



Les Pionniers du goût

DU CHOCOLAT AU MENU

CARNET DE RECETTES



Les clients demandent de plus en plus si le dessert est « fait maison », alors n'hésitez plus et laissez vos clients savoir que vous faites vos desserts !

1 dessert sur 2 vendu dans les restaurants est un dessert au chocolat; ils sont incontournables. C'est si facile de faire un délicieux dessert au chocolat grâce à une recette bien équilibrée associée à un bon chocolat.



NICOLAS DUTERTRE

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

MYRIAM BROUSSEAU

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

**En faisant vos desserts, vous améliorez vos marges,
vous fidélisez vos clients et vous dynamisez votre carte.**

Ne manquez pas l'occasion que vos clients repartent de votre établissement sur une bonne note.

Préparez vous-même vos desserts !

Cette brochure vous propose 5 desserts classiques avec des recettes simples et facilement réalisables.

CRÈME BRÛLÉE

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR PLANTATION ALTO EL SOL 65%

10 portions d'environ 120 g

Prix estimé par portion : 0,50\$



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 120 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.

MOUSSE AU CHOCOLAT

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR D'ORIGINE HAÏTI 65%

10 portions d'environ 120g

Prix estimé par portion : 0,95\$



MOUSSE

Cuire à 123°C	50 g	Eau
	175 g	Sucre
Monter légèrement au fouet	170 g	Oeufs
Verser le sucre cuit sur les oeufs et monter au ruban.		
Faire fondre à 45°C	60 g	Beurre
	220 g	Chocolat de couverture noir d'Origine Haïti 65 %
Monter en pics souples	220 g	Crème 35 %

Incorporer délicatement la pâte à bombe au mélange de chocolat et de beurre, puis la crème montée.

Couler 120 g dans des verres et réfrigérer minimum 4 heures.

Décorer d'un petit four sec avant de servir.

Trucs et astuces : Les mousses se conservent très bien au congélateur et peuvent être décongelées quelques heures avant le service. La température de dégustation idéale est de 8°C afin que le chocolat dévoile toutes ses saveurs.

MOELLEUX

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR INAYA™ 65 %

10 portions d'environ 120 g

Prix estimé par portion : 0,75\$

MOELLEUX

Fondre à 45°C	250 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65 %
	225 g	Beurre
Au batteur monter (ne pas trop monter)	375 g	Oeufs
	260 g	Sucre

Ajouter le chocolat

Puis ajouter	100 g	Farine
--------------	--------------	--------

Mélanger et reposer l'appareil 12 heures au réfrigérateur avant cuisson.

Mouler 120 g dans un ramequin préalablement beurré et sucré.

Cuire au four à 190°C environs 10 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 24h avant utilisation pour cuisson.

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



PANNA COTTA

CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™ 34 %

10 portions d'environ 120 g

Prix estimé par portion : 0,95 \$

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	Feuilles de gélatine préalablement hydratées
Couler 40 g de gelée dans des verrines et laisser prendre au réfrigérateur.		

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

PANNA COTTA

CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™

Infuser 15 minutes	355 g	Lait
	2	Gousses de vanille
Reporter à ébullition et verser l'infusion chaude sur	300 g	Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %
	4	Feuilles de gélatine préalablement hydratées
Ajouter et mixer	475 g	Crème 35 %

Réfrigérer au moins 24 heures.

Mixer la panna cotta avant utilisation.

Couler 80 g dans les verrines et laisser prendre au réfrigérateur 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.

PÂTE À SHORTBREAD

Ramollir au batteur	470 g	Beurre
Tamiser et ajouter	500 g	Farine
	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.		



TARTE AU CHOCOLAT

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT ALUNGA™ 41%

10 portions d'environ 120 g

Prix estimé par portion : 0,95\$



PÂTE SABLÉE

Crémer	310 g	Sucre
	195 g	Beurre
Ajouter	500 g	Farine
	90 g	Poudre d'amandes
	1 g	Sel
Puis ajouter	80 g	Œufs

Pétrir sans corser et réserver au réfrigérateur.

Étaler à 2 mm, laisser reposer au frais avant de cuire.

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

Trucs et astuces : La pâte non-cuite se congèle facilement. Décongeler quelques heures avant de l'étaler.

GANACHE ONCTUEUSE LACTÉE

Bouillir	475 g	Crème 35 %
	50 g	Miel
Verser sur	510 g	Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41 %
Puis ajouter	80 g	Beurre

Attendre 2 minutes et mixer au pied mélangeur.

Réfrigérer la ganache.

Dresser 120 g de ganache dans un ramequin ou une assiette, puis déposer quelques morceaux de pâte sablée concassée.



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

