



Créer. Partager. Progresser.™

Recettes Noël

Édition 2026





Les chefs

La Callebaut® Chocolate Academy™

Alexis Sanson

Directeur de la Callebaut
Chocolate Academy™ France

📷 @alexis_sanson

Thibault Doridot

Chef Pâtissier-Chocolatier

📷 @thibault_doridot

Pierre Fontaine

Chef Pâtissier-Chocolatier

📷 @pierrefontaine_

Philippe Muzé

Chef Pâtissier-Chocolatier

📷 @philippemuze.barrycallebaut

📺 @philippe.muze.5

Les Ambassadrices Cacao Barry®

Muriel Aublet-Cuvelier

Cheffe Pâtissière

Ambassadrice Cacao Barry®

📺 @LessecretsdeMuriel

📷 @muriel_aublet_cuvelier

📺 @Muriel Aublet-Cuvelier Pro

Morgane Raimbaud

Cheffe Pâtissière

Double Championne de France de Desserts

Ambassadrice Cacao Barry®

📷 @morgane_raimbaud

Pâtisserie de Noël

Bûche Signature et sa tablette	
Invitation au Goûter de Noël	4
Duo de Bûches Lavana et Sarrapia	12
Trio de Bûches	16
Bûche Zéphyr™ Caramel 35 %	
Bûche Lactée Barry 35 %	
Bûche Mi-Amère 58 %	
Dessert à l'assiette Venezuela 72 %, Poires & Épices	20
Cake sans gluten Chocolats & Praliné	22
Kougelhoph Fruits secs & Gianduja et sa pâte à tartiner	26

Chocolaterie de Noël

Duo de Bonbons Zéphyr™ Caramel & Ruby RB2	28
Biscuits de Noël P'tit Jurassien	30
Snacking Boules de Noël	34
Nouveau moule : Barre ChocoBreak	36
Assemblage créatif : Martin le Renne	38
Trio de chocolats chauds ou frappés	40
Matsiro 70 %	
Ube-Zéphyr™	
Fraises-Ruby RB2	

Épiphanie

Galette des Rois Opulentia	42
-----------------------------------	----

Catalogue Produits	46
---------------------------	----

Invitation au Goûter de Noël

Bûche Signature

Chef Pierre Fontaine



pâtisserie

Saint Domingue 70 %

Recette pour 5 bûches de 6-8 personnes.

Moule Silikomart Cylindre EAF01.

RECETTE 01 BISCUIT CUILLÈRE - 500 G

Œufs entiers	120 g	▪ Dans une cuve de batteur, au fouet, battre les œufs et le sucre glace 1.
Sucre glace 1	92 g	▪ Dans une seconde cuve de batteur, au fouet, monter les blancs avec le sucre glace 2.
Blancs d'œufs	185 g	▪ Incorporer la farine et la poudre de cacao préalablement tamisées dans les blancs montés.
Sucre glace 2	92 g	▪ Ajouter le mélange d'œufs et sucre glace 1 délicatement.
Farine T45	125 g	▪ Cuire dans un cadre 40x30 cm sur une feuille de papier cuisson à 180°C pendant 11 minutes.
Poudre de cacao		▪ Chablonner le biscuit et saupoudrer de fleur de sel (du côté du croustillant)
Plein Arôme Callebaut®	40 g	
Chocolat pour chablon	Q.S.	
Fleur de sel	Q.S.	

RECETTE 02 CROUSTILLANT AU RIZ SOUFLÉ - 800 G

Streusel

Beurre doux	140 g	▪ Dans une cuve de batteur, à la feuille, réaliser un beurre pommade et ajouter le reste des ingrédients.
Farine de riz	50 g	▪ Homogénéiser.
Poudre de lait	20 g	▪ Disposer sur un Silpat® et cuire au four à 150°C pendant 22 minutes.
Sucre Muscovado	34 g	▪ Remuer pendant la cuisson afin d'avoir une granulométrie et une cuisson homogène.
Sucre cassonade	34 g	
Poudre d'amandes	45 g	
Fleur de sel	1 g	

Croustillant

Pailleté Feuilletine™	120 g	▪ Faire chauffer à 40°C le Gianduja Plaisir Lait.
Streusel	200 g	▪ Dans une cuve de batteur, à la feuille, mélanger le Pailleté Feuilletine™, le streusel, le riz et le Gianduja Plaisir Lait jusqu'à l'obtention de la granulométrie souhaitée.
Chocolat d'Origine au lait Ghana 40 %	80 g	▪ Ajouter le chocolat de couverture d'Origine au lait Ghana 40 % préalablement concassé.
Gianduja Plaisir Lait	300 g	▪ Étaler entre deux règles de 0,5 cm d'épaisseur.
Riz soufflé vénéré	80 g	▪ Détailler au format de l'insert.

RECETTE 03 CARMEL CHOCOLAT NOISETTE

Sucre semoule	97 g	▪ Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre.
Crème liquide 35 % MG	270 g	▪ Décuire le caramel avec la crème chaude.
Sirop de Glucose DE40	65 g	▪ Ajouter le glucose, puis le beurre.
Chocolat d'Origine au lait Ghana 40 %	56 g	▪ Verser le caramel sur le chocolat de couverture au lait et la Pure Pâte Noisettes 100 %.
Beurre doux	40 g	▪ Émulsionner.
Pure Pâte Noisettes 100 %	72 g	▪ Ajouter la fleur de sel.
Fleur de Sel	2 g	

RECETTE 04 INSERT POIRE

Confit de Poire

Poire williams (cubes 0,8cm)	250 g	▪ Dans une casserole, porter à ébullition la purée de poires et les cubes de poire, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Purée de poires	150 g	▪ Mixer au mixeur plongeant. Peser le confit de poire et ajouter 1 % de la masse obtenue en iota.
Iota	1 %	
Sucre de canne	20 g	▪ Ajouter le sucre.
		▪ Porter à ébullition pendant 2 minutes.

Poires fraîches

Poire Conférence (cubes 0,8cm)	1250 g	▪ Ajouter les poires fraîches et le zeste de bergamote.
Masse gélatine	15 g	▪ Entre 50°C et 60°C ajouter la masse gélatine.
Zeste de bergamote	3 g	▪ Débarrasser puis refroidir.

RECETTE 05 INSERT RIZ AU LAIT VANILLE

Lait entier	500 g	▪ Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le sucre et la vanille grattée. Mixer.
Vanille Tahiti	2 gousses	
Riz rond	100 g	▪ Chinoiser et ajouter le riz.
Sucre semoule	25 g	▪ Cuire à feu doux/moyen, en remuant à la maryse sans incorporer d'air.
Crème liquide 35 % MG	50 g	▪ Ajouter la crème froide.
		▪ Débarrasser et refroidir.



RECETTE 06 MOUSSE AU CHOCOLAT - 850 G

Lait entier	130 g	▪ Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème avec la gousse de vanille grattée.
Crème liquide 35 % MG	130 g	▪ Laisser infuser 2 heures.
Vanille Tahiti	1 Gousse	▪ Chinoiser.
Sucre de canne (1)	21 g	▪ Dans une casserole, caraméliser le sucre de canne (1).
Sucre de canne (2)	11 g	▪ Décuire avec l'infusion préalablement réchauffée.
Pectine X58	2 g	▪ Ajouter le mélange sucre de canne (2) et la Pectine.
Blancs d'œufs	52 g	▪ Porter à ébullition.
Masse gélatine	11 g	▪ Ajouter les blancs d'œufs.
Chocolat d'Origine au lait Ghana 40 %	155 g	▪ Porter à ébullition.
Chocolat d'Origine noir Saint Domingue 70 %	26 g	▪ Verser sur les chocolats et la masse gélatine, et mixer.
Crème liquide 35 % MG	320 g	▪ Ajouter la crème montée mousseuse à 35-38°C.

RECETTE 07 APPAREIL À PISTOLET

Chocolat d'Origine noir Saint Domingue 70 %	350 g	▪ Dans un cul de poule, fondre les ingrédients.
Beurre de Cacao	300 g	▪ Utiliser à 45°C.

RECETTE 08 GLAÇAGE CHOCOLAT

Gélatine en poudre 200 Bloom	15 g	▪ Dans un cul de poule, hydrater la gélatine avec l'eau (1).
Eau (1)	90 g	▪ Dans une casserole, porter à ébullition l'eau (2), le sirop de glucose, le sucre semoule et la crème.
Eau (2)	110 g	▪ Verser sur la gélatine et les chocolats, dans un pichet.
Sirop de glucose	220 g	▪ Émulsionner au mixeur.
Sucre semoule	220 g	▪ Réserver au réfrigérateur 12 heures avant utilisation.
Crème 35 % MG	110 g	▪ Utiliser à 45°C.
Chocolat noir Mi-Amère 58 %	170 g	
Chocolat au lait Lactée Barry 35 %	30 g	

MONTAGE ET FINITIONS

- Dans le cadre du biscuit cuillère, ajouter l'insert poire. Surgeler.
- Ajouter le riz au lait. Surgeler.
- Ajouter le caramel. Congeler à -18°C.
- Détailler et préparer les inserts pour le montage de la bûche.
- Réaliser la mousse au chocolat.
- Chemiser le moule bûche avec 170g de mousse au chocolat.
- Déposer l'insert dans le moule, avec le biscuit cuillère vers l'extérieur.
- Ajouter le croustillant sur le biscuit cuillère. Congeler à -18°C.
- Démouler la bûche.
- Pulvériser l'appareil à pistolet sur la bûche. Laisser cristalliser.
- Pulvériser le glaçage au chocolat au pistolet.
- Décorer avec des filaments de chocolat préalablement réalisés avec du chocolat de couverture au lait tempéré.
- Orner de billes de sucre candi si vous le souhaitez.



Invitation au Goûter de Noël

Tablette

Chef Pierre Fontaine



Gianduja Plaisir Lait

Recette pour 25 tablettes fourrées de 40g.

Moule sur-mesure Silikomart.

RECETTE 01 CROUSTILLANT AU RIZ SOUFFLÉ - 800 G

Streusel

Beurre doux	140 g	▪ Dans une cuve de batteur, à la feuille, réaliser un beurre pommade et ajouter le reste des ingrédients.
Farine de riz	50 g	▪ Homogénéiser.
Poudre de lait	20 g	▪ Disposer sur un Silpat® et cuire au four à 150°C pendant 22 minutes.
Sucre Muscovado	34 g	▪ Remuer pendant la cuisson afin d'avoir une granulométrie et une cuisson homogène.
Sucre cassonade	34 g	
Poudre d'amandes	45 g	
Fleur de sel	1 g	

Croustillant

Pailleté Feuilletine™	120 g	▪ Chauffer à 40°C le Gianduja Plaisir Lait.
Streusel	200 g	▪ Dans une cuve de batteur, à la feuille, mélanger le Pailleté Feuilletine™, le streusel, le riz et le Gianduja Plaisir Lait jusqu'à l'obtention de la granulométrie souhaitée.
Chocolat d'Origine au lait Ghana 40 %	80 g	▪ Ajouter le chocolat de couverture d'Origine au lait Ghana 40 % préalablement concassé.
Gianduja Plaisir Lait	300 g	▪ Étaler entre deux règles de 0,5 cm d'épaisseur.
Riz soufflé vénéré	80 g	▪ Détailler au format de l'insert.

RECETTE 02 FOURRAGE TABLETTE - 1 250 G

Croustillant au riz soufflé	800 g	▪ Fondre le Gianduja à 45°C.
Gianduja Plaisir Lait	150 g	▪ Mélanger avec le croustillant au riz soufflé.

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler et évider la tablette avec du **Chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure 38 %** tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Pocher le fourrage au croustillant riz soufflé à 27°C.
- Laisser cristalliser à +17°C.
- Obturer avec du **Chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure 38 %** tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Démouler

Lavania et Sarrapia

Duo de bûches

Chef Thibault Doridot



Recette pour 4 bûches de 6-8 personnes.
Moule Lana Silikomart.

BÛCHE LAVANIA, ZEPHYR™, VANILLE ET NOIX DE PÉCAN

RECETTE 01 GEL VANILLE - 555 G

Gélatine en poudre		▪ Hydrater la gélatine avec l'eau (1)
200 Bloom	2,5 g	▪ Chauffer l'eau à 70°C, ajouter les gousses de vanilles fendues, mixer, couvrir et laisser infuser 30 minutes.
Eau (1)	12,5 g	▪ Mixer à nouveau puis filtrer.
Eau (2)	330 g	▪ Mélanger la pectine jaune et le sucre puis les ajouter progressivement à l'infusion à la vanille.
Gousse de vanille	10 g	▪ Porter à ébullition pendant deux à trois minutes.
Sucre semoule	165 g	▪ <u>Réserver 150 g pour imbiber le biscuit.</u>
Pectine Jaune	35 g	▪ Ajouter la masse gélatine au restant.
		▪ Émulsionner au mixeur, débarrasser et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.

RECETTE 02 BISCUIT MOELLEUX À LA NOISETTE - 900 G

Jaunes d'œufs	80 g	▪ Au Robot-Coupe®, mixer tous les ingrédients sauf les blancs d'œufs et le sucre.
Crème 35 % MG	130 g	▪ En parallèle, monter les blancs d'œufs en incorporant le sucre au fur et à mesure.
Pure Pâte Noisettes 100 %	100 g	▪ Ajouter les blancs d'œufs montés au premier mélange.
Sucre inverti	60 g	▪ Couler en cadre de 23 x 23 x 4,5 cm.
Sucre glace	70 g	▪ Cuire au four à 170°C pendant 25 minutes.
Poudre de noisettes	150 g	▪ En sortie de four, recouper si nécessaire à 2,5 cm de hauteur, puis <u>imbiber avec le sirop à la vanille.</u>
Farine T55	100 g	
Farine de noisettes	30 g	
Poudre à lever	5 g	
Sel fin	3 g	
Blancs d'œufs	120 g	
Sucre semoule	50 g	

RECETTE 03 CROUSTILLANT PÉCAN, VANILLE ET PAIN GRILLÉ - 800 G

Gousse de vanille épuisée	20 g	▪ Au four, griller séparément la vanille et le pain à 180°C pendant 20 minutes.
Pain de campagne en tranche	90 g	▪ Mixer finement la vanille afin d'obtenir de la poudre.
Noix de pécan	425 g	▪ Mixer grossièrement le pain afin d'obtenir de la chapelure.
Eau	55 g	▪ Torréfier les noix de pécan au four à 130°C pendant 45 minutes.
Sucre semoule	185 g	▪ Réaliser un caramel avec l'eau, le sucre et le sorbitol (180°C).
Sorbitol en poudre	5 g	▪ Verser le caramel sur les noix de pécan.
Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %	35 g	▪ Laisser refroidir puis mixer afin d'obtenir un praliné croustillant.
		▪ Ajouter la poudre de vanille, la chapelure de pain et le chocolat blanc Zéphyr™ 34 % fondu.
		▪ Couler sur le biscuit moelleux à la noisette et réserver au congélateur.

RECETTE 04 CRÈME VANILLE ET CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™ - 3730 G

Lait entier	290 g	▪ Dans une casserole, chauffer à 70°C le lait et la crème 35 % MG (1).
Crème 35 % MG (1)	960 g	▪ Ajouter les gousses de vanille fendues.
Gousse de vanille de Tahiti	5 pièces	▪ Mixer.
Gélatine en poudre 200 Bloom	30 g	▪ Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.
Eau	115 g	▪ Hydrater la gélatine avec l'eau.
Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %	635 g	▪ Mixer et filtrer l'infusion à la vanille.
Crème 35 % MG (2)	1700 g	▪ Chauffer de nouveau à 70°C, puis ajouter la masse gélatine fondue.
		▪ Verser sur le chocolat blanc Zéphyr™ 34 %.
		▪ Émulsionner au mixeur.
		▪ Ajouter la crème (2) tout en émulsionnant.
		▪ <u>Réserver 900 g pour le crémeux.</u>
		▪ Débarrasser le restant et réserver 12 heures au réfrigérateur.

RECETTE 05 CRÉMEUX VANILLE ET CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™ FAÇON CRÈME BRÛLÉE - 1140 G

Sucre semoule	50 g	▪ Caraméliser le sucre et le sirop de glucose.
Sirop de glucose DE60	25 g	▪ Décuire avec la crème à la vanille et au chocolat blanc Zéphyr™ 34 %.
Crème à la vanille et chocolat blanc Zéphyr™ 34 %	900 g	▪ Ajouter les jaunes d'œufs, puis émulsionner au fouet.
Jaunes d'œufs	150 g	▪ Ajouter le beurre de cacao, puis émulsionner au mixeur.
Beurre de cacao	15 g	▪ Débarrasser et refroidir rapidement.
		▪ Rehausser le cadre 23 x 23 x 4,5 cm de 1 cm de hauteur, puis couler le crémeux sur le Croustillant vanille, noix de pécan, et pain grillé.
		▪ Lisser puis réserver au surgélateur.

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler les inserts en bande de 5,5 cm.
- Foisonner la crème à la vanille et chocolat blanc Zéphyr™ 34 %.
- Garnir 600 g par moule puis chemiser les bords.
- Déposer les inserts au centre puis lisser. Surgeler. Démouler les bûches.
- Réchauffer les 900 g restant de crème et glacer les bûches avec, à l'aide d'un pistolet à pulvériser.
- Pocher un trait de gel vanille sur le dessus des bûches.
- Réchauffer le restant de gel vanille et pulvériser les bûches avec (il est possible d'ajouter de l'eau pour le fluidifier si besoin).



Téléchargez la **recette Sarrapia**,
déclinaison de la bûche Lavanaia,
en version au chocolat au lait Alunga™,
Gianduja et Fève de tonka.
qrco.de/sarrapia



Bûche Zéphyr™ Caramel

Trio de bûches

Chef Philippe Muzé



Zéphyr™ Caramel

Recette pour 4 bâches de 8 - 10 personnes.

Moule gouttière à bûche 25 x 7 x 8 cm.

RECETTE 01 BISCUIT MOELLEUX AU CACAO - 650 G

Blancs d'œufs	215 g	▪ Dans une cuve de batteur, au fouet, battre les blancs d'œufs et le sucre semoule.
Poudre de blancs d'œufs	2,5 g	▪ En parallèle, dans une cuve de Robot-Coupe® mixer les poudres puis ajouter les œufs entiers.
Sucre semoule	115 g	▪ Ajouter délicatement à la maryse les blancs d'œufs montés.
Poudre d'amandes	135 g	▪ Étaler dans un cadre 23 x 23 x 4,5 cm.
Sucre glace	95 g	▪ Cuire dans un four ventilé (Oura et ventilation) à 170°C pendant 25 minutes.
Farine T55	20 g	
Poudre de cacao		
Légère 1 % Callebaut®	15 g	
Poudre à lever	2,5 g	
Œufs entiers	50 g	

RECETTE 02 CROUSTILLANT PRALIN FEUILLETINE™ - 750 G

Pralin Feuilletine™	750 g	▪ Dans un cul de poule, réchauffer à 40°C le Pralin Feuilletine™.
		▪ Lisser le Pralin Feuilletine™ sur le biscuit refroidi.
		▪ Surgeler.

RECETTE 03 MOUSSE AU CHOCOLAT ZÉPHYR™ CARAMEL - 2400 G

Lait entier	350 g	▪ Dans une casserole, porter le lait à ébullition.
Chocolat blanc Zéphyr™		▪ Verser le lait chaud sur le chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %.
Caramel 35 %	885 g	▪ Émulsionner.
Crème 35 % MG	1165 g	▪ Dans une cuve de batteur, au fouet, foisonner la crème.
		▪ Incorporer la crème montée sur la ganache Zéphyr™ Caramel 35 % à 40°C.
		▪ Utiliser immédiatement.

RECETTE 04 GLAÇAGE AU CHOCOLAT - 965 G

Gélatine en poudre		▪ Dans un cul de poule, hydrater la gélatine avec l'eau (1).
200 Bloom	15 g	▪ Dans une casserole, porter à ébullition l'eau (2), le sirop de glucose, le sucre semoule et la crème.
Eau (1)	90 g	▪ Verser sur la gélatine et les chocolats.
Eau (2)	110 g	▪ Émulsionner au mixeur.
Sirop de glucose	220 g	▪ Débarrasser et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.
Sucre semoule	220 g	
Crème 35 % MG	110 g	
Chocolat blanc Zéphyr™		
Caramel 35 %	170 g	
Chocolat au lait		
Lactée Barry 35 %	30 g	

MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler les inserts à 5,5 cm.
- Pocher 550 g de mousse dans les gouttières à bûche.
- Déposer l'insert au centre puis lisser à hauteur.
- Surgeler.
- Démouler les bûches.
- Réchauffer le glaçage à 28°C et mixer afin qu'il soit lisse.
- Glacer les bûches.
- Décorer avec des embouts de bûches préalablement réalisés avec du **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %** tempéré.



Zéphyr™ Caramel 35 %



Lactée Barry 35 %



Mi-Amère 58 %

DÉCLINAISONS

Déclinaison en chocolat au lait

Remplacer le **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel** de la mousse par 885 g de **chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 %**.
Remplacer le **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel** du glaçage par 200 g de **chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 %**.

Déclinaison en chocolat noir

Remplacer le **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel** de la mousse par 750 g de **chocolat de couverture noir Mi-Amère 58 %**.
Remplacer le **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel** du glaçage par 170 g de **chocolat de couverture noir Mi-Amère 58 %**.



Chocolat Vénézuéla, Poire & Épices

Dessert à l'assiette

Cheffe Morgane Raimbaud



Vénézuéla

Recette pour 10 assiettes

RECETTE 01 CRÊPES DENTELLE CACAO

Sucre glace	50 g	▪ Bouillir l'eau, le beurre et le sel.
Farine	24 g	▪ Verser sur le mélange de blancs d'œufs, sucre glace, poudre de cacao et farine.
Poudre de cacao		
Plein Arôme Callebaut®	24 g	▪ Couler sur plaque.
Blancs d'œufs	60 g	▪ Cuire à 160°, 2 x 12 minutes.
Eau	260 g	▪ Tailler des éclats de crêpes dentelle et les remettre au four entre 2 Silpats durant 3 min.
Beurre	24 g	▪ Les courber en sortie de four.
Sel fin	2 g	
Sucre décor Codineige	QS	▪ À froid, parsemer du sucre décor Codineige sur quelques éclats au moment du dressage.

RECETTE 02 SORBET POIRE

Eau	150 g	▪ Réaliser un sirop.
Sucre	60 g	▪ Mixer à froid sur les purées de fruits et l'eau de vie.
Glucose atomisé	82 g	▪ Maturer une nuit.
Super neutrose	3.2 g	▪ Congeler. Pacosser. Débarrasser en petite plaque gastro haute et figer.
Eau de vie de poire	11 g	
Purée de poires	375 g	▪ Réaliser des rosaces de sorbet.
Purée de citrons jaunes	44 g	

RECETTE 03 SIPHON MOUSSE CHOCOLAT

Lait	200 g	▪ Chauffer le lait avec la vergeoise.
Vergeoise brune	19 g	▪ Émulsionner sur le chocolat de couverture noir d'origine Vénézuéla 72 %.
Chocolat noir d'Origine		
Vénézuéla 72 %	117 g	▪ Mixer avec la crème froide.
Crème	195 g	▪ Reposer au réfrigérateur 6 heures.
		▪ Mettre en siphon et gazer à une cartouche.

RECETTE 04 CROUSTILLANT SPÉCULOOS

Spéculoos	72 g	▪ Mélanger l'ensemble des ingrédients avec le chocolat fondu.
Riz soufflé caramélisé	20 g	▪ Parsemer sur une plaque et laisser figer.
Praliné Amandes-		
Noisettes 50 %	36 g	
Chocolat noir d'Origine		
Vénézuéla 72 %	20 g	

RECETTE 05 POIRES POCHÉES

Poires conférence	5	▪ Éplucher les poires. Les tailler en deux et retirer le cœur.
Sucre	200 g	Jus :
Vergeoise	100 g	▪ Porter à ébullition les ingrédients.
Eau	600 g	▪ Laisser infuser 1 heure, puis pocher les poires à feu doux une vingtaine de minutes.
Jus de citrons jaunes	30 g	▪ Garder les écorces d'agrumes pour ciseler dans la brunoise fraîche.
Écorces d'un citron		▪ Tailler des tranches de poires et à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.
Écorces d'une orange		▪ Tailler des palets de poires.
Bâton de cannelle		▪ Tailler les chutes en brunoise pour la salade fraîche.
Étoile badiane		
Clou de girofle		
Morceau de gingembre		
Pincée de muscade râpée		

RECETTE 06 SALADE DE POIRES FRAÎCHES

Poire conférence	1	▪ Tailler la poire en brunoise.
Brunoise de poires pochées		▪ Ajouter la brunoise de poires pochées, les écorces d'oranges ciselées.
Écorces d'oranges ciselées		▪ Assaisonner avec du gingembre frais râpé.
Gingembre frais	5 g	

MONTAGE ET FINITIONS

Poudre de cacao Plein Arôme Callebaut®

Épices pain d'épices
Taillons de poire frais
Oxalis pourpre

- Parsemer à l'aide d'une petite passette un mélange de poudre de cacao et épices pain d'épice au centre de l'assiette.
- Au centre, dans un cercle, mettre du siphon chocolat puis le croustillant.
- Déposer 2 cuillères de salade de poires fraîches.
- Recouvrir de siphon chocolat.
- Déposer un palet de poire pochée au centre.
- Retirer le cercle et recouvrir le siphon avec les éclats de crêpes dentelle au cacao.
- Disposer quelques taillons de poire frais et de l'oxalis pourpre.
- Terminer par déposer la rosace de sorbet poire sur le palet de poire pochée.



Chocolat et Praliné Noisettes

Cake sans gluten

Chef Alexis Sanson



Recette pour 4 cakes ~ 205 g

Moule Matfer Exopan Cake de voyage 331062

RECETTE 01 MASSE CAKE CHOCOLAT PRALINÉ NOISETTES

Sucre Muscovado	154 g
Sel fin	5 g
Farine de maïs	70 g
Poudre de noisettes	70 g
Fleur de maïs Maïzena	70 g
Poudre de Cacao Extra Brute Callebaut®	39 g
Poudre à lever	4 g
Beurre noisette	123 g
Chocolat noir Inaya™ 65 %	115 g
Crème crue	173 g
Oeufs entiers	140 g

- Dans une cuve de Robot-Coupe® mixer le sucre Muscovado, le sel, la farine, la poudre de noisettes, la fleur de maïs maïzena, la poudre de cacao Extra Brute et la poudre à lever.
- Ajouter le beurre noisette préalablement refroidi.
- Ajouter la crème crue, le chocolat de couverture noir Inaya™ 65 % fondu à 45°C et les œufs sans foisonner le mélange.
- Pocher 205g dans les moules préalablement graissés.
- Réserver au réfrigérateur à 3°C pendant 2 heures.
- Cuire dans un four ventilé à 160°C pendant 25 min avec le four fermé et ventilation au minimum.
- Défourner, laisser refroidir quelques minutes puis démouler sur grille.

RECETTE 02 **SIROP RHUM VANILLE**

Eau	125 g	▪ Porter à ébullition l'eau, le sucre et la vanille.
Sucre semoule	45 g	▪ Ajouter le rhum hors du feu.
Rhum brun	12,5 g	▪ Laisser refroidir.
Vanille gousse	1	

RECETTE 03 **GLAÇAGE CHOCOLAT**

Chocolat noir d'Origine Matsiro 70 %	750 g	▪ Faire fondre l'ensemble des ingrédients.
Beurre de cacao	50 g	▪ Mixer au mixeur plongeant.
Huile de pépins de raisin	150 g	▪ Utiliser à 30°C.

RECETTE 04 **PRALINÉ NOISETTES**

Praliné Noisettes du Piémont 50 %	74 g	▪ Dans un cul de poule, mélanger le praliné, la poudre de lait, et la fleur de sel.
Poudre de lait écrémé	2 g	▪ Ajouter le chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure 38 % et le beurre de cacao préalablement fondus.
Fleur de sel	1 g	▪ Homogénéiser l'ensemble.
Chocolat au lait Lactée Supérieure 38 %	8 g	▪ Réserver jusqu'à l'obtention d'une consistance pommade.
Beurre de cacao	17 g	

MONTAGE ET FINITIONS

- Imbiber le cake chaud avec le sirop froid. Réserver à 3°C jusqu'à que le cake soit froid.
- Garnir chaque cake avec 50g de ganache chocolat. Laisser cristalliser.
- Pocher 50g de praliné noisettes sur le dessus de chaque cake.
- Réserver au réfrigérateur à 3°C pendant 12 heures.
- Placer les cakes à température ambiante avant le glaçage afin qu'ils remontent à une température de 10°C.
- Glacer partiellement le dessus des cakes avec le glaçage chocolat préalablement tempéré à 30°C.
- Laisser cristalliser.



Fruits secs & Gianduja

Kougelhoppf

Chef Pierre Fontaine

Recette pour 1 moule à Kougelhoppf de 24 cm

RECETTE 01 PÂTE À KOUGELHOPF

Farine T45	350 g	▪ Chauffer à 80°C les raisins secs couverts à hauteur avec de l'Amaretto.
Sel fin	7 g	▪ Mélanger ensemble la farine, le sel, le sucre.
Sucre semoule	41 g	▪ Ajouter progressivement le lait, préalablement mélangé avec la vanille, l'arôme fleur d'oranger, et la levure.
Levure biologique	18 g	▪ Verser progressivement les œufs.
Lait entier	103 g	▪ Frasage 6 minutes en 1 ^{ère} vitesse.
Vanille en poudre	1 g	▪ Pétrissage 11 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Arôme naturel de fleur d'oranger	4 g	▪ Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux.
Œufs entiers	105 g	▪ Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle à 24°C environ.
Beurre frais	127 g	▪ Ajouter les raisins préalablement égouttés et le Gianduja Plaisir lait, et mélanger sans pétrir.
Raisins secs	114 g	▪ Laisser pointer 2 heures à température ambiante. Rabattre et laisser de nouveau pointer 2 heures au réfrigérateur à +4°C.
Gianduja Plaisir Lait	114 g	▪ Préparer le moule à Kougelhoppf avec du beurre fondu appliqué au pinceau, ajouter des amandes brutes entières dans les empreintes au fond du moule.
Amaretto	20 g	▪ Dresser une couronne de 980 g de pâte dans le moule puis laisser pousser jusqu'à hauteur à 25°C en chambre de fermentation contrôlée.
		▪ Cuire au four ventilé à 160°C pendant 45 minutes.

RECETTE 02 SIROP D'AMANDES

Miel	100 g	▪ Chauffer l'ensemble des ingrédients à 60°C puis mixer.
Sucre semoule	100 g	▪ Réserver.
Eau	375 g	
Pâte d'amandes	70 g	
Fleur d'oranger	10 g	
Amaretto	10 g	

Praliné Amandes Noisettes

RECETTE 03 **SUCRE AU GRUÉ**

Sucre cristal	500 g	▪ Mélanger les ingrédients.
Sucre semoule	500 g	▪ Réserver.
Grué de Cacao mixé	50 g	

RECETTE 04 **PÂTE À TARTINER LACTÉE SUPÉRIEURE - AMANDES NOISETTES - PRALIN FEUILLETINE™** - POUR UN POT DE 200 G

Chocolat au lait Lactée Supérieure 38 %	48 g	▪ Fondre le chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure 38 % à 40°C.
Praliné Amandes Noisettes 50 %	105 g	▪ Verser sur le Praliné Amandes Noisettes 50 %, le Pralin Feuilletine™ et la fleur de sel.
Pralin Feuilletine™	45 g	▪ Ajouter l'huile de noisettes.
Fleur de sel	1 g	
Huile de noisettes	10 g	

MONTAGE ET FINITIONS

- À la sortie du four, imbiber le Kougelhoph de sirop aux amandes froid.
- Égoutter sur une grille puis tremper dans du beurre clarifié.
- Saupoudrer le kougelhoph de sucre au Grué de cacao. Servir avec la pâte à tartiner.



Zéphyr™ Caramel & Ruby RB2

Duo de Bonbons

Chef Thibault Doridot



Praliné Amandes

Recette pour 190 pièces.

2 cadres superposés de 36 x 36 x 0,6 cm et 36 x 36 x 0,8 cm.

RECETTE 01 PÂTE D'AMANDES À L'ORANGE – 1 565 G

Eau	135 g	▪ Dans une casserole, porter à ébullition un grand volume d'eau.
Sucre semoule	225 g	▪ Ajouter les amandes dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.
Amandes entières émondées	465 g	▪ Égoutter et sécher les amandes.
Purée d'Orange sanguine	185 g	▪ Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre à 120°C.
Sucre inverti	45 g	▪ Ajouter les amandes.
Sirop de glucose DE40	45 g	▪ Sabler hors du feu.
Cubes d'oranges confites (1)	370 g	▪ Débarrasser les amandes sablées sur un Silpat®.
Beurre de cacao	55 g	▪ Laisser refroidir.
Cointreau	40 g	▪ Dans une cuve de Robot-Coupe® mixer les amandes sablées.
Cubes d'oranges confites (2)	150 g	▪ Ajouter le reste des ingrédients sauf le beurre de cacao et le Cointreau.
		▪ Cuire la pâte d'amandes au Robot-coupe® pendant 15 minutes à 80°C.
		▪ Ajouter le beurre de cacao, le Cointreau et les cubes d'oranges confites (2).
		▪ Laisser refroidir.
		▪ Abaisser la pâte d'amandes dans un cadre 36 x 36 x 0,6 cm.
		▪ Réserver.

RECETTE 02 PRALINÉ AMANDES COLLÉ – 1 600 G

Chocolat blanc		▪ Dans un cul de poule, fondre le chocolat et le beurre de cacao à 45°C au micro-ondes.
Zéphyr™ Caramel 35 %	275 g	▪ Ajouter le Praliné et la Pure Pâte Amandes 100 %.
Beurre de cacao	145 g	▪ Tempérer le mélange à 24°C.
Praliné Amandes 50 %	460 g	▪ Superposer le second cadre 36 x 36 x 0,8 cm sur le premier.
Pure Pâte Amandes 100 %	720 g	▪ Cadrer le Praliné tempéré sur la pâte d'amandes à l'orange.
		▪ Lisser et réserver dans une armoire à 17°C pendant 12 heures.

FINITIONS

- Chablonner avec du **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %**.
- Détailler des rectangles à la guitare avec les bras de 4,2 cm et 1,4 cm.

DÉCLINAISON CRANBERRIES & CHOCOLAT RUBY RB2

Remplacer les pesées d'oranges confites par des cranberries.

Remplacer la purée d'orange sanguine par du jus de cranberries.

Remplacer le **chocolat blanc** par du **chocolat de couverture Ruby RB2 Callebaut®**.

L'alcool est optionnel mais il peut être remplacé par un alcool type Kirsch.

P'tit Jurassien

Biscuit de Noël

Cheffe Muriel Aublet-Cuvelier



Lactée Barry 35 %



Recette pour 45 biscuits.

2 emporte-pièces ronds de 6 cm et 3 cm de diamètre.
Cercles à tartelettes de 6,5 cm de diamètre.
1 emporte-pièce uni de 4 cm de diamètre.
1 emporte-pièce à poussoir en forme de fleur de 2 cm.

RECETTE 01 PRALINÉ AMANDES AU MAÏS GRILLÉ

Praliné		
Amandes 50 %	276 g	▪ Dans la cuve d'un batteur, à la feuille, mélanger le Praliné Amandes 50 %, la Pure Pâte Amandes, la fleur de sel et la poudre de lait.
Pure Pâte		
Amandes 100 %	164 g	▪ Concasser les grains de maïs grillés pour obtenir des morceaux de maximum 3 mm et les verser dans la préparation précédente avec le Pailleté Feuilletine™.
Fleur de sel	1 g	
Lait en poudre écrémé	12 g	
Maïs grillé salé	113 g	▪ Fondre le beurre de cacao et le chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 % et tempérer à 29°C.
Pailleté Feuilletine™	26 g	▪ Mélanger les deux masses ensemble, dans le robot, pendant 3 minutes.
Beurre de cacao	56 g	
Chocolat au lait		
Lactée Barry 35 %	102 g	▪ Lorsque le praliné atteint 25°C, couler 750 g dans un cadre 40 x 60 cm finement chablonné avec le chocolat de couverture au lait et lisser de façon régulière.
		▪ Avant que le praliné ne fige totalement, couler et lisser une fine couche de chocolat de couverture au lait pour chablonner le dessus et emporte-piècer immédiatement. En premier avec un emporte-pièce uni de 6cm de diamètre puis, sans enlever le premier, avec un emporte-pièce de 3cm au centre. Étaler de nouveau les chutes et recommencer.
		▪ Laisser cristalliser 12 heures, idéalement dans une armoire de conservation à 17°C et 70 % d'humidité.

RECETTE 02 CARMEL MOU AU BEURRE SALÉ ET ZÉPHYR™ CARMEL

Crème liquide		
35 % MG	166 g	▪ Bouillir la crème, le sucre inverti et la gousse de vanille grattée.
Sucre inverti	28 g	▪ Laisser infuser 30 minutes.
Gousses de vanille	2	▪ Cuire l'eau, le sirop de glucose et le sucre à 165°C et décuire avec la crème chaude chinoisée.
Eau	28 g	▪ Recuire à 110°C sans cesser de remuer.
Sirop de glucose DE40	92 g	▪ Couler aussitôt sur le beurre salé et le chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %.
Sucre semoule	125 g	▪ Mixer.
Beurre salé	18 g	▪ Refroidir et stocker en boîte hermétique à température ambiante jusqu'à utilisation.
Chocolat blanc		
Zéphyr™ Caramel 35 %	42 g	

RECETTE 03 BISCUIT CROUSTILLANT À LA FARINE DE GAUDES

Beurre doux	134 g	▪ Au batteur, à la feuille, crémier rapidement le beurre tempéré, l'huile et le sucre cassonade.
Huile de pépins de raisin	19 g	▪ Ajouter les blancs d'œufs préalablement mélangés avec le bicarbonate et l'extrait de vanille.
Sucre cassonade	249 g	▪ Ecraser la fleur de sel et ajouter dans le mélange avec les deux farines.
Blancs d'œufs	48 g	▪ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Bicarbonate de soude	2 g	▪ Étaler à 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
Extrait de vanille liquide	10 g	▪ Détailler des disques de 6,5 cm de diamètre à l'aide de cercle à tartelettes.
Fleur de sel	2 g	▪ Placer sur plaque trouée avec un tapis en silicone microperforé et cuire dans les cercles à tartelettes de 6,5 cm de diamètre préalablement graissés.
Farine T55	192 g	▪ Cuire à 165°C pendant 12 minutes en four mixte, chaleur sèche, tour fermé, ventilation 3/5.
Farine de Gaudes (maïs grillé)	144 g	▪ Démouler et laisser refroidir bien à plat.

ENROBAGE & DÉCORS

Chocolat au lait Lactée Barry 35 %	500 g	▪ Tempérer le chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %.
Chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %	100 g	▪ Étaler finement sur une feuille guitare et détailler avec un emporte-pièce uni de 4 cm de diamètre et, au centre, un emporte-pièce à poussoir en forme de fleur de 2 cm.
		▪ Couvrir d'une feuille et d'une plaque pour que les décors restent bien plats.
		▪ Laisser cristalliser.
		▪ Tempérer le chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 % et enrober les pralinés finement (idéalement à l'enrobeuse).
		▪ Avant que le chocolat ne fige, placer le décor au chocolat Zéphyr™ Caramel 35 % au centre.

FINITIONS

- Coller le biscuit et le praliné enrobé ensemble à l'aide d'un peu de **chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 %** tempéré.
- Réchauffer le caramel à 35°C et mettre en poche.
- Couler au centre du décor à hauteur des bords de la fleur ajourée.
- Laisser figer et stocker en boîte hermétique à température ambiante.
- Conservation : 4 semaines

GENÈSE

Le Jura et moi, c'est une histoire de cœur qui a débuté à Pupillin chez les Désiré Petit, vigneron de parents à enfants. C'est ici, grâce à Didier Cabot, meunier et ami de la famille, que j'ai découvert la farine de Gaudes (maïs torréfié). J'ai tout de suite été conquise et amoureuse de ce goût régressif de biscuit torréfié. A cela vient se mêler un souvenir d'enfance : le maïs grillé que l'on picorait chez ma grand-mère maternelle. De la pure gourmandise !



Boules de Noël

Snacking chocolaterie

Chef Philippe Muzé



Extra-Bitter Guayaquil 64 %

Recette pour 20 boules de Noël et 10 sphères géantes.
Moules Cacao Barry® Boule de Noël – MLD-090551-M00.
Moule Sphère géante – MLD-090502-M00.

RECETTE 01 FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

Eau	500 g	▪ Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre.
Sucre semoule	250 g	▪ Verser sur les fruits secs.
Fruits secs (Pignons de pin, pistaches, amandes, noisettes)	750 g	▪ Laisser reposer pendant 4 heures. ▪ Égoutter et disposer les fruits secs sur un Silpat®. ▪ Cuire au four à 160/170°C en mélangeant jusqu'à obtenir la coloration souhaitée.

RECETTE 02 BOULES DE NOËL

Chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %	▪ Tempérer le chocolat selon sa courbe de température.
Chocolat au lait Lactée Supérieure 38 %	▪ Mouler puis évider les moules (100 g / 40 g par empreinte).
Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %	▪ Laisser cristalliser.
Chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %	▪ Réaliser une abaisse de chocolat tempéré de 2 mm d'épaisseur et détailler un disque au diamètre de la demi-sphère (11,5 cm / 7 cm).
Chocolat Ruby RB2 Callebaut®	▪ Laisser cristalliser.
	▪ Obturer la demi-sphère avec le disque.
	▪ Coller ensemble les 2 demi-sphères puis ajouter un côté à l'aide d'un emporte-pièce chaud de 6 / 9cm.

RECETTE 03 APPAREIL À PISTOLET NOIR

Beurre de Cacao	250 g	▪ Dans un cul de poule, fondre au micro-ondes le beurre de cacao en pistoles, et le Grand Caraque.
Grand Caraque	250 g	▪ Tempérer avant utilisation.

RECETTE 04 APPAREIL À PISTOLET CHOCOLAT

Beurre de Cacao	300 g	▪ Dans une bassine en plastique, faire fondre au micro-ondes le beurre de cacao en pistoles, et le chocolat de votre choix.
Chocolat au choix	300 g	▪ Tempérer avant utilisation.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pulvériser les boules de Noël avec l'appareil à pistolet correspondant.
- Mouler du chocolat tempéré dans le creux ajouré, sur l'abaisse qui sépare les deux demi-sphères (35 g / 10 g).
- Déposer des fruits secs caramélisés et des fruits séchés : raisins, cranberries, lamelles d'oranges, lamelles de pamplemousses (35 g / 12 g).
- Laisser cristalliser. Décorer le dessus de la boule avec une anse en chocolat plastique.

Astuce du Chef

Veiller à ne pas pocher le chocolat jusqu'au bord de la boule pour le collage des fruits secs, afin d'éviter que la boule ne fissure avec la rétractation lors de la cristallisation.

Praliné Pop Corn

Barre Smacking

Chef Pierre Fontaine



Nouveau Moule

Recette pour 30 Barres Snacking.
Moule ChocoBreak Cacao Barry® MLD-090669-M00.

Découvrez le nouveau moule **CHOCOBREAK 10 cm Cacao Barry®** et réalisez de délicieuses barres snacking brillantes et sécables pour les pauses gourmandes de vos clients !

RECETTE 01 **PRALINÉ POP CORN**

Praliné Amandes 50 %	129 g	▪ Fondre à 45°C le chocolat et le beurre de cacao.
Pure Pâte		▪ Ajouter les autres ingrédients.
Amandes 100 %	37 g	▪ Mélanger.
Chocolat au lait		
Lactée Supérieure 38 %	63 g	
Beurre de cacao	15 g	
Maïs grillé en poudre	28 g	
Pop corn caramélisé mixé	30 g	

RECETTE 02 **BARRE SNACKING**

- Mouler et évider les empreintes avec du **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %** tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Rendre le praliné pommadeux puis le pocher dans la barre (~23°C et 10 g par barre).
- Laisser cristalliser.
- Obturer la barre avec du **chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %** tempéré.
- Laisser cristalliser.
- Démouler.

Moule ChocoBreak 10 cm
MLD-090669-M00

Poids moulage : 30 g
Dimensions : 106 (l) x 23 (L) x 14 (H) mm
Nombre d'empreintes : 10
Nombre de plaques : 2
Colis 318



Téléchargez 8 recettes délicieuses avec
le **CARNET SPÉCIAL BARRES SNACKING !**

qrco.de/Chocobreak26



Martin le Renne

Assemblage créatif

Chef Alexis Sanson



Moulages

Montage pour 1 renne ~ 125 g

Moules Cacao Barry® :

Œuf ou ½ sphère 4 cm : MLD-090529-M00.

Œuf 4,8 cm : MLD-090552-M00.

Œuf 5,5 cm : MLD-090540-M00.

Œuf 10,5 cm : MLD-090526-M00.

½ Sphère 2 cm : MLD-090510-M00.

½ Sphère 2,5 cm : MLD-090513-M00.

ASSEMBLAGE

Bois	1 Œuf 4,8 cm (coupé en deux)	Chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %
Oreilles	1 Œuf 4 cm (coupé en deux)	Chocolat au lait Lactée Supérieure 38 %
Tête	2 Œufs 5,5 cm	
Nez	2 ½ Sphères 2 cm	
Corps	2 Œufs 10,5 cm	
Pattes avant	2 ½ Sphères 2 cm	
Pattes arrière	4 Œufs 4 cm	
Grelot	2 ½ Sphères 2,5 cm	Pulvérisé colorant rouge lyposoluble
Queue	2 ½ Sphères 2 cm	
Yeux	au cornet	Chocolat blanc Zéphyr™ 34 % et Chocolat noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %
Museau	1 ½ Sphère 4 cm	

Pulvérisation du montage avec un appareil à pistolet au chocolat de couverture au lait et rouge.

Poudre irisée or sur le grelot.



Matsiro 70 %

Trio de Chocolats
chauds ou frappés

Par la Callebaut® Chocolate Academy™ France



Recette pour 1 chocolat chaud ou frappé ~ 30 cl

RECETTE 01 CHOCOLAT CHAUD

Lait entier	250 g	▪ Dans une casserole, chauffer le lait et le sucre à 80°C.
Sucre semoule	25 g	▪ Verser sur le chocolat de couverture d'origine noir Matsiro 70 %.
Chocolat d'Origine noir Matsiro 70 %	45 g	▪ Porter à ébullition.

RECETTE 02 CHANTILLY GÉLIFIÉE AU MASCARPONE

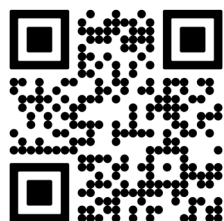
Lait entier	75 g	▪ Dans une casserole, chauffer le lait et le sucre à 80°C avec les gousses de vanille.
Sucre semoule	70 g	▪ Verser sur la masse gélatine.
Gousses de vanille	2	▪ Ajouter le mascarpone et la crème.
Masse gélatine	50 g	▪ Émulsionner.
Mascarpone	150 g	▪ Réserver une nuit à +3°C.
Crème liquide 35 % MG	630 g	▪ Au batteur, au fouet, foisonner la chantilly.

MONTAGE ET FINITIONS

- Remplir un verre ou une tasse avec le chocolat chaud.
- Pocher la chantilly gélatifiée au mascarpone sur le dessus du verre ou de la tasse.
- Décorer en saupoudrant de la **poudre de cacao Décor Cacao Callebaut®**.

Astuce du Chef

Ce chocolat chaud peut être servi en version « chocolat frappé » (boisson froide au shaker avec des glaçons).



Téléchargez les 2 autres recettes tendances de chocolats chauds ou frappés :

Ube-Zéphyr™
Fraises-Ruby RB2
qrco.de/triochoco



Opulentia

Galette des rois

Chef Thibault Doridot



épiphanie

Extra Brute

Recette pour 5 galettes de 6 - 8 personnes.

Diamètre 20 cm.

RECETTE 01 **FEUILLETAGE INVERSÉ AU CACAO** - 2 635 G

Beurre manié – 1 075 G

Beurre sec 780 g

Farine de tradition 215 g

Poudre de cacao

Extra Brute Callebaut® 80 g

- Au batteur à la feuille, mélanger sans corser le beurre sec préalablement coupé en cubes, la farine et la poudre de cacao.
- Débarrasser le beurre manié dans une feuille guitare et former un rectangle de 20 x 25 cm.
- Réserver au réfrigérateur.

Détrempe – 1 560 G

Eau 450 g

Vinaigre blanc 3 g

Sel fin 30 g

Sucre semoule 60 g

Beurre pommade 120 g

Farine de tradition 840 g

Poudre de cacao

Extra Brute Callebaut® 60 g

- Dans une cuve de batteur, pétrir au crochet, sans corser, à petite vitesse, tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
- Bouler la détrempe puis couvrir et laisser reposer 1 heure à température ambiante.
- Former un rectangle de 20 x 25 cm, puis réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Tourage du feuilletage

- Abaisser au laminoir le beurre manié en un rectangle de 25 x 45 cm.
- Enchâsser la détrempe dans le beurre manié.
- Réaliser 3 tours doubles en laissant 1 heure de repos au réfrigérateur entre chaque tour.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Abaisser au laminoir le feuilletage à 2,5 mm d'épaisseur sur une largeur de 25 cm, puis réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

RECETTE 02 **CRÈME FRANGIPANE AU GIANDUJA ET PAILLETÉ** - 1 760 G

Crème pâtissière - 495 G

Lait entier 265 g

Crème 35 % MG 55 g

Sucre semoule 55 g

Farine de blé dur
(semoule fine) 65 g

Poudre à crème 10 g

Jaunes d'œufs 45 g

- Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème.
- Dans un cul de poule, mélanger le sucre, la farine de blé dur, la poudre à crème, et les jaunes d'œufs.
- Verser le lait et la crème chaude sur le mélange précédent.
- Porter de nouveau à ébullition et cuire une minute.
- Débarrasser la crème pâtissière et refroidir rapidement au surgélateur.

Crème d'amandes praliné et pailleté – 905 G

Praliné Amandes 50 %	470 g	▪ Au batteur à la feuille, mélanger le praliné amandes, la poudre d'amande, la poudre à crème et les œufs entiers.
Poudre d'amandes	210 g	▪ Ajouter le Pailleté Chocolat, puis réserver.
Poudre à crème	45 g	▪ Dans un cul de poule, fondre le Gianduja Plaisir Lait au micro-onde.
Œufs entiers	90 g	▪ Tempérer le Gianduja à 24 °C puis le couler entre deux règles de 1 cm d'épaisseur.
Pailleté chocolat Callebaut®	90 g	
Gianduja Plaisir Lait	360 g	

Procédé de fabrication de la **crème frangipane**

- Dans une cuve de batteur, à la feuille, mélanger la crème pâtissière et la crème d'amandes au praliné et **Pailleté Chocolat**.
- Avec une poche à douille, réaliser 5 disques de 16 cm de diamètre avec 280 g de crème frangipane.
- Détailler des cubes de **Gianduja Plaisir Lait** puis insérer 70 g par disques de crème. Surgeler.

RECETTE 03 **OPALINE AU GRUÉ DE CACAO** – 420 G

Fondant pâtissier	290 g	▪ Dans une casserole, cuire à 180°C le fondant pâtissier et le sirop de glucose.
Sirop de glucose DE40	80 g	▪ Ajouter le Grué de cacao. Étaler en fine couche sur un Silpat®.
Grué de Cacao	50 g	▪ Laisser refroidir.
		▪ Dans une cuve de Robot-Coupe®, mixer jusqu'à l'obtention d'une fine poudre.
		▪ Réserver dans un sac sous-vide ou dans une boîte hermétique.

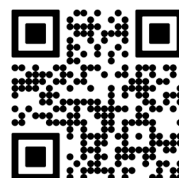
MONTAGE ET FINITIONS

- Détailler le feuilletage inversé en 10 carrés de 22 cm de côtés.
- Déposer au centre des carrés de feuilletage les disques de crème frangipane.
- Appliquer au pinceau une fine couche d'eau sur le contour des abaisses de feuilletage.
- Recouvrir les disques de frangipane d'une autre abaisse de feuilletage. Souder les bords. Surgeler très légèrement.
- Détailler les galettes à 20 cm de diamètre avec une lame de cutter.
- Réserver une nuit au réfrigérateur.
- Retourner les galettes sur des motifs en silicone de votre choix afin d'imprimer ce motif dans le feuilletage.
- Cuire au four ventilé à 190°C avec une ventilation moyenne, entre deux plaques munies d'un Silpat® en dessous et d'un Silpain® au-dessus pendant 45 minutes.
- Finir la cuisson en retirant la plaque du dessus, pendant 10 minutes, avec le four ouvert.
- Sortir les galettes du four et les laisser reposer une heure.
- Retourner les galettes. Retirer le motif en silicone.
- Saupoudrer une fine couche d'Opaline au grué de cacao sur le dessus des galettes.
- Recuire au four à 190 °C pendant quelques minutes.
- Laisser ressuer les galettes sur grilles.



Télécharger le carnet
de recettes revisitées
spécial Épiphanie.

qrco.de/Epiphanie26







Créer. Partager. Progresser.™

Chocolats de couverture noirs



Matsiro 70 %

CHD-P70MATS-EX-U68 - 1kg



Vénézuéla 72 %

CHD-P72VEN-E4-U70 - 2,5 kg
CHD-P72VEN-E1-U68 - 1 kg



Saint Domingue 70 %

CHD-Q70SDO-E4-U70 - 2,5 kg
CHD-Q70SDO-E1-U68 - 1 kg



Mexique 66 %

CHD-N66MEX-E4-U70 - 2,5 kg
CHD-N66MEX-E1-U68 - 1 kg



Inaya™ 65%

CHD-S65INAY-804 - 20 kg
CHD-S65INAY-E4-U72 - 5 kg
CHD-S65INAY-E1-U68 - 1 kg



Extra-Bitter Guayaquil 64 %

CHD-P64EBPU-804 - 20 kg
CHD-P64EBPU-E4-U72 - 5 kg



Mi-Amère 58 %

CHD-Q58MIAM-804 - 20 kg
CHD-Q58MIAM-E4-U72 - 5 kg

Chocolats de couverture au lait



Ghana 40 %

CHM-P40GHA-E4-U70 - 2,5 kg
CHM-P40GHA-E1-U68 - 1 kg



Alunga™ 41 %

CHM-Q41ALUN-804 - 20 kg
CHM-Q41ALUN-E4-U72 - 5 kg
CHM-Q41ALUN-E1-U68 - 1 kg



Lactée Supérieure 38 %

CHM-O38LSUP-804 - 20 kg
CHM-O38LSUP-E4-U72 - 5 kg



Lactée Barry 35 %

CHM-P35LBAR-804 - 20 kg
CHM-P35LBAR-E4-U72 - 5 kg

Chocolats blancs



Zéphyr™ 34 %

CHW-N34ZEPH-01B - 10 kg
CHW-N34ZEPH-E4-U72 - 5 kg
CHW-N34ZEPH-E1-U68 - 1 kg



Zéphyr™ Caramel 35 % Chocolat blanc au caramel

CHK-N35ZECA-E4-U70 - 2,5 kg

Giandujas



Gianduja Noir

M-6GD-N-E4-606 - 2,5 kg



Gianduja Plaisir Lait

GIM-P1PLAIS-LN-606 - 2,5 kg

Produits 100 % Cacao



Beurre de Cacao Désodorisé

NCB-HD703-BYE0-654 - 3 kg
NCB-HD702-BYEX-U68 - 1 kg



Grand Caraque Masse de cacao

NCL-4C501-BY-654 - 3 kg



Grué de Cacao

NIBS-S-609 - 1 kg

Produits de texture



Pailleté Feuilletine™ Brisures de crêpes dentelle

BIG-PF-1BO-401 - 2,5 kg



Pralin Feuilletine™

FNN-X23PFBO-656 - 5 kg
FNN-X23PFBO-E4-19A - 1 kg



Cara Crakine™

FNF-CARACR-E4-656 - 5 kg
FNF-CARACR-E4-19A - 1 kg

Pures Pâtes & Pralinés



Pure Pâte Noisettes 100 % Noisettes

NPN-HA1BY-E4-T60 - 5 kg

Pure Pâte Amandes 100 % Amandes

NPN-AL1BBY-T60 - 5 kg



Praliné Amandes 50 %

PRN-AL50BCBY-T60 - 5 kg



Praliné Héritage 65% Amandes Noisettes Caramélisées

PRN-MX65CBY-T60 - 5 kg



Praliné Amandes Noisettes 50 %

PRN-MX50CBY-685 - 10 kg
PRN-MX50CBYE4-T60 - 5 kg
PRN-MX50CBYE4-19A - 1 kg



Praliné Noisettes 50 %

PRN-HA50CBY-E0-T60 - 5 kg

Praliné Noisettes Piémont 50 %

PRN-PIE502BY-T60 - 5 kg

Chocolat



Ruby RB2

Chocolat de couverture ruby
CHR-Q37RB2-2B-U75 - 2.5 kg



Décor en chocolat



Pailletés Chocolat Noir

CHD-SP-ZIS-E0-U68 - 1 kg
CHD-SP-ZIS-E0-U72 - 5 kg

Poudres 100 % cacao



Extra Brute

DCP-22BOEXB-91B - 5 kg
DCP-22BOEXB-E0-89B - 1 kg



Plein Arôme

DCP-22ZEPLA-E0-91B - 5 kg
DCP-22ZEPLA-E0-89B - 1 kg



Décor Cacao

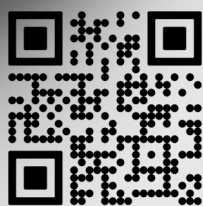
DCP-20BODEC-E0-89B - 1 kg



Légère 1%

DCP-01VELEG-E0-93B - 750g

Découvrez Nos Produits



qrco.de/CAT-26

Téléchargez le catalogue !

Pour tout renseignement, contactez
votre représentant commercial.



www.cacao-barry.com
[@cacaobarryofficial](https://www.instagram.com/cacaobarryofficial)