



Les Pionniers du goût

DESSERT AU VERRE

CARNET DE RECETTES



Notre Histoire

En 1842, Charles Barry a voyagé en Afrique afin de sélectionner des fèves de cacao qui lui permettraient de devenir le tout premier connaisseur de chocolat. En se développant en Amérique Latine, Cacao Barry® a rapidement perfectionné l'art de la transformation des ingrédients bruts en un cacao et un chocolat des plus raffinés et délicats. Enrichi de plus de 170 ans d'expertise dans le cacao et le chocolat à travers le monde, Cacao Barry® innove et soutient aussi bien les planteurs de cacao que les Chefs.

Avec une connaissance approfondie de la source du cacao, Cacao Barry® offre des produits d'exception pour faire découvrir la diversité des saveurs et des origines ; et véritablement ouvrir les portes des richesses sensorielles du cacao.

Avec une palette complète de produits cacao, de chocolats de couverture, de produits à base de fruits secs, de chocolats provenant de plantations exclusives ainsi que des recettes de chocolat sur mesure proposées par Or Noir™, ensemble, avec notre réseau mondial d'Ambassadeurs et de Chocolate Academy™ Centers, il nous tient à cœur de soutenir les Chefs dans leurs challenges quotidiens.

Notre objectif est de ravir leurs clients avec des chocolats aux notes aromatiques uniques et des associations créatives de goûts pour des recettes signature.

Cacao Barry® est une marque internationale Gourmet faisant partie du groupe Barry Callebaut, le premier fabricant mondial de cacao et de chocolat de haute qualité.



Esprit robuste, Raffinement des sens

Avec une force et un instinct visionnaire, Charles Barry a fixé les standards du chocolat il y a de nombreuses années.

Cette détermination reste encore encrée dans l'esprit de ceux qui continuent ce voyage Cacao Barry® aujourd'hui.

On la retrouve également chez nos clients : leur savoir-faire, leur volonté et leur endurance pour rester les meilleurs dans leurs domaines.

Ils utilisent tous leurs sens pour constamment perfectionner leurs techniques et découvrir de nouvelles façons de travailler le chocolat.

Quant à nous, nous sommes en quête permanente pour trouver le juste équilibre entre le brut et le raffiné. Cet équilibre nous permet de continuer à inspirer nos clients, tout en restant fidèles à la personnalité de la marque.

Nous savons que nous sommes plus forts ensemble afin de créer les tendances de demain.

Le moment du dessert apporte la touche finale au menu de vos clients.

Proposez leur une nouvelle expérience avec un “Dessert au Verre” dans lequel vous pourrez combiner une touche sucrée et une boisson.

Un digestif, un café, un jus, selon vos idées créatives.

Les Chefs Cacao Barry vous proposent une façon originale de finir un dîner avec élégance. Découvrez cinq recettes “Desserts au Verre”.

**DES RECETTES PROPOSÉES PAR NICOLAS DUTERTRE,
CHEF PÂTISSIER ET MYRIAM BROUSSEAU, PÂTISSIÈRE À
L'ACADÉMIE DU CHOCOLAT™ DE MONTRÉAL.**



NICOLAS DUTERTRE

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

MYRIAM BROUSSEAU

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

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

DESSERT AU VERRE

LA MARGARITA



1- CHANTILLY ORIGINE MEXIQUE

Porter à ébullition	150 g	Crème 35 %
	10 g	Glucose
	10 g	Sucre inverti
Verser sur	95 g	Chocolat de couverture noir Origine Mexique 66 %
Mélanger, puis ajouter tout en mélangeant	330 g	Crème 35 %

Réfrigérer 12 heures. Monter au fouet avant utilisation.

2- CHANTILLY ZÉPHYR™ CITRON VERT

Porter à ébullition	200 g	Crème 35 %
	15 g	Glucose
	15 g	Sucre inverti
	1	Gousse de vanille
Verser sur	110 g	Chocolat blanc Zéphyr™ 34%
Mélanger, puis ajouter tout en mélangeant	300g	Crème 35 %
	5 g	Zestes de citron vert

Réfrigérer 12 heures. Monter au fouet avant utilisation.

3- PÂTE SABLÉE

Au batteur, à la feuille sabler	500 g	Farine
	325 g	Beurre
	90 g	Poudre d'amande
	200 g	Sucre
	1 g	Sel
Ajouter et bien mélanger	80 g	Œufs

Pétrir sans corser et réserver au réfrigérateur.

Étaler à 2 mm et détailler des disques de 8 cm de diamètre.

Laisser reposer au frais avant de cuire.

Cuire à 160°C/320°F environ 12 minutes.

4- GUIMAUVE CITRON VERT

Infuser les zestes dans l'eau bouillante 5 min.	110 g	Eau
	2 g	Zestes de citron
Chinoiser sur	100 g	Sucre
Ajouter	100 g	Jus de citron vert
Porter à ébullition.		
Ajouter	7 g	Feuilles gélatine

Refroidir à 5°C, puis monter au fouet afin d'obtenir un mélange bien mousseux.

Mouler en moule flexipan demi-sphère de 4 cm de diamètre.

Placer au congélateur et réserver pour la décoration.

5- MERINGUETTE

Chauffer au bain marie à 60°C	100 g	Blanc d'œufs
	200 g	Sucre

Monter au batteur jusqu'à refroidissement.

Dresser des petites pointes à la douille no. 10 (1 cm).

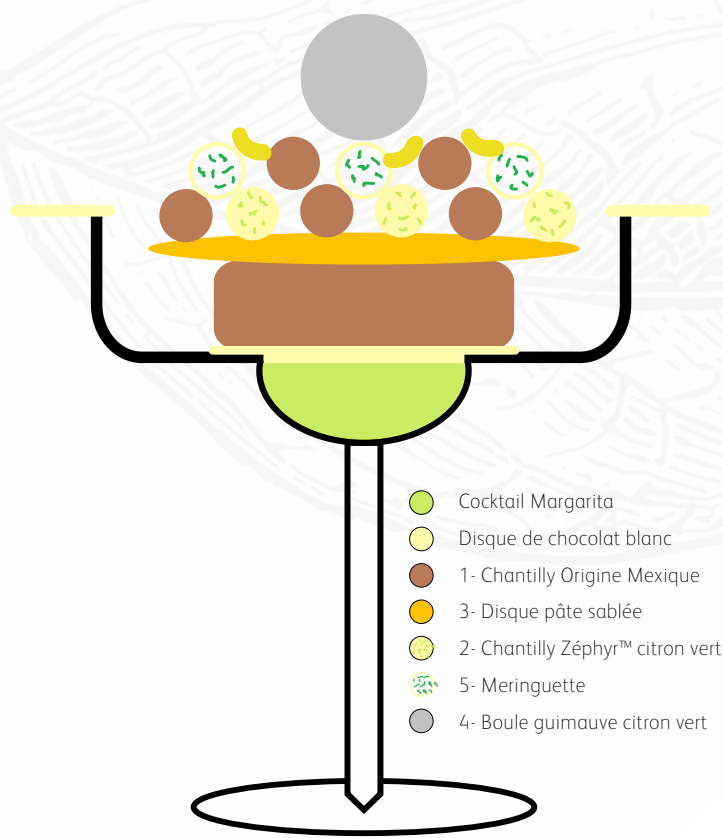
Cuire au four à 100°C pendant 4 heures.

Montage : Couler le cocktail au fond du verre à Margarita. Déposer un disque de chocolat blanc. Pocher au centre du disque la crème chantilly Mexique.

Sur le disque de pâte sablée, pocher de la crème chantilly Mexique et Zéphyr™. Déposer des petites meringues et des suprêmes de citron vert ainsi que les zestes de citron vert.

Déposer le disque de pâte sablée sur la crème chantilly Mexique et pour finir la boule de guimauve citron vert.

Décoration : Détailler un disque de chocolat blanc, au centre détailler un autre cercle. Déposer sur la bordure du verre.



1- COULIS ORANGE

Chauffer	285 g	Purée d'orange
	40 g	Sucre inverti
Mélanger, puis ajouter à 45°C	5 g	Pectine NH
	30 g	Sucre

Réserver au réfrigérateur et couler au fond du verre.

2- STREUSEL CHOCOLAT

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

Dès que le mélange est lisse et homogène, incorporer les poudres.

Mélanger sans corser et réserver au réfrigérateur.

À l'aide d'une râpe gratter pour obtenir des petits morceaux.

Cuire au four à 160°C pour 15 minutes et réserver.

3- CRÉMEUX CHOCOLAT ORANGE

Chauffer	100 g	Crème
	25 g	Zestes d'orange
Mélanger	40 g	Jaunes d'œufs
	30 g	Sucre

Verser la crème sur le mélange d'œufs et cuire à 85°C comme une crème anglaise.

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.	4	Feuilles de gélatine
---	----------	----------------------

Verser sur	150 g	Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%
	60 g	Pâte de noisette

Mélanger et ensuite ajouter	70 g	Jus d'orange réduit
-----------------------------	-------------	---------------------

Réserver.

4- ÉMULSION AU SIROP D'ÉRABLE

Réduire de moitié	150 g	Sirop d'érable (<i>réduire à 75 g</i>)
-------------------	--------------	--

Dé cuire avec les liquides chauds	200 g	Lait
	200 g	Crème

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.	6	Feuilles de gélatine
---	----------	----------------------

Refroidir et mettre en siphon.

5- MARMELADE ORANGE

Mettre les oranges piquées à la fourchette dans l'eau froide pendant 24 heures en changeant l'eau régulièrement.	400 g	Oranges fraîches
--	--------------	------------------

Cuire les oranges entières dans l'eau.

Égoutter et émincer.

Compoter à feu doux avec	75 g	Jus d'orange frais
	175 g	Sucre
	5 g	Pectine NH

Réserver au réfrigérateur.

Montage : Mettre le coulis orange au fond du verre et déposer un disque de chocolat blanc. Ajouter le cocktail et déposer un autre disque de chocolat. Déposer le streusel chocolat. Garnir la demi-sphère de marmelade orange et de crèmeux. Déposer celle-ci dans le verre et ajouter ensuite des suprêmes d'orange fraîche. Finir avec l'émulsion à l'érable. Décorer avec une tige de chocolat et des morceaux de streusel.





DESSERT
AU VERRE

LE MANHATTAN

DESSERT AU VERRE

LE PIÑA COLADA



1- MARMELADE RHUM ANANAS

Dans une casserole cuire.	500 g	Brunoise d'ananas
	70 g	Sucre
	1	Gousse de vanille
Dès que l'ananas est translucide incorporer le rhum et la fécule préalablement mélanger.	8 g	Fécule de pomme de terre
	15 g	Rhum

Réserver au réfrigérateur.

2- BISCUIT CUILLÈRE

Tamiser	65 g	Farine
	65 g	Fécule
Monter au fouet	175 g	Blancs d'œufs
	125 g	Sucre
Incorporer délicatement	100 g	Jaunes d'œufs

Ajouter et incorporer délicatement la fécule et la farine tamisées.

Cuire à 180°C pour environ 12 minutes.

Détailler des disques de 6 cm de diamètre.

3- TAPIOCA AU LAIT DE COCO

Cuire	400 g	Lait
	40 g	Perle de tapioca
Incorporer	40 g	Chocolat blanc Zéphyr™ 34 % fondu
Refroidir et incorporer	60 g	Purée de coco liquide

Réserver

4- NUAGE CITRONNÉ

Chauffer	400 g	Jus de citron
	40 g	Eau
	40 g	Sucre
	2 g	Lécithine en poudre

Mélanger à l'aide d'un pied mélangeur afin d'obtenir une belle mousse.

5- CROUSTILLANT PASSION COCO

Chauffer	50 g	Eau
	50 g	Purée de passion
	30 g	Sucre
Verser sur	75 g	Jus de citron vert

Caraméliser l'ensemble dans un four à 160°C.

Refroidir et mélanger avec 10% de **chocolat blanc Zéphyr™** fondu.

Déposer 15 g sur le disque de biscuit cuillère.

Montage : Mettre la marmelade d'ananas au fond du verre. Déposer le biscuit cuillère préalablement garni avec le croustillant coco passion. Recouvrir de tapioca coco.

Décoration : Déposer la sphère chocolat au lait et blanc légèrement grattée pour donner un effet noix de coco. Avant de servir verser le cocktail dans la noix de coco et déposer le nuage citronné tout autour.



1- GELÉE TRANSLUCIDE AU KIRSCH

Bouillir	300 g	Eau
	40 g	Sucre
Ajouter	4 g	Feuille de gélatine
Puis ajouter	15 g	Kirsch

Réserver au réfrigérateur

2- CRÉMEUX ORIGINE VENEZUELA

Bouillir	100 g	Crème 35 %
	100 g	Lait
Mélanger	50 g	Jaunes d'œufs
	20 g	Sucre

Cuire le tout à 85°C pour réaliser une crème anglaise.

Verser sur	80 g	Chocolat d'Origine Venezuela 72 %
------------	-------------	--

Mélanger et réserver au réfrigérateur.

3- CONFIT GRIOTTE

Chauffer à 40°C	150 g	Purée de griotte
	25 g	Glucose
Mélanger, puis ajouter	35 g	Sucre
	5 g	Pectine NH
Bouillir la préparation, puis ajouter	10 g	Jus de citron

Pour avoir un confit bien lisse, passer à travers un tamis. Réserver au réfrigérateur.

4- CHANTILLY CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™

Chauffer	100 g	Crème 35 %
	10 g	Glucose
	10 g	Sucre inversé
	1	Gousse de vanille
Verser sur	65 g	Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %
Incorporer délicatement	150 g	Crème 35 %

Mélanger et réserver au réfrigérateur.

5- SORBET ALTO EL SOL ET GRIOTTE

Chauffer	300 g	Eau
	60 g	Sucre inversé
À 45°C, mélanger, puis ajouter	8 g	Stabilisateur sorbet
	60 g	Sucre
Bouillir et ensuite verser sur	225 g	Chocolat de Plantation Alto el Sol 65 %
Mélanger, puis incorporer	200 g	Purée griotte

Laisser mûrir 24 h et turbiner.

Mouler une demi-sphère chocolat de couleur rouge et mouler le sorbet.

6- BISCUIT CHOCOLAT ULTRA MOELLEUX

Tamiser	70 g	Poudre de cacao Extra Brute
Au robot-coupe mixer	190 g	Pâte d'amandes
	215 g	Beurre
	310 g	Jaunes d'œufs

Émulsionner le tout au fouet.

Serrer les blancs tiédés avec le sucre et le sel	450 g	Blancs d'œufs
	100 g	Sucre
	4 g	Sel

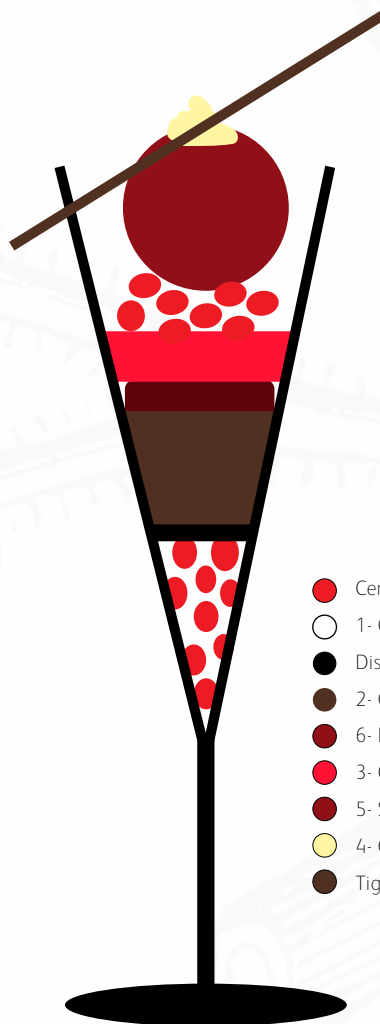
Fondre à 45°C	100 g	Chocolat de couverture noir Ocoa™ 70 %
---------------	--------------	---

Mélanger le tout délicatement.

Cuire à 180°C pour environ 12 minutes.

Montage : Au fond du verre, déposer des cerises fraîches et couler la gelée translucide. Déposer un disque de chocolat noir. Couler le crémeux Venezuela et déposer un biscuit moelleux chocolat. Couler le confit griotte et pour finir déposer la boule de sorbet griotte.

Décoration : Déposer une tige de chocolat noir sur de la Chantilly Zéphyr™



- Cerises fraîches
- 1- Gelée translucide au Kirch
- Disque de chocolat noir
- 2- Crémeux Origine Vénézuéla
- 6- Biscuit chocolat ultra moelleux
- 3- Confit de griotte
- 5- Sorbet Alto el Sol et griotte
- 4- Chantilly chocolat blanc Zéphyr™
- Tige de chocolat noir



**DESSERT
AU VERRE**

LE FORÊT NOIRE

**DESSERT
AU VERRE**
LE SANS ALCOOL



1- CRÉMEUX ZEPHYR™

Dans une casserole bouillir	165 g	Lait
	165 g	Crème
Mélanger	65 g	Jaunes d'œufs
	35 g	Sucre
Cuire le tout à 85°C comme une crème anglaise.		
Ajouter	3 g	Feuille gélatine
Verser sur	225 g	Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %
	20 g	Beurre de cacao Mycryo®

Bien mélanger et réserver au réfrigérateur.

2- BISCUIT CUILLÈRE ROSE

Tamiser	65 g	Farine
	65 g	Fécule
Monter au fouet	175 g	Blancs d'œufs
	125 g	Sucre
Incorporer délicatement	100 g	Jaunes d'œufs
Ajouter et incorporer délicatement la fécule et la farine tamisées.		
Ajouter et mélanger	Q.S	Colorant rouge

Étaler le biscuit sur plaque d'une épaisseur de 3 mm et cuire à 180°C pour 12 minutes.

Refroidir et couper en petits cubes. Réserver.

3- CONFIT FRAISE

Mélanger et réserver.	7 g	Pectine NH
	25 g	Sucre
Dans une casserole chauffer	265 g	Purée de fraise
	45 g	Glucose
	50 g	Sucre
À 45°C ajouter le mélange de sucre et de pectine. Puis porter à ébullition.		
Ajouter, puis bien mélanger	25 g	Jus de citron

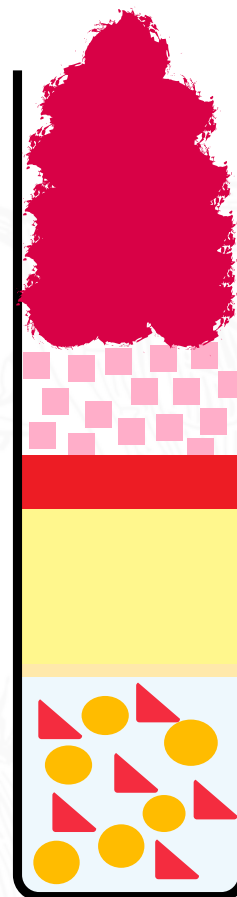
Réserver.

4- ESPUMA FRAISE

Mélanger les ingrédients ensemble à froid.	500 g	Purée de fraise
	6 g	Spuma (<i>texture pro</i>)

Mixer à l'aide d'un pied mélangeur et verser le tout dans un siphon.

Montage: Déposer au fond du verre des fraises fraîches, des billes de melon et de l'eau d'érable. Déposer un disque de chocolat blanc et pocher le crémeux chocolat blanc puis le confit fraise. Ajouter ensuite des cubes de biscuit cuillère et pour finir l'espuma fraise en dernière minute.



- Eau d'érable
- Fraises fraîches
- Bille de melon
- Disque de chocolat blanc
- 1- Crémeux Zéphyr™
- 3- Confit fraise
- 2- Cubes de biscuit cuillère rose
- 4- Espuma fraise



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 20 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

