

JEAN-PHILIPPE DARCIS & NOËMIE HONIAT
DUO DE CHOC-OLAT
30 RECETTES DE PÂTISSERIE AU CHOCOLAT

PHOTOGRAPHIES DE FRÉDÉRIC LAMBERT

Racine

SOMMAIRE

7	Préface d'Angelo Musa	
7	Préface de Philippe Blin	
9	Avant-propos de Jean-Philippe Darcis	
10	Avant-propos de Noémie Honiat	
12	Mon éclair yuzu-basilic et chocolat	<i>Jean-Philippe</i>
16	Les soufflés légers au chocolat	<i>Jean-Philippe</i>
18	Ma tartelette au chocolat, au spéculoos et au caramel	<i>Jean-Philippe</i>
22	Les marshmallows façon Jean-Phi	<i>Jean-Philippe</i>
24	La crème brûlée romantique	<i>Noémie</i>
26	Le vacherin au chocolat	<i>Noémie / Jean-Philippe</i>
28	Le Saint-Honoré chocolat-café	<i>Jean-Philippe</i>
32	Les religieuses florales	<i>Noémie</i>
34	Le sablé breton chocolaté	<i>Noémie / Jean-Philippe</i>
36	Le merveilleux de mon ami Dimitri	<i>Jean-Philippe</i>
38	Les truffes au thym citronné	<i>Noémie / Jean-Philippe</i>
40	Les crêpes gourmandes	<i>Noémie / Jean-Philippe</i>
42	Le macaron oriental	<i>Noémie / Jean-Philippe</i>
46	Les verrines panna'nanas	<i>Noémie</i>
48	Les madeleines royales	<i>Noémie</i>

50	Le délice exotique	<i>Noémie</i>
54	Le sablé abricot-romarin	<i>Noémie</i>
56	Les religieuses chocolat-passion	<i>Jean-Philippe</i>
60	Le choc'orange	<i>Jean-Philippe</i>
64	La soupe au chocolat et ses îles flottantes	<i>Noémie / Jean-Philippe</i>
66	Mon gâteau chocolat-noisette	<i>Jean-Philippe</i>
70	La corne d'abondance au chocolat et ses choux Chantilly	<i>Noémie / Jean-Philippe</i>
74	La fraîcheur banana!	<i>Noémie</i>
76	Le millefeuille choco-framboise	<i>Noémie / Jean-Philippe</i>
80	Les verrines chocotoubou / choco tout beau	<i>Noémie</i>
82	Les macarons chocolat-framboise	<i>Jean-Philippe</i>
86	Le sablé au chocolat, aux pruneaux et à l'estragon	<i>Noémie</i>
88	Le mariage du litchi et de la framboise	<i>Noémie</i>
90	Les financiers pistache-griotte	<i>Noémie / Jean-Philippe</i>
92	Les doon'ettes au chocolat au lait, framboise et violette	<i>Jean-Philippe</i>
94	Le lexique	



LEMENT

DARCIS
maitre chocolatier

Jean-Philippe

DUO DE
CHOCOLAT



AVANT-



Chers gourmets (car vous l'êtes si vous commencez à dévorer ce livre),

J'ai le plaisir de vous retrouver une seconde fois, deux ans après *Mes secrets sucrés*.

Ce livre est l'histoire d'un coup de foudre professionnel entre une petite jeune femme pleine d'énergie, de joie de vivre et de passion pour son métier, et un pâtissier de Belgique. Une jeune femme petite par sa taille peut-être, mais grande par son talent, son dynamisme, sa simplicité et par l'amour du métier, qu'elle dégage à chaque instant. Une top-chef, en somme!

Puisque Noémie travaille avec nous, il m'a paru logique de lui proposer de participer à ce deuxième

livre, ce qu'elle a accepté aussitôt, pour mon plus grand plaisir. Nous allons donc vous faire découvrir trente recettes gourmandes de pâtisseries au chocolat, les unes créées individuellement, les autres ensemble. Bref, de quoi vous faire découvrir notre passion et les belles (et bonnes!) choses de notre magnifique métier.

Plongez-vous sans plus attendre dans ce magnifique ouvrage et réalisez pas à pas chaque recette, pour devenir des experts de la pâtisserie et du chocolat.

Salutations gourmandes,

Jean-Philippe

...PROPOS



Je m'appelle Noémie Honiat, j'ai 24 ans, je mesure un peu plus d'1m 50 et je vis de ma passion, la pâtisserie. Le livre que vous venez d'ouvrir est l'aboutissement naturel d'une merveilleuse rencontre professionnelle entre un grand maître chocolatier et une petite pâtissière passionnée.

Nous façonnons notre destin par nos actes mais nos actes se façonnent grâce, entre autres, à la valeur des rencontres que nous faisons. Jusqu'à aujourd'hui, j'ai la chance d'avoir croisé la route de personnes d'une grande valeur, tel que Jean-Philippe Darcis.

Malgré mon enthousiasme parfois envahissant, le partage de cette passion dans la création, avec rigueur et qualité, m'a fait arpenter le plus beau des chemins.

Dans notre rude métier, nous appelons ceux qui nous font brûler de ce feu sacré des « mentors »... Les miens sont Philippe Blin, mon « papa spirituel » et professeur de pâtisserie, qui m'a mis le pied à l'étrier. Il m'a coachée, supportée et menée à la victoire du Championnat de France du dessert en 2011. Il me fait aussi l'honneur de signer la préface de cet ouvrage.

Il y a aussi Jean-Philippe Darcis, un coup de foudre professionnel (Jean-Phi dit la même chose dans sa préface. C'est de la triche !), homme d'une immense humanité, d'une créativité surprenante et d'une gentillesse à toute épreuve. Il m'a accueillie chez lui à bras ouverts, tout comme sa femme et ses p'tits gars. Il m'a toujours fait confiance et n'a pas eu peur de me confier de belles responsabilités. Jean-Phi m'a fait apparaître de nombreuses étoiles dans les yeux et m'a offert de cultiver cet amour du métier. Une rencontre franco-belge gravée dans mon cœur mais surtout une belle amitié liée par notre passion commune.

En 2013, il a été mon coach lors du Trophée Jacques Rouard et m'a aidée à le remporter.

Puisse ce superbe recueil de recettes vous faire brûler de ce même feu.

Comme dirait Jean-Phi, à tantôt les amis!
Bisous sucrés et bonne régalade,

Noémie



D. CIS
mâître chocolatier

Alain Honiat

MA TARTELETTE AU CHOCOLAT, AU SPÉCULOOS ET AU CARAMEL

POUR 12 PIÈCES

Jean-Philippe

INGRÉDIENTS

Biscuit au chocolat sans farine

5 blancs d'œufs
50 g de sucre
150 g de chocolat 60%
50 g de beurre
5 jaunes d'œufs

Pâte sablée au spéculoos

240 g de beurre
100 g de sucre
4 g de sel
100 g de spéculoos
2 œufs
400 g de farine

Crèmeux au caramel

25 cl de lait
1/2 gousse de vanille
65 g + 50 g de sucre
2 œufs
5 g de gélatine* en poudre
+ 2,5 cl d'eau

Streusel aux noix de pécan

105 g de farine
75 g de beurre mou
75 g de noix de pécan
concassées
100 g de sucre
1 pincée de sel

Ganache lactée

40 cl de crème fraîche* 35%
200 g de chocolat noir 60%
300 g de chocolat au lait
65 g de beurre

USTENSILES

20 cercles en inox de 8 cm
de diamètre
20 moules en silicone
de 6 cm de diamètre
poche à douille
cul-de-poule
fouet
batteur
rouleau à pâtisserie
papier sulfurisé
thermomètre à sucre

Difficulté

Durée
2 h



LES RELIGIEUSES FLORALES

POUR 8 RELIGIEUSES

Noémie



INGRÉDIENTS

Pâte à choux

10 cl de lait
22,5 cl d'eau
150 g de beurre
3 g de sel
3 g de sucre
225 g de farine
6 œufs

Crème au praliné

30 cl de lait
75 g de sucre
1 jaune d'œuf
30 g de fécule de maïs
30 g de farine
30 g de beurre
45 g de praliné
(en magasin spécialisé)

Crème au beurre

150 g de sucre
90 g de jaunes d'œufs
210 g de beurre mou
30 g de cacao en poudre

Décors

fondant chocolat
(en magasin spécialisé)
fleurs en sucre

USTENSILES

cul-de-poule
casserole
fouet
maryse*
thermomètre à sucre

Difficulté

**

Durée

1 h



PÂTE À CHOUX

Chauffer le lait avec l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine puis dessécher* l'ensemble sur le feu pendant une ou deux minutes. Hors du feu, ajouter les œufs un à un et mélanger. Sur une plaque, dresser des petits choux et d'autres plus gros, en même quantité. Cuire au four à 180°C pendant 15 min.

CRÈME AU PRALINÉ

Faire chauffer le lait. Blanchir* le sucre avec le jaune d'œuf, ajouter la fécule de maïs et la farine et fouetter énergiquement. Incorporer ce mélange au lait, cuire jusqu'à ébullition puis ajouter le beurre et le praliné. Fouetter et réserver au frais.

CRÈME AU BEURRE

Cuire le sucre à 121°C, verser sur les jaunes d'œufs et fouetter énergiquement au batteur. Ajouter le beurre mou et le cacao en poudre puis mettre le tout dans une poche à douille.

DRESSAGE

Garnir les choux de crème au praliné. Cristalliser le fondant au chocolat en le chauffant au micro-ondes jusqu'à ce qu'il devienne liquide (la température doit être de 30°C, à contrôler à l'aide d'un thermomètre à sucre). Glacer tous les choux en les tenant d'un côté et en les trempant à moitié dans le fondant, pour réaliser une belle corolle. Garnir le dessus des gros choux de crème au beurre à l'aide de la poche à douille, et disposer des petits choux par-dessus. Décorer avec des petites fleurs en sucre ou le décor de votre choix.

L'astuce du chef

Une fois la pâte à choux posée sur la plaque, humidifiez le dessus des choux au pinceau pour éviter que des petites pointes ne se forment lors de la cuisson.

LE MACARON ORIENTAL

POUR 50 PIÈCES

Noémie / Jean-Philippe

INGRÉDIENTS

Coques de macaron au chocolat

105 g de sucre impalpable*
15 g de cacao
120 g de poudre d'amande
110 g de blancs d'œufs
125 g de sucre

Coques de macaron à l'orange

110 g de blancs d'œufs
120 g de sucre impalpable
120 g de poudre d'amande
125 g de sucre
colorant orange

Ganache orange

200 g de chocolat
noir 60 %
100 g de chocolat au lait
150 g de crème
fraîche* 35 %
15 cl de jus d'orange
le zeste d'1 orange

Décors

40 g de pignons de pin
80 g de dattes confites

USTENSILES

batteur
poche à douilles
+ douille unie de 7 mm
cuillère en bois
maryse*
cul-de-poule
papier sulfurisé

Difficulté

Durée

1 h 30







COQUES DE MACARON

La réalisation des coques prendra plus de temps que d'habitude, car il vous faudra réaliser deux recettes différentes afin d'obtenir deux couleurs de coques.

COQUES AU CHOCOLAT

Tamiser le sucre impalpable avec le cacao et la poudre d'amande.
Monter les blancs en neige et serrer* avec le sucre, puis macaronner* les blancs avec le mélange au cacao.
Dresser sur une plaque couverte de papier sulfurisé et tapoter la plaque sur un plan de travail pour lisser les macarons.
Laisser croûter au moins 30 min.
Cuire au four à 150°C durant 15 min.

COQUES À L'ORANGE

Même procédé que les coques au chocolat mais sans le cacao et avec du colorant orange.

GANACHE ORANGE

Hacher finement les chocolats et réserver dans un cul-de-poule.

Faire bouillir la crème fraîche, le jus d'orange et les zestes puis verser la moitié de ce mélange sur le chocolat haché. Mélanger au centre du cul-de-poule pour réaliser un noyau élastique de chocolat fondu et ajouter progressivement le reste de la crème pour conserver cette émulsion*. Laisser refroidir quelques heures à température ambiante.

MONTAGE

Fourrer les macarons avec la ganache orange en prenant soin de mettre une coque au chocolat et une coque à l'orange par macaron.
Réaliser un écrasé de pignons et de dattes, et en disposer un peu au centre de la ganache avant de refermer le macaron.

L'astuce du chef

Laissez « maturer » vos macarons 24 heures au frigo avant de les déguster, ils seront encore meilleurs !

LE CHOC'ORANGE

POUR 12 PIÈCES

Jean-Philippe

INGRÉDIENTS

Biscuit au chocolat comme un brownie

120 g de beurre
60 g de chocolat noir 70 %
2 jaunes d'œufs
80 g de cassonade*
80 g de sucre
35 g de farine
8 g de cacao
en poudre
4 blancs d'œufs

Crème à l'orange

2 feuilles de gélatine*
2 œufs
9 cl de jus d'orange
le zeste d'1 orange
90 g de sucre
130 g de beurre

Mousse au chocolat allégée

1 feuille de gélatine
190 g de chocolat
noir 70 %
15 cl de lait entier
30 cl de crème
fraîche 35 %

Décor

100 g de beurre de cacao*
(en magasin spécialisé)
100 g de chocolat blanc
5 g de colorant
orange liposoluble

USTENSILES

batteur
fouet
cul-de-poule

spatule*
poêlon
mixeur
thermomètre à sucre
bombe en inox*
pinceau
tamis
écumoire
1 poche à douille
papier sulfurisé
moules en demi-sphère

Difficulté

Durée
2 h







MERCI

... à Angelo Musa, qui me fait le plaisir de signer ma préface, à Noémie pour sa bonne humeur lors de ses passages chez nous, à mon ami Frédéric Lambert pour ses magnifiques photos, aux Éditions Racine pour leur confiance, à Nathalie Bruart, à Tonton Djoubi pour ma coupe (il se reconnaîtra), à la firme Clement pour les vestes, sans oublier mon équipe et surtout mon épouse et mes enfants qui me soutiennent chaque jour.

Jean-Philippe

... à Jean-Philippe Darcis pour son hospitalité, cette expérience unique et cette belle aventure ; à « ma bulle », ma famille qui m'a toujours soutenue malgré mes nombreuses absences, ma mamounette, ma grande sœur Aby, et mon petit frère Samy, ainsi que ma meilleure amie Gaguy. Ils sont ma force, ma joie et ma raison de vivre.

Puis à tous mes Chefs, des « papas » qui, chacun, m'ont apporté des valeurs, m'ont fait grandir et font ce que je suis devenue aujourd'hui ;

à Philippe Blin, Jean-Christophe Bonello, Luc Debove, tous mes chefs du Lycée hôtelier de Nice Paul Augier, et à tout mon entourage, mes amis et mes « Jacky ». Merci aussi à une personne qui me « supporte » depuis mes premiers concours, Sandrine Auda Dillies : elle me fait découvrir et m'offre toutes les fleurs comestibles qui donnent « ma patte » à mes créations.

Merci à toute l'équipe des Éditions Racine et bien sûr à Frédéric Lambert pour ses magnifiques photos. Sans oublier le meilleur pour la fin... merci à l'homme de ma vie, Quentin Bourdy : c'est grâce à lui que je suis la femme que je suis aujourd'hui.

Noémie

Crédits photographiques

Toutes les photographies sont de Frédéric Lambert, à l'exception des photos page 7.

Mise en page

Lisa Boxus, *(in)extenso*

www.racine.be

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez régulièrement des informations sur nos parutions et activités.

Toutes reproductions ou adaptations d'un extrait quelconque de ce livre, par quelque procédé que ce soit, sont interdites pour tous pays.

© Éditions Racine, 2013

Tour et Taxis, Entrepôt royal
86C, avenue du Port, BP 104A • B - 1000 Bruxelles
www.racine.be

D. 2013, 6852. 28

Dépôt légal : octobre 2013

ISBN 978-2-87386-866-6

Imprimé en Belgique