



GUIDE DES RECETTES

Vos classiques de la pâtisserie et de la chocolaterie



OCOATM
CHOCOLAT DE
COUVERTURE
NOIR 70 %



INAYATM
CHOCOLAT DE
COUVERTURE
NOIR 65 %



ALUNGATM
CHOCOLAT DE
COUVERTURE
LAIT 41 %

*Un niveau de pureté et d'intensité du goût cacao
inégalé grâce à une méthode de fermentation unique :
la « Q-fermentation™ »*

En 1842, Charles Barry visionnaire et passionné, part à la recherche des meilleures fèves de cacao en Afrique. De ce voyage naîtra un premier chocolat destiné aux connaisseurs. 170 ans après, Cacao Barry® perpétue cet héritage et retourne avec la même exigence aux origines du cacao. Une quête de l'excellence, qui mène à la création de trois chocolats de couverture exceptionnels : **Ocoa™**, **Inaya™** et **Alunga™**.

Des chocolats « nouvelle génération » enrichis en matière sèche de cacao et développés spécifiquement pour vos utilisations en pâtisserie ou en chocolaterie.

Découvrez à présent **nos recettes au goût pur et intense de cacao** développées par nos chefs du Centre de formation de la Chocolate Academy™ de Meulan ; des recettes parfaitement équilibrées qui surprendront et régaleront vos clients.

L'équipe Cacao Barry®

“Avec nos trois chocolats nouvelle génération enrichis en cacao sec et optimisés pour des utilisations spécifiques, vous allez pouvoir sublimer vos recettes par un juste équilibre des goûts et des textures. Conjuguez et osez vos mélanges de saveurs avec ces chocolats uniques : **Inaya™ 65%** et **Alunga™ 41%** pour vos mousses et ganaches, **Ocoa™ 70%** pour vos enrobages et glaçages.”



PHILIPPE BERTRAND
M.O.F. chocolatier - confiseur,
Directeur du Centre de formation
Chocolate Academy™ France
&
MARTIN DIEZ
Chef Pâtissier du Centre de formation
Chocolate Academy™ France

Toute la pureté de la Nature...

DÉCOUVREZ NOS 3 NOUVEAUX CHOCOLATS

Chocolat
de couverture noir

Chocolat
de couverture noir

Chocolat
de couverture lait

OCOATM 70%

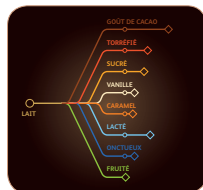
INAYATM 65%

ALUNGATM 41%

Un chocolat noir de couverture au goût très pur et intense en cacao avec une pointe d'acidité - Un chocolat de couverture idéal pour vos moulages et enrobages fins et qui sublimerait vos intérieurs.

Un chocolat noir de couverture au goût de cacao intense avec une belle longueur en bouche. Un bel équilibre entre amertume et notes acidulées et fruitées. Un chocolat enrichi en matière sèche de cacao dégraissé idéal pour vos préparations pâtisseries : ganaches, mousses, moelleux et boissons chocolatées.

Un chocolat de couverture au lait peu sucré au goût puissant de cacao et de lait entier. Il est idéal pour vos préparations mousses, ganaches et boissons chocolatées.



Q
FERMENTATION™
POUR PLUS D'INTENSITÉ

Rejoignez-nous dans notre quête de saveurs pures et intenses :
www.purityfromnature.com



MOELLEUX

chocolat de couverture noir Inaya™ 65%

recette pour environ 12 moelleux

MOELLEUX INAYA™

Mélanger au fouet	375 g	Œufs
	275 g	Sucre
Fondre au micro-ondes	225 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%
	212 g	Beurre
Ajouter le mélange d'œufs et sucre dans le chocolat et le beurre fondus		
Mélanger brièvement et incorporer	117 g	Farine tamisée
Mélanger la préparation jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.		
Garnir dans des moules beurrés.		

Cuire au four à 160°C pendant 10 min. environ.

*Un plaisir sublimé par la pureté et l'intensité du goût
du chocolat de couverture noir Inaya™*



«Ce moelleux servi chaud sublime les arômes purs et intenses du **chocolat de couverture noir Inaya™ 65%**. Sa couleur naturelle noire-ambree séduira tous les grands amateurs de chocolat.»

Philippe Bertrand

MOF Chocolatier - Confiseur
Directeur du Centre de formation
Chocolate Academy™ France



MACARON

chocolat de couverture noir Inaya™ 65 %

recette pour environ 75 macarons

COQUES INAYA™

Cuire à 123°C	360 g	Sucre
	80 g	Eau
Verser sur	130 g	Blancs d'œufs légèrement montés
Réaliser la meringue italienne		
Mixer et tamiser	365 g	Poudre d'amandes
	370 g	Sucre glace
	65 g	Poudre de Cacao Plein Arôme
Ajouter	125 g	Blancs d'œufs crus

Mélanger les 2 préparations précédentes lorsque la meringue italienne est à 40°C.

Pocher sur plaque et cuire à 150°C pendant 12 minutes.

GANACHE INAYA™

Bouillir	200 g	Crème
	30 g	Beurre
	40 g	Sucre inverti
À 80°C, verser sur	225 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%

Verser la crème à 80°C sur le **chocolat de couverture noir Inaya™ 65%**.
Emulsionner la ganache dans un robot-coupe. Réserver dans un récipient.

DRESSAGE

Placer environ 4g de ganache **Inaya™** entre 2 coques **Inaya™**.

Réserver au frigo avant dégustation.

*Variez les plaisirs
avec le chocolat de couverture au lait Alunga™*

COQUES ALUNGA™

Idem Coques **Inaya™** sauf :

Tamiser 40 g de **Poudre de Cacao Plein Arôme** au lieu de 65g

GANACHE ALUNGA™

Bouillir	200 g	Crème
	50 g	Beurre
	20 g	Glucose
À 80°C, verser sur	180 g	Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%

La ganache doit cristalliser pendant au moins 12 heures avant d'être pochée.





CHOCOLAT CHAUD

chocolat de couverture noir Inaya™ 65 %

recette pour 5 tasses de 16cl

CHOCOLAT CHAUD INAYA™

Bouillir	500 g	Lait entier
Verser sur	100 g	Crème 35% M.G.
Ajouter	140 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%
	40 g	Sucre
	20 g	Poudre de Cacao Extra Brute

Laisser maturer 12 heures.

Servir à 60°C.

*Amenez plus de légèreté avec le chocolat de
couverture au lait Alunga™*

CHOCOLAT CHAUD ALUNGA™

Bouillir	500 g	Lait entier
Verser sur	100 g	Crème 35% M.G.
Ajouter	175 g	Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%
	10 g	Poudre de Cacao Extra Brute

Laisser maturer 12 heures.

Servir à 60°C.



Chocolat chaud Inaya™

Chocolat chaud Alunga™



GLACE

chocolat de couverture noir Inaya™ 65 %



«Deux recettes glacées de haute qualité. Elles combinent un goût puissant, une longueur aromatique exceptionnelle et une tenue en fonte optimale.»

recettes créée par

Bruno Cordier - MOF Glacier

Ambassadeur Cacao Barry - Orléans - France

recette pour environ 960g litres de glace

SORBET INAYA™

Chauffer	580 g	Eau
	60 g	Sucre inverti
	20 g	Poudre de lait 0% M.G.
À 50°C, ajouter le mélange de	5 g	Stabilisateur émulsifiant
	20 g	Sucre
Continuer la cuisson.		
À 70°C, ajouter	312 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%
Terminer la cuisson à 85°C		
Refroidir rapidement, laisser en maturation 12 heures.		
Mixer et turbiner.		

Apportez de la douceur avec le chocolat de couverture au lait Alunga™

CRÈME GLACÉE ALUNGA™

Chauffer à 85°C	589 g	Lait entier
	139 g	Crème 35% M.G.
	18 g	Sucre inverti
À 50°C, ajouter le mélange	2 g	Poudre de lait 0% M.G.
	5 g	Stabilisateur émulsifiant
	35 g	Sucre
Continuer la cuisson.		
À 70°C, ajouter	212 g	Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%
	23 g	Sirop de glucose
Cuire à 85°C puis laisser refroidir rapidement.		
Laisser maturer 12 heures.		
Mixer et turbiner.		





BONBON CADRÉ

chocolat de couverture noir Ocoa™ 70 %

recette pour environ 160 bonbons

GANACHE INAYA™

Bouillir	365 g	Crème
	65 g	Beurre
	30 g	Sucre inverti
	30 g	Sirop de glucose

Laisser refroidir à 80°C.

À 80°C, verser sur **460 g** **Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%**

Verser le mélange dans un robot-coupe et mixer jusqu'au lissage complet de la masse.

Débarrasser en bassine et refroidir à 28°C.

Couler en cadre de 8mm.

Découper la ganache en carré de 2cm.

ENROBAGE OCOA™

Enrober la ganache avec du **chocolat de couverture noir Ocoa™ 70%**

Souffler sur le bonbon après enrobage.

*Variez la recette avec le chocolat de
couverture au lait Alunga™*

recette pour environ 200 bonbons

GANACHE ALUNGA™

Bouillir	400 g	Crème
	100 g	Beurre
	40 g	Sirop de glucose
	10 g	Sorbitol en poudre

Laisser refroidir à 80°C.

Verser sur **660 g** **Chocolat de couverture au
lait Alunga™ 41%**

Verser le mélange dans un robot-coupe et mixer jusqu'au lissage
complet de la masse.

Débarrasser en bassine et refroidir à 28°C.

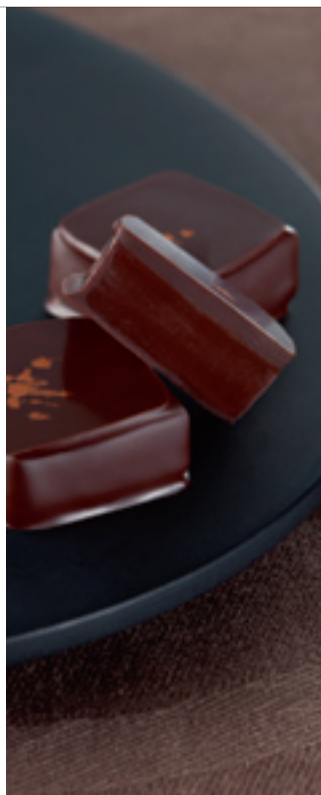
Couler en cadre de 8mm.

Découper la ganache en carré de 2cm.

ENROBAGE OCOA™

Enrober la ganache avec du **chocolat de couverture noir
Ocoa™ 70%**.

Déposer de la **poudre de cacao Extra Brute** puis appliquer
une feuille guitare avant la cristallisation complète de
l'enrobage.





MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

chocolat de couverture au lait Alunga™ 41 %

recette pour 10 verrines de mousse

MOUSSE ALUNGA™

Bouillir	190 g	Lait entier
Verser sur	300 g	Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%
à 35°C, incorporer	520 g	Crème semi-montée

Verser le lait bouillant sur le **chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%**. À 35°C, incorporer la crème semi-montée.

Pour le dressage, déposer une pastille de **chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%** entre 2 couches de mousse **Alunga™**.

Déguster à 22-24°C.

*Jouez la gourmandise avec le chocolat de
couverture noir Inaya™*

MOUSSE INAYA™

Cuire à 85°C	275 g	Lait entier
	85 g	Jaunes d'œufs
	60 g	Sucre semoule
Chinoiser et verser sur	240 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%
À 35°C, ajouter	580 g	Crème semi-montée

Réaliser une crème anglaise, chinoiser et verser sur le **chocolat de couverture noir Inaya™ 65%**. À 35°C, incorporer la crème semi-montée.

Pour le dressage, déposer une pastille de **chocolat de couverture noir Ocoa™ 70%** entre 2 couches de mousse **Inaya™**.

Déguster à 22-24°C.





TARTELETTE

chocolat de couverture au lait Alunga™ 41 %

recette pour environ 25 pièces

PÂTE SABLÉE

Mélanger	125 g	Beurre
	185 g	Sucre glace
Ajouter	1 g	Sel
	1 g	Vanille liquide
	25 g	Poudre d'amandes
	210 g	Farine
	1 g	Levure
Ajouter ensuite	50 g	Œufs

Foncer des tartelettes de 80mm de diamètre.

Chemiser d'une bande de Fiberpan. Cuire à 165°C.

GANACHE ALUNGA™

Bouillir	400 g	Crème
	100 g	Beurre
	40 g	Sirop de glucose
À 70°C, verser sur	360 g	Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%

Mélanger la crème et le **chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%**, émulsionner la ganache à l'aide d'un robot-coupe.

DÉCOR

Étaler du **chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%** cristallisé sur une feuille guitare puis détailler des cercles de 90mm de diamètre. Ajouter les cercles avec différentes tailles de douilles.

Déclinez votre recette avec le chocolat de couverture noir Inaya™

GANACHE INAYA™

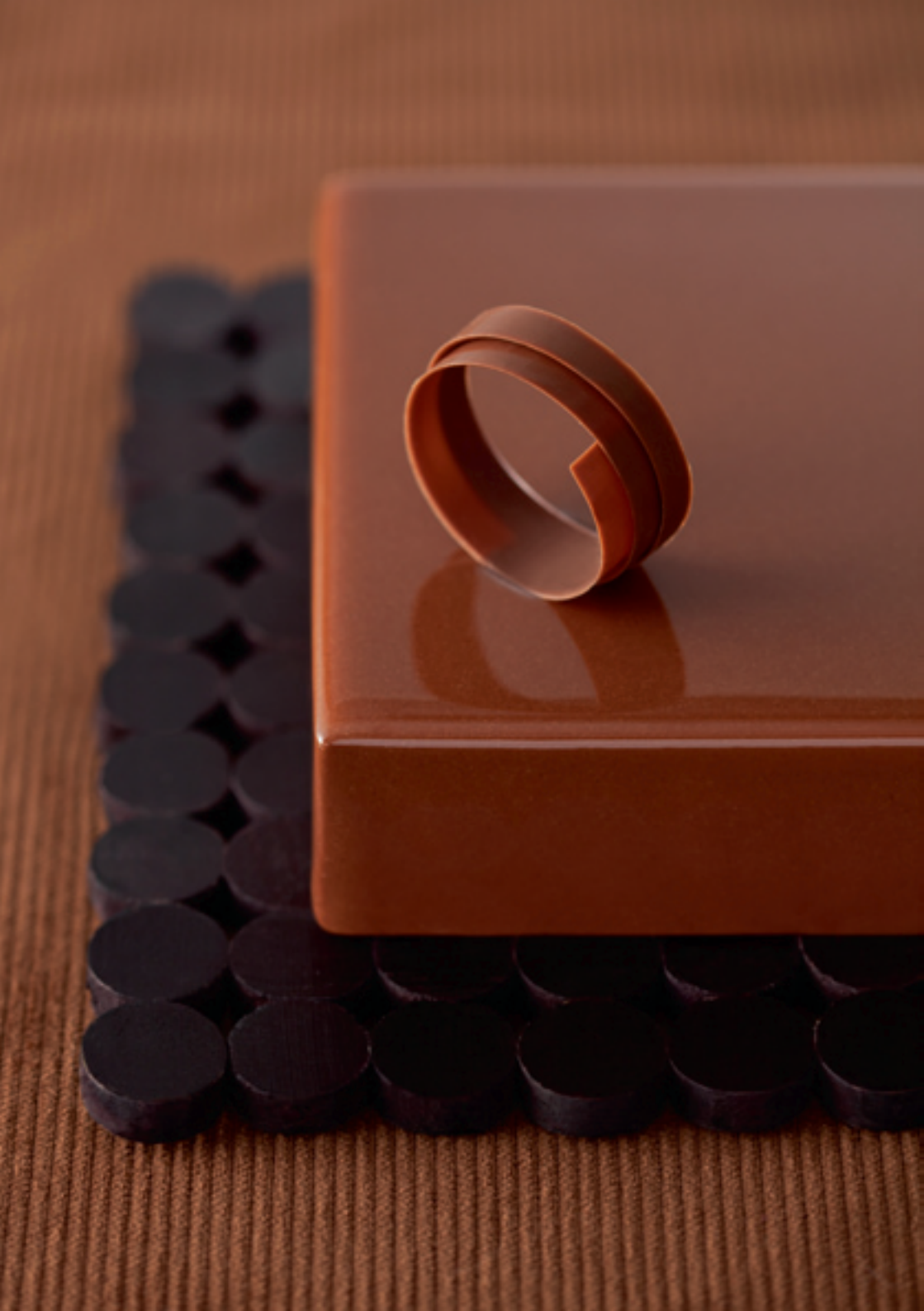
Bouillir	500 g	Crème
	80 g	Beurre
	25 g	Sucre inverti
À 80°C, verser sur	400 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%

Mélanger la crème et le **chocolat de couverture noir Inaya™ 65%**, émulsionner la ganache à l'aide d'un robot-coupe.

DÉCOR

Étaler du **chocolat de couverture noir Inaya™ 65%** cristallisé sur une feuille guitare puis détailler des cercles de 90mm de diamètre. Ajouter les cercles avec différentes tailles de douilles.





ENTREMETS

chocolat de couverture au lait Alunga™ 41 %

recette pour environ 6 entremets 14x14 cm.

BISCUIT LÉGER AUX NOISETTES

Monter à froid	150 g	Poudre Noisettes
	150 g	Sucre semoule
	125 g	Œufs
	80 g	Jaunes d'œufs
Incorporer	120 g	Farine tamisée
Monter	225 g	Blanc d'œufs
	100 g	Sucre

Incorporer les blancs montés au premier mélange. Cuire à 180°C pendant 15 minutes.

GANACHE ALUNGA™

Bouillir	200 g	Crème
	200 g	Lait
	140 g	Sirop de glucose
Verser sur	450 g	Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%

Mélanger la crème et le chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%.

Émulsionner la ganache à l'aide d'un robot-coupe.

Couler en cadre de 8mm de hauteur. Congeler puis détailler en carré de 12cm de côté.

MOUSSE ALUNGA™

Bouillir	430 g	Lait entier
Verser sur	450 g	Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%
À 35°C, incorporer	1200 g	Crème semi-montée

GLAÇAGE ALUNGA™

Cuire à 103°C	150 g	Eau
	300 g	Sucre
	300 g	Sirop de glucose
Verser sur	100 g	Lait concentré non-sucré
	100 g	Lait concentré sucré
Ajouter	300 g	Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%
Ajouter	17 g	Gélatine poudre 200 BLOOM
	102 g	Eau d'hydratation

Mixer. Réserver au froid pendant 24h. Utiliser à 30°C.

Donnez du caractère à votre entremets avec le chocolat de couverture noir Inaya™

CRÉMEUX INAYA™

Bouillir	350 g	Crème
	50 g	Lait
Blanchir	70 g	Sirop de Glucose
	40 g	Jaunes d'œufs
Cuire à 85°C		
Chinoiser et verser sur	160 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%

MOUSSE INAYA™

Cuire à 121°C	220 g	Sucre
	100 g	Eau
Verser sur	90 g	Œufs
	180 g	Jaunes d'œufs
Monter au batteur puis, à 35°C, ajouter	900 g	Crème montée
	500 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%

GLAÇAGE INAYA™

Idem Glaçage Alunga™ sauf : Ajouter 15g Gélatine (au lieu de 17g) et 90g Eau d'hydratation (au lieu de 102g)



CENTRE DE FORMATION CHOCOLATE ACADEMY™

Découvrez le savoir-faire de nos Chefs Philippe Bertrand et Martin Diez ainsi que de nos Ambassadeurs en participant aux ateliers organisés par notre Centre de formation de la Chocolate Academy™.

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

www.cacao-barry.com

Retrouvez-nous sur :



Pinterest YouTube