



Les Pionniers du goût

CAFÉ GOURMAND

CARNET DE RECETTES



Des recettes proposées par
Nicolas Dutertre, Chef pâtissier
et Myriam Brosseau, pâtissière
à l'Académie du Chocolat™
de Montréal.



NICOLAS DUTERTRE

*Chef pâtissier, conseiller technique
Académie du Chocolat™ de Montréal*

MYRIAM BROSSEAU

*Pâtissière, assistante technique
Académie du Chocolat™ de Montréal*

Fort de nombreuses années d'expérience dans les palaces
parisiens, Chef Nicolas Dutertre vous fait découvrir le
Café Gourmand. Un concept de dessert qui permet à vos
clients de découvrir toute votre palette de saveurs et vous
donne la flexibilité de votre menu.





CAFÉ GOURMAND

Une autre façon de finir son repas, avec une touche sucrée sans exagérer et en ayant la chance de déguster plusieurs desserts, le café gourmand est l'option dessert non-coupable idéale. Il s'agit d'un café, souvent un espresso accompagné de 3 mini desserts.

Le café gourmand est apparu à Paris il y a une dizaine d'années et offre l'opportunité de goûter différents desserts en petite portion. Il permet également de compenser l'amertume du café avec une touche sucrée. Mettez en valeur votre menu de desserts et étonnez vos clients avec votre menu café gourmand.

- // Permet à vos clients de découvrir plusieurs de vos desserts à la fois sous forme de mignardises.
- // Pas de coût supplémentaire - Facile et rapide à servir, préparer des minis versions de vos desserts lors de votre préparation.
- // Un plaisir non-coupable ! Les petites portions donnent la possibilité de manger plusieurs desserts différents, sans se sentir coupable pour les calories.



ACADÉMIE DU CHOCOLAT™

Découvrez le savoir-faire de nos Chefs ainsi que de nos Ambassadeurs en vous inscrivant à un cours de l'Académie du Chocolat™ de Montréal.

Vous pouvez également retrouver toutes nos recettes, les tours de mains et les astuces des chefs ainsi que des démonstrations en ligne sur :

www.cacao-barry.com



CAFÉ GOURMAND N°1

BISCUIT SABLÉ NOISETTE

Donne 50 portions de 20 g

PÂTE SABLÉE NOISETTE

Crémier	120 g	Beurre
	75 g	Sucre
Ajouter graduellement	30 g	Œufs
Ajouter et bien mélanger	185 g	Farine
	35 g	Poudre de noisette
	0,5 g	Sel

Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Abaissier la pâte à 4 mm d'épaisseur.

Utiliser un emporte-pièce rond pour détailler la pâte.

Placer les disques de pâte sur une plaque de cuisson.

Cuire à 160°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

GANACHE GIANDUJA

Porter à ébullition	20 g	Sucre
	20 g	Eau
Ajouter, puis reporter à ébullition.	175 g	Crème 35 %
	30 g	Glucose
Verser sur	75 g	Chocolat de couverture d'Origine Haïti 65 %
	185 g	Gianduja noisette
Ajouter graduellement	25 g	Huile de pépin de raisin

Réfrigérer 24 h avant utilisation.

Déposer environ 8 g de garniture sur le biscuit et refermer avec l'autre moitié pour former un biscuit.

Trucs et astuces : Sortir la ganache quelques heures avant utilisation pour faciliter le dressage. La pâte sablée peut être détaillée et gardé au congélateur jusqu'à utilisation.

FINANCIER FLEUR D'ORANGER

Donne 50 portions de 20 g

FINANCIER FLEUR D'ORANGER

Tamiser	300 g	Sucre glace
	115 g	Farine
	110 g	Poudre d'amande
	4 g	Poudre à pâte
Réaliser un beurre noisette (<i>couleur ambrée</i>)	2,5 g	Sel
	165 g	Beurre
Ajouter les blancs d'œufs tempérés aux poudres et bien mélanger.	275 g	Blanc d'œufs

Ajouter par la suite le beurre noisette.

Ajouter et bien mélanger	80 g	Fleur d'orange
	30 g	Miel

Réserver au réfrigérateur 24 h avant utilisation.

Remplir 20 g dans les moules.

Préchauffer le four à 180°C et cuire de 8-10 minutes.

CHANTILLY CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™

Bouillir	100 g	Crème 35 %
	10 g	Sucre inversé
	10 g	Glucose
	1/2	Gousse de vanille
Verser sur	65 g	Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %

Attendre 2 minutes et mixer.

Ajouter	150 g	Crème 35 %
---------	-------	------------

Réserver au froid pendant 24h et monter au fouet avant chaque utilisation.

CRÈME BRÛLÉE

Donne 50 portions de 25 g

CRÈME BRÛLÉE

Chauffer	850 g	Lait
Mélanger et ajouter	51 g	Sucre
	1,7 g	Pectine X58
Porter à ébullition		
Ajouter et mixer	100 g	Jaunes d'œufs frais
Verser sur	220 g	Chocolat de couverture noir Plantation Alto el Sol 65 %

Attendre 2 minutes et mixer.

Couler 25 g de mélange dans chaque ramequin et réfrigérer au moins 4 heures.

Au moment de servir, parsemer d'un mélange de sucre/cassonade et brûler à l'aide d'une torche.

Trucs et astuces : Une fois refroidie, vous pouvez congeler les crèmes brûlées et sortir la quantité nécessaire quelques heures avant de servir.

CAFÉ GOURMAND N°2

ROCHER COCO

Donne 50 portions de 10 g

ROCHER COCO

Mélanger tous les ingrédients ensemble	150 g	Œufs
	160 g	Sucre
	225 g	Noix de coco râpée
	12 g	Sucre inversé
	5 g	Miel

Chauffer au bain-marie, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Mouler selon la forme désirée et cuire au four à 165°C jusqu'à belle coloration.

Laisser refroidir.

Tremper dans le chocolat.

BISCUIT TENDRE NOISETTE

Donne 50 portions de 15 g

BISCUIT TENDRE NOISETTE

Fondre à 45°C	80 g	Beurre
	30 g	Chocolat d'Origine Ghana 40 %
Monter au batteur	165 g	Cassonade
	70 g	Œufs
Ajouter le mélange de chocolat, puis ajouter les poudres tamisées	275 g	Poudre de noisette
	40 g	Farine

Mouler selon la forme désirée et cuire au four à 180°C.

CRÈME PRALINÉ

Ramollir le beurre avec le sel.	150 g	Beurre
	1 g	Sel
Mélanger	230 g	Crème pâtissière
	95 g	Praliné 50 % noisette
	25 g	Pâte de noisette

Monter le tout ensemble et dresser une belle rosace sur le biscuit noisette.

SANDWICH SUCRÉ

Donne 50 portions de 50 g

BISCUIT CHOCO-COCO

Tamiser les poudres	60 g	Poudre de cacao Extra Brute
	220 g	Farine
	8 g	Poudre à pâte
Monter les œufs avec le sucre	150 g	Œufs
	400 g	Sucre
Ajouter progressivement l'huile	170 g	Huile végétale
Ajouter les poudres, la crème et le lait	120 g	Crème 35 %
	260 g	Lait 3,25 %

Dresser sur une plaque à cuisson et cuire à 170°C.

CONFIT PASSION-BANANE

Mélanger	10 g	Pectine NH
	20 g	Sucre
Chauffer à 45°C	225 g	Purée de fruit de la passion
	150 g	Purée de banane
	150 g	Sucre

Ajouter le mélange de Pectin.

Porter à grosse ébullition.

Ajouter 30 g Jus de citron vert

Laisser refroidir.

CHANTILLY CHOCOLAT AU LAIT ALUNGA™

Faire bouillir	115 g	Crème 35 %
	8 g	Glucose
	8 g	Invert sugar
Verser sur	200 g	Chocolat de couverture au lait Alunga 41 %

Attendre 2 minutes et mélanger afin de créer une émulsion.

Ajouter petit à petit la crème froide et mélanger avec un fouet. 350 g Crème 35 %

Réserver au réfrigérateur un minimum de 12h avant utilisation.

Monter la crème au fouet.

Montage : Étaler le confit sur le biscuit. Couper le biscuit en deux. Lisser la crème puis fermer avec la deuxième partie du biscuit. Congeler. Couper des bandes de 7 x 40 cm, puis en carrés de 7 cm. Couper en diagonale puis décorer d'un triangle de chocolat.



Noisetier merveilleux
Collection Baumann de





CAFÉ GOURMAND N°3

GÂTEAU AU FROMAGE

Donne 8 gâteaux au fromage de 120 g,
20 g la pointe

PÂTE SABLÉE AU CHOCOLAT

Crémer	120 g	Beurre
	60 g	Sucre
Ajouter et bien mélanger	50 g	Œuf
Ajouter les poudres et bien mélanger	20 g	Poudre de cacao Extra Brute
	20 g	Poudre d'amande
	200 g	Farine
	4 g	Poudre à pâte

Réfrigérer la pâte pendant 1 heure.

Abaisser la pâte très mince et cuire au four à 170°C jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

Laisser refroidir et concasser en morceaux.

BISCUIT SPÉCIAL GÂTEAU AU FROMAGE

Au batteur à la feuille, mélanger 300 g de pâte sucrée au chocolat pour la concasser en petits morceaux.

Ajouter	60 g	Sucre
	100 g	Beurre clarifié

Foncer la pâte dans des cercles de 8 cm de diamètre et recuire au four pour 10 minutes.

APPAREIL À GÂTEAU AU FROMAGE

Faire fondre à 45°C	50 g	Chocolat de couverture noir Ocoa 70 %
Crémer le fromage avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture souple et lisse.	225 g	Fromage à la crème
	75 g	Sucre
Ajouter et bien incorporer	60 g	Crème 35 %
	20 g	Jaunes d'œufs
	70 g	Œufs
Ajouter la farine puis le chocolat fondu	10 g	Farine

Mettre dans une poche à douille et dresser dans les cercles sur la pâte cuite.

Cuire à 100°C, environ 20 minutes ou jusqu'à texture d'une crème brûlée.

Refroidir et détailler des pointes de gâteau au fromage.

PAIN DE GÊNES AU CHOCOLAT

Donne 50 portions de 20 g

CONFIT FRAMBOISE

Mélanger	15 g	Pectine NH
	40 g	Sucre
Mélanger à froid	500 g	Purée de framboise (ou framboises congelées)
	85 g	Glucose
	100 g	Sucre

Chauffer et à 45°C ajouter le mélange de pectine.

Porter à grosse ébullition.

Ajouter	45 g	Jus de citron
---------	------	---------------

Laisser refroidir avant utilisation.

PAIN DE GÊNES CHOCOLAT

Au robot-coupe mélanger	150 g	Pâte d'amande
	180 g	Œufs

Transférer le mélange dans un batteur et le monter au ruban.

Fondre à 45°C	90 g	Chocolat de couverture d'Origine Haïti 65 %
	55 g	Beurre
Incorporer délicatement les poudres tamisées	25 g	Farine
	4 g	Poudre à pâte

Ensuite ajouter et mélanger le beurre et chocolat fondu.

Mouler 20 g d'appareil selon la forme désirée et cuire au four à 180°C.

CHANTILLY ALUNGA™

Bouillir	60 g	Crème 35 %
	2 g	Glucose
	2 g	Sucre inversé

Verser sur	40 g	Chocolat de couverture au lait Alunga 41 %
------------	------	---

Attendre 2 minutes, puis émulsionner.

Ajouter petit à petit et mélanger	175 g	Crème 35 %
-----------------------------------	-------	------------

Réserver au réfrigérateur un minimum de 12h.

Monter la crème au fouet avant utilisation.

MACARON CHOCO - NOIX DE COCO

Donne environ 120 macarons

COQUE MACARONS

Bien mélanger	500 g	Poudre d'amande
	500 g	Sucre glace
Verser le mélange de poudres sur	185 g	Blanc d'œufs
Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.		
Dans une casserole chauffer à 119°C	500 g	Sucre
	125 g	Eau
Monter au batteur	185 g	Blanc d'œufs
	Q.S.	Blancs secs déshydratés

Verser le sucre cuit sur les blancs d'œufs bien montés.

Lorsque la meringue est tiède, environ 45°C, en prendre une partie et commencer le mélange.

Ajouter la deuxième partie de la meringue et mélanger jusqu'à ce que la masse soit brillante et retombe en ruban.

Dresser les macarons sur une feuille cuisson à l'aide d'une poche douille #10.

Laisser croûter et cuire environ 11 minutes à 155°C.

GANACHE NOIX DE COCO

Chauffer	300 g	Lait de coco
Verser sur	250 g	Chocolat de couverture au lait d'Origine Ghana 40 %
	40 g	Beurre de cacao
Ajouter	30 g	Noix de coco râpée grillée
	0,5 g	Sel

Attendre 2 minutes et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.

Trucs et astuces: Les coques de macarons peuvent être faites à l'avance et conservées au congélateur. Sortir la ganache du réfrigérateur quelques heures avant utilisation pour une plus belle texture et pour faciliter le dressage. Vous pouvez dresser les macarons au complet, les congelés, puis décongeler la quantité nécessaire la veille pour le lendemain.

CAFÉ GOURMAND N°4

MINI-TABLETTE « PETIT ÉCOLIER »

Donne 60 portions de 10 g

PÂTE SABLÉE

Au batteur, à la feuille sabler	120 g	Farine
	80 g	Beurre
	50 g	Sucre
Ajouter	25 g	Poudre d'amande
	1	Pincée de sel
Mélanger et ensuite ajouter	20 g	Œufs

Pétrir sans corser et réserver au réfrigérateur.

Étaler à 3 mm, laisser reposer et détailler selon la forme désirée.

Cuire à 160°C environ 12 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Trucs et astuces : Mouler les mini-tablettes en chocolat noir, lait ou blanc, puis coller avec une pointe de chocolat sur le biscuit

TABLETTE CHOCOLAT NOIR, LAIT OU BLANC

Fondre à 45°C	300 g	Chocolat
Refroidir le chocolat à 34°C et ajouter	3 g	Beurre de cacao Mycryo®

Mélanger jusqu'à dissolution totale.

Mouler le chocolat dans le moule à tablette, laisser cristalliser avant de démouler.

FINANCIER CHOCOLAT OCOA

Donne 50 portions de 20 g

BISCUIT FINANCIER CHOCOLAT

	260 g	Sucre glace
Tamiser	80 g	Farine
	130 g	Poudre d'amande
Réaliser un beurre noisette (<i>couleur ambrée</i>)	200 g	Beurre
Verser le beurre sur	100 g	Chocolat de couverture noir Ocoa 70 %

Attendre 2 minutes et bien mélanger.

Laisser le chocolat fondu refroidir jusqu'à la température de 45°C.

Ajouter les blancs d'œufs tempérés aux poudres et bien mélanger.

Ajouter par la suite le chocolat fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Laisser reposer la pâte 24h au réfrigérateur avant utilisation.

Remplir les moules de la forme désirée et parsemer de streusel chocolat cuit.

Préchauffer le four à 180°C et cuire 8-10 minutes, ou jusqu'à cuisson complète du financier.

STREUSEL CHOCOLAT

Mélanger	125 g	Beurre
	125 g	Cassonade
	100 g	Farine
	25 g	Fécule
Tamiser	25 g	Poudre de cacao Extra Brute
	80 g	Poudre de noisette
	5 g	Sel

Ajouter les ingrédients secs au mélange de beurre et sucre et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

À l'aide d'une râpe, gratter la pâte pour obtenir de petits morceaux.

Bien étaler sur une plaque munie de papier sulfurisé. Congeler avant de cuire.

Cuire au four à 160°C environ 15 minutes.

PANA COTTA CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™ ET SA GELÉE DE FRAISE

Donne 60 portions de 30 g

GELÉE FRAISE

Équeuter et mettre dans un bol	500 g	Fraises
Ajouter	50 g	Sucre

Filmer et mettre au bain marie afin de récupérer le jus concentré.

Passer au chinois.

Pour 500 g de jus, ajouter	3 g	Feuilles de gélatine préalablement hydratées
----------------------------	------------	--

Couler 10 g de gelée dans des verrines et laisser prendre au frigo.

Trucs et astuces : Vous pouvez incliner le verre ou la verrine à l'aide d'un support, puis laisser figer la gelée au frigo afin de donner un style à votre verrine.

PÂTE À SHORTBREAD

Ramollir au batteur	470 g	Beurre
	500 g	Farine
Ajouter.	220 g	Sucre glace
	5 g	Sel fin

Réfrigérer au moins 2 heures, puis étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur.

Congeler la pâte.

Détailler des bandes de 7 cm de long et 1 cm de large.

Cuire la pâte à 160°C jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

PANNA COTTA CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™

Infuser 15 minutes	355 g	Lait
	2	Gousse de vanille
Reporter à ébullition et verser l'infusion chaude sur	500 g	Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %
	4 g	Feuilles de gélatine préalablement hydratées
Ajouter et mixer	475 g	Crème 35 %

Réfrigérer au moins 24 heures

Mixer la panna cotta avant utilisation.

Couler 20 g dans les verrines et laisser prendre au frigo minimum 4 heures.

Déposer une brunoise de fraises mélangées avec un peu de gelée, puis décorer avec des fleurs de centaurées et un bâtonnet de shortbread.

Trucs et astuces : Cette préparation peut-être congelée. Sortir la quantité nécessaire quelques heures avant le service.







CAFÉ GOURMAND N°5

TARTELETTE CHOCOLAT

Donne 50 portions de 20 g

PÂTE SABLÉE

Au batteur, à la feuille sabler	120 g	Farine
	80 g	Beurre
Ajouter	50 g	Sucre
	25 g	Poudre d'amande
	1	Pincée de sel
Mélanger et ensuite ajouter	20 g	Œufs

Pétrir sans corser et réserver au réfrigérateur.

Étaler à 2 mm et laisser reposer au réfrigérateur.

Foncer la tartelette dans des petits cercles en inox.

Cuire à 160°C environ 12 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

Bouillir	75 g	Eau
	150 g	Sucre
	150 g	Glucose
Ajouter la gélatine hydratée et le lait concentré	10 g	Feuille de gélatine
	100 g	Lait concentré sucré
Verser sur	125 g	Chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %

Attendre 2 minutes et mélanger.

Utilisation entre 29°C et 32°C

GANACHE ONCTUEUSE LACTÉE

Bouillir	200 g	Crème 35 %
	20 g	Miel
Verser sur	215 g	Chocolat de couverture au lait Alunga 41 %

Attendre 2 minutes et émulsionner à l'aide d'un pied mélangeur.

Lorsque la ganache est à 40-45 °C ajouter 70 g de beurre et mélanger.

Réfrigérer la ganache.

Pocher la ganache dans les tartelettes et terminer avec le glaçage au chocolat noir.

QUENELLE CHOCOLAT

Donne 50 portions de 15 g

PÂTE SABLÉE

Au batteur, à la feuille sabler	120 g	Farine
	80 g	Beurre
Ajouter	50 g	Sucre
	25 g	Poudre d'amande
	1	Pincée de sel
Mélanger et ensuite ajouter	20 g	Œufs

Pétrir sans corser et réserver au réfrigérateur.

Étaler à 2 mm et laisser reposer au réfrigérateur.

Détailler à l'emporte-pièce cannelé 4 cm.

Cuire à 160°C environ 12 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Chauffer	150 g	Lait 3,25 %
	150 g	Crème 35 %
Mélanger	60 g	Jaunes d'œufs
	20 g	Sucre

Verser la crème chaude sur le mélange de jaunes et sucre puis mélanger.

Remettre le mélange dans la casserole et cuire à 85°C comme une crème anglaise.

Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide	1 g	Feuille de gélatine
Verser la préparation sur	75 g	Chocolat de couverture noir Inaya 65 %
	45 g	Chocolat de couverture au lait Alunga 41 %

Bien mélanger, puis réfrigérer pour 12 heures avant utilisation.

Dresser la quenelle sur la pâte sablée au moment de servir.

Trucs et astuces : Le crémeux peut se conserver 4 jours au réfrigérateur.

CHURROS ET SA SAUCE CHOCOLAT

Donne environ 50 churros de 6cm chacun

PÂTE À CHURROS

Tamiser	100 g	Farine
	2,5 g	Vanille en poudre
Porter à ébullition	165 g	Lait 3,25 %
	50 g	Beurre
	2,5 g	Sel
	2,5 g	Sucre

Réaliser une pâte à choux en ajoutant la farine et la faire refroidir au batteur.

Ajouter les œufs tempérés un par un	90 g	Œufs
-------------------------------------	-------------	------

Dresser la pâte dans l'huile de pépin de raisins à 180°C.

Une fois cuit, rouler les churros dans du sucre.

Trucs et astuces : Cette pâte est à faire la journée même et cuite à la minute.

SAUCE CHOCOLAT

Porter à ébullition	200 g	Crème
	100 g	Lait
	50 g	Glucose
Verser sur	300 g	Chocolat noir, lait ou blanc

Émulsifier.

Conserver au réfrigérateur.

Utiliser à une température entre 35°C et 40 °C.

Trucs et astuces : Cette sauce se congèle

CAFÉ GOURMAND N°6

MOELLEUX

Donne 50 portions de 25 g

MOELLEUX

Fondre à 45°C	250 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65 %
	225 g	Beurre
Au batteur monter (pas trop montés)	375 g	Œufs
	260 g	Sucre
Ajouter le chocolat fondu au mélange d'œufs, puis ajouter	100 g	Farine
Mélanger et reposer l'appareil 12 heures au réfrigérateur avant cuisson.		
Mouler 25 g dans un ramequin préalablement beurré et sucré.		
Cuire au four à 190°C environs 5 minutes.		
Servir à la sortie du four.		

Trucs et astuces : Vous pouvez faire une bonne quantité de l'appareil à l'avance, la congeler, puis décongeler la quantité nécessaire 24 h avant utilisation pour cuisson.

Pour le service cuire vos moelleux environ 8 minutes et avant l'envoi passer au micro-ondes 10 secondes.



FINANCIER PISTACHE

Donne 50 portions de 20 g

FINANCIER PISTACHE

Tamiser	300 g	Sucre glace
	115 g	Farine
	110 g	Poudre d'amande
	4 g	Poudre à pâte
	2,5 g	Sel
Réaliser un beurre noisette (couleur ambrée)	165 g	Beurre
Ajouter les blancs d'œufs tempérés aux poudres et bien mélanger.	275 g	Blanc d'œufs
Ajouter par la suite le beurre noisette.		
Ajouter et bien mélanger	80 g	Pâte de pistache
	30 g	Miel
Réserver au réfrigérateur 24 h avant utilisation.		
Remplir 20 g dans les moules.		
Préchauffer le four à 180°C et cuire de 8-10 minutes.		

CRÈME AU BEURRE PISTACHE

Cuire à 121°C	125 g	Sucre
Verser sur les œufs et monter au fouet	60 g	Œufs frais
Ajouter le beurre tempéré	250 g	Beurre
Émulsionner.		
Puis ajouter	Q.S.	Pâte de pistache

TUILES ROULÉES GARNIES DE CRÈME

Donne 50 portions de 15 g

PÂTE À CIGARETTE

Fondre le beurre	70 g	Beurre clarifié
	380 g	Sucre glace
Mélanger	60 g	Farine
	60 g	Blancs d'œufs

Ajouter le beurre clarifié fondu.

Laisser reposer à température ambiante avant utilisation.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte sur un Silpat et cuire 5 minutes, jusqu'à ce que le contour de la pâte soit dorée.

À la sortie du four, rouler immédiatement selon la forme désirée.

CRÈMEUX AU CHOCOLAT ET NOISETTE

Chauffer	200 g	Lait
	35 g	Glucose
Verser sur les jaunes et sucre et cuire à la nappe.	50 g	Jaunes d'œufs
	25 g	Sucre
Verser sur	166 g	Chocolat de couverture noir Origine Mexique 66 %
	20 g	Praliné noisette
	16 g	Beurre de cacao
Lorsque le mélange atteint 35°C, ajouter	8 g	Beurre

Laisser refroidir et garnir le tube à l'aide d'une poche munie d'une petite douille unie.

Trucs et astuces : Les tuiles peuvent être cuites à l'avance et conservées dans un contenant hermétique. Garnir au moment de servir pour garder le croustillant de la tuile.





PETITS CHOUX

Donne 70 à 150 petits choux
(en fonction de la taille des choux)

PÂTE À CHOUX

Tamiser	140 g	Farine
	125 g	Lait
	125 g	Eau
Bouillir	5 g	Sel
	5 g	Sucre
	112 g	Beurre

Ajouter la farine puis dessécher la pâte sur le feu.

Refroidir à la feuille au batteur.

Ajouter les œufs tempérés un par un	250 g	Œufs
-------------------------------------	-------	------

Préchauffer le four à 250°C.

Dresser les choux à l'aide d'une poche à douille unie #5 et y déposer un disque de croustillant.

Enfourner les choux et éteindre le four immédiatement.

Attendre 15 minutes avant de rallumer le four à 170°C pour poursuivre la cuisson.

Trucs et astuces : Les choux peuvent être cuits congelés à l'avance

CRUSTILLANT POUR PÂTE À CHOUX

Mélanger pour obtenir une pâte homogène	150 g	Beurre
	185 g	Cassonade
	185 g	Farine

Réfrigérer au moins 1h.

Étaler à 2 mm entre 2 feuilles cuisson.

Détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce la grosseur de la taille des choux.

Congeler les disques jusqu'à utilisation.

Trucs et astuces : Les choux peuvent être congelés avant cuisson, donc cuire la quantité au besoin la journée même.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Chauffer	300 g	Lait 3,25 %
	300 g	Crème 35 %
Mélanger	120 g	Jaunes d'œufs
	45 g	Sucre

Verser la crème chaude sur le mélange de jaunes et sucre puis mélanger.

Remettre le mélange dans la casserole et cuire à 85°C comme une crème anglaise.

Ajouter la gélatine (1,5 g) préalablement hydratée dans de l'eau froide

Verser la préparation sur	150 g	Chocolat de couverture noir Inaya 65 %
	90 g	Chocolat de couverture au lait Alunga 41 %

Bien mélanger, puis réfrigérer pour 12 heures avant utilisation.

Pocher 15 g de crémeux par choux et les saupoudrer de sucre glace.

Trucs et astuces : Le crémeux peut se conserver 4 jours au réfrigérateur.

CAFÉ GOURMAND N°7

MERINGUE CHOCOLAT GARNIE DE CAMEL ET CHANTILLY ALUNGA™

Donne 50 portions de 20 g

MERINGUE CHOCOLAT

Monter	150 g	Blancs d'œufs
	100 g	Sucre
Incorporer délicatement les poudres tamisées	100 g	Sucre glace
	20 g	Poudre de cacao Extra Brute

Pocher vos meringues sur des moules demi-sphère silicone à l'envers afin d'avoir une cavité pour pouvoir garnir votre caramel.

Laisser sécher au four à 90°C toute une nuit.

Trucs et astuces : La meringue peut être trempée dans un mélange de chocolat et de noisettes grillées. Vous pouvez garnir la meringue de caramel, de chantilly ou de crème

CAMEL

Cuire les sucres au caramel	120 g	Sucre
	50 g	Glucose
Décuire avec	40 g	Crème
	120 g	Purée de fruits de la passion
	40 g	Purée de noix de coco
	40 g	Purée de mangue

Recuire à 105°C.

À 40°C, ajouter	80 g	Beurre
-----------------	------	--------

Bien mélanger.

CHANTILLY ALUNGA™

Bouillir	60 g	Crème 35 %
	2 g	Glucose
	2 g	Sucre inverti
Verser sur	40 g	Chocolat de couverture au lait Alunga 41 %

Attendre 2 minutes, puis émulsionner.

Ajouter petit à petit et mélanger	175 g	Crème 35 %
-----------------------------------	-------	------------

Réserver au réfrigérateur un minimum de 12h.

Monter la crème au fouet avant utilisation.

Trucs et astuces : Vous pouvez dresser des rosaces de chantilly à l'avance et les congeler.

Montage : Garnir les meringues de caramel. Monter la chantilly et dresser une rosace.

PÂTE SABLÉE BRETON AU CHOCOLAT

Donne 50 portions de 15 g

PÂTE SABLÉE BRETON

Tamiser les poudres	140 g	Farine
	30 g	Poudre de cacao Extra Brute
	3 g	Sel
	9 g	Poudre à pâte
Monter les jaunes avec le sucre	60 g	Jaunes d'œufs
	120 g	Sucre
Ajouter à la feuille au batteur le beurre tempéré	135 g	Beurre

Incorporer graduellement les poudres sans trop corser la pâte.

Réfrigérer avant utilisation.

Abaisser la pâte à 3 mm, détailler à l'aide d'un emporte-pièce des disques de la taille désirée.

Cuire dans un cercle beurré et sucré à 160°C.

GANACHE ONCTUEUSE LACTÉE

Bouillir	200 g	Crème 35 %
	20 g	Miel
Verser sur	215 g	Chocolat de couverture au lait Alunga 41 %

Attendre 2 minutes et émulsionner à l'aide d'un pied mélangeur.

Lorsque la ganache est à 40-45 °C ajouter	70 g	Beurre
---	------	--------

Réfrigérer la ganache.



CACAO
BARRY
— *Since 1842* —



LES PIONNIERS DU GOÛT

Le cacao est au chocolat ce que le raisin est au vin.
Sa saveur dépendra de son origine, de sa terre et de sa culture.
Découvrez les terroirs du cacao à travers le monde
avec les chocolats de Plantation et pure Origine Cacao Barry®.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right margin.



Les Pionniers du goût

CacaoCollective

Une plateforme dédiée à l'information, à l'inspiration et à la créativité autour du cacao et du chocolat.

En rejoignant CacaoCollective, enrichissez votre expertise du cacao et du chocolat en vous informant sur les dernières actualités tout en nourrissant votre inspiration :

/ Découvrez toute la richesse de l'univers du cacao
expliquée par des experts internationaux.

/ Enrichissez votre technique
et votre réflexion créative à travers des recettes de Chefs renommés.

/ Visitez des plantations
et découvrez comment cultiver des fèves de cacao de grande qualité.

/ Travaillez avec des chocolats
aux profils aromatiques et à la provenance exceptionnels.

/ Suivez nos événements régionaux
entre Experts et Chefs.

L'Académie du Chocolat™

Centre de Formation de Montréal
4850 Rue Molson,
Montréal (Québec) Canada, H1Y 3J8
1-855-619-8676

Les Pionniers du goût
www.cacao-barry.com

