AVANT DE **COMMENCER**

3) Ramasser le chocolat refroidi sur le marbre dans un cul-de-poule, ajouter aussitôt le quart de chocolat chaud restant et mélanger pour remonter la température.

Le chocolat doit atteindre alors :
- 31-32 °C pour les chocolats noirs ;
- 28-29 °C pour les chocolats au lait, Dulcey ou blancs.

Le chocolat doit être fluide, sans morceaux. N'hésitez pas à vérifier les températures avec un thermomètre digital. Pour travailler confortablement le chocolat, maintenir la température de travail par de petits ajouts de chocolat fondu chaud, c'est très facile !

Important : passez vos préparations quelques minutes seulement au réfrigérateur, afin d'accélérer la « prise », donc la cristallisation du chocolat.

Une fois votre recette terminée, verser le reste du chocolat dans une boîte hermétique et laisser cristalliser. Il est prêt pour un prochain tempérage !

LA MAÎTRISE DE L'ÉMULSION

Émulsionner, c'est assembler et stabiliser deux corps qui ne sont pas miscibles, comme de l'eau et de l'huile (la matière grasse à l'état liquide, le beurre de cacao pour le chocolat et l'huile des fruits secs pour les pralinés). Plus la friction (le frottement) de l'eau et des matières grasses est grande, plus l'émulsion sera fine et meilleures seront la texture et la conservation (et la sensation de fraîcheur en bouche).

Matériel indispensable : le mixeur plongeant.

- Utiliser du chocolat en pastilles ou le hacher.
- Faire chauffer ou bouillir le liquide de la recette.
- Verser environ un quart du liquide chaud sur le chocolat en pastilles ou haché. Laisser reposer 2 min.
- Commencer à mélanger à la maryse : on observe un épaississement rapide de la masse, suivi souvent d'une séparation. Dans un premier temps, mélanger fortement pour favoriser cette séparation.
- Ajouter ensuite le deuxième quart du liquide chaud. Mélanger énergiquement pour commencer à créer un noyau élastique et brillant, signe que l'émulsion a bien démarré, comme pour réaliser une mayonnaise (l'équilibre eau/huile est proche).

- Ajouter le troisième quart de liquide chaud et continuer à mélanger énergiquement. À ce stade, on peut utiliser le mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Attention : vérifier que la température est au minimum à 35-40 °C, car en dessous de 35 °C le beurre de cacao peut commencer à durcir.
- Verser enfin le reste de liquide chaud et mixer quelques secondes jusqu'à obtenir une texture, lisse, soyeuse et ultra-crémeuse. Mission accomplie !
- Laisser reposer au réfrigérateur 3 à 5 h ou, mieux, une nuit, afin que le beurre de cacao recristallise de façon harmonieuse et offre une texture délicieuse.

Désormais, vous savez tout, ou presque, pour réussir vos ganaches, vos super mousses au chocolat, vos sauces, vos parfaits... tout ce qui fera de vous un(e) expert(e) !

À SAVOIR

AU BEC D'OISEAU. Se dit d'une préparation montée (chantilly, blancs en neige...) qui forme une pointe au moment où l'on relève les fouets. Sa consistance est ferme mais souple.

FONCER. C'est recouvrir un moule de pâte (le fond et les bords).

GÉLATINE. Dans nos recettes nous vous proposons d'utiliser au choix de la gélatine en poudre ou en feuilles. Si vous optez pour les feuilles, il vous faut les faire tremper dans l'eau froide pendant une dizaine de minutes, puis les égoutter soigneusement avant de les incorporer à votre préparation chaude.
Si vous préférez la gélatine en poudre, réhydratez-la dans 5 fois son poids en eau et laissez gonfler 5 à 10 minutes.
Pour ma part, je privilégie en général la gélatine en poudre : son utilisation est plus rapide et plus précise.

MONTER. Fouetter une préparation (dans un robot pâtissier, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet manuel) pour lui donner du volume en incorporant de l'air dans la masse (comme pour la crème chantilly). Ne jamais monter de trop petites quantités.

S'ORGANISER

Un dessert pâtissier digne de ce nom est souvent composé de plusieurs préparations. Même si on a la journée devant soi, il est parfois avantageux de disposer des préparations au congélateur ou au réfrigérateur, prêtes à l'emploi, pour gagner du temps. C'est ce qu'on appelle la mise en place. Il est d'ailleurs facile de multiplier les proportions d'une recette pour pouvoir en congeler une partie dans ce but.

Certaines préparations sont des bases (comme une pâte ou un biscuit). D'autres peuvent être utilisées telles quelles si des amis s'invitent à l'improviste.

S'ÉQUIPER COMME UN PRO

Dans ce livre, nous vous précisons à chaque fois le matériel spécifique nécessaire à la réalisation des recettes. Nous ne spécifions pas le matériel de base dont toute personne qui aime pâtisser doit être équipée : un robot de qualité (équipé d'un fouet et, idéalement, d'une feuille), un mixeur plongeant (indispensable pour parfaire les émulsions), un chinois (passoire à maille fine), un thermomètre de cuisson, une maryse (spatule en silicone), un pinceau alimentaire, des poches à pâtisserie et quelques douilles, etc.

COMME
DES MENDIANTS

POUR 50 À 60 MENDIANTS • PRÉPARATION : 15 MIN • TEMPÉRAGE : 15-20 MIN • REPOS À TEMPÉRATURE : 15 MIN

Un, deux, trois chocolats… C'est parti pour donner libre cours à vos envies et à votre créativité ! Cette généreuse petite barre, riche en fruits secs, est simplissime à réaliser. L'occasion ou jamais de pâtisser en famille…

- **300 g de chocolat de votre choix**
- **200 g d'un mélange de fruits secs au choix (figues, canneberges, myrtilles, baies de goji, mangues, abricots, etc.) et/ou de fruits à coques (amandes ou noisettes grillées, noix de pécan, noix de Grenoble, noix de cajou, noix de macadamia, pistaches, etc.)**

MATÉRIEL

- **Poche à douille jetable coupée droit (Ø 5 mm)**

Découper tous les fruits secs en petits morceaux.

Faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 50 °C, puis procéder au tempérage (voir p. 9).

Verser le chocolat dans la poche à douille, puis dresser des petits bâtons de chocolat de 6-7 cm de longueur sur un papier de cuisson. Avant la prise, parsemer de fruits secs et/ou à coques.

Laisser reposer à température ambiante 15 min minimum.

Conserver en boîte hermétique.

RIZ AU LAIT
DU CHOCOLATIER

POUR 8 À 10 PERSONNES • À PRÉPARER LA VEILLE • PRÉPARATION : 1 H 30
CUISSON : 25-30 MIN • REPOS AU FRAIS : 12 H

Le riz au lait de ma mère a bercé mon enfance. Je l'aimais tiède, encore tremblant et onctueux... La température idéale pour déguster un riz au lait, c'est 35-40 °C. N'hésitez donc pas à le réchauffer au four !

POUR LA CRÈME ANGLAISE DE BASE
- Voir p. 14

POUR LE CRÉMEUX JIVARA
- Voir p. 18

POUR LE RIZ AU LAIT
- 100 g de riz rond
- 500 g de lait entier
- 150 g de crème liquide à 35 % de MG bien froide
- 10 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

POUR LA SAUCE CHOCOLAT
- 100 g de chocolat au lait Jivara 40 %
- 60 g de lait entier

MATÉRIEL
- Poche à douille lisse (Ø 10 mm)

LA VEILLE

CRÈME ANGLAISE. Procéder comme indiqué p. 14.

CRÉMEUX JIVARA. Procéder comme indiqué p 18.

LE JOUR MÊME

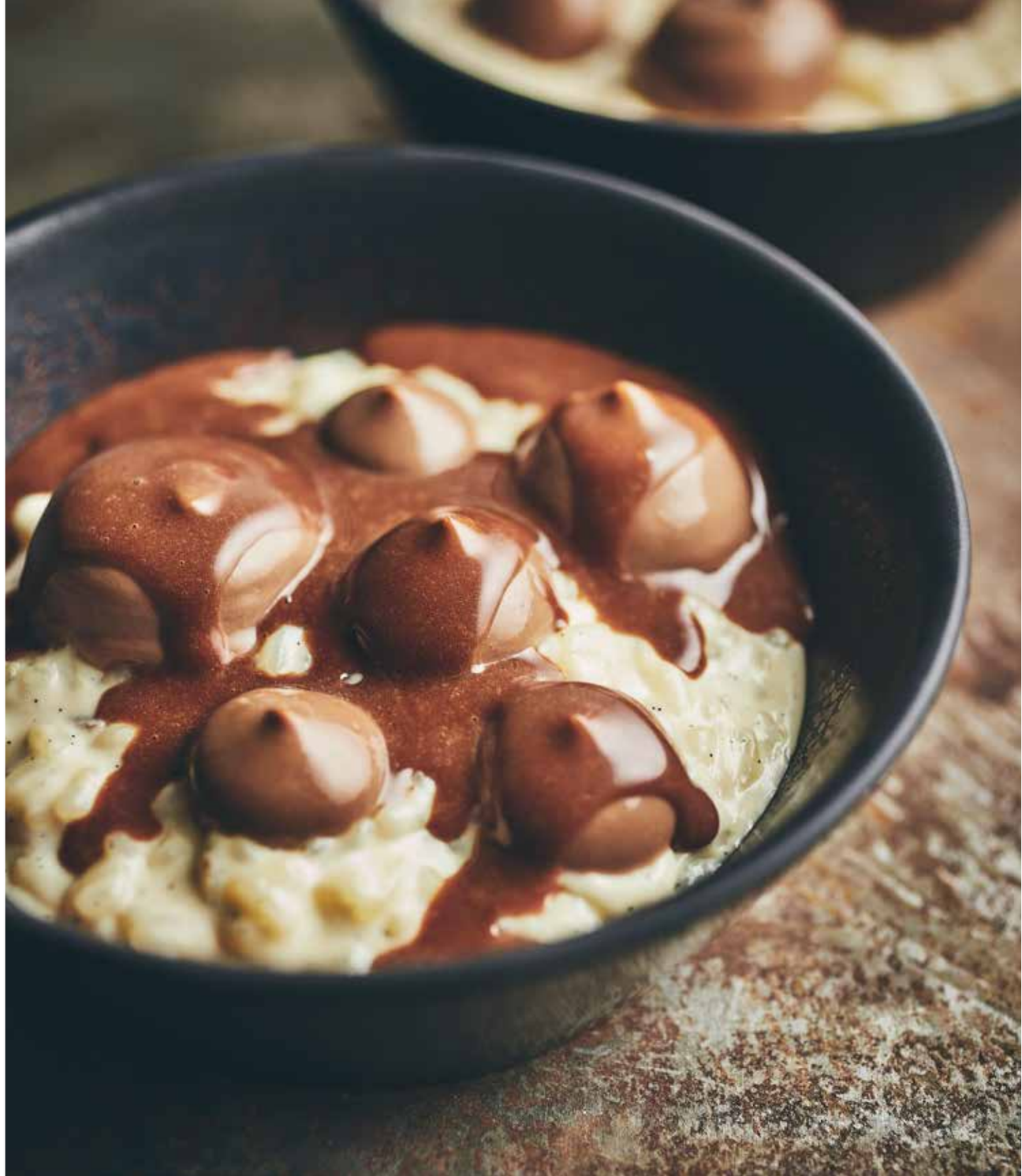
RIZ AU LAIT. Fendre la gousse de vanille et en gratter les grains avec le dos d'un couteau.

Faire bouillir dans une casserole le lait avec le sucre et les graines de vanille. Ajouter le riz et cuire 25-30 min selon le type de riz, à feu doux, sans couvrir, en remuant de temps à autre. Puis incorporer la crème liquide froide.

SAUCE CHOCOLAT. Faire fondre le chocolat (voir p. 9).

Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Verser progressivement le lait chaud sur le chocolat fondu tout en mélangeant, jusqu'à obtenir un noyau élastique, lisse et brillant (voir p. 10). Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

FINITION. Répartir le riz au lait dans des assiettes creuses. À l'aide d'une poche à douille, réaliser plusieurs boules de crémeux Jivara sur le riz. Ajouter 1 cuil. à soupe de sauce chocolat par assiette.



ONDE DE CHOC

POUR 6 À 8 TARTELETTES • À PRÉPARER LA VEILLE • PRÉPARATION : 2 H 30
CUISSON : 1 H • REPOS AU FRAIS : 3 H MINIMUM

Attention, ces tartelettes au chocolat sortent des sentiers battus !

GANACHE MONTÉE JIVARA 40 %
- Voir p. 17

PALETS DE CHOCOLAT
- 200 g de chocolat noir (voir p. 19)

PÂTE SUCRÉE AU CACAO
- Voir p. 13

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT
- Voir p. 12

GANACHE CRÉMEUSE
- 225 g de chocolat noir Manjari 64 %
- 200 g de lait entier
- 100 g de crème liquide à 35 % de MG
- 40 g de sucre en poudre
- 3 g de pectine X58

MATÉRIEL
- Emporte-pièce rond (Ø 6 cm)
- Moules à tartelettes (Ø 7-8 cm)
- Poche à douille lisse ou poche jetable coupée en biseau

LA VEILLE

GANACHE MONTÉE JIVARA 40 %. Procéder comme indiqué p. 17.

LE JOUR MÊME

PALETS DE CHOCOLAT. Procéder comme indiqué p. 19.

PÂTE SUCRÉE AU CACAO. Procéder comme indiqué p. 13. Foncer les moules à tartelettes.

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT. Procéder comme indiqué p. 12 (en coulant le biscuit sur une plaque recouverte de papier de cuisson). Une fois le biscuit refroidi, découper 6 à 8 disques avec l'emporte-pièce.

GANACHE CRÉMEUSE. Mélanger le sucre et la pectine X58 dans un bol. Faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 35-40 °C (voir p. 9).

Faire tiédir le lait et la crème dans une casserole, et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre-pectine. Faire bouillir tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur le chocolat fondu tout en mélangeant à l'aide de la maryse afin de créer un noyau élastique, lisse et brillant (voir p. 10). Continuer à verser le liquide en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin. Mixer quelques secondes, filmer au contact, puis laisser refroidir (jusqu'à atteindre 30 °C).

MONTAGE. Verser un petit peu de ganache crémeuse sur les fonds de tartelette et coller les disques de biscuit en appuyant bien du bout des doigts. Garnir les tartelettes à ras bord du reste de ganache crémeuse et mettre au réfrigérateur 2-3 h.

AU MOMENT DE SERVIR

Fouetter doucement la ganache montée jusqu'à obtenir une texture de glace à l'italienne. Garnir une poche à douille et dresser sur les tartelettes des petites boules de ganache, puis disposer harmonieusement les palets de chocolat extrafins.