

ONDE DE CHOC




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat.

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 %

- 90 g Chocolat Jivara 40%
- 120 g de lait entier
- 25 g de sirop de glucose
- 240 g de crème liquide bien froide à 35 % de MG

PALETS DE CHOCOLAT

- 200 g de chocolat noir

PÂTE SUCRÉE AU CACAO

- 30 g de Poudre de cacao Valrhona
- 120 g de beurre froid
- 50 g d'œuf entier (1 œuf) froid
- 90 g de sucre glace
- 200 g de farine T55
- 60 g de poudre d'amande
- 2 pincées de sel

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT

- 100 g de chocolat noir
Manjari 64 % ou Caraïbe 66 %
- 70 g de crème liquide à 35 % de MG
- 125 g de blancs d'œufs (4 blancs)
- 50 g de jaunes d'œufs (2 jaunes)
- 50 g de sucre en poudre
- 10 g de Poudre de cacao Valrhona
- Un peu de beurre pour le moule

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 %. Rassembler le lait et le sirop de glucose dans une casserole et porter à ébullition.

Verser lentement un peu du mélange bouillant sur le chocolat, en mélangeant au centre pour créer un noyau lisse, élastique et brillant (cette texture devra être conservée jusqu'à la fin). Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer en fin de mélange. Ajouter enfin la crème bien froide, mixer à nouveau quelques secondes et réserver au réfrigérateur pendant au moins 3 H.

Monter le mélange au batteur à vitesse très modérée, pour obtenir une texture fine, brillante, onctueuse et très crémeuse (comme une glace à l'italienne), que l'on peut aisément dresser à la poche.

LE JOUR MÊME

PALETS DE CHOCOLAT. Tempérer le chocolat (voir la méthode ci-dessous) et étalez-le en fine couche sur une feuille de papier de cuisson (ou, mieux, des feuilles guitare) pour obtenir une feuille de chocolat, ou dresser des points de grosseurs différentes pour réaliser des palets.

Recouvrir d'une seconde feuille de papier de cuisson (ou, mieux, du papier guitare) et écraser délicatement et régulièrement. Laisser durcir entre deux plaques environ 10 min au réfrigérateur puis 2 H à température ambiante avant d'utiliser selon les indications de la recette.

À noter : il est difficile de tempérer une petite quantité de chocolat, c'est pourquoi nous indiquons d'en tempérer 200 g, mais vous n'aurez sans doute pas besoin de la totalité pour le décor de votre recette.

PÂTE SUCRÉE AU CACAO. Dans un saladier, réunir le sucre, la farine, le cacao, la poudre d'amande et le sel. Sabler le beurre froid coupé en dés avec ce mélange et pétrir du bout des doigts. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux et que le sablé est parfait, ajouter l'œuf froid et pétrir (le moins possible pour ne pas donner de corps à la pâte). Recouvrir la pâte de film alimentaire, l'écraser de la paume de la main, sur environ 1 cm d'épaisseur, et mettre au congélateur 30-45 min.

Prêt d'avance : cette pâte sucrée peut se conserver au congélateur.

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT.

Procéder comme indiqué ci-après (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.

Préchauffer le four à 180-190 °C (th. 6-7).

Dans un saladier, faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 45-50 °C (méthode décrite ci-dessous), ajouter la crème liquide et les jaunes d'œufs, et enfin le cacao en poudre. Fouetter vigoureusement à la maryse pour obtenir une texture lisse et élastique. Monter les blancs en neige au bec d'oiseau* avec le sucre et incorporer en deux ou trois fois au mélange chocolat.

Recouvrir une plaque de papier de cuisson. Verser la préparation dans un cercle en inox beurré (Ø 18-20 cm) posé sur la plaque, ou directement sur le papier de cuisson (selon les indications de votre recette). Enfourner pour 12-14 min. Décercler à chaud et laisser refroidir.

***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.

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 (méthode décrite ci-dessous).

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



Recettes extraites de
Simplement chocolat de
Frédéric Bau © - éditions
Albin Michel 2020
Photo Guillaume Czerw,
stylisme Julie Schwob

à l'aide de la maryse afin de créer un noyau élastique, lisse et brillant (méthode ci-dessous). 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.

CONSEILS PAR FRÉDÉRIC BAU

LE TEMPÉRAGE

Les grandes lignes du tempérage

• Pour bien cristalliser le chocolat, il faut d'abord le « décrystalliser », c'est-à-dire le faire fondre suffisamment longtemps (15 à 30 min) et à la bonne température. Pour les chocolats noirs, faire fondre à environ 55 °C, et pour les chocolats au lait, Dulcey ou blancs, à 48-50 °C maximum. Personnellement, j'utilise souvent mon four ventilé en position chaleur tournante et à 50 °C : cela fait une belle étuve et nul besoin alors de four à micro-ondes ! Le chocolat peut y rester 2, 3 ou 4 H. Plus c'est long, meilleur sera le résultat !

• Il faut ensuite baisser la température du chocolat fondu. Il existe trois façons de procéder :

- 1) Mettre le récipient dans un bain-marie d'eau froide.
- 2) Ajouter du chocolat (on appelle cela la « vaccination »).
- 3) Verser et étaler les trois quarts du chocolat sur un plan de travail en marbre.

Mélanger à l'aide d'une maryse, pour que le refroidissement se fasse de manière régulière, sans que le chocolat épaisse.

• Enfin, dès que la température a atteint les 28-29 °C pour les chocolats noirs, ou 26-27 °C pour les chocolats au lait, Dulcey ou blancs, il faut remonter rapidement la température pour éviter que le chocolat ne cristallise trop, et donc épaisse, au point qu'on ne puisse plus le travailler aisément. Il y a trois solutions :

- 1) Passer le récipient quelques secondes au bain-marie chaud.
- 2) Placer quelques instants votre chocolat fondu au four à micro-ondes.
- 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 :

- W31-32 °C pour les chocolats noirs
- W28-29 °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 MAITRISE DE L'ÉMULSION

Émulsionner, c'est assembler et stabiliser deux corps qui ne sont pas miscibles, comme de l'eau et de l'huile.

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.

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-crémée. 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) !

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT

Par principe, tous les chocolats fondent seuls, grâce au beurre de cacao. Donc, c'est une grosse erreur que d'ajouter une ou deux cuillerées à soupe d'eau pour les faire fondre : ce sont au contraire des soucis en perspective !

Faire fondre les chocolats toujours doucement, car ils peuvent souffrir de trop de chaleur, voire brûler ! Privilégier le bain-marie, ou le four à micro-ondes en position décongélation ou à 500 watts maximum. Dans certaines recettes, si nous précisons la température à atteindre, c'est que cette donnée est importante pour éviter la cristallisation d'un biscuit, par exemple.

Dans d'autres au contraire, par exemple celles où on rajoute un liquide chaud, la température de fonte n'est pas essentielle et n'est donc pas précisée.