

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 épicée (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

ingrédients

200 g (7,05 oz) de crème

500 g (17,64 oz) de chocolat noir mono-origine (en pastilles)

40 g (1,41 oz) de beurre

30 g (1,06 oz) de glucose

cacao en poudre

épices : choisir parmi la vanille tahitienne, la cardamome, la cannelle, le poivre noir de Sarawak, le piment mexicain (voir les notes de pied de page)

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)

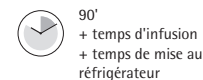
difficulté



service

environ 40 pralines

temps de préparation



matériel particulier



chinois (passoire conique)
 thermomètre

mode durée



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



autre

accords



note



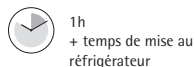
difficulté



service



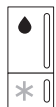
temps de préparation



matériel particulier

thermomètre
poche à douille

mode durée



2h

autre

accords



note



recette

Mousse au Chocolat

ingrédients

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

préparation

Verser le chocolat noir dans un bol et le faire fondre au bain-marie à une température de 45°C.

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.

En utilisant une poche à douille, remplir le plat ou les plats choisis, puis mettre le tout au réfrigérateur pendant 2 heures environ.

garniture

Saupoudrer la mousse avec du cacao en poudre.

remarques

recette

Tarte au chocolat et gingembre confit

ingrédients

pâte brisée au chocolat (voir la page 60)

crème au chocolat (voir la page 60)

préparation

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).

Remplir le moule recouvert de la pâte avec la crème au chocolat, en nivelant bien la surface à l'aide d'une cuillère.

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".

Préchauffer le four à 180°C et faire cuire la tarte pendant 35 minutes. Laisser refroidir et enlever délicatement la tarte du moule.

garniture

remarques

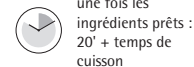
difficulté



service



temps de préparation



matériel particulier



rouleau à pâtisserie

mode durée

35'
(180 °C)

autre

accords



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

pâte Brisée au chocolat

difficulté



temps de préparation



25'
+ 4h au
réfrigérateur

ingrédients

150 g (5,29 oz) de beurre

150 g (5,29 oz) de sucre semoule

3 œufs

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

préparation

Travailler le beurre et le sucre. Ajouter les œufs et les autres ingrédients, en les amalgamant bien.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

remarques

recette

crème au chocolat

difficulté



temps de préparation



5'

ingrédients

300 g (10,58 oz) de crème pâtissière (voir la page 61)

300 g (10,58 oz) de crème ganache (voir la page 61)

150 g (5,29 oz) de gingembre confit en morceaux

préparation

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.

Ajouter le gingembre confit.

remarques

recette

crème pâtissière

difficulté



temps de préparation



15'

ingrédients

215 g (7,58 oz) de lait entier

½ gousse de vanille

12 g (0,42 oz) de farine de type 55

4 g (0,14 oz) de féculé de pomme de terre

2 jaunes d'œuf

35 g (1,23 oz) de sucre semoule

sucre semoule pour saupoudrer

préparation

Verser le lait dans une casserole, ajouter la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur et faire chauffer à feu moyen.

Entre-temps, mettre la farine et le féculé dans un saladier puis ajouter les jaunes d'œuf, légèrement battus avec le sucre. Ajouter un peu de lait chaud à la préparation et la travailler à l'aide d'un fouet.

Quand le lait bout, enlever la gousse de vanille et ajouter le mélange de farine et d'œufs. Faire cuire pendant 3 minutes environ, en continuant à bien mélanger avec le fouet.

Enfin, verser la crème pâtissière dans un saladier et saupoudrer avec un peu de sucre semoule afin d'éviter la formation d'une pellicule à la surface.

remarques

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

recette

ganache

difficulté



temps de préparation



15'

ingrédients

120 g (4,23 oz) de crème

180 g (6,35 oz) de chocolat noir (en morceaux ou en pastilles)

préparation

Verser la crème dans une casserole et faire chauffer à feu moyen.

Porter à ébullition, puis ajouter le chocolat.

Mélanger soigneusement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir une préparation bien amalgamée.

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	1 plaquette de beurre
12 cuillères à soupe	3/4 tasse	6 onces	0,375 livre	170 grammes
16 cuillères à soupe	1 tasse	8 onces	1/2 livre	226,8 grammes
32 cuillères à soupe	2 tasses	16 onces	1 livre	453,6 grammes
64 cuillères à soupe	4 tasses	32 onces	2 livres	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

°F	-4	32	68	104	140	176	212	248	284	320	356	392	428	464	500	536
°C	-20	0	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280
°F = (°C x 9/5)+32 °C = (°F -32) x 5/9																

recette

difficulté

○ ○ ○ ○ ○

ingrédients

service

② ④ ⑥ ⑧ ...

temps de préparation



matériel particulier



préparation

mode

durée



autre

accords



garniture

remarques

note

☆☆☆☆☆

CARNET CHOCOLAT : Recettes

difficulté

○ ○ ○ ○ ○

recette

service

2 4 6 8 ...

temps de préparation

matériel particulier

mode

durée

autre

accords

préparation

garniture

note

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

remarques

recette

difficulté

○ ○ ○ ○ ○

ingrédients

service

2 4 6 8 ...

temps de préparation

matériel particulier

mode

durée

autre

accords

préparation

garniture

remarques

note

☆ ☆ ☆ ☆ ☆