la préparation du chocolat chaud. La conception de son couvercle, déformable, permet d'éviter tout phénomène d'explosion liée à l'augmentation du volume de l'air emprisonnée sous l'effet de la chaleur.



1

Mettre le Ground chocolate dans le shaker



2

Verser le mélange lait et eau préalablement chauffé (70 °C) dans le shaker



3

Bien agiter le shaker



4

Verser dans le contenant désiré

## À LA CHOCOLATIÈRE

- Faire chauffer le lait et l'eau à la casserole jusqu'à environ 75 °C ;
- Ajouter le Ground chocolate et fouetter le mélange ;
- Transvaser dans la chocolatière ;
- Régler la température de la chocolatière à 65 °C et brasser en continu ;
- Adapter le volume de la recette à la consommation journalière.



## LATTE ART

---

**Il est possible de réaliser un latte art avec les recettes de base au lait de vache et à la boisson végétale d'avoine.**

Réaliser d'abord la recette du chocolat chaud de base à la buse vapeur en ne remplissant le contenant qu'aux trois quarts, le chocolat chaud ne doit pas être trop mousseux. Le dernier quart sera rempli de lait texturé pour obtenir le contraste souhaité. Chauffer le lait à la buse vapeur, le lait doit être plus mousseux que le chocolat chaud pour qu'il puisse se déposer par-dessus.

### POUR OBTENIR UN DESSIN EN FORME DE CŒUR :

1

Incliner le contenant de manière à pouvoir positionner le bec du pichet à 1 cm au-dessus du centre du chocolat chaud.

2

Verser le lait avec un débit de versement assez soutenu et augmenter ce débit jusqu'à ce qu'une tâche de lait apparaisse à la surface du chocolat chaud. Plus le débit sera rapide et plus la tâche prendra de l'ampleur sur le chocolat chaud.

3

Continuer à verser au même débit en redressant le contenant à mesure que celui-ci se remplit.

4

Lorsque le contenant est presque rempli, redresser le pichet 5 à 6 cm au-dessus du chocolat chaud en diminuant fortement le débit de versement et couper la tâche de lait en son centre.

*N. B. : Contrairement à un café au lait, il n'est pas nécessaire de commencer par mélanger le lait avec le liquide de base puisque le chocolat chaud lui-même constitue la base de dessin.*

## RECETTES CRÉATIVES

## CHAICOLATTE



UNE CRÉATION DE

*Quentin Jacquemaître*

**30 g** GROUND CHOCOLATE  
**20 g** Eau  
**50 g** Liqueur de chai  
**100 g** Lait entier UHT ou  
 120 g boisson végétale  
 d'avoine

Mettre le Ground chocolate dans un pichet puis ajouter l'eau chaude et agiter avec une cuillère pour faire fondre les copeaux de chocolat.

Verser la liqueur de chai dans le pichet puis ajouter le lait. Chauffer le mélange à la buse vapeur. Servir dans le contenant choisi pour la dégustation.

## ASTUCES &amp; CONSEILS

Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser la préparation prête à l'emploi au lait de vache ou à la boisson végétale d'avoine (voir page 17).

## MOCHACCINO

UNE CRÉATION DE


*Quentin Jacquemaire*

- 1 Double espresso
- 30 g **GROUND CHOCOLATE**
- 20 g Eau
- 100 g Lait entier UHT ou  
120 g boisson végétale  
d'avoine

Préparer un double espresso, de préférence avec un ratio plutôt serré (1/2). Mettre le Ground chocolate dans un pichet puis ajouter l'eau chaude et agiter avec une cuillère pour faire fondre les copeaux de chocolat.

Ajouter le lait dans le pichet et chauffer le mélange à la buse vapeur.

Verser la préparation chaude sur le double espresso.

## ASTUCES &amp; CONSEILS

Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser la préparation prête à l'emploi au lait de vache ou à la boisson végétale d'avoine (voir page 17).



## COCKTAIL AU CHOCOLAT



UNE CRÉATION DE

*Quentin Jacquemaire*

**30 g** GROUND CHOCOLATE  
**20 g** Eau  
**100 g** Lait entier UHT  
**20 g** Rhum arrangé  
**QS** Piment d'Espelette

Mettre le Ground chocolate dans un pichet puis ajouter l'eau chaude et agiter avec une cuillère pour faire fondre les copeaux de chocolat.  
 Ajouter le lait froid dans le pichet.  
 Transvaser la préparation du pichet dans un shaker.  
 Ajouter le rhum arrangé, une pincée de piment d'Espelette et des glaçons.  
 Shaker puis filtrer dans le contenant choisi pour la dégustation et ajouter des glaçons.

## ASTUCES &amp; CONSEILS

Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser la préparation prête à l'emploi au lait de vache (voir page 17).



## CHOCOLAT CHAUD À LA CASCARA DE CAFÉ



UNE CRÉATION DE

Craig Alibone

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>50 g</b> <b>GROUND CHOCOLATE GHANA</b></p> <p><b>4 g</b> <b>Poudre de cascara séchée</b></p> <p><b>120 g</b> <b>Lait entier UHT ou boisson végétale d'avoine</b></p> <p><b>20 g</b> <b>Eau</b></p> | <p>Mettre le Ground chocolate et la poudre de cascara dans le shaker.</p> <p>Chauffer le lait et l'eau à 70 °C puis verser dans le shaker.</p> <p>Bien agiter le shaker.</p> <p>Chinoiser le mélange dans le contenant choisi pour la dégustation.</p> |
|--|--|

« La cascara offre une saveur délicieuse et intensément fruitée à la boisson. »

## CHOCOLAT CHAUD PRALINÉ NOISETTE



UNE CRÉATION DE

*Craig Alibone*

### ÉCUME DE PRALINÉ NOISETTE

<b>160 g</b>	<b>GROUND CHOCOLATE</b>	Faire fondre le Ground chocolate au bain marie et incorporer la crème puis le praliné noisette.
<b>300 g</b>	Crème	
<b>60 g</b>	<b>PRALINÉ NOISETTE CARAMÉLISÉ 50 %</b>	Verser directement dans un siphon et charger 1 cartouche N20.

### CHOCOLAT CHAUD

<b>25 g</b>	<b>GROUND CHOCOLATE GHANA</b>	Mettre le Ground chocolate, le praliné noisette et la fleur de sel dans le shaker.
<b>10 g</b>	<b>PRALINÉ NOISETTE CARAMÉLISÉ 50 %</b>	Chauffer le lait et l'eau à 70 °C puis verser dans le shaker.
QS	Fleur de sel	Bien agiter le shaker.
<b>100 g</b>	Lait entier UHT ou boisson végétale d'avoine	Chinoiser le mélange dans le contenant choisi pour la dégustation.
<b>20 g</b>	Eau	Ajouter l'écume de praliné noisette sur le chocolat chaud avant de servir.
QS	Écume de praliné noisette	

« Cette recette est généreuse et gourmande, avec des saveurs riches de noisette, caramel et chocolat noir crémeux. »



## CHOCOLAT CHAUD AU MIEL ET À LA FRAMBOISE

UNE CRÉATION DE



*Craig Alibone*

40 g	<b>GROUND CHOCOLATE GHANA</b>	Mettre le Ground chocolate et le miel dans le shaker.
10 g	Miel	Chauffer le lait, l'eau et la purée de framboise à 70 °C puis verser dans le shaker.
90 g	Lait entier UHT ou boisson végétale d'avoine	Bien agiter le shaker.
25 g	Eau	Chinoiser le mélange dans le contenant choisi pour la dégustation.
20 g	Purée de framboise	



## CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES



UNE CRÉATION DE

*Craig Alibone*

### MÉLANGE « PUMPKIN SPICE »

<b>400 g</b>	<b>GROUND CHOCOLATE</b>	Mélanger tous les ingrédients.
3 g	Noix de muscade moulue	
0,5 g	Clous de girofle moulus	
2 g	Gingembre moulu	
2 g	Cannelle moulue	
1 g	Cardamome moulue	

### CHOCOLAT CHAUD

50 g	Mélange « pumpkin spice »	Mettre le mélange « pumpkin spice » dans le shaker.
120 g	Lait entier UHT ou boisson végétale d'avoine	Chauffer le lait et l'eau à 70 °C puis verser dans le shaker. Bien agiter le shaker.
20 g	Eau	Chinoiser le mélange dans le contenant choisi pour la dégustation.

« C'est une boisson chaude et réconfortante, idéale pour les mois d'automne et d'hiver. Agréable saveur épicée et riche arôme de chocolat. Parfaite pour une journée froide. »



## CHOCOLAT GLACÉ : CLASSIQUE, SALÉ OU PIMENTÉ



UNE CRÉATION DE

*Craig Albone*

- 64 g GROUND CHOCOLATE** Mettre le Ground chocolate dans le shaker. Chauffer le lait à 70 °C.
- 375 g Lait entier UHT ou boisson végétale d'avoine** En cas d'utilisation de sel ou de piment, les incorporer pendant la cuisson.
- 1 g Fleur de sel ou piment torréfié/séché** Verser le lait chaud dans le shaker. En cas d'utilisation du piment, le retirer au préalable.
- Bien agiter le shaker et filtrer le mélange. Verser dans une bouteille et réserver au frais.
- Servir frais avec des glaçons dans le verre choisi pour la dégustation.



## POUR ACCOMPAGNER VOS BOISSONS

## SABLÉ DU MILLIONNAIRE



UNE CRÉATION DE

Craig Alibone

Recette calculée pour 23 pièces

## FEUILLETÉ CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

300 g **OPALYS 33 %**  
 150 g **ÉCLAT D'OR**  
 70 g **GROUND CHOCOLATE GHANA**

Faire fondre doucement le chocolat.  
 À 30 °C, incorporer les éclats d'or et le  
 Ground chocolate.  
 Étaler dans le cadre souhaité.

## CAMEL SALÉ À LA VANILLE

1 Gousse de vanille  
 160 g Crème  
 100 g Eau  
 200 g Sucre  
 120 g Glucose  
 30 g Miel  
 110 g Beurre  
 2 g Sel

Dans une casserole, infuser la gousse de vanille grattée dans la crème et chauffer légèrement.  
 Dans une autre casserole, ajouter l'eau, le sucre, le glucose et le miel.  
 Chauffer à feu moyen jusqu'à obtention d'une belle couleur caramel doré.  
 Retirer la gousse de vanille de la crème et verser progressivement la crème dans le mélange au caramel, chauffer à 120 °C.  
 Ajouter le beurre, bien mélanger puis ajouter le sel.

Verser le caramel salé à la vanille sur le feuilleté croustillant au chocolat pré-cristallisé et laisser cristalliser à température ambiante pendant la nuit.  
 Couper pour avoir des sablés de 8,5 cm x 2 cm.

« Le sablé du millionnaire est idéal en accompagnement d'un thé au chocolat. Ces deux chocolats se complètent et le caramel onctueux, sucré et légèrement salé, apporte une touche supplémentaire de gourmandise. »

## PAIN D'ÉPICES AU GROUND CHOCOLATE



UNE CRÉATION DE

Craig Alibone

Recette calculée pour 14 pièces - Moule Bûchette 140 - Silikomart Professional

## PAIN D'ÉPICES

400 g	Miel	Dans une casserole, faire chauffer le miel,
150 g	Cassonade	la cassonade, les zestes et le lait jusqu'à
100 g	Lait	dissolution des sucres, puis laisser refroidir.
QS	Zeste d'une orange	Dans un saladier, ajouter la farine, la levure
QS	Zeste d'un citron	chimique et les épices.
240 g	Farine	Une fois que le mélange au sucre a refroidi,
20 g	Levure chimique	l'incorporer progressivement au mélange
1,5 g	Cannelle moulue	de farine tout en fouettant constamment.
1,5 g	Gingembre moulu	Ajouter le beurre à température ambiante,
1 g	Clous de girofle moulus	puis les œufs et le Ground chocolate.
1 g	Noix de muscade moulue	Couler dans les moules désirés et cuire
1,5 g	Cardamome moulue	à 170 °C pendant environ 17 minutes, en
1 g	Anis badiane en poudre	fonction de la taille du moule.
70 g	Beurre	
40 g	Jaunes d'œufs	
60 g	Blancs d'œufs	
70 g	<b>GROUND CHOCOLATE GHANA</b>	

## SIROP

50 g	Cassonade	Pendant que la pâte cuit, préparer le sirop
30 g	Miel	en portant tous les ingrédients à ébullition,
60 g	Eau	en veillant à ce que le sucre soit bien
		dissous.

Lorsque le pain d'épices a fini de cuire, appliquer du sirop en quantités généreuses à l'aide d'un pinceau directement à la sortie du four.

## BRIOCHE EXOTIQUE AU GROUND CHOCOLATE



UNE CRÉATION DE

Craig Alibone

Recette calculée pour 28 pièces

## PÂTE À BRIOCHE

500 g	Farine T45
10 g	Sel
60 g	Sucre
20 g	Levure fraîche
200 g	Œufs
50 g	Lait
200 g	Beurre (160 °C)
150 g	<b>GROUND CHOCOLATE GHANA</b>

Dans un mélangeur, mélanger la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs et le lait pendant 5 minutes en première vitesse pour donner du corps au mélange avant d'ajouter le beurre et le Ground chocolate. Continuer de mélanger en deuxième vitesse pendant 7 à 10 minutes ou jusqu'à obtention d'une pâte solide. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Dégazer la pâte, la recouvrir d'un film alimentaire et la laisser une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, préparez de belles boules lisses de 70 g et placez-les dans des moules à brioche préalablement graissés. Faire lever la pâte à 27-29 °C pendant 1h30 à 2h environ.

## CRÈME FRUIT DE LA PASSION ET MANGUE

7 g	Gélatine 160 bloom
70 g	Sucre
4 g	Pectine X58
400 g	Purée de mangue
100 g	Purée de fruit de la passion
10 g	Farine de maïs
75 g	Beurre

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole, faire chauffer la purée de mangue et de fruit de la passion à 35 °C. Foissonner le sucre, la pectine et la farine de maïs. Porter à ébullition et ajouter le beurre puis la gélatine. Mixer tous les ingrédients et mettre au réfrigérateur.

## CRAQUELIN

150 g	Beurre (température ambiante)
185 g	Sucre
185 g	Farine
5 à 10 g	Colorant jaune en poudre (liposoluble)

Mélanger tous les ingrédients dans un mixer, étaler la pâte sur 2 à 3 mm d'épaisseur et surgeler.

Préchauffer le four à 160 °C avec une ventilation basse. Une fois que la pâte à brioche a fini de lever, la remplir avec la crème fruit de la passion et mangue en perçant le dessus. Attention à ne pas casser la base de la pâte. Ajouter le craquelin prédécoupé et cuire 10 minutes. Puis augmenter la chaleur à 170 °C et cuire 3 minutes supplémentaires.





  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - FR 48271 - 06/2021 - Crédits photos : © Kontra fei media / Anne-Claire Heraud - Conception graphique : Agence **CRU.** - Tous droits réservés.