

CHOCOLAT 513 CONFISERIE & GLACE MAGAZINE

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2023

À LA RENCONTRE DE...

**ANNE
FRANÇOISE
BENOÎT**

chocolatière
à Angers

ÉVÉNEMENT

**VOYAGE
DE L'AFCC
EN ÉQUATEUR**

**SPÉCIAL
RECETTES**

**Les
bûches
de Noël**



PARTENAIRES DES MÉTIERS DE BOUCHE

**POUR PROTÉGER L'ACTIVITÉ DES PROFESSIONNELS
DE L'ALIMENTAIRE, NOUS RECOMMANDONS :**



Le groupe de référence en assurance des personnes, interlocuteur historique des branches professionnelles.

Notre partenariat garantit la meilleure réponse du marché aux besoins d'assurance spécifiques du secteur alimentaire. La MAPA recommande AG2R LA MONDIALE pour son expertise dans la protection sociale et patrimoniale, ainsi que pour sa connaissance historique des métiers de bouche.

Depuis plus de 100 ans, AG2R LA MONDIALE accompagne les professionnels et les salariés du secteur alimentaire dans les domaines de l'épargne, de la retraite complémentaire et supplémentaire, de la gestion de patrimoine.

Pour faire le point sur vos besoins et être contacté par un conseiller AG2R LA MONDIALE, écrivez à polealimentaire@ag2rlamondiale.fr, en précisant «partenariat MAPA» en objet.

Avec la MAPA, votre passion est entre de bonnes mains.

Demandez votre étude personnalisée

0 800 865 865 Service & appel gratuits



**L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire**

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables.
Entreprise régie par le Code des Assurances.
Immatriculée au Répertoire National des Entreprises : 775 565 088 000 66.



2

À LA RENCONTRE DE

**Anne-Françoise
Benoît,
chocolatière
à Angers**



28

ÉVÈNEMENT

**Voyage de l'AFCC
en Equateur**

6 Recettes Les bûches de Noël

À LA RENCONTRE DE

2 • Anne-Françoise Benoît,
chocolatière à Angers

SPÉCIAL RECETTES

6 • Les bûches de Noël

ÉVÈNEMENT

28 • Voyage de l'Association
Française du Chocolat et de la
Confiserie en Equateur



SOMMAIRE

N°513 • NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2023 • Les Editions de la Confiserie • 64, rue de Caumartin - 75009 Paris • Administration générale, abonnements et petites annonces • contact : Laurence Jegou • l.jegou@chocolat-confiserie-magazine.com • Site : www.chocolat-confiserie-magazine.fr • Publicité : 06 17 15 80 24 • Directeur de la publication : Jean-Luc Parendel • Rédaction : Matthieu Aussudre • Mise en page : Spécifique - Sandrine Déplanche - Tél. : 06 83 71 33 84 • Photo de couverture : Marianne Louge • Dépôt légal : à parution • Imprimerie EspaceGraphic, 31192 Mutlva Baja • Commission paritaire : 0217T81230 • ISSN 1768-4242 © La reproduction ou l'utilisation, sous quelques formes que ce soit, de nos articles ou informations sont interdites, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

À LA RENCONTRE DE...

ANNE-FRANÇOISE BENOÎT

Par Matthieu Aussudre

Reprenant l'affaire de ses parents à la fin des années 1990, Anne-Françoise Benoît fut une des premières femmes à devenir patronne d'une chocolaterie artisanale. Agrandissant l'entreprise et déployant son activité vers l'export, la chocolatière méritait bien son portrait dans Chocolat-Confiserie & Glace magazine.



ÉCRIRE SA PROPRE HISTOIRE

L'histoire de Benoît Chocolats commence en 1975 à Angers. Gilbert Benoît et son épouse Marie-Françoise, boulangers-pâtisseries jusque-là, ouvrent une chocolaterie en plein centre-ville. Parents d'une famille de trois enfants, c'est la petite dernière Anne-Françoise qui les rejoindra et qui reprendra l'entreprise familiale en 1997. Pourtant, la benjamine ne se destinait pas à prendre la succession de ses parents : elle fait d'abord des études de sciences économiques avec une spécialisation en ressources humaines à Paris, mais elle rentre souvent à Angers pour prêter main forte à ses parents. Davantage qu'en boutique, elle se plaît au laboratoire à travailler aux côtés de son père, qui, rapidement, lui confie qu'il commence à être fatigué et aimerait bien passer la main. L'idée fait son chemin dans la tête d'Anne-Françoise qui finit par accepter le défi. « *Même si j'avais grandi dans une chocolaterie, je n'avais pas vraiment eu de formation en chocolaterie* » relate Anne-Françoise. « *Donc j'ai pris quelques cours et quelques formations à Paris, notamment chez Lenôtre. Et puis j'ai demandé à mon père de m'apprendre vraiment le métier.* » Si Gilbert Benoît n'a jamais vraiment quitté l'entreprise, c'est désormais pour son loisir. Au fur et à mesure qu'il travaille avec sa fille, il lui délègue de plus en plus de responsabilités jusqu'à lui laisser complètement les rênes de l'affaire familiale. C'est alors qu'Anne-Françoise va apposer sa propre patte au destin de Benoît Chocolats. En 2004, elle ouvre un second magasin en face du premier. En 2007, elle fait déménager le laboratoire de production à l'extérieur d'Angers. En 2009, elle ouvre un troisième magasin, à Paris cette fois, dont elle confie la gestion à sa sœur Véronique. Enfin, elle crée la gamme des Caramandes qui va connaître un important succès au Japon, lançant l'entreprise dans l'export à l'international.

UNE FEMME DANS UN MONDE D'HOMMES

Si le monde du chocolat artisanal compte de plus en plus de femmes chocolatières, ces dernières étaient rares à la fin des années 1990 et au début des années 2000, surtout parmi les chefs d'entreprises. Dans un univers alors essentiellement masculin, Anne-Françoise est confrontée à de nombreuses remarques, que ce soit de la part de fournisseurs ou de certains confrères. « *Le schéma classique à cette époque, et c'était le cas chez mes parents, c'était l'homme au labo et la femme au magasin. Plusieurs fois, on m'a demandé qui faisait les chocolats, et je répondais que c'était moi. Aujourd'hui ça n'étonne plus les gens, mais à l'époque, j'avais souvent besoin de me justifier.* » témoigne Anne-Françoise. « *J'ai même eu parfois le sentiment qu'on ne me croyait pas, avec la double peine que je n'avais pas de CAP chocolatier, ce qui était mal vu, alors qu'aujourd'hui on voit ça à travers de nombreux parcours. On peut considérer que, sur certains aspects, j'étais en avance sur mon temps (rires).* » Si au sein de l'entreprise, sa position hiérarchique et la présence de son père la protègent de commentaires misogynes, certains lui parviennent tout de

même aux oreilles, notamment parmi les fournisseurs de l'entreprise de l'époque. La chocolatière se met même à douter, avant d'être adoubee par le Club des Croqueurs de Chocolat qui la place "Jeune espoir" en 2003, puis lui offre le premier prix dans la catégorie "ganache" au salon du chocolat 2005. Elle reçoit son prix des mains de Robert Linxe, qui la félicite chaleureusement, ce qui va lui donner toute la confiance nécessaire pour s'assumer en tant que chocolatière.

LE CARAMANDE ET AUTRES SPÉCIALITÉS

Un des plus grands accomplissements d'Anne-Françoise est le succès international qu'elle a rencontré avec une de ses créations : le Caramande. Au départ, il ne s'agissait que d'une spécialité créée pour un restaurateur qui voulait servir un chocolat avec son café gourmand. Les retours sont tellement enthousiastes qu'Anne-Françoise prend la décision de les intégrer à sa propre gamme. Des clients japonais découvrent le Caramande lors d'une édition du Salon du chocolat, et demandent à en acheter en grosse quantité pour en importer. L'entreprise angevine se lance alors dans l'export, ce qui va considérablement la faire progresser, aux dires de la dirigeante : « *Les Japonais sont des gens très exigeants, notamment sur le packaging, sur l'aspect promotionnel du produit, ce qui nous a aidé en France sur la vente de ce produit, qui s'est bien développée depuis.* » Hormis le Caramande, Benoît Chocolats compte de nombreuses spécialités : les chocolats parfumés aux deux liqueurs angevines, le Cointreau et la Menthe Pastille ; la ganache "Concerto" tout chocolat qui a fait la reconnaissance de la chocolatière par ses pairs ; ou encore le rocher praliné, avec un praliné dont les noisettes et les amandes sont torréfiées et broyées dans les labos d'Angers. Grâce à ses spécialités qui gagnent un public toujours plus nombreux, Anne-Françoise Benoît savoure la place prise par son

« Le Caramande est un produit qui commence à s'étendre sur tout le pays grâce à sa vente dans les épiceries fines, et j'aimerais que ça se développe encore plus. »



La gamme Caramandes



Le rocher praliné lait



Le "Concerto"

entreprise dans le paysage de la chocolaterie artisanale : « Aujourd'hui, on a réussi à se faire un nom dans notre région, et plus globalement dans l'ouest de la France, en étant gage de qualité et de savoir-faire. Le Caramande est un produit qui commence à s'étendre sur tout le pays grâce à sa vente dans les épiceries fines, et j'aimerais que ça se développe encore plus. » En l'espace de vingt-cinq ans, les Benoît Chocolats sont passés d'une petite entreprise artisanale à une florissante PME, qui exporte ses produits jusqu'au Japon. Cheffe d'une entreprise prospère, chocolatière de talent, Anne-Françoise a fait taire toutes les mauvaises langues qui lui prédisaient les pires mésaventures. ■

BENOÎT CHOCOLATS EN CHIFFRES

- 25 SALARIÉS
- 600 M² DE LABORATOIRE
- 3 100 000 EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES
- 30 M² DE BOUTIQUE À PARIS
- 60 M² + 45 M² DE BOUTIQUES À ANGERS
- 30% DU CHIFFRE D'AFFAIRES FAIT À NOËL
- 20% DU CHIFFRE D'AFFAIRES FAIT À PÂQUES
- 35 À 40 SORTES DE TABLETTES
- 65 SORTES DE BONBONS DE CHOCOLAT



La boutique

BENOÎT CHOCOLATS

1 Rue des Lices, 49100 Angers

Tél. : 02 41 88 94 52

www.benoitchocolats.com



Caramobile

L'AUTRE PASSION D'ANNE-FRANÇOISE BENOÎT

« Le chocolat est ma passion première, mais j'ai toujours eu un attrait certain pour tout ce qui est marketing et communication. À travers mon métier, j'ai toujours réfléchi à ce que je pouvais faire autour du nom de mes produits, à imaginer des packagings, des slogans, des formes de communication, tout cela m'intéresse beaucoup. »

QUESTIONS DE GOÛT

*Anne-Françoise
Benoît*

► Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?

« Quand j'étais enfant dans le laboratoire avec mon papa, il me faisait tremper les rochers de praliné dans le chocolat avec la fourchette, en me disant de bien faire attention de ne pas faire de queue. Sachant que c'est toujours un produit emblématique de la maison, c'est d'autant plus nostalgique je trouve. »

► Le souvenir de chocolat le plus intense ?

« Je suis allée au Pérou pour visiter des plantations, rencontrer les producteurs, et j'ai beaucoup aimé ce voyage. Cela a été un choc émotionnel et culturel. Dès que je re-goûte un chocolat du Pérou, j'ai tout ça qui remonte à la surface. »

► Un chocolat qui vous ressemble ?

« Un chocolat sans grande acidité, avec de l'harmonie et du caractère, comme ma ganache tout chocolat. C'est un chocolat qui croque, franc et long en bouche, il me correspond bien. »

► Une habitude gourmande ?

« J'aime goûter le chocolat le matin, quand je n'ai encore rien mangé d'autre. »

► Quelle est votre définition du bon goût ?

« Le beau, le bon et l'harmonie. »

► Et du mauvais goût ?

« L'extravagance. »

► Y-a-t-il un luxe que vous aimeriez vous accorder ?

« Du temps (rires). »

► Quelle serait votre devise culinaire ?

« Manger du chocolat tous les jours ! »

► Quel est votre plus grand accomplissement professionnel ?

« Je suis fière d'avoir été la gardienne des valeurs de mes parents, le respect du produit, des matières premières, de la qualité avant tout autre chose. Je crois que j'ai réussi, malgré les phénomènes de mode, à être la gardienne de ces valeurs-là. »



GANACHE AFB

INGRÉDIENTS

500 G DE CRÈME

80 G DE BEURRE DOUX

100 G DE PURÉE DE FRAMBOISES FRAÎCHES

100 G DE SUCRE INVERTI

800 G DE CHOCOLAT EXTRA-AMER VALRHONA

ALCOOL DE FRAMBOISE

PRÉPARATION PURÉE DE FRAMBOISE:

200G DE FRAMBOISES FRAÎCHES OU SURGELÉES

100G DE SUCRE CRISTAL

Confire les framboises avec le sucre dans un poêlon, les broyer puis les passer au mixeur.

PRÉPARATION AFB

Faire bouillir la crème et le sucre inverti

Ajouter la purée de framboise et faire un nouveau bouillon

Dans un cul de poule, verser les 800 g de chocolat

Verser la crème, le sucre et la purée de framboises sur le chocolat

Ajouter environ 50 g de beurre ramolli en petits dés

Lisser le tout en ajoutant 1 bouchon d'alcool de framboise

La pâte est cadrée dans un cadre de 10 mm puis découpée en carrés de 22.

Le décor se fait ensuite avec transfert.

Stella

LA BÛCHE DU CHOCOLATIER PAR L'ÉCOLE VALRHONA

Par Matthieu Aussudre



© Marianne Louge

Pour sa bûche de Noël annuel, l'Ecole Valrhona a fait confiance à deux de ses chefs, Romain Grzelczyk et Jordan Lamberet, pour proposer un nouveau concept. Cette bûche très graphique (qui met bien évidemment en valeur plusieurs chocolats de la gamme Valrhona) est axée sur le partage et la surprise, comme un clin d'œil à l'esprit de Noël. Nous nous sommes entretenus avec Romain Grzelczyk pour qu'il nous explique toutes les particularités de cette bûche stellaire.

PROPOSER UNE BÛCHE DE CHOCOLATIER

« La bûche est plutôt l'apanage de la pâtisserie, mais on avait envie de casser les codes et de s'approprier cette spécialité de Noël, en proposant une version de chocolatier. La bûche se consomme classiquement fraîche ou glacée, et plutôt en dessert. On s'est donc posé pas mal de questions : est-ce qu'une bûche doit nécessairement se déguster après un repas ? Pourquoi ne pas en proposer une qui puisse se consommer à n'importe quel moment de la journée ? C'est cette idée que nous avons retenu, avec une bûche qui ne se limite pas à un instant de dégustation particulier, mais qui peut se manger à n'importe quel moment, et éventuellement en plusieurs fois. »

RETRANSCRIRE L'ESPRIT DE NOËL

« C'était important pour moi d'avoir en tête l'esprit de Noël quand on allait déguster cette bûche. Il fallait transmettre l'idée du partage, avec une découpe facilement sécable, sans avoir besoin d'un couteau pour casser un morceau lorsqu'elle sera au milieu

de la table. Et j'avais aussi envie de retranscrire l'idée de surprise, celle du calendrier de l'avant et des cadeaux, avec des cônes garnis de différentes gourmandises : praliné craquant, ganache, caramel, guimauve, etc. Chaque cône a sa propre garniture, peu importe sa couleur extérieure, et cela participe à la magie de cette bûche. »

UN DESIGN AUDACIEUX

« Quand je conçois un dessert, un gâteau, et avant de partir dans tous les sens, il faut que je cherche une inspiration, quelque chose qui va me donner l'opportunité d'écrire une histoire. J'ai donc pensé à la guirlande de Noël, mais pas n'importe laquelle ! Celle de sapin, avec la branche, les épines qui partent dans tous les sens et les boules de Noël lumineuses au milieu. Je suis parti là dessus : il y a donc un axe central représenté par le tube, avec des cônes collés représentant les épines de sapin. Quand on l'observe de profil, cette bûche ressemble à une étoile de Noël, d'où son nom, "Stella", qui veut dire "étoile" en latin. » ■

Recette calculée pour 3 Moules à Bûche Grand U

CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET PATE DE VANILLE

425 G CRÈME UHT 35%

7 G PÂTE DE GOUSSES VANILLE BIO

MADAGASCAR NOROHY

45 G GLUCOSE DE35/40

425 G SUCRE SEMOULE

115 G BEURRE SALÉ

Chauffer la crème avec la pâte de vanille.

Tiédifier le glucose, ajouter le sucre semoule en plusieurs fois et cuire pour obtenir un caramel clair.

Décuire le caramel avec le beurre.

Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 112°C.

PRALINÉ FRUITÉ AMANDE NOISETTE 60% AUX ÉCLATS D'AMANDES

70 G AMANDE BLANCHIE HACHÉE SOSA

50 G BEURRE CACAO

480 G PRALINE AMANDE/NOISETTE 60% FRUITÉ

Torréfier les amandes hachées environ 10 minutes à 150°C. Tamiser pour éliminer les amandes trop grossières.

Faire fondre le beurre de cacao à 45/50°C puis mélanger avec le praliné.

Réchauffer la masse à 45°C et ajouter les amandes torréfiées.

Tempérer la masse pour amorcer une cristallisation à 25/26°C avant de doser.

GANACHE SOUPLE HUKAMBI 53%

255 G CRÈME UHT 35%

125 G GLUCOSE DE60 SOSA

330 G COUVERTURE HUKAMBI 53%

90 G BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ VALRHONA

Chauffer la crème et le glucose DE60 à 60°C.

Verser lentement le mélange sur le chocolat partiellement fondu et le beurre liquide clarifié liquide.

Mixer pour obtenir une ganache lisse et brillante.

Doser à 30/32°C.

APPAREIL À PULVÉRISER OPALYS

350 G CHOCOLAT OPALYS 33%

150 G BEURRE CACAO

Fondre ensemble les ingrédients.

Chinoiser avant utilisation. Tempérer le mélange à 28°/29°C.

APPAREIL À PULVÉRISER DULCEY

350 G CHOCOLAT DULCEY 35 %

150 G BEURRE CACAO

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45°C.

APPAREIL À PULVÉRISER HUKAMBI

350 G COUVERTURE HUKAMBI 53 %

150 G BEURRE CACAO

Fondre ensemble les ingrédients.

Chinoiser avant utilisation.

Pour une pré-cristallisation, chauffer à 45°C puis refroidir à 29°C.

APPAREIL À PULVÉRISER TULAKALUM

350 G COUVERTURE TULAKALUM 75 %

150 G BEURRE CACAO

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45°C.

STELLA

QS COUVERTURE HUKAMBI 53%

QS COUVERTURE TULAKALUM 75%

QS CHOCOLAT OPALYS 33%

QS CHOCOLAT DULCEY 35%

Réaliser le caramel au beurre salé et laisser à 16/18°C jusqu'à refroidissement.

MISE EN PLACE

Faire des cornets à l'aide de feuilles guitare qui serviront à réaliser les cônes en chocolat à garnir.

A l'aide de tubes PVC de 3,5 cm et 2 cm de diamètre chemisés avec une feuille guitare, réaliser des tubes avec de la couverture Hukambi pré-cristallisée et couper des tronçons de 22 cm de long.

Avec les couvertures pré-cristallisées Tulakalum, Hukambi, Opalys et Dulcey mouler les cônes dans les cornets préalablement préparés et des demi-sphères de 1,5 cm et 2,5 cm de diamètre. Laisser cristalliser à 16/18°C.

Entre deux feuilles guitare, étaler les différentes couvertures pré-cristallisées et découper des pastilles à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Laisser cristalliser.

Démouler les cônes et fondre la base sur une plaque chauffante pour obtenir environ 7 cm de hauteur.

A l'aide d'une poche, garnir les cônes, le tube de 2 cm de diamètre et les demi-sphères avec du caramel au beurre salé, du praliné fruité amande noisette 60% et de la ganache Hukambi.

Laisser cristalliser à 16/18°C.

Après cristallisation faire fondre légèrement la base des cônes et les déposer sur les pastilles de chocolat, à la couleur correspondante, préalablement déposées sur plaque.

Sur une plaque chauffante, fondre légèrement les demi-sphères et les assembler proprement. Laisser cristalliser.

Déposer les cônes sur une plaque et les pulvériser avec l'appareil pré-cristallisé correspondant à leur couleur.

Pulvériser également les tubes en chocolat avec l'appareil Hukambi pré-cristallisé. Laisser cristalliser.

MONTAGE ET FINITION

A l'aide d'un cornet de chocolat au lait pré-cristallisé, coller le tube de 2 cm de diamètre à l'intérieur du gros tube. Laisser cristalliser.

Déposer le tube sur un support stable et commencer le collage des cônes aléatoirement sur toute la partie supérieure en alternant les couleurs. Laisser cristalliser.

Retourner le tube et le déposer délicatement pour terminer le collage des cônes sur la partie inférieure.

Coller des sphères aléatoirement afin de créer un équilibre.

Terminer en obturant le tube garni avec une pastille de chocolat.

Recette
originale pour
**ÉCOLE
VALRHONA**

BÛCHE PAMPO

Recette calculée pour 3 Moules à Bûche Grand U

COMPOTÉE D'AGRUMES SEMI CONFITE

260 G PAMPLEMOUSSE ROSE

260 G ORANGES SANGUINES

40 G BEURRE SEC 84 %

40 G SUCRE ROUX RÉUNION SOSA

195 G SUCRE SEMOULE

105 G SUCRE INVERTI

65 G JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE

15 G VANILLE GOUSSE TAHITI NOROHY

325 G PURÉE DE PASSION

10 G FÉCULE DE POMMES DE TERRE

Laver et brosser les agrumes. Les faire bouillir pendant 30 minutes dans beaucoup d'eau. Égoutter et renouveler l'opération une autre fois. Couper les agrumes en deux et enlever les zestes, la partie blanche au centre et les pépins, puis peser la masse obtenue. Les hacher grossièrement puis les faire revenir au beurre avec le sucre roux.

A feu doux, laisser caraméliser, ajouter les sucres puis recouvrir avec du jus de pamplemousse. Ajouter les gousses de vanille grattées. Laisser réduire jusqu'à presque complète évaporation. Puis recouvrir avec la moitié de purée de passion et laisser réduire. Retirer les gousses de vanille et mixer finement les pamplemousses. Ajouter la fécule préalablement mélangée avec le reste de pulpe de passion. Porter à ébullition quelques minutes en remuant vivement.

CRÉMEUX CARAMEL HUKAMBI AUX ZESTES DE PAMPLEMOUSSE

20 G CRÈME UHT 35 %

VANILLE GOUSSE TAHITI NOROHY

7 G ZESTE DE PAMPLEMOUSSE ROSE

165 G GLUCOSE DE35/40

150 G SUCRE SEMOULE

55 G BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ

4 G COUVERTURE HUKAMBI 53 %

Chauffer la crème et infuser les gousses de vanille ainsi que les zestes de pamplemousse pendant 20 minutes. Filtrer et rééquilibrer au poids de base, ajouter le glucose. Maintenir le mélange chaud. Faire un caramel à sec avec le sucre, ajouter le beurre liquide puis décuire avec le mélange chaud. Verser progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

BISCUIT CHIFFON CAKE CHOCOLAT EXTRA NOIR 53 %

80 G CHOCOLAT EXTRA NOIR 53 %

60 G HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

55 G FARINE T55

20 G AMIDON DE MAÏS

20 G CACAO POUDRE

2,5 G LEVURE CHIMIQUE SOSA

90 G JAUNES D'OEUFS

90 G BLANCS D'OEUFS

50 G SUCRE INVERTI

185 G BLANCS D'OEUFS

100 G SUCRE SEMOULE

Fondre le chocolat à 45°C. Mélanger l'huile et le chocolat fondu.

Tamiser ensemble la farine, l'amidon, le cacao poudre et la levure chimique.

Monter au Robot Coupe les jaunes, la première partie de blancs d'œufs, le sucre inverti, les poudres tamisées et le mélange huile chocolat.

Monter la deuxième partie de blanc en ajoutant progressivement le sucre semoule.

Mélanger les deux appareils.

CRÈME ANGLAISE AUX OEUFS DE BASE

570 G LAIT ENTIER UHT

245 G CRÈME UHT 35 %

165 G OEUFS ENTIERS

15 G SUCRE SEMOULE

Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.

Cuire le tout à 84°C et mixer pour homogénéiser.

Utiliser aussitôt ou refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.

CRÈMEUX INTENSE HUKAMBI 53 %

910 G CRÈME ANGLAISE AUX OEUFS DE BASE

7 G GÉLATINE POUDRE 220 BLOOM SOSA

35 G EAU D'HYDRATATION

550 G COUVERTURE HUKAMBI 53 %

Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette puis ajouter la gélatine réhydratée. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu. Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

CROUSTILLANT ECLAT OR ET ZESTE DE PAMPLEMOUSSE

260 G COUVERTURE HUKAMBI 53 %

210 G MUESLI CRAQUANT

270 G ECLAT D'OR

4 G POUDRE DE VANILLE BIO MADAGASCAR

NOROHY

7 G ZESTE DE PAMPLEMOUSSE ROSE

Fondre le chocolat et ajouter le Muesli craquant, l'Eclat d'or, la poudre de vanille ainsi que les zestes de pamplemousse. Bien mélanger et utiliser tout de suite.

MOUSSE ANGLAISE HUKAMBI

490 G CRÈME ANGLAISE DE BASE ESSENTIEL

775 G COUVERTURE HUKAMBI 53 %

735 G CRÈME UHT 35 %

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, verser progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème montée moussieuse.

Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (38/40°C Lait) et ajouter le reste de la crème montée moussieuse.

CRÈME ANGLAISE DE BASE

205 G LAIT ENTIER UHT

205 G CRÈME UHT 35 %

80 G JAUNES D'OEUFS

40 G SUCRE SEMOULE

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout "à la nappe" à 84/85°C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER PAMPLEMOUSSE- VANILLE

500 G NAPPAGE ABSOLU CRISTAL

30 G EAU MINÉRALE

30 G JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE

0,5 POUDRE DE VANILLE BIO

MADAGASCAR NOROHY

Chauffer ensemble jusqu'à ébullition le nappage Absolu avec l'eau, le jus de pamplemousse et la poudre de vanille. Mixer et pulvériser entre 70 et 80°C.

PROGRESSION

- Compotée
- Crémeux caramel
- Biscuit chiffon cake
- Crème anglaise aux œufs de base
- Crémeux intense Hukambi
- Croustillant
- Crème anglaise de base
- Mousse anglaise Hukambi
- Nappage absolu à pulvériser

Réaliser la compotée et le crémeux caramel HUKAMBI. Réaliser ensuite le biscuit chiffon cake. A l'aide d'une règle de cadrage, étaler le biscuit chiffon cake sur deux feuilles siliconées 40x60 cm à 0,5 cm de hauteur. Cuire à 180°C. pendant environ 6 minutes. Etaler 320 g de compotée sur une première feuille de biscuit chiffon cake, côté cuit. Puis poser la deuxième feuille de biscuit, côté alvéolé à l'extérieur. Congeler la plaque. Détailler ensuite dans la plaque 3 bandes de 11 x54 cm puis 3 bandes de 3x 54 cm.

Réalisation de l'insert : A l'aide d'une poche et d'une douille unie de 20 mm, dresser en goutte environ 200 g de crémeux caramel sur chaque bande de 3x54 cm, surgeler. Réaliser le crémeux Hukambi. Quand le crémeux est à 30/32°C, couler 400 g de crémeux dans chaque moule Petit U et déposer une bande de biscuit/ crémeux caramel dans chaque moule. Laisser cristalliser environ 30 min au réfrigérateur avant de surgeler les inserts. Couler le reste du crémeux en candissoire et laisser cristalliser au réfrigérateur.

Réaliser le croustillant, Puis étaler sur feuille des rectangles de 52x6,5 cm, (250 g par bûche), laisser cristalliser au réfrigérateur.

MONTAGE

A l'aide d'un cutter, découper en spirale et dans la longueur chaque bande de 11x54 cm. Découper des feuilles guitare en rectangle de 18x54 cm et écarter chaque bande au bord de chaque côté pour laisser apparaître le centre. A l'aide d'une douille unie de 14 mm, dresser dans la longueur quelques points de crémeux Hukambi (environ 80 g), surgeler. Etaler ensuite 220 g de compotée au centre entre chaque point. Congeler quelques minutes avant de déposer délicatement chaque bande dans un moule Grand U. Congeler.

Réaliser ensuite la mousse Hukambi, couler 570g de mousse dans le fond de chaque gouttière, déposer un insert congelé. Puis ajouter 80 g de mousse, lisser et terminer par ajouter le croustillant. Surgeler.

FINITION

Découper les bûches. Réaliser le nappage absolu pamplemousse à pulvériser. Pulvériser les bûches. Terminer par ajouter un décor chocolat HUKAMBI ainsi qu'un logo maison.

Recette
originale pour
**ÉCOLE
VALRHONA**

BÛCHE RIPOMELLE

Une recette calculée pour 6 moules à bûches grand U

W W W . V A L R H O N A . C O M

CRÉMEUX TANARIVA CALVADOS

345 G SUCRE SEMOULE
125 G BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ VALRHONA
680 G CRÈME UHT 35 %
45 G GLUCOSE DE35/40
2 G VANILLE GOUSSE BIO MADAGASCAR NOROHY
2 G FLEUR DE SEL
460 G COUVERTURE TANARIVA LACTÉE 33%
25 G CALVADOS

Faire un caramel à sec avec le sucre, ajouter le beurre liquide, puis décuire avec le mélange chaud, crème, glucose, la vanille grattée et la fleur de sel.

Incorporer progressivement au chocolat.

Ajouter le Calvados.

Mixer dès que possible pour parfaire l’émulsion.

COMPOTÉE CARA-POMME CALVADOS

4 200 G POMME RED WINTER
1 530 G SUCRE SEMOULE
262 G BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ VALRHONA
160 G JUS DE CITRON JAUNE
40 G PECTINE NH SOSA
40 G SUCRE SEMOULE
35 G GÉLATINE POUDRE 220 BLOOM SOSA
175 G EAU D’HYDRATATION
90 G CALVADOS

Couper les pommes en petits cubes.

Réaliser un caramel à sec avec la grosse quantité de sucre.

Décuire avec le beurre liquide clarifié et ajouter les pommes.

Cuire pendant 2 minutes.

Ajouter le jus de citron et la pectine mélangé avec la petite quantité de sucre.

Déposer l’ensemble dans un candissoire et terminer la cuisson au four pendant environ 35/40 minutes à 150 °C.

Après cuisson il doit y avoir 4800 g de compotée. Mélanger la gélatine préalablement réhydratée à la compotée et ajouter le Calvados.

Laisser refroidir en candissoire jusqu’à 40 °C et utiliser.

BISCUIT CARAMEL

620 G SUCRE SEMOULE
760 G CRÈME UHT 35%
4 G SEL
120 G BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ VALRHONA
200 G FARINE T55
10 G LEVURE CHIMIQUE SOSA
100 G AMANDE BLANCHIE POUDRE EXTRA FINE SOSA
100 G NOISETTE GRILLÉE POUDRE SOSA
100 G FÉCULE DE POMMES DE TERRE
480 G ŒUFS ENTIERS

Réaliser un caramel à sec avec le sucre.

Décuire avec la crème chaude et le sel.

Ajouter le beurre liquide.

Laisser refroidir jusqu’à 30°C.

Mélanger les poudres ensemble et verser sur les œufs avec la base de caramel.

RIZ AU LAIT DE BASE

600 G RIZ ROND DE CAMARGUE
375 G SUCRE SEMOULE
12 G VANILLE GOUSSE BIO MADAGASCAR NOROHY
3 000 G LAIT ENTIER UHT

Si la cuisson est réalisée dans un robot cuiseur :

Cuire ensemble le riz, le sucre semoule, les gousses de vanille grattées et le lait entier pendant une heure à 97 °C.

Si la cuisson est réalisée de façon traditionnelle, cuire l’ensemble dans une casserole à feu moyen en remuant régulièrement.

Après cuisson, couler le riz au lait dans un candissoire et laisser au réfrigérateur.

CRÈME ANGLAISE DE BASE

700 G LAIT ENTIER UHT
700 G CRÈME UHT 35%
280 G JAUNES D’ŒUFS
140 G SUCRE SEMOULE

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d’œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout "à la nappe" à 84/85°C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

MOUSSE RIZ AU LAIT

2 400 G RIZ AU LAIT DE BASE
1 680 G CRÈME ANGLAISE DE BASE
15 G GÉLATINE POUDRE 220 BLOOM SOSA
75 G EAU D’HYDRATATION
1 680 G CRÈME UHT 35%

Peser le riz au lait de base et le chauffer à 30 °C. Réaliser la crème anglaise et ajouter la gélatine préalablement réhydratée. La mélanger dans le riz au lait. Quand le mélange est à 30 °C, ajouter la crème montée. Couler immédiatement.

PÂTE SABLÉE SARRASIN POUR "SABLÉ PRESSÉ SARRASIN TANARIVA"

180 G FARINE T55
180 G FARINE DE SARRASIN
65 G FÉCULE DE POMMES DE TERRE
120 G SUCRE GLACE
370 G BEURRE SEC 84%
5 G SEL
20 JAUNES D’ŒUFS

Tamiser les farines, la féculé et le sucre glace. Procéder ensuite au mélange avec le beurre et le sel. Ajouter les jaunes d’œufs. Dès que le mélange est homogène, l’étaler entre deux feuilles de cuisson. Cuire la pâte sablée à 150°C pendant 15/16 min. sur plaque et silicone perforé.

SABLÉ PRESSÉ SARRASIN TANARIVA

935 G PÂTE SABLÉE SARRASIN
396 G ECLAT D’OR
424 G COUVERTURE TANARIVA LACTÉE 33 %

Réaliser la pâte sablée sarrasin. Concasser et ajouter l’Eclat d’Or et le chocolat fondu. Utiliser de suite.

GLAÇAGE ABSOLU POMME- CALVADOS

750 G NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
50 G JUS DE POMME
30 G CALVADOS

Chauffer l’absolu avec le jus de pomme jusqu’à ébullition et ajouter le Calvados.

MONTAGE

Réaliser le crémeux et laisser cristalliser au réfrigérateur quelques heures. Réaliser la compotée et réserver. Réaliser le biscuit caramel, étaler 1100 g sur feuille siliconée dans un cadre 40x60. Cuire à 170°C pendant environ 10/12 min. Laisser refroidir.

Étaler 780 g de crémeux par feuille de biscuit, surgeler.

En cadre, déposer une feuille de biscuit avec le crémeux en surface et étaler 4800 g de compotée,

appliquer la deuxième feuille biscuit avec le crémeux au contact de la compotée.

Surgeler le cadre d’insert.

Couper des bandes de 52 x 6 cm.

Chemiser les moules à bûche avec les feuilles structure Valrhona signature (Réf.3174).

Déposer une bande d’insert congelé à la verticale dans chaque moule bûche, laisser au congélateur.

Réaliser ensuite le sablé pressé sarrasin, étaler 6

bandes de 250 g de sablé pressé de 52 x 6 cm, laisser cristalliser au réfrigérateur. Réaliser la mousse riz au lait et la couler de chaque côté de l’insert. Appliquer sur le dessus une bande de sablé pressé sarrasin. Surgeler.

FINITIONS

Découper les bûches.

Réaliser le glaçage pomme et pulvériser sur les bûches congelées.

Recette
originale pour
CALLEBAUT

BÛCHE PETIT BISCUIT

Recette pour une gouttière de 50 x 8 x 7 cm de haut Soit 3 bûches de 16 cm, 4 personnes environ.



CROUSTILLANT PRALINÉ FEUILLETINE™ AMANDES-NOISETTES

Fondre

50 G CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT

LACTÉE SUPÉRIEURE 38 %

Ajouter

100 G PRALINÉ AMANDES-NOISETTES 50 %

30 G PAILLETÉE FEUILLETINE™

Étaler le tout entre 3 et 5 mm d'épaisseur dans un cadre de 50 x 7 cm, puis surgeler en attente du montage

MÉLANGE D'ÉPICES DE BASE

Mélanger

5 G ANIS VERT EN POUDRE

5 G BADIANE EN POUDRE

4 G CANNELLE EN POUDRE

2 G QUATRE ÉPICES EN POUDRE

BISCUIT PAIN D'ÉPICES

Dans une casserole, porter à ébullition

110 G EAU

70 G MIEL

35 G SUCRE INVERTI

35 G SUCRE SEMOULE

Ajouter

5 G DE VOTRE MÉLANGE D'ÉPICES

1 G ZESTES DE CITRON VERT

Laisser infuser environ 1 heure

Ajouter ensuite

1 PINCÉE (0,3 G) SEL

65 G FARINE

65 G FARINE DE SEIGLE

15 G FÉCULE DE POMME DE TERRE

5 G LEVURE CHIMIQUE

Couler en cadre de 50 x 7 cm et cuire au four ventilé à 160 °C environ 15 minutes

Réserver pour le montage

CRÉMEUX MANDARINE

Dans une casserole, cuire à l'ébullition

50 G ŒUFS ENTIERS

30 G SUCRE SEMOULE

6 G ZESTES DE MANDARINE

50 G PURÉE DE MANDARINE

Hors du feu, ajouter

50 G BEURRE

14 G MASSE GÉLATINE (2 G DE GÉLATINE

POUDRE 200 BLOOMS ET 12 G D'EAU)

Mixer le tout

Couler l'ensemble légèrement refroidi dans un cadre inox sur le biscuit pain d'épices

Placer le tout au surgélateur

MOUSSE CHOCOLAT FAÇON PARFAIT

Au micro-ondes, chauffer à 80 °C :

90 G EAU

1 GOUSSE DE VANILLE FENDUE ET GRATTEE

90 G JAUNES D'ŒUFS

20 G SUCRE SEMOULE

15 G GLUCOSE

Monter l'ensemble au batteur à l'aide d'un fouet jusqu'au refroidissement complet

Faire fondre à 40 °C

240 G CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64 %

Préparer

450 G DE CRÈME FOUETTÉE

Ajouter une partie de la crème fouettée puis le sabayon, et enfin le reste de crème fouettée

Utiliser aussitôt pour le montage

GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT NOIR EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64 %

Dans une casserole, cuire à 103 °C

150 G EAU

300 G SUCRE SEMOULE

300 G GLUCOSE

Verser le tout sur

200 G LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

154 G MASSE GÉLATINE (22 G DE GÉLATINE

POUDRE 200 BLOOMS ET 132 G D'EAU)

et enfin sur

250 G CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64 %

Réserver au réfrigérateur pendant une nuit

Le lendemain, chauffer le glaçage à 40 °C et utiliser à 30 / 35 °C

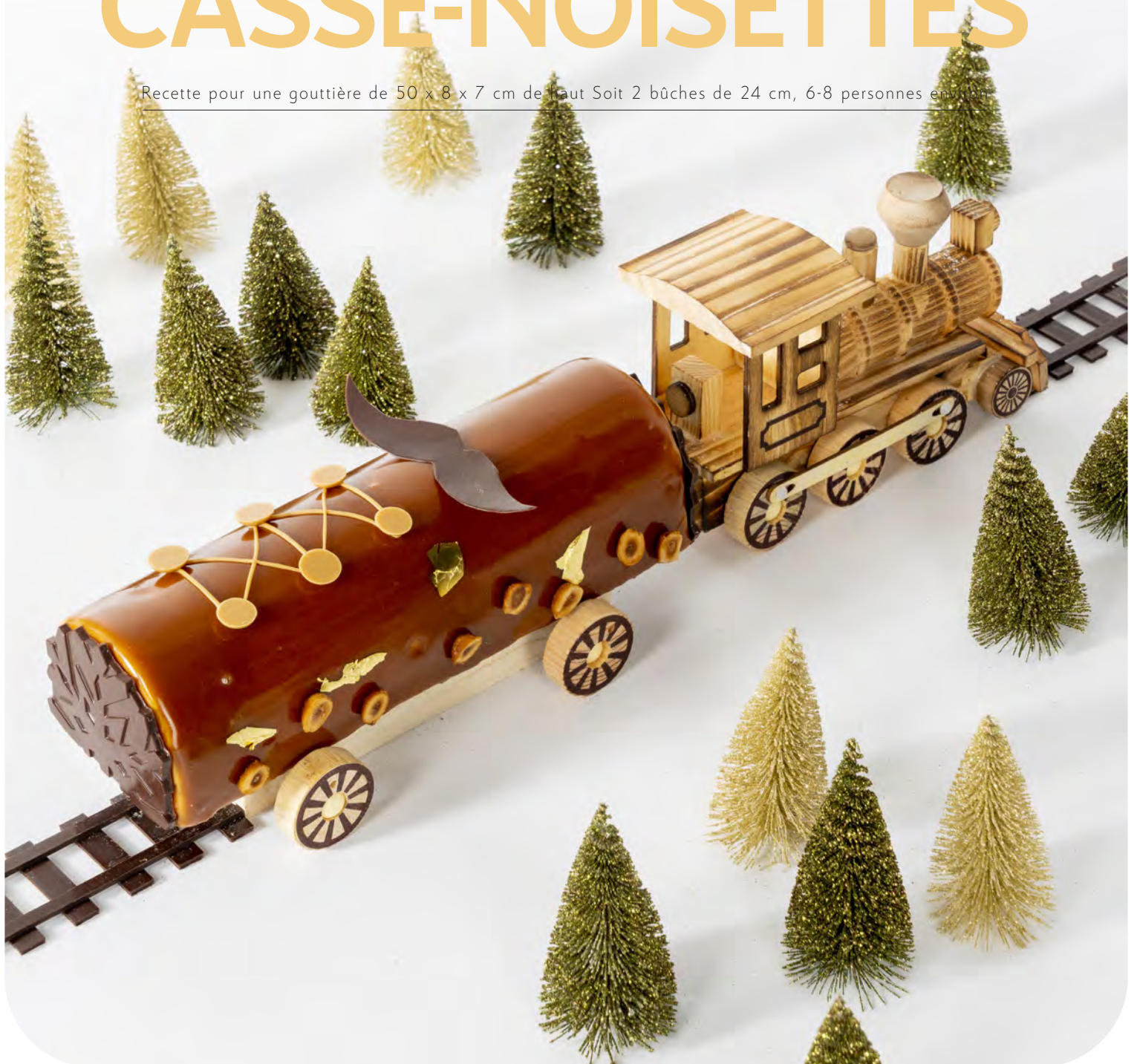
MONTAGE ET FINITIONS

1. Dans une gouttière à bûche, couler environ 800 g de Mousse chocolat façon parfait
2. Descendre le palet de biscuit pain d'épices et confit de mandarine
3. Couler de nouveau 100 g de Mousse chocolat façon parfait et terminer par le Croustillant Praliné Feuilletine™ Amandes-Noisettes
4. Démouler les bûches, couper 3 bûches de 16 cm de long
5. Glacer les bûches et décorer avec les Décorations de saison Mona Lisa®

Recette
originale pour
CALLEBAUT

BÛCHE CASSE-NOISETTES

Recette pour une gouttière de 50 x 8 x 7 cm de haut Soit 2 bûches de 24 cm, 6-8 personnes environ



BISCUIT NOISETTES

QUANTITÉ POUR 6 GOUTIÈRES

Mélanger

240 G JAUNES D'ŒUFS

Et monter

150 G ŒUFS ENTIERS**240 G SUCRE**

Monter

360 G BLANCS D'ŒUFS**150 G SUCRE**

Récupérer

15 G DU PREMIER APPAREIL

Incorporer

100 G BEURRE FONDU**50 G HUILE NEUTRE**

Incorporer le reste du premier appareil dans le deuxième mélange et ajouter

450 G POUDRE DE NOISETTES GRILLÉES**70 G FARINE**

Mélanger tous les appareils ensemble

Verser la pâte dans un cadre de 60 x 40 cm

Saupoudrer de 150 g Sablage La Morella concassé Cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes

CROUSTILLANT NOISETTES

QUANTITÉ POUR 6 GOUTIÈRES

Faire fondre à 45 °C

100 G CHOCOLAT DE COUVERTURE**AU LAIT LACTÉE SUPÉRIEURE 38 %**

Verser sur

200 G PRALINÉ NOISETTES 50 %**100 G PURE PÂTE NOISETTES 100 %****1 POINTE DE SEL**

Ajouter

150 G SABLAGE LA MORELLA**200 G PAILLETÉ FEUILLETINE™**

Étaler sur le biscuit

CRÉMEUX GIANDUJA

QUANTITÉ POUR 2 INSERTS GOUTIÈRE

Porter à ébullition

400 G CRÈME LIQUIDE 35 % M.G.**135 G LAIT**

Blanchir

30 G SIROP DE GLUCOSE**60 G JAUNES ŒUFS**

Cuire à 85 °C Chinoiser puis verser sur

35 G CHOCOLAT DE COUVERTURE**NOIR EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64 %****40 G CHOCOLAT DE COUVERTURE****AU LAIT LACTÉE SUPÉRIEURE 38 %****300 G GIANDUJA PLAISIR LAIT**

Mouler dans le moule insert et déposer le biscuit dessus

Congeler

MOUSSE NOISETTES & ZÉPHYR™ 34 %

QUANTITÉ POUR 2 GOUTIÈRES

Faire un sirop avec

160 G EAU**20 G VERGEOISE****2 GOUSSSES DE VANILLE**

Verser sur

400 G CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™ 34 %**60 G PURE PÂTE NOISETTES 100%**

Etr

10 G GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM**HYDRATÉE AVEC 60 G EAU**

Ajouter

140 G SABLAGE LA MORELLA

Mixer l'ensemble

Ajouter

900 G CRÈME 35 % M.G. MONTÉE**GLAÇAGE NOISETTES**

Faire un sirop avec

150 G EAU**300 G SUCRE SEMOULE****300 G SIROP DE GLUCOSE**

Verser sur

200 G LAIT CONCENTRÉ NON SUCRÉ

Puis sur

300 G CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™ 34 %**200 G PURE PÂTE NOISETTES 100%**

Incorporer

20 G GÉLATINE EN POUDRE 200**BLOOM RÉHYDRATÉE AVEC 120 G D'EAU**

Réserver 24h avant utilisation Utilisation à 28 - 30 °C

MONTAGE ET FINITIONS

1. Étaler le Croustillant Noisettes sur le Biscuit Noisettes
2. Découper le Biscuit Noisettes au format choisi (voir tableau)
3. Dans le moule insert : déposer le Biscuit Noisettes à l'envers sur le Crémeux Gianduja. Le Croustillant Noisettes doit être au contact du Crémeux Gianduja
4. Congeler
5. Chemiser la gouttière de Mousse Noisettes & Zéphyr™ 34 %
6. Déposer l'insert congelé et appuyer sur le Biscuit Noisettes afin d'enlever les bulles d'air
7. Congeler
8. Démouler et découper les bâches à la taille souhaitée avant de les glacer
9. Décorer avec les Décorations de Saison Mona Lisa®

L'ASTUCE DU CHEF

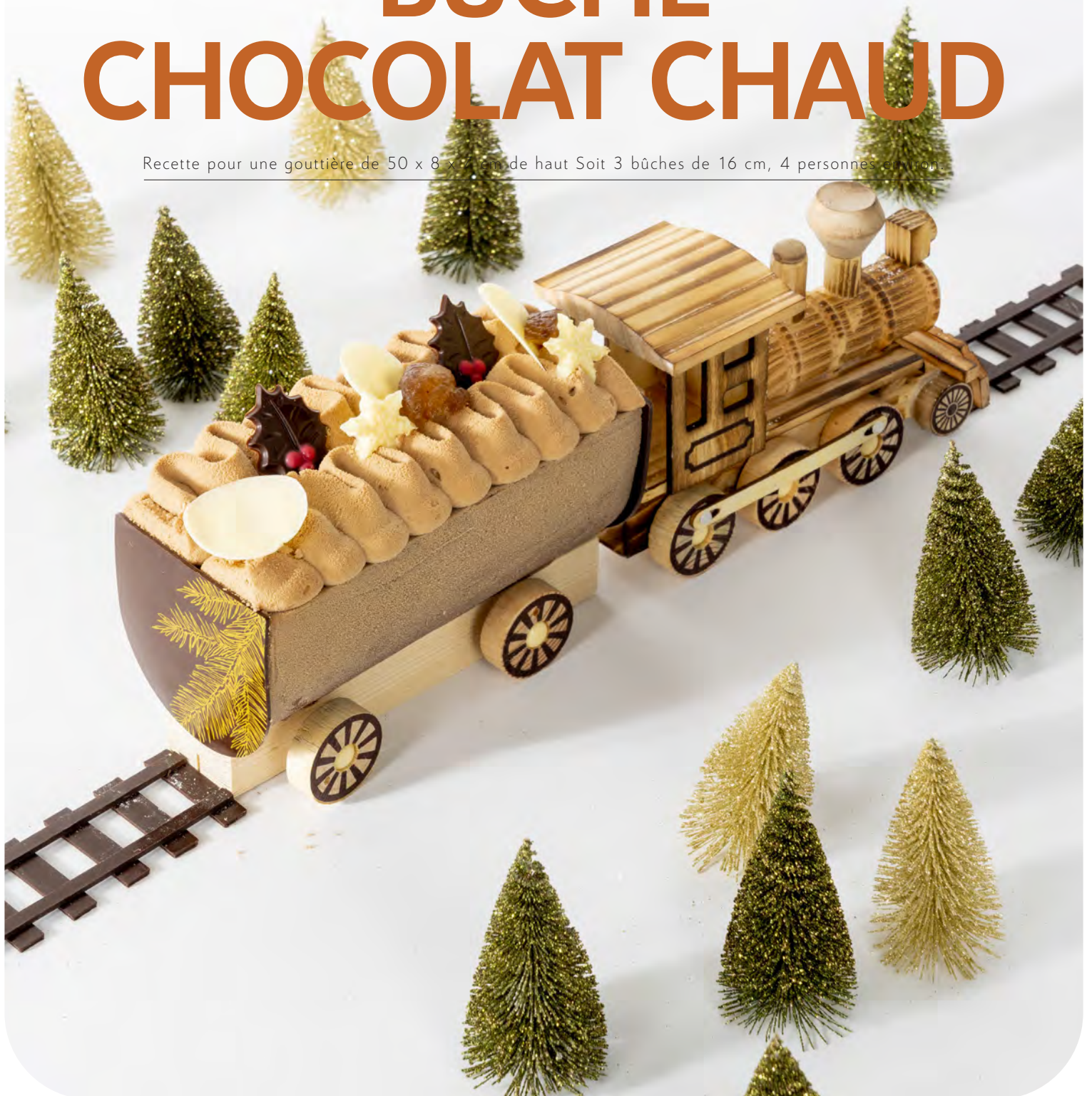
Une moustache qui fait de l'effet ! Réalisez une moustache en chocolat noir en utilisant un modèle de moustache (13 cm de long environ pour la bûche, 4 cm pour une bûchette.

1. Découper le modèle dans une feuille guitare
2. Déposer le patron sur le marbre, étaler dessus du chocolat tempéré
3. Décoller le patron recouvert de chocolat à l'aide d'une pointe de couteau
4. Laisser durcir
5. Retirer la feuille guitare
6. Déposer la moustache sur la bûche

Recette
originale pour
CALLEBAUT

BÛCHE CHOCOLAT CHAUD

Recette pour une gouttière de 50 x 8 x 24 cm de haut Soit 3 bûches de 16 cm, 4 personnes environ



BISCUIT CHOCOLAT

Dans la cuve du batteur, mettre

180 G BLANCS D'ŒUFS

4 G CRÈME DE TARTRE AU CONGÉLATEUR

Monter au batteur, au fouet avec

110 G SUCRE SEMOULE

Monter au batteur, au fouet avec

110 G SUCRE SEMOULE

Dans un cul de poule, mélanger sans monter

120 G ŒUFS

46 G SUCRE SEMOULE

2 G SEL

33 G HUILE DE PÉPINS DE RAISINS

Tamiser puis ajouter

52 G AMIDON DE MAÏS,

52 G FÉCULE DE POMME DE TERRE

9 G LEVURE CHIMIQUE

26 G POUDRE DE CACAO EXTRA

BRUTE CACAO BARRY®

Finir le mélange en incorporant les blancs d'œufs montés

Verser la totalité de la recette dans un cadre flexi-pan 60 x 40 cm Enfourner dans un four ventilé à 185 °C

Baisser de suite à 145 °C et cuire pendant 8 minutes sur une grille

À la sortie du four, placer une feuille de cuisson sur le dessus du biscuit Le retourner sur une plaque

Le laisser refroidir

Stocker au congélateur

PUNCH CACAO

Dans une casserole, porter à ébullition

150 G EAU

60 G SUCRE SEMOULE

Ajouter

15 G POUDRE DE CACAO EXTRA BRUTE

CACAO BARRY®

Réserver

CRÈMEUX NOISETTES

Dans une casserole, porter à ébullition

420 G LAIT

80 G BEURRE

Verser sur le mélange

140 G SUCRE SEMOULE

360 G ŒUFS

Cuire l'ensemble à 85 °C

Ajouter

340 G CHOCOLAT DE COUVERTURE

AU LAIT 845 32,7 %

Mixer à l'aide d'un mixeur à bras

Refroidir le mélange à 4 °C

Ajouter

200 G PURE PÂTE NOISETTES 100 %

Mixer et refroidir rapidement à 4 °C

MOUSSE CHOCOLAT NOISETTES CARDAMOME VERTE

À l'aide d'un rouleau, concasser

3 GRAINES DE CARDAMOME VERTE

Mélanger avec

400 G CRÈME FLEURETTE

Laisser infuser 1 heure au réfrigérateur

Chinoiser

Monter l'infusion au batteur à l'aide d'un fouet

Incorporer délicatement

600 G CRÈMEUX NOISETTES

Réserver

APPAREIL VELOURS LAIT

Dans une casserole, faire fondre à 50 °C

500 G BEURRE DE CACAO DÉSODORISÉ

CACAO BARRY®

Ajouter

500 G CHOCOLAT DE COUVERTURE

AU LAIT 845 32,7 %

Utiliser à 45 °C pour pulvériser

MONTAGE ET FINITIONS

Montage gouttière moulée en chocolat

1. Mouler une gouttière à bûche de 57 cm de long avec du Chocolat de couverture lait 845 32,7 % tempéré
2. Retourner le moule sur une grille
3. Laisser écouler le chocolat
4. Ébarber
5. Une fois le chocolat cristallisé, couper à l'aide d'un cure dent la coque de chocolat tous les 18 cm
6. Laisser cristalliser

Montage de l'insert

1. Détailler la feuille de biscuit chocolat à 57 cm de long
2. Pincer le biscuit à l'aide du punch cacao
3. Étaler 760 g de crémeux noisettes
4. Parsemer 300 g de brisures de marrons Corsiglia
5. Placer 10 minutes au congélateur
6. Rouler le biscuit dans le sens de la largeur afin d'obtenir un boudin de 57 cm de long
7. Placer le biscuit roulé dans une gouttière et réserver au congélateur

Montage de la bûche

1. Dans la gouttière moulée chocolat lait
2. Pocher 500 g de mousse chocolat noisettes cardamome verte
3. Placer l'insert
4. Lisser
5. Placer au congélateur
6. Démouler

Finitions

1. Démouler la bûche
2. Couper les 3 bûches de 18 cm
3. Réaliser une base à l'aide du Chocolat de couverture lait 845 32,7% tempéré
4. Coller les bûches sur chaque base
5. Dresser à la douille Saint Honoré la mousse chocolat noisette cardamome verte
6. Placer au congélateur
7. Pulvériser l'ensemble avec l'appareil velours lait
8. Placer des Embouts de bûche Mona Lisa® de chaque côté
9. Placer des décors en Chocolat blanc W2, des Sablages La Morella, des brisures de marrons Corsiglia et des décorations Mona Lisa®

Recette
originale pour
CALLEBAUT

BÛCHE CADEAU SURPRISE

Recette pour une gouttière de 50 x 8 x 7 cm de haut. Soit 2 bûches de 24 cm, 6-8 personnes en moyenne.



BISCUIT CANNELLE

QUANTITÉ POUR 6 GOUTIÈRES

Blanchir

600 G ŒUFS

avec

420 G VERGEOISE**210 G MIEL DE CHÂTAIGNIER**

Ajouter les poudres tamisées

600 G FARINE**24 G LEVURE CHIMIQUE****12 G CANNELLE EN POUDRE****6 G SEL**

Ajouter le mélange fondu

300 G BEURRE**25 G HUILE**

Étaler le biscuit dans un cadre de 40 x 60 cm

Faire cuire 15 minutes à 170 °C

CROUSTILLANT PRALIN FEUILLETINE™

QUANTITÉ POUR 6 GOUTIÈRES

Tempérer

500 G PRALIN FEUILLETINE™ CACAO BARRY®

avec

50 G CHOCOLAT DE COUVERTURE**AU LAIT MILK DES ALPES 35 %**

Chablonner le biscuit avec une couche de

Pralin Feuilletine™ Cacao Barry®

Conserver au congélateur

Étaler le biscuit dans un cadre de 40 x 60 cm

Faire cuire 15 minutes à 170 °C

MARMELADE D'ORANGES AUX ÉPICES

QUANTITÉ POUR 3 MOULES SPHÈRE

(SILIKOMART SF172) ET 1 FEUILLE DE BISCUIT

Infuser à 60 °C

1000 G PULPE D'ORANGES**2 BÂTONS CANNELLE****6 CLOUS DE GIROFL E****2 G MÉLANGE 4 ÉPICES****1 GOUSSE DE VANILLE**

Infuser pendant 20 à 40 minutes

Filtrer puis ajouter

15 G PECTINE NH**200 G SUCRE**

Porter la pulpe à ébullition

Couler le confit dans 3 moules Sphère Silikomart SF172 (pour une gouttière)

Mettre au congélateur

**GLAÇAGE FAÇON ROCHER,
CHOCOLAT MILK DES ALPES 35 %
& SUCRE PÉTILLANT**

Cuire à 103 °C

225 G EAU**450 G SUCRE****450 G SIROP DE GLUCOSE**

Verser sur

150 G LAIT CONCENTRÉ NON SUCRÉ

Ajouter ensuite

450 G CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT**MILK DES ALPES 35 %**

Ajouter

26 G GÉLATINE EN POUDRE 200 BLOOM**HYDRATÉE AVEC 156 G EAU**

Mixer et réserver au froid pendant 24 heures

Au moment de glacer, chauffer la préparation à 30 °C et la séparer en deux :

- Garder une partie nature
- Dans l'autre partie, ajouter

200 G PRALINÉ GRAINS CACAO BARRY®

Afin de créer un glaçage à deux effets (lisse et rocher) :

- Glacer la bûche sur les 2/3 de la largeur avec le glaçage nature.

- Puis glacer l'autre côté vide avec le glaçage au Praliné Grains Cacao Barry®.

Une fois la bûche entièrement glacée, saupoudrer de 100 g Sucre pétillant enrobé de chocolat Mona Lisa®

**MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
MILK DES ALPES 35 %**

QUANTITÉ POUR 2 GOUTIÈRES

Réaliser une crème anglaise avec

280 G LAIT ENTIER**100 G JAUNES D'ŒUFS****20 G SUCRE SEMOULE****21 G SIROP DE GLUCOSE**

Chinoiser et verser sur

670 G CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT**MILK DES ALPES 35 %****75 G BEURRE DE CACAO MYCRYO CACAO****BARRY®**

À 35 °C, ajouter

560 G CRÈME LIQUIDE 35 % M.G.**MONTÉE SOUPLE****CRÈME MONTÉE À LA CANNELLE**

Porter à ébullition

400 G CRÈME 35 % M.G.**4 G CANNELLE EN POUDRE**

Verser sur

180 G CHOCOLAT BLANC WHITE NUIT**BLANCHE 37 %**

Ajouter

6 G GÉLATINE 200B EN POUDRE RÉHYDRATÉE**AVEC 36 G EAU FROIDE**

Mixer

Ajouter en mixant

400 G CRÈME 35 % M.G.

Bien émulsionner

Réserver au froid pendant 12 heures

Foisonner légèrement avant utilisation

MONTAGE ET FINITIONS

1. Chablonner le biscuit avec une couche de croustillant
2. Retourner le biscuit et étaler le reste du confit dessus
3. Découper les bandes dans le biscuit (voir tableau)
4. Coller les sphères de confit t congelées sur les bandes de biscuit
5. Garnir la gouttière à mi-hauteur et la chemiser avec la mousse au chocolat au lait Milk des Alpes 35 %
6. Placer le biscuit retourné dans la gouttière et appuyer légèrement pour enlever les bulles d'air
7. Placer au congélateur
8. Démouler et glacer, d'abord avec le glaçage nature, puis le glaçage au Praliné Grains Cacao Barry®
9. Saupoudrer de Sucre pétillant enrobé de chocolat Mona Lisa®
10. Décorer avec des rosaces de Chantilly à la Cannelle et les Décorations de saison Mona Lisa®

Recette
originale pour
CORSIGLIA

BÛCHE MARRONS ET BAIES SAUVAGES



BISCUIT VIENNOIS

102 G JAUNE D'ŒUF

195 G ŒUFS ENTIERS

152 G SUCRE (1)

121 G BLANC D'ŒUF

50 G SUCRE (2)

18 G FARINE T55

QS PUNCH VANILLE CHÂTAIGNES

125 G CRÈME DE MARRONS

125 G SIROP À 30°

25 G PURÉE DE CITRON

Monter les jaunes d'œufs, les œufs et le sucre (1). Battre les blancs d'œufs en ajoutant progressivement le sucre (2). Mélanger les blancs battus avec l'autre mélange et terminer en ajoutant la farine tamisée.

BAIES CONFITES

32 G GLUCOSE

62 G SUCRE (1)

195 G PURÉE DE FRAMBOISES

132 G PURÉE DE MÛRES

173 G PURÉE DE MYRTILLES

11 G DE SUCRE (2)

7 G PECTINE NH

24 G DE MASSE GÉLATINE

Faire fondre les purées de fruits, le sucre (1) et de glucose, à frémissement ajouter

le sucre (2) prémélangé avec la pectine NH, porter à ébullition et laisser prendre au frais.

CRÈME DE CHÂTAIGNES À LA VANILLE

330 G CRÈME 3%

95 G JAUNE D'ŒUFS

50 G SUCRE

30 G GÉLATINE

50 G PÂTE DE MARRONS

QS VANILLE

Faites infuser la gousse de vanille, après l'avoir fendue, dans la crème chaude. Porter à ébullition. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, refroidir et faire épaissir à 84°C.

Ajouter la gélatine et le mélange de pâte de marrons pour parfaire la texture.

SUPRÊME DE MARRON

125 G PÂTE DE MARRONS

150 G CRÈME DE MARRONS

75 G PURÉE DE MARRONS

1 P GOUSSE DE VANILLE

Faites infuser la gousse de vanille, après l'avoir fendue, dans la crème chaude. Porter à ébullition. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, refroidir et faire épaissir à 84°C.

Ajouter la gélatine et le mélange de pâte de marrons pour parfaire la texture.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT

113 G CRÈME 35 %

155 G CHOCOLAT NOIR 70 %

13 G SUCRE INVERTI

293 G CRÈME (2)

13 G DE GLUCOSE

Bouillir la crème, le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu, former une émulsion lisse. Ajouter la crème liquide froide (2).

Mélanger au batteur. Laisser reposer au réfrigérateur, de préférence pendant 12 heures.

GANACHE MONTÉE VANILLE

113 G CRÈME 35 %

13 G SUCRE INVERTI

13 G DE GLUCOSE

152 G CHOCOLAT BLANC

290 G CRÈME (2)

QS VANILLE

Bouillir la crème, le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu, former une émulsion lisse. Ajouter la crème liquide froide (2).

Mélanger au batteur. Laisser reposer au réfrigérateur, de préférence pendant 12 heures.

GÂTEAU TENDRE NOISETTES

280 G NOISETTES GRILLÉS

225 G SUCRE

115 G BEURRE

415 G D'ŒUFS ENTIERS

90 G BLANC D'ŒUFS

55 G SUCRE

Griller les noisettes au four, refroidir. Dans un robot culinaire, mélanger les noisettes et le sucre, ajouter lentement l'œuf entier à température ambiante, ajouter le beurre fondu.

En même temps, faire une meringue française avec le blanc d'œuf et le sucre, commencer à fouetter le blanc d'œuf puis ajouter le sucre petit à petit, mélanger délicatement les deux mélanges puis étaler dans un cadre, cuire au four à 175°C pendant 16 minutes.

SABLÉ PRESSÉ

105 G CACAO STREUSEL

80 G CHOCOLAT NOIR

65 G ÉCLAT D'OR

1 G SEL

Préparer le streusel au chocolat à l'avance, puis faites fondre le chocolat, mélanger le streusel au chocolat avec l'Eclat D'or, utiliser immédiatement.

MONTAGE

imbiber le biscuit viennois avec le sirop de châtaigne vanillé, placer au congélateur, couler 200g de baies confites, remettre au congélateur. Appliquer une autre couche de crème de marrons à la vanille et remettre au congélateur. Enfin, appliquer une couche de ganache fouettée au chocolat et remettre au congélateur.

Assembler 4 feuilles ensemble puis découper des bandes selon votre moule.

Fouetter la ganache fouettée à la vanille puis insérer les bandes de biscuit viennois avec le gâteau tendre aux noisettes et la base croustillante, congeler immédiatement.

Recette
originale pour
CORSIGLIA



LE COLLOBRIER

CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA FACOR

250 G DE PURÉE DE MARRONS CORSIGLIA

250 G DE CRÈME DE MARRONS CORSIGLIA

500 G DE PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA

500 G DE BEURRE

120 G DE JAUNES D'ŒUFS

500 G DE MERINGUE ITALIENNE

250 G DE CRÈME FLEURETTE

Il est utile d'employer de la purée de marrons pour augmenter le goût et la saveur du marron, sans pour cela sucrer la recette.

MADELEINE AUX MARRONS

720 G DE PÂTE DE MARRONS CORSIGLIA

260 G DE BEURRE

340 G D'ŒUFS ENTIERS

110 G DE JAUNES D'ŒUFS

70 G DE BLANCS D'ŒUFS NON MONTÉS

15 G DE POUDRE À LEVER

200 G DE BLANCS D'ŒUFS MONTÉS

Cette recette donne 2 feuilles de 850 g.

BISCUIT CHOCOLAT

125 G DE PÂTE D'AMANDES

200 G DE JAUNES D'ŒUFS

50 G D'ŒUFS ENTIERS

40 G DE CACAO EN POUDRE

60 G DE COUVERTURE FONDUE

145 G DE BEURRE

150 G DE BLANCS D'ŒUFS

80 G DE SUCRE

Cette recette donne 1 feuille de 850 g.
Cuisson lente avec humidité.

INFUSION AUX AMANDONS D'ABRICOTS

500 G D'AMANONS D'ABRICOTS

FRAÎCHEMENT ÉMONDÉS ET

“GROSSIÈREMENT” HACHÉS

750 G DE LAIT

750 G DE CRÈME

Faire bouillir le lait et la crème et rajouter les amandons.

Laisser infuser 24 heures au frais (de +3 à +5°).

CRÈME AU LAIT D'AMANONS D'ABRICOTS

1 L D'INFUSION D'AMANONS D'ABRICOTS

100 G DE PÂTE D'AMANDES

160 G DE LAIT

260 G DE SIROP D'ORGEAT

8 FEUILLES DE GÉLATINE

Chinoiser et presser les amandons, afin d'extraire le maximum de parfum. 260 g de crème fouettée.

Laisser infuser 24 heures au frais (de +3 à +5°).

FINITION

Glacer l'entremet avec une ganache au lait concentré.

Poser sur l'entremet, une pâte de marrons étalée à 2 mm et velouter au chocolat lait.

Décorer avec bogues de marrons en sucre filé et marrons décors.

Recette
originale pour
PÂTISSIERS
DANS
LE MONDE



CACHE NOISETTES

Recette calculée pour une gouttière de 48cm de long sur 8cm de large

SORBET FRAMBOISE

1KG PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT

280 G SUCRE

90 G GLUCOSE ATOMISÉ

445 G EAU

5 G STABILISATEUR À SORBET

Chauffer l'eau à 30°C.

Ajouter le glucose et $\frac{3}{4}$ du sucre.

Mélanger le stabilisateur avec $\frac{1}{4}$ du sucre restant et l'ajouter à 40°C.

Faire bouillir le tout.

Refroidir rapidement le sirop et laisser mûrir 4h minimum au réfrigérateur.

Mélanger la purée de framboise RAVIFRUIT dégelée entre 0 – 5°C avec le sirop, mixer et turbiner aussitôt.

PARFAIT NOISETTE

160 G SUCRE

145 G JAUNES D'ŒUFS

25 G SUCRE INVERTI

600 G CRÈME MONTÉE À 35 %

135 G PÂTE DE NOISETTES 100 %

Caraméliser dans une casserole les amandes hachées grillées avec le sucre.

Refroidir le tout sur une grille avec une feuille de silicone.

Pocher à 85°C le sucre, le sucre inverti et les jaunes d'œufs.

Refroidir au batteur avec le fouet en Vitesse Moyenne.

Mélanger la crème montée avec la pâte de noisette, ajouter le mélange froid (jaune, sucre et sucre inverti).

Terminer avec les amandes hachées caramélisées, garnir aussitôt à 80 % dans des moules inserts en silicone à bûche.

Laisser durcir au surgélateur.

COULIS FRAMBOISE

330 G PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT

80 G SIROP (40G EAU-40G SUCRE)

20 G SUCRE INVERTI

Dégeler la purée de framboise Ravifruit entre 0 et 5°C.

Chauffer le sirop à 30°C, faire fondre le sucre inverti dedans, ajouter la purée de framboise Ravifruit, mixer au mixeur à main, réserver au réfrigérateur.

FONDANT NOISETTE

140 G PÂTE DE NOISETTE 100 %

25 G SUCRE

50 G COUVERTURE CHOCOLAT LAIT

20 G COUVERTURE CHOCOLAT NOIR

Faire fondre les 2 couvertures de chocolat à 40°C, ajouter la pâte de noisette et la praline noisette.

Verser ce mélange liquide sur le parfait noisette congelé.

Laisser durcir au surgélateur.

GLAÇAGE FRAMBOISE

450 G PURÉE DE FRAMBOISE RAVIFRUIT

250 G EAU

160 G GLUCOSE

130 G SUCRE

5 G PECTINE NH

Chauffer à 50°C la purée de framboise Ravifruit, l'eau et le glucose.

Ajouter en fouettant le mélange sucre et pectine.

Bouillir le tout.

Refroidir à 4°C pendant 4h minimum.

Réchauffer, mixer et utiliser entre 50 et 60°C (glacage pistolet).

ASSEMBLAGE

Masquer le moule à bûche de sorbet framboise.

Verser le coulis framboise. Incorporer le parfait noisette congelé.

Fermer avec le sorbet framboise. Laisser durcir au surgélateur.

Démouler, glacer au pistolet, décorer.

Recette
originale pour
PÂTISSIERS
DANS
LE MONDE



KEYLIME ICE

Recette calculée pour une gouttière de 48cm de long sur 8cm de large

PÂTE SABLÉE

150 G BEURRE TEMPÉRÉ

70 G SUCRE GLACE

20 G ŒUFS ENTIERS

250 G FARINE

2 G SEL

5 G ZESTES CITRONS JAUNES

Prendre tous les ingrédients à température ambiante et les mélanger au batteur avec la feuille pendant 1 mn.

Filmer la pâte et la laisser reposer au réfrigérateur 1h minimum.

Étaler la pâte sur 3mm d'épaisseur et détailler des rectangles de 48cm de long sur 7cm de large et cuire à 170°C pendant 10mn.

CRÉMEUX DE KEY LIME

200 G PURÉE DE KEY LIME RAVIFRUIT

60 G JAUNES D'ŒUFS

250 G LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

Mélanger au fouet les 3 ingrédients, verser dans une casserole et cuire à 85°C.

Laisser refroidir.

Verser dans un insert à bûche au $\frac{3}{4}$ et laisser durcir au surgélateur.

CONFIT CLÉMENTINE DE CORSE

220G PURÉE CLÉMENTINE DE CORSE RAVIFRUIT

50 G GLUCOSE ATOMISÉ

60 G SUCRE

4 G PECTINE NH

Chauffer la purée de Clémentine de Corse Ravifruit à 40°C et ajouter le glucose atomisé, mélanger au fouet.

A 50°C ajouter le mélange sucre pectine NH, bien mélanger et cuire à 85°C pendant 1mn.

Refroidir à 4°C.

Mélanger pour lisser.

Verser sur le crémeux key lime et laisser durcir au surgélateur.

SORBET PLEIN FRUIT KEY LIME

1 KG PURÉE DE KEYLIME RAVIFRUIT

665 G SUCRE

170 G GLUCOSE ATOMISÉ

50 G FIBRE VÉGÉTALE

1020 G EAU

12 G STABILISATEUR À SORBET

Chauffer l'eau à 30°C.

Ajouter le glucose, la fibre et $\frac{3}{4}$ du sucre.

Mélanger le stabilisateur avec $\frac{1}{4}$ du sucre restant et l'ajouter à 40°C.

Faire bouillir le tout.

Refroidir rapidement le sirop et laisser mûrir 4h minimum au réfrigérateur.

Mélanger la purée de Key Lime RAVIFRUIT dégelée entre 0 – 5°C avec le sirop, mixer et turbiner aussitôt.

GLAÇAGE CLÉMENTINE DE CORSE

350 G PUREE CLÉMENTINE DE CORSE RAVIFRUIT

130 G EAU

130 G GLUCOSE

6 G PECTINE NH

100 G SUCRE

Verser dans une casserole, la purée clementine de Corse, l'eau et le glucose.

Mélanger le sucre et la pectine NH.

Verser sur le mélange liquide chauffé à 45°C.

Faire bouillir l'ensemble.

Utiliser le glaçage à 35°C.

MERINGUE KEY LIME DESSUCRÉE

40 G PURÉE DE KEY LIME RAVIFRUIT

290 G GLUCOSE BOUILLANT

60 G SUCRE INVERTI

130 G BLANCS D'ŒUFS

Dans un batteur verser les blancs et le sucre inverti, faire tourner en petite vitesse.

Faire bouillir le glucose avec la purée de Key lime, verser sur le mélange blanc et sucre inverti.

Faire tourner en vitesse moyenne jusqu'à refroidissement.

ASSEMBLAGE

Mouler le sorbet Key lime dans un moule à bûche.

Ajouter l'insert crémeux Key Lime et confit clémentine de Corse.

Lisser au 9/10^{ème} de sorbet key lime.

Ajouter la semelle de sablée. Laisser durcir au surgélateur.

Démouler, glacer avec le pistolet en fine couche.

Terminer avec la meringue et les décors.



Voyage de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie en Equateur

Texte et photos de Nico Regout - Vice-Présidente de l'AFCC

Nous sommes partis le 11 juillet 2023 à la découverte de l'Equateur pour un voyage de 12 jours réservé aux Académiciennes, Académiciens et leurs conjoints.



Guayaquil

Ce merveilleux voyage, au départ de la capitale Quito jusqu'à Guayaquil, capitale économique, fut d'une grande richesse et difficile à résumer en un article. Il va me falloir faire des choix parmi ce périple intense qui ne nous a laissé que peu d'heures de sommeil mais cela en valait la peine.

En voici un avant-goût : Cette aventure s'est déroulée au travers d'un riche parcours allant à la rencontre des centres historiques, des musées, de la richesse exceptionnelle de la faune et de la flore, des paysages féériques le long de la cordillère des Andes, des volcans, du Pacifique et ses baleines, de la découverte de la ligne équinoxiale, des communautés indigènes, de la diversité de l'artisanat et des produits phares de la crevette à la rose, de la vanille à la fraise. Sans oublier des acteurs principaux, ceux du cacao, du chocolat, de la confiserie et de la pâtisserie.

Chaque jour nous a également apporté son lot de richesses en découvrant la gastronomie artisanale simple et goûteuse et celle très innovatrice et raffinée qui mériterait vraiment des étoiles !

Le premier jour de notre arrivée à Quito nous avons fait la connaissance de notre guide Wim Theunis, belge marié à une Équatorienne qui nous a accompagnés durant tout notre parcours.

Ses connaissances exceptionnelles ont agrémenté tous nos trajets en bus et nos nombreuses visites. Il a été un atout précieux ayant contribué à la réussite de notre voyage.

Grâce au parcours à la rencontre du monde politique, culturel, culinaire, artisanal et industriel du cacao et du chocolat nous avons eu de nombreuses occasions de faire connaître notre engagement sur le Bilan carbone du cacao du cacao au chocolat.

A chacun de ces contacts intéressants, Nous n'avons pas manqué de faire signer notre affiche éditée tout spécialement en Espagnol pour ce voyage. (revue MCCG n°512)



Republica del Cacao

A Quito, nous sommes tombés directement dans le cacao et le chocolat avec la visite de la fabrique de Republica Del Cacao faisant partie du groupe Bongrain et Valhrona.

En introduction, nous avons suivi une présentation des valeurs de cette société en 4 mots : Cacao fins, excellence, communautés et authenticité.

Les achats des fèves s'opèrent principalement à Vines et exclusivement de fèves de Nacional Equateur.

Tous les ingrédients pour la fabrication du chocolat sont sourcés localement.

Les collectes se font au travers de différentes communautés locales.

La qualité des ingrédients est garantie sans cacaos issus d'hybrides hyperproductifs ou d'OGM.

La vérité est expliquée aux clients au travers de "StoryTelling", histoires véridiques et workshops.

Nous avons visité les ateliers où l'hygiène

était parfaitement respectée. Moderne, toute l'installation fonctionne à l'électricité pour la réalisation d'une production de 1000 tonnes/an. 60 personnes travaillent pour le groupe en Equateur. En plus du pays d'origine, l'exportation est réalisée dans 20 pays. Notre visite s'est terminée comme il se doit par une dégustation de différentes origines.

La Garden Party à l'Ambassade de France le 13 juillet (pour fêter le 14 juillet, un peu en avance) fût un moment inoubliable !



Buffet gourmandises de l'Académie

L'Académie fait partie des sponsors et grâce à Jean-Paul Burrus, (Académicien à qui nous devons la grande partie de l'organisation de notre voyage), nous avons eu à notre disposition une grand table qui nous était réservée pour y réaliser un superbe buffet de chocolats et confiseries réalisés par nos meilleurs artisans.

Nous avons rencontré de nombreuses personnalités dont l'ambassadeur de France en Equateur, son Excellence Frédéric Desagneaux.



Son Excellence Frédéric Desagneaux

En fin de journée nous avons soupé au restaurant Marcus, digne d'un étoilé qui est une école de formation pour la restauration de l'Université San Francisco de Quito (USFQ).

Les jours suivants nous avons visité la ville de Quito : Son centre colonial patrimoine mondial de l'Unesco, l'Archevêché, la Grande Place, l'église El Sagrario, l'église de la Compania de Jésus impressionnante par son volume d'or peut être unique au monde, la place Saint François etc. et point culminant de cette randonnée dans cette ville magnifique le Mont Panecillo dominé par la Vierge Aillée qui veille sur la ville.



La vierge aillée

Au centre-ville, une petite escale gourmande chez "Cyril" (élève de Yves Thuries) qui possède des boulangeries-pâtisseries parmi les plus prestigieuses d'Equateur.

Un moment de pause bien mérité nous a permis de nous attabler dans l'atelier artisanal de Republica Del Cacao et pour y déguster leurs spécialités de boissons glacées au chocolat.

Les parcours suivants nous sortent de la ville en allant vers le nord en passant par Quisato, la ligne Équinoxiale proche du volcan Cayambe. Nous faisons une escale importante au Museo Solar. Nous allons à la rencontre de cette célèbre ligne invisible la plus importante de notre planète. Ligne imaginaire équidistante du pôle Nord et du pôle

Sud et la parallèle unique de latitude 0°. Pour les chercheurs de ce site, la carte du monde devrait s'inverser de l'horizontale à la verticale avec comme centre de référence l'Equateur comme méridien 0°.



Sur la latitude zéro

C'est assez logique mais les cartes de la terre devraient être entièrement modifiées et l'hémisphère nord ne serait plus la référence avec notre méridien 0° celui de Greenwich existant depuis 1884 ! (Voir www.oriensgeovision.org)

Ensuite nous avons parcouru les serres et plantations de roses et de fleurs dont le gerbera. Les roses de toutes les couleurs naturelles ou fluos (pouvant devenir lyophilisées) sont un des fleurons des exportations équatoriales. Les serres visitées appartiennent à la société Rosadex.



Rosadex

Le déjeuner fut programmé dans le cadre enchanteur de l'Hacienda Compania de Jésus faisant partie du patrimoine de Rosadex. Ces beaux bâtiments accueillent en permanence des expositions de bouquets et de montages floraux avec les roses comme actrices principales.



Inti Nam

Avant de quitter Quito et de prendre notre vol vers Guayaquil, nous nous rendons sur la ligne équinoxiale de Inti Nam. Lieu très touristique qui permet d'expérimenter la latitude 0° et de découvrir les 4 différentes régions du pays et leurs cultures indigènes respectives.



Arrivée à Guayaquil

Le lendemain, nous sommes allés visiter San Fernando, l'Hacienda de Jean-Paul Burrus (groupe Salpa), située à Balao Grande dans la région de Guayaquil, guidés par Neil Chiquet directeur du site.



**Arrivée
à San Fernando**

Nous entrons dans une région tropicale proche de l'océan Pacifique avec des micro-climats qui changent rapidement. La différence avec la première partie de notre parcours, bordé par la Cordillères des Andes, est très brutale au niveau du climat dominé par une très forte chaleur et une humidité oppressante.

L'hacienda et son terroir représentent 590 hectares de plantations diverses : principalement des cacaoyers mais également un impressionnant jardin d'Eden comptant diverses variétés d'arbres fruitiers et d'une zone de plusieurs hectares non cultivée et restée boisée pour protéger la diversité animale et végétale.

Les plantations sont certifiées Rainforest et sont contrôlées régulièrement par Ecocert.



Cabosses hybrides

En moyenne une centaine de personnes y travaillent variant selon les saisons. L'hacienda et son terroir ont été acquis il y a 10 ans dans un état proche de l'abandon. A l'origine il n'existait que des plantations de CCN51 plantées sur une zone de plaines. De nos jours les parcelles n'ayant pas subi de déforestation sont classées agricoles. Un gros travail d'aménagement et de restauration a été effectué pour réhabiliter les anciennes plantations et de nouveaux plans ont augmenté la surface cultivée. Il y a 6 ans une



Cabosse National

parcelle de 60 hectares de Nacional Equateur a été ajoutée. Des plantations de bananes plantains donnent de l'ombre aux nouvelles plantations et les arbres de plus de 30 ans sont rajeunis en éliminant la partie aérienne et en laissant le rejet se développer. Toutes les tailles sont effectuées à la main. Les fumigations s'effectuent à l'aide de grands drones pour éviter au personnel tout risque de contamination. Cette innovation permet aux travailleurs d'éviter un travail pénible et nocif, munis de masques et de gants. Nous avons visité la pouponnière, la reproduction se faisant sous forme de greffes.



Pouponnière

Les plantations de bananiers, les traitements des récoltes, post-récoltes et le nettoyage hydrique sont également impressionnants et à la pointe du progrès.

Un démarrage de culture de la crevette d'eau douce est aussi à l'essai.

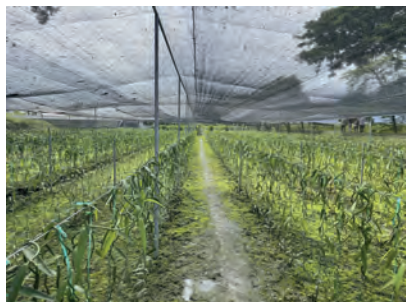
Nous avons parcouru avec émerveillement le magnifique jardin d'arbres fruitiers aromatiques et médicinaux avec pour nous guider des pancartes explicatives plantées devant chacune des espèces.



Corombola

Promenade agréable à travers des figuiers, cerisiers, manguiers, jacquiers, citronniers, corossoliers, pommiers roses, cocotiers, arbre aux fruits du dragon (pitahaya), corombola, caféiers et beaucoup d'autres espèces, sans

oublier de grandes plantations de vanille. C'est également un endroit de formation pour mieux connaître les diverses variétés plantées sur ce site.



Vanille

Le produit des cultures permet largement d'alimenter en fruits les besoins du restaurant de l'entreprise.

Le côté éthique développé en faveur des travailleurs est aussi un modèle à suivre : Comme des formations sur leurs métiers et leurs droits, un encadrement médical, un salaire supérieur au smic Equatorien, une sécurité sociale, travail de 5 jours semaines, vacances et restauration gratuite.

Partout durant notre visite nous avons été accueillis chaleureusement avec des visages souriants qui ne trompent pas.



Katherine à San Fernando

L'étape suivante, fut la suite de la récolte de cabosses de San Fernando. Nous nous retrouvons à Los Rios au centre de fermentation et de séchage. Les fèves écabossées et le mucilage

arrivent le matin dans des caisses. Le contenu est ensuite déversé à même le sol et recouvert de bâches durant 4 jours. La température de cette phase anaérobie montera à près de 60°.



Début de la fermentation

Ensuite les bâches sont enlevées, les fèves sont étalées sur le sol pour être mélangées régulièrement par des machines. La durée de cette étape est en moyenne de 3 jours et plus par temps trop frais.



Aire de Fermentation

Le contrôle de l'évolution de la fermentation s'effectue plusieurs fois par jour, manuellement jusqu'au résultat satisfaisant de celle-ci. Les fèves prêtes et bien fermentées sont transportées également mécaniquement jusqu'à l'aire de séchage.

Un premier séchage s'effectue durant 3 jours et les fèves sont remuées toutes les heures par des machines. Ensuite, nouveau déplacement vers le site d'affinement. Le tout pour arriver à 7 % d'humidité. Un triage et un calibrage des fèves seront les étapes ultimes.



Séchage

Le niveau de la mécanisation est très impressionnant et a permis d'alléger le travail lourd du personnel sans diminuer le nombre d'emplois. Du personnel spécialisé très qualifié est indispensable pour la gestion des machines et le contrôle du bon déroulement de toutes les étapes du post récolte.

La dernière étape est la fumigation. Le tonnage annuel de cacao traité est de 1200 tonnes. Le tout est stocké en sacs sur place dans un bel espace. Les fèves de l'Hacienda ne sont pas vendues à l'extérieur et sont destinées à l'usage exclusif des entreprises chocolatières du groupe Salpa. La partie cacao s'est terminée par une dégustation à l'aveugle des deux variétés produites par San Fernando : le CCN51 et la National Equateur.



Dégustation à l'aveugle

Nous savions déjà que toutes les

étapes du post récolte étaient de hauts niveaux ce qui laissait supposer un bon résultat organoleptique. En effet la différence entre les liqueurs et le chocolat étaient peu marquée. Les différents échantillons furent difficiles à départager étant tous d'une belle qualité. Seuls deux d'entre nous ont pu repérer le Nacional !



Musée National du Chocolat

Les jours suivants, nous avons visité le Musée National du Chocolat de Guayaquil qui retrace l'histoire du cacao et du chocolat Equatorien. Le berceau mondial du cacao a été découvert à Palanda en Amazonie. Les traces provenant de breuvages de cacao laissées dans des poteries datent de 5300 ans.



Timbres cacao

Dans la petite chocolaterie de Jean Paul Burrus, nous avons découvert et dégusté les produits de l'Atelier de San Fernando.

Toujours au centre-ville, nous avons rendez-vous avec Aprocafa: L'Association des Producteurs de Cacaos Finset d'Arômes qui nous ont organisé des visites et des présentations. On commence par, Single Origins del Ecuador, une fabrique productrice de couvertures de masse pour les chocolateries industrielles, artisanales ou de grandes marques. Le rendement est d'une tonne par heure de liqueur ou de masse et bientôt ils doubleront leur volume. Ils travaillent pour des sociétés comme Nestlé, Republica del Cacao, Valhrona ...



Il y a deux lignes de productions pour la sous-traitance et les produits finis. Les clients peuvent apporter la matière première et la transformer eux-mêmes. D'autres choisissent d'avoir un envoi direct de chocolat sous forme liquide ou semi élaborée. Nous avons eu une présentation de l'Hacienda "San José" qui fait fabriquer sa couverture à partir des fèves de leur propre plantation. L'usine voisine, "Tulicorp" est spécialisée dans les produits finis. Cette société existe depuis 3 générations et fabrique principalement du chocolat traçable et durable avec uniquement les fèves de cacao Arriba Nacional Equateur. C'est la première compagnie de chocolat fin en Equateur.



Iguanes et tortues

Dans le centre-ville, un passage obligatoire et inoubliable est celui du parc Centenario ou parc aux iguanes. Cette espèce de gros lézards a une origine préhistorique. On peut les voir en liberté totale dans leur espace, qu'ils ne quittent jamais. Heureusement car le parc est entouré par une circulation dense ! Ces animaux fascinants sont accompagnés de belles petites tortues d'eau douces avec lesquelles ils font bon ménage comme avec nous les humains si nous les respectons.



Tortues

Nous avons également visité un des "Ateliers Gourmandise" d'Yves Thuries pour y découvrir un choix appétissant de chocolats, de pâtisseries, de biscuiteries et de pains. Ces belles boutiques et salons de dégustation sont l'œuvre exclusive du travail de Catherine Burrus qui s'occupe de la création et du développement de ces espaces de pure gourmandise en Equateur.



Signature de l'affiche par Catherine Burrus

Notre séjour se termine par une journée détente à Salinas dans la Peninsula pour y découvrir les baleines à bosses. Nous sommes tous montés à bord d'un bateau et partis au large à la découverte de ces merveilleux mammifères parmi les plus grand du monde et d'une moyenne de 15 m de long et de 40 tonnes.

Ballet des baleines à bosse

C'est la période juillet/août la meilleure pour les observer. Solitaires ou en groupes leurs ballets sont impressionnants et difficiles à capturer photographiquement.



Fous de Bassan à pieds bleus

Avant de repartir vers la France une dernière découverte, celle du parc Historico de Guayaquil. Rencontre avec la faune et la flore dans un décor reconstituant l'ancienne ville. Les animaux sont en liberté sauf ceux qui sont soignés ou nécessitent une grande protection. Le but étant de faciliter la reproduction de toutes ces espèces endémiques.

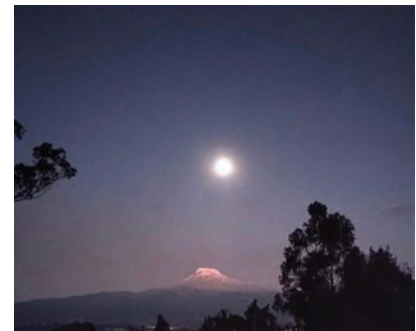


Perroquet vert d'Equateur



Pecari de Collar

Tout voyage à une fin et le compte rendu de ce voyage en laissera une trace sans fin ■.



Le volcan Cotopaxi Quito



THE ITALIAN
WAY TO LIVE
DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

20-24 JANVIER 2024
PARC DES EXPOSITIONS
DE RIMINI, ITALIE

45^{ème} Salon International
De La Production Artisanale De Gelato,
Pâtisserie, Boulangerie Et Du Café



sigep.it

ORGANISÉ PAR

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

EN COLLABORATION AVEC



ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY

madeinitaly.gov.it

Italian Capital of Culture Candidate City 2026
rimini

Contacts pour infos et billets gratuits: AeP Consultants - Angelo Pavone - angelopavone@aepconsultants.com

TOUTE L'ACTUALITÉ DE VOTRE PROFESSION

RETROUVEZ NOS PRINCIPALES RUBRIQUES

- ◆ Les Actus'Choc
- ◆ À la rencontre de...
- ◆ Le dossier
- ◆ Tours et détours
- ◆ Sur le grill
- ◆ L'invité(e) de Choc
- ◆ L'entreprise

Et encore d'autres
à découvrir...



**ABONNEMENT
COMPLET 1 AN**

ABONNEMENT FRANCE

70 €

J'adhère à cette offre

VOS COORDONNÉES

Madame Monsieur Mademoiselle

Société.....

Nom.....

Prénom.....

Adresse.....

Code postal Ville

Téléphone.....

E-mail

À retourner dûment rempli et accompagné de votre règlement par chèque bancaire libellé à l'ordre des Éditions de la Confiserie
64, rue de Caumartin - 75009 Paris - Tél. : 00 33 (0)6 17 15 80 24 - l.jegou@chocolat-confiserie-magazine.com
Vous recevrez une facture acquittée

Étreinte

collection



pour une
Saint-Valentin
qui met à l'honneur
et la *féminité*

boutique.embaline.com

108 Avenue Albert Thomas
70800 Saint-Loup-sur-Semouse
Tél : 03 84 94 11 44
contact@embaline.com

Retrouvez-nous sur les
réseaux sociaux



Et du
21 au 24 janvier 2024
sur le salon
Europain
stand N68



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Embarquez à bord de l'Express de Noël !

CINQ BÛCHES IMAGINÉES PAR QUATRE MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE



CADEAU SURPRISE
& CASSE-NOISSETTES
Philippe Bertrand
MOF Chocolatier Confiseur

CHOCOLAT CHAUD
Emmanuel Ryon
MOF Glacier & Champion du Monde
de Pâtisserie

L'EXPRESS DE NOËL
Laurent Duchêne
MOF Pâtissier

PETIT BISCUIT
Jean-Michel Perruchon
MOF Pâtissier

3 FORMATS
entremets,
bûchette
& bûche



Téléchargez votre carnet de recettes



bit.ly/buches_23

Partagez vos créations avec le hashtag
#chocolateacademy

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

