

Chocolat & ...

Les notes qui suivent font référence aux accords avec le chocolat pur, non transformé en dessert.

La recherche d'un binôme parfait avec un dessert au chocolat nécessiterait en effet l'analyse de tous les ingrédients présents dans le dessert, et pas seulement du chocolat.

Associer au chocolat un vin ou un distillat en mesure d'en exalter les caractéristiques gustatives et aromatiques est une recherche extrêmement intéressante qui, ces dernières années, a pris en considération une gamme de plus en plus vaste de produits.

L'accord entre le chocolat et le vin ou le distillat se base sur le principe fondamental de la concordance et de la contraposition : si l'objet de la dégustation est un chocolat robuste (avec un pourcentage de pâte de cacao supérieur à 55 %), il est conseillé d'associer un vin ou un distillat de la même structure (principe de concordance) ; si le chocolat en question présente des notes résolument amères, il est souhaitable de les contraster avec un produit au caractère velouté et doux (principe de contraposition).

Concernant les parfums, vous suivrez le principe de concordance : un chocolat généralement très parfumé s'accompagne bien d'un vin ou d'un distillat possédant les mêmes caractéristiques.

Bien que ce soit le plus fréquent, l'accord avec les vins liquoreux ou les distillats n'est pas le seul digne de considération : en effet, certains vins rouges secs, dotés d'un degré alcoolique élevé (14-16 % vol.) et de caractéristiques particulières de vinification, s'y prêtent très bien.

Il en va de même pour la bière : au fil des ans, les producteurs ont introduit sur le marché un nombre de plus en plus important de typologies de bière (bières caractérisées par des goûts complexes et par un degré alcoolique pouvant atteindre 13,5 % et refermentées en bouteille, comme les Champagnes), favorisant ainsi la possibilité de créer d'autres associations intéressantes.

Enfin, comme le chocolat peut être dégusté à tout moment de la journée, l'association avec le thé et le café peut également être prise en compte. Les principes de concordance et de contraposition s'appliquent ici aussi : s'il s'agit d'un chocolat robuste, il est conseillé d'opter pour des variétés de thé et café à la saveur intense et épicee (par exemple, le thé noir indien), ou bien pour un mélange asiatique ou africain robuste, au tempérament fort et au goût important.

Parmi les meilleurs accords possibles, il faut signaler ceux pouvant être réalisés avec :

- Banyuls*
- Barolo Chinato*
- Cognac*
- Marsala Vergine*
- Vintage Port*
- Rhum*
- Xérès*
- Whisky*

recette

Praline Moleskine

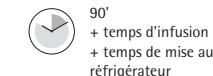
difficulté



service

environ 40 pralines

temps de préparation



matériel particulier



chinois (passoire conique)
thermomètre

mode



durée



1 nuit
(la préparation) + 30'
(les sphères)

autre



préparation

Porter la crème à ébullition à feu moyen dans une casserole et la passer au chinois (passoire conique) pour éliminer les épices.

La mettre dans un saladier, ajouter 400 g de chocolat, le beurre, le glucose et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Verser la préparation ainsi obtenue sur une plaque et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur.

Prélever un peu de mélange (12-15 g) : avec la paume des mains, former des petites sphères et les mettre de nouveau au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Entre-temps, faire chauffer au bain-marie les 100 g de chocolat restant jusqu'à ce qu'il fonde (sans dépasser la température de 32°C) et disposer le cacao en poudre sur une assiette.

Passer les sphères dans le chocolat fondu et les faire rouler dans le cacao.

garniture

remarques

1 gousse de vanille tahitienne, fendue dans le sens de la longueur (laisser infuser dans la crème froide pendant 48h)
5 graines de cardamome, hachées (laisser infuser dans la crème froide pendant 24h)
½ bâton de cannelle (laisser infuser dans la crème froide pendant 48h)
10 grains de poivre noir de Sarawak (laisser infuser dans la crème froide pendant 48h)
5 grammes de piment mexicain (à ajouter à la crème avant l'ébullition)

note



difficulté	recette
	Mousse au Chocolat
service	ingrédients
(2) (4) (6) (8) (...)	150 g (5,29 oz) de chocolat noir (en morceaux ou en pastilles) 300 g (10,58 oz) de crème à fouetter 1 petit verre de cacao amer en poudre
temps de préparation	1h + temps de mise au réfrigérateur
matériel particulier	
thermomètre poche à douille	préparation
<p>Verser le chocolat noir dans un bol et le faire fondre au bain-marie à une température de 45°C.</p> <p>Dans un autre bol, monter la crème à l'aide d'un fouet et l'incorporer au chocolat fondu, en mélangeant pour bien faire amalgamer les ingrédients.</p> <p>En utilisant une poche à douille, remplir le plat ou les plats choisis, puis mettre le tout au réfrigérateur pendant 2 heures environ.</p>	
mode	durée
	2h
autre	
accords	
garniture	
Saupoudrer la mousse avec du cacao en poudre.	
note	remarques

difficulté	recette
	Tarte au chocolat et gingembre confit
service	ingrédients
(2) (4) (6) (8) (...)	pâte brisée au chocolat (voir la page 60) crème au chocolat (voir la page 60)
temps de préparation	une fois les ingrédients prêts : 20' + temps de cuisson
matériel particulier	
rouleau à pâtisserie	préparation
<p>Étirer la pâte brisée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir 3 cm d'épaisseur. Beurrer un moule à gâteaux de 22-24 cm de diamètre et le recouvrir avec la pâte (mettre de côté certains morceaux de pâte, à utiliser par la suite pour décorer la tarte).</p> <p>Remplir le moule recouvert de la pâte avec la crème au chocolat, en niveler bien la surface à l'aide d'une cuillère.</p> <p>Procéder maintenant à la décoration de la tarte : faire des bandes en utilisant les morceaux de pâte mis de côté (environ 1 cm de largeur) et les poser sur la préparation de manière parallèle ; puis, poser transversalement d'autres bandes afin de former un motif en forme de "grille".</p> <p>Préchauffer le four à 180°C et faire cuire la tarte pendant 35 minutes. Laisser refroidir et enlever délicatement la tarte du moule.</p>	
mode	durée
	35' (180 °C)
autre	
accords	
garniture	
remarques	
note	

Les recettes suivantes fournissent les quantités d'ingrédients nécessaires à la préparation de la Tarte au chocolat et gingembre confit de la page 59.

recette	difficulté	temps de préparation
pâte brisée au chocolat	● ● ○ ○ ○	 25' + 4h au réfrigérateur

ingrédients	préparation
150 g (5,29 oz) de beurre	<i>Travailler le beurre et le sucre. Ajouter les œufs et les autres ingrédients, en les amalgamant bien.</i>
150 g (5,29 oz) de sucre semoule	
3 œufs	<i>Laisser reposer au réfrigérateur pendant plusieurs heures.</i>
275 g (9,7 oz) de farine	
25 g (0,88 oz) de cacao en poudre	
2,5 g (0,09 oz) de sel	
7 g (0,25 oz) de levure chimique en poudre	
3 g (0,11 oz) de vanille en poudre	

remarques	

recette	difficulté	temps de préparation
crème au chocolat	● ○ ○ ○ ○	 5'

ingrédients	préparation
300 g (10,58 oz) de crème pâtissière (voir la page 61)	<i>Verser la crème pâtissière dans un saladier, ajouter la crème ganache et mélanger soigneusement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à amalgamer parfaitement les deux crèmes.</i>
300 g (10,58 oz) de crème ganache (voir la page 61)	
150 g (5,29 oz) de gingembre confit en morceaux	<i>Ajouter le gingembre confit.</i>

remarques	

recette	difficulté	temps de préparation
crème pâtissière	● ○ ○ ○ ○	 15'

ingrédients	préparation
215 g (7,58 oz) de lait entier	<i>Verser le lait dans une casserole, ajouter la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur et faire chauffer à feu moyen.</i>
½ gousse de vanille	
12 g (0,42 oz) de farine de type 55	
4 g (0,14 oz) de féculle de pomme de terre	
2 jaunes d'œuf	
35 g (1,23 oz) de sucre semoule	
sucre semoule pour saupoudrer	

remarques	
La crème pâtissière peut être conservée au réfrigérateur pendant 2 minutes.	

recette	difficulté	temps de préparation
ganache	● ○ ○ ○ ○	 15'

ingrédients	préparation
120 g (4,23 oz) de crème	<i>Verser la crème dans une casserole et faire chauffer à feu moyen.</i>
180 g (6,35 oz) de chocolat noir (en morceaux ou en pastilles)	<i>Porter à ébullition, puis ajouter le chocolat. Mélanger soigneusement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir une préparation bien amalgamée.</i>

remarques	

Mesures et Conversions Utiles

Mesures liquides américaines

1 tasse	8 onces liquides (1)	1/2 pinte	237 millilitres	16 cuillères à soupe
2 tasses	16 onces liquides	1 pinte	473 millilitres	
4 tasses	32 onces liquides	1 quart	946 millilitres	
2 pintes	32 onces liquides	1 quart	946 millilitres	
4 quarts	128 onces liquides	1 gallon	3,785 litres	
8 quarts	un peck			
4 pecks	un boisseau			
goutte	moins d'1/4 de cuillère à café			
1 cuillère à café	1/6 once liquide	5 grammes	environ 5 millilitres	
1 cuillère à soupe	1/2 once liquide	15 grammes	15 millilitres	3 cuillères à café
2 cuillères à soupe	1 once liquide	28,35 grammes	29,57 millilitres	1/8 tasse
8 cuillères à soupe	4 onces liquides	1/4 pinte	118,28 millilitres	1/2 tasse

(1) eau uniquement : 1 tasse = 8 onces liquides = 8 onces

Mesures solides américaines

1 pincée	jusqu'à 1/8 de cuillère à café		
3 cuillères à café	1 cuillère à soupe	1/2 once	14,3 grammes
2 cuillères à soupe	1/8 tasse	1 once liquide	28,35 grammes
4 cuillères à soupe	1/4 tasse	2 onces liquides	56,7 grammes
5 1/3 cuillères à soupe	1/3 tasse	2,6 onces liquides	75,6 grammes
8 cuillères à soupe	1/2 tasse	4 onces	113,4 grammes
12 cuillères à soupe	3/4 tasse	6 onces	0,375 livre
16 cuillères à soupe	1 tasse	8 onces	1/2 livre
32 cuillères à soupe	2 tasses	16 onces	1 livre
64 cuillères à soupe	4 tasses	32 onces	2 livres
			453,6 grammes
			907 grammes

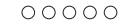
1 once liquide U.S.	1,0408 onces liquides impériales (UK)	0,0296 litre
1 gallon liquide U.S.	0,8327 gallon impérial (UK)	3,7854 litres
1 quart liquide U.S.	0,8327 quart impérial (UK)	0,9464 litre
1 once liquide impériale (UK)	0,9608 once liquide U.S.	0,0284 litre
1 gallon impérial (UK)	1,2009 gallons liquides U.S.	4,5460 litres
1 quart impérial (UK)	1,2009 quarts liquides U.S.	1,1365 litres
1 pinte impériale (UK)	20 onces liquides impériales (UK)	0,5683 litres
1 liter	33,8140 onces liquides U.S.	35,1951 onces liquides impériales (UK)
1 litre	0,2642 gallon liquide U.S.	0,2200 gallon impérial (UK)
1 litre	1,0567 quarts liquides U.S.	0,8799 quart impérial (UK)
1 litre	1000 millilitres	

Température



recette

difficulté



ingrédients

service



temps de préparation



matériel particulier



préparation

mode



durée



autre

autre



accords

garniture

remarques

note



CARNET CHOCOLAT : Recettes

difficulté	recette
○ ○ ○ ○ ○	
service	ingrédients
(2) (4) (6) (8) ...	
temps de préparation	
matériel particulier	
préparation	
mode	<i>durée</i>
*	
autre	
accords	
garniture	
note	remarques
☆☆☆☆☆	

recette	difficulté
○ ○ ○ ○ ○	
ingrédients	service
(2) (4) (6) (8) ...	
temps de préparation	
matériel particulier	
préparation	
mode	<i>durée</i>
*	
autre	
accords	
garniture	
remarques	note
☆☆☆☆☆	