

JEAN-PIERRE WYBAUW

Petits chocolats

GOLD

PHOTOGRAPHIE FRANK CROES
TONY LE DUC
SERDAR TANYELI

Table des matières

INTRODUCTION			
AVANT-PROPOS	10		
QUELQUES IMPRESSIONS DOUCES DE MAÎTRES DU MONDE	11		
I. LA BASE	14		
LES MATIÈRES PREMIÈRES	15		
LA MANIÈRE DE GOÛTER	21		
SENTEURS ET SAVEURS	23		
LES COMPOSANTS POSSIBLES POUR DONNER DU GOÛT :			
QUELS SONT LEURS AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS ?	25		
COMBINAISONS DE GOÛTS	31		
L'UTILISATION D'HERBES ET D'ÉPICES	33		
GOÛTS ET TENDANCES DANS L'UTILISATION DE SEL	40		
PRÉCRISTALLISER (TEMPÉRER)	42		
GANACHE	54		
DURÉE DE CONSERVATION – CE QU'IL FAUT SAVOIR	81		
AMÉLIORER LA DURÉE DE CONSERVATION EN PRATIQUE	85		
HET GEBRUIK VAN ALCOHOL	89		
LA TRANSFORMATION DU SUCRE	98		
DIVERS	105		
Advocaat ou liqueur aux œufs	105		
Liqueur aux œufs Amaretto (au miel)	106		
Frappé	110		
De petites fleurs cristallisées pour décorer des bonbons	111		
Fondant roulé	112		
Pastillage	113		
Confectionner soi-même des feuilles à impression et des pochoirs en métal	115		
II. TECHNIQUES ET POINTS SPÉCIAUX	117		
PÂTES PRALINÉES ET PRODUITS DE NOIX	118		
MASSEPAIN ET PERSIPAN	122		
Recettes de massepain	124		
PÂTE DE SUCRE FONDANT	127		
DRAGÉIFIER	130		
CANDIR	133		
Rosettes candies	135		
Bonbons fruit et pâte d'amandes candis	136		
CONFITS DE FRUITS ET DE LÉGUMES	137		
PÂTES DE FRUITS	139		
FUDGE	143		
MARSHMALLOWS	146		
Recettes avec uniquement de la gélatine comme agent moussant	148		
Recettes avec de la gélatine et du blanc d'œuf comme agents moussants	149		
Recette avec de la gélatine sans montée mécanique	150		
NOUGAT	151		
Quelques recettes et méthodes de travail	152		
LOUKOUM	155		
CARAMÉLISER	158		
CARAMELS	161		
Caramels au beurre	163		
Caramel salé	164		
Caramels au miel	164		
Caramels au chocolat	165		
Caramels au chocolat à la menthe	165		
Caramels aux noix	166		
Diables noirs	167		
Barres caramel	168		
PÂTES À TARTINER AU CHOCOLAT	169		
Quelques recettes	173		

BONBONS DÉCOUPÉS : DIFFÉRENTES MÉTHODES POUR RÉALISER	
UNE ABAISSE DE LA GANACHE	176
BONBONS DRESSÉS : DIFFÉRENTES MANIÈRES DE POURVOIR	
LES BONBONS D'UN FOND	178
L'ENROBAGE DES BONBONS DE GANACHE	180
AUTRES	181
Sticks croquants épicés	181
Massepain cuit	182

III. RECETTES 183

TRUFFES	184
TRUFFES CLASSIQUES D'UNE DURÉE DE CONSERVATION DE MAXIMUM TROIS MOIS	186
Truffes avec liqueur anisée	187
Truffes à l'anis	188
Truffes au gingembre	189
Truffes à la vanille	190
Truffes au miel	191
Truffes gianduja	191
Truffes à la noix de coco	192
Truffes aux épices	193
Truffes à la lavande	193
Truffes à la cannelle	194
Mitilinis	195
TRUFFES CLASSIQUES D'UNE DURÉE DE CONSERVATION D'ENVIRON SIX À NEUF MOIS	196
Truffes au caramel et miel	197
Truffes à l'orange	198
Truffes au beurre et au kirsch	199
Truffes au caramel salé	200
Truffes au praliné	201
Truffes au café	202

BILLES CREUSES D'UNE DURÉE DE CONSERVATION D'ENVIRON TROIS SEMAINES	203
Truffes au champagne	204
Ganache à la bière 1	205
Ganache à la bière 2	206
Caramel à la bière	207
Quelques recettes classiques	208
Truffes Baileys	211
Bitter et vanille	212
Truffes à la liqueur aux œufs	213
Ganache crème Cointreau	214

BILLES CREUSES D'UNE DURÉE DE CONSERVATION DE MAXIMUM TROIS MOIS	215
Truffes au vin	216
Truffes ganache menthe	217
Truffes matcha	218
Truffes masticha	219
Truffes châtaignes	220
Truffes au kirsch	221
Noir et blanc	222

BILLES CREUSES D'UNE DURÉE DE CONSERVATION D'ENVIRON SIX À NEUF MOIS	223
Truffes au caramel salé	224
Truffes abricots basilic	225
Truffes pistache	226
Caramel aux canneberges	227
Truffes à la purée de framboises	228
Truffes rhubarbe	229
Truffes cardamome, huile d'olive et miel	230
Truffes citron vert et wasabi	231
Truffes au marc de champagne	232
Truffes fraise-gingembre	233
Truffes banane et Earl Grey	234



CUVETTES	235	Praliné de framboise	267
Extra amer	236	Ganache pralinée	268
Ganache citron vert	237	Ganache citron vert et pistache	269
Abricot	238	Ganache pâte d'amandes	270
Ganache à l'orange	239	Sereh	271
Ganache praliné-citron	240	Praliné d'amandes à la cannelle	272
Oriental	241	Praline sésame	273
Bitter et rhum	242	Crème pralinée	274
Exotic	243	Duo de poire et orange	275
Caramel à l'orange	244	Amande au café	276
Praliné amandes-kirsch	245	Crème pralinée au miel	277
Coriandre	246	Bonbons aux amandes	278
Praliné en cuvettes de ganache	247	Lemon	279
Liqueur aux œufs		Gianduja de pistache	280
en cuvettes de ganache	248	Tuiles d'amande	281
Caramel en cuvettes de ganache	249	Dulce de Leche	282
Crème au rhum		Noix de coco et croquant	283
en cuvettes de ganache	249	Pistache à la ganache cardamome	284
Crème à l'anis		Feuilletine	285
en cuvettes de ganache	250	Praliné au beurre	286
Snobinette caramel	251	Ganache gianduja	287
		Barres muesli	288
BONBONS AVEC		Passion	289
GANACHE DE BASE	252	Crispy	290
Noix soufflées	254	Ganache pistache	291
Délice café	255	Cubes pistache	292
Macaron noisette	256	Nutty	293
Rondelles d'orange	257	Nibs & Nuts	294
Croquant de massepain	258	Sandwich lavande	295
Marquise	259	Praliné aux fruits de la passion	296
		Caramel d'amandes	297
BONBONS AVEC		Gianduja café	298
AJOUT DE DIVERSES NOIX	260	Cocktail	299
Crème d'amandes	260	Ganache citron avec pâte	
Cannelle et pistache	261	d'amandes à la fleur d'oranger	300
Délice coco	262	Violette	301
Délice miel et cannelle	263	Amandine	302
Ganache au praliné de muscade	264	Ganache pistache	304
Ganache cardamome et pistache	265	Ganache amandes	305
Crème spéculoos	266	Sandwich de gianduja pistache	306



Orange Crumby	307
Thé citron vert	308
Ganache de poires au praliné d'amandes	309
Pistache et bitter	310
Praliné à la coriandre	311
Passion	312
Ganache gianduja à la pistache	313
Duo de poire et orange	314

BONBONS AVEC

AJOUT D'ALCOOL

Cubes pistache	315
Aknot	316
Massepain pistache au whisky	317
Crème advocaat	318
Arabe	319
Crème advocaat	320
Marco	321
Crème au vin	322
Al vino	323
Printemps	324
Cherry	325
Ganache aux pruneaux	326
Toscana	327
Abricot et coco	328
Ganache au thé	329
Sunny	330
Caramel et noix de coco	331
Ganache aux groseilles	332
Lavande	333
Souche châtaignes	334
Ganache au cognac	335
Crème au rhum	336
Tropicana	337
Kahlua	338
Porto	339
Hellas	340
Citron vert et vodka	341
Fleur d'oranger	342

Crème de raisins secs au cognac	343
Crème au rhum	344
Sensation popping	345
Noix de coco	346
Amaretto	347
Lavande et anis	348
Cappuccino	349
Anisette	350
Orange à la coriandre	351
Ganache au whisky	352
Tropical	353
Orange bitters	354
Ganache pistache	355
Cocktail de pêche	356
Caramel anisé	357
Heaven	358
Calypso	359
Margarita	360
Citron vert	361

**BONBONS - MOULÉS,
DRESSÉS ET DÉCOUPÉS**

Palet d'or	362
Coconut	365
Ganache de fruit de la passion	366
Menthe fraîche au citron vert	367
Groseille au safran	368
Tea time	369
Vanille	370
Lavande	371
Fruits rouges	372
Galette de caramel salé	373
Ganache moka	374
Ganache au café	375
Orangina	376
Forêt	377
Mangue au safran	378
Banane	379
Rhubarbe	380
Frutty	381



Ganache au caramel fruitée	382	Cappuccino	420
Equador	383	BONBONS - MOULÉS, DRESSÉS	
Mystère	384	ET DÉCOUPÉS D'UNE DURÉE	
Ganache aux œufs et à l'orange	385	DE CONSERVATION D'AU	
Bitter et fruit	386	MOINS 6 MOIS	421
Ganache à la framboise	387	Caraïbe	421
Miel au vinaigre balsamique	388	Caramel framboises coriandre	422
Fruit de la passion		Cassis	423
avec une touche de menthe	389	Duo de myrtilles	424
Pure Orange	390	Vanille et framboises	425
Citronnelle	391	Châtaigne fruitée	426
Cherry	392	Ganache citron et menthe	427
Ganache à l'orange aux amandes	393	Ganache citron et menthe	428
Ganache vanille		Pâte de fruits tendre et crémeuse	429
au coulis de framboises	394	Blueberry	430
Ginger	395	Noix de coco et myrtilles	431
Freshy à la menthe	396	Sticks passion	432
Ganache au miel à la cannelle	397	Ganache à la framboise	433
Masticha	398	Duo de caramel à la banane	434
Minty	399	Duo de fraises et de cannelle	435
Antalya	400	Caramel orange et jasmin	436
Asia	401	Cocktail et noix de coco	437
Espresso	402	Ganache framboise au safran	438
Africa	403	Ananas	439
Palet relief	404	Matcha	440
Fraîcheur de printemps	405	Vanille	441
Banane au lait de coco	406	Thé vert	442
Banane caramélisée	407	Fèves tonka	443
Gingembre et citron vert	408	Champignons	444
Ganache à la crème au basilic	409	Coquillages	445
Ganache à l'anis et au miel	410	Régλισse	446
Ganache Earl Grey	411	Jasmine	447
Café	412	Hot sticks	448
Panache	413	Cardamome avec huile d'olive	449
Safran 1	414	Ganache au café	450
Safran 2	415	Moka	451
Cardamome	416	Goyave	452
Rio	417	Ganache au miel à l'anis	453
Pacific	418	Orient	454
Lave	419		



IV. TECHNIQUE POUR LE PROFESSIONNEL AVANCÉ

455

LA PRÉCRISTALLISATION CONSIDÉRÉE SOUS L'ANGLE TECHNIQUE	456
LES PRODUITS DE CHOCOLAT SONT-ILS VÉRITABLEMENT TERMINÉS SI LE CHOCOLAT A CRISTALLISÉ DE BELLE MANIÈRE ?	458
LA VALEUR NUTRITIVE MOYENNE DU CHOCOLAT	460
RHÉOLOGIE	462
L'ÉVALUATION DU CHOCOLAT	466
GRAISSES	469
LES IMITATEURS DE GRAISSE	474
LES ÉMULSIFIANTS	476
LES FIBRES ALIMENTAIRES ET AGENTS MOUSSANTS	480
LES COLLOÏDES	482
SUCRES	490
LA CARAMÉLISATION	503
DURÉE DE CONSERVATION	505
LES BEAUX EMBALLAGES NE SONT PAS TOUJOURS INOFFENSIFS !	516

V. ANNEXES

519

VADE-MECUM	520
RÉPONSES À QUELQUES QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES	533
INDEX	535

AVANT-PROPOS

10

Il y a plus de quinze ans paraissait le premier livre de la série « Petits chocolats – grande expérience » : il avait pour ambition d'être un manuel spécialisé pour les professionnels du travail du chocolat, débutants et expérimentés. Les années suivantes parurent successivement dans la même série trois nouveaux titres, chaque fois inspirés de nouveaux points de vue dans un monde en rapide évolution. De nouvelles connaissances acquises à propos des matières premières, l'évolution de la demande du marché et de nouvelles méthodes de production m'ont incité à compléter, à approfondir et à améliorer le contenu du premier ouvrage. Les ganaches, la durée de conservation et la création de recettes ont ainsi été abordées successivement dans le détail.

Quinze ans plus tard, j'en reviens dans les faits là où tout avait commencé à l'époque : à l'ambition de réunir dans un ouvrage spécialisé pratique et fonctionnel destiné aux professionnels toutes les connaissances disponibles sur le travail du chocolat. En outre, j'ai effectué une sélection rigoureuse dans l'ensemble des chapitres parus précédemment. En les retravaillant, je me suis également efforcé de tenir compte du feed-back, des réactions et des questions qui m'ont été adressés ces dernières années. Les nombreuses améliorations et adaptations ont fini par faire de ce travail un nouvel ouvrage plutôt qu'une compilation ou qu'un instantané actualisé des connaissances et aptitudes que j'avais voulu transmettre initialement au professionnel d'aujourd'hui.

Petits chocolats GOLD se compose de trois parties. La première partie aborde les principes de base du travail du chocolat. La deuxième partie est construite autour de recettes. Outre des recettes plus anciennes – qui toutes ont été retravaillées et



améliorées – cette partie propose également un grand nombre de recettes nouvelles. La valeur Aw, indicateur important de la durée de conservation, est également mentionnée pour chaque recette. Enfin, la troisième partie approfondit les aspects théoriques et scientifiques des processus qui importent dans le travail du chocolat.

Je souhaite aux lecteurs non seulement une bonne lecture, mais surtout beaucoup de plaisir à travailler et à goûter le plus grand des délices qu'est et demeure le chocolat.

Mai 2016

Jean-Pierre Wybauw

QUELQUES IMPRESSIONS DOUCES DE MAÎTRES DU MONDE

« Voila un personnage comme on voudrait en rencontrer plus souvent dans le monde de la chocolaterie. Jean-Pierre Wybauw est non seulement un puits de science pour tout ce qui concerne l'univers du chocolat mais c'est aussi un homme de cœur avec cette disponibilité et cette envie de dispenser son savoir qui ont forcé l'admiration de toute une génération d'apprentis chocolatiers.

L'ouvrage qu'il nous propose aujourd'hui s'annonce d'ores et déjà comme une nouvelle référence en la matière parce que l'homme qui se cache derrière l'ouvrage est un vrai passionné qui marie la connaissance approfondie de son métier à la passion de communiquer son savoir et son savoir-faire au plus grand nombre. Jean-Pierre parvient à transmettre à ceux qui le rencontrent son amour immodéré de ce chocolat, objet de douceur, de plaisir et de gourmandise et son dynamisme communicatif est l'essence même du métier de chocolatier.

Lors de notre première rencontre, je n'étais qu'un adolescent et ses impressionnantes démonstrations de sculpture sur chocolat à 'Euroba' resteront gravées dans ma mémoire comme les premiers émerveillements qui sont assurément à l'origine de ma vocation de chocolatier. Ses sculptures sur chocolat sont autant d'œuvres délicates et éphémères, manifestation d'un art fait de douceur et de contrastes que l'on se plaît à regarder longuement, que l'on soit amateur ou professionnel.

Lors de nos rencontres, Jean-Pierre me fit connaître la confrérie dont il émanait: celle du Richmond Club de Belgique, qui regroupait alors l'élite de la pâtisserie de Belgique. Ces personnages à qui j'ai tant voulu ressembler garantissaient non seulement un savoir-faire hors du commun mais aussi une vision du métier, noble et passionnée, riche d'une créativité toujours en mouvement et d'un respect du travail de l'artisan que je m'efforce de défendre encore aujourd'hui avec le même panache.

Jean-Pierre Wybauw est encore bien plus qu'un représentant de cette élite, il en est certainement la figure de proue tant sa compétence et son amour du métier restent, à tous points de vue, un exemple pour les jeunes générations de chocolatiers, avides d'apprendre et de découvrir les secrets d'alchimiste que renferment ce beau métier. Par sa modestie, son sens de l'écoute

et son ouverture aux jeunes talents, Jean-Pierre Wybauw est comme un livre ouvert sur le métier de chocolatier.

C'est plus qu'un honneur pour moi aujourd'hui de pouvoir exprimer toute ma reconnaissance et mon admiration à celui qui, par son dynamisme, m'a montré la magie du chocolat, sa technicité et son pouvoir expressif. Espérons que les lecteurs de cet ouvrage prendront autant de plaisir à parcourir ces pages que je n'en ai eu à découvrir les nombreuses facettes de la personnalité de Jean-Pierre Wybauw. »

Pierre Marcolini
MEESTER-CHOCOLATIER, BELGIË

« Cher Jean Pierre !

C'est un honneur pour moi que de pouvoir te dédier ces lignes dans ton nouveau projet. Je te souhaite des montagnes de succès et j'espère que tu es déjà en train de travailler sur ton prochain livre qui continuera d'éduquer et d'inspirer de nouvelles générations de chocolatiers.

Félicitations à M. Chocolat ! »

Ramon Morató Parés
BARCELONA, ESPAGNE





« Jean-Pierre Wybauw est un des plus grands spécialistes mondiaux du chocolat, dans la connaissance tant de la matière, de sa fabrication et de la manière de le traiter, que dans la diversité du chocolat et de ses techniques d'utilisation. Son savoir sur le sujet est absolument impressionnant et toutes ses publications sur le chocolat à ce jour l'illustrent pleinement. Ce nouveau tome de *Petits chocolats* ne fait que confirmer cette connaissance rare et unique du chocolat acquise au fil du temps. Jean-Pierre Wybauw y met en pratique de façon remarquable ses bases techniques et créatives, avec, dans le même temps, un travail approfondi sur les saveurs et associations de saveurs. Je suis heureux de pouvoir lui témoigner mon admiration à travers cette préface et lui souhaite de poursuivre dans cette voie d'excellence qu'il a tracée, faisant écho aux exigences de notre métier. »

Pierre Hermé
PARIS

« Fin novembre 2003, Jean-Pierre m'expliquait qu'il allait finalement écrire le livre, son livre, une idée qui lui était venue il y a de cela bon nombre d'années. Dès le premier instant, je sus qu'il ne s'agirait pas d'un ouvrage de plus, l'un des nombreux volumes déjà existants sur le thème du chocolat. Ceux d'entre nous qui connaissent Jean-Pierre et qui connaissent sa manière de ne jamais se ménager d'un salon à l'autre, sont également conscients de son savoir, de son sang-froid et de son professionnalisme que seule peut égaler la passion nourrie pour sa vocation. Spécialisation, perspective, technique, fonctionnalité... et, par-dessus tout, rationalité, critère qui le définit en tant que personne, sont quelques-uns des mots qui ont dû guider Jean-Pierre bien avant qu'il ne couchât la première lettre sur le papier. Comme vous le découvrirez, ce livre est une source inépuisable d'idées, qui sera appréciée par tous ceux qui comme moi recherchent davantage que de simples recettes lorsqu'ils lisent un ouvrage. »

Albert Adrià
ESPAGNE

« Dans *Petits chocolats GOLD*, le chef Jean-Pierre Wybauw ne fournit pas seulement des recettes à ses lecteurs, il partage également les concepts, techniques et la connaissance technique dont ils ont besoin pour créer leurs propres pralines uniques. C'est un livre pas comme les autres qui rend le monde sans limite de la confiserie au chocolat accessible à son public international. »

Sébastien Canonne
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
COFONDATEUR DE LA FRENCH PASTRY SCHOOL

« Merci, Jean-Pierre Wybauw, de partager encore davantage de vos connaissances infinies et aptitudes sans égal. Vous avez une fois encore enrichi l'art de la confiserie pour des milliers de professionnels et d'enthousiastes à travers le monde. Cette nouvelle publication documente efficacement la manière d'utiliser les saveurs, de les sublimer et de les combiner et, chose la plus importante, de créer des pralines tout à fait personnelles. C'est un peu comme si vous apportiez lumière et couleurs dans l'obscurité ! Ce livre constitue véritablement un compagnon indispensable de vos ouvrages précédents qui, jamais, ne prendront la poussière. »

Ewald Notter
USA

« Le Chef Jean-Pierre Wybauw possède une passion pour le chocolat que nul ne peut égaler dans le monde. Ses livres soigneusement documentés s'élèvent au-delà du goût et de la forme et expliquent au lecteur exactement pourquoi le chocolat a tel goût et présente tel comportement, ce qui leur permet de créer des chocolats extraordinaires. *Petits chocolats GOLD* est un nouvel ajout indispensable au monde de la confiserie chocolatée. »

Chef Jacqy Pfeiffer
COFONDATEUR DE LA FRENCH PASTRY SCHOOL
AUTEUR DE *THE ART OF FRENCH PASTRY*



« Ce livre est un outil formidable, une sorte de guide pour tous les passionnés qui veulent travailler cette matière si noble qu'est le chocolat. C'est aussi le chef-d'œuvre abouti de toute la carrière de Jean-Pierre, professionnel discret, humble et passionné. Ce livre aidera, j'espère, beaucoup d'entre nous à trouver la solution aux multiples questions que chacun est susceptible de se poser au cours de son parcours professionnel.

Je ne peux qu'inviter ceux qui aiment le travail du chocolat à le consulter régulièrement... sans oublier un grand bravo à l'auteur. »

Marc Debailleul
MOF FRANCE

« Enfin un livre que les chocolatiers professionnels peuvent faire leur. Jean-Pierre Wybauw, alias Monsieur Chocolat, nous livre le texte ultime sur le chocolat. Je m'estime particulièrement heureux de pouvoir feuilleter les pages de ce qui représente l'expérience de toute une vie de M. Wybauw. Chaque page est assortie d'une mine d'informations, depuis les principes de base du chocolat jusqu'aux interactions profondes des ingrédients constitutifs d'une ganache. Les photos sont remarquables et l'information présentée de manière claire et concise. Voilà l'un des rares livres qui sera adopté définitivement tant par ma table de chevet que par ma table de travail. »

Thomas Gumpel
USA

« Voici un livre à la fois attrayant et technique... un outil indispensable pour aider les professionnels à comprendre et à maîtriser la complexité du chocolat. Jean-Pierre nous fait partager sa passion et une connaissance accumulée tout au long de sa carrière. Chaudement recommandé ! »

Jacques Torres
NEW YORK

« Chers collègues,
C'est un grand honneur pour moi de préfacier ce nouvel ouvrage de Jean-Pierre Wybauw. Jean-Pierre est pour moi 'Mr Chocolate', authentique globe-trotter qui n'en finit pas de partager sa passion et son savoir. Véritable encyclopédie vivante du chocolat, Jean-Pierre a beaucoup apporté au monde de la chocolaterie moderne. Notre beau métier de Pâtissier Chocolatier a besoin de grands professionnels comme lui pour continuer à exister et à progresser. Merci Jean-Pierre pour ton œuvre. Je te souhaite beaucoup de succès mérité pour ce nouvel ouvrage qui, je n'en doute pas, ne manquera pas de susciter de nouvelles vocations chez nos jeunes professionnels.

Avec toute ma sympathie gourmande. »

Chef Stéphane Glacier
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER,
PÂTISSERIES ET GOURMANDISES L'ÉCOLE

« Le chocolat inspire le monde depuis des centaines d'années. C'est un des plaisirs de l'existence qui parle le plus à l'imagination. Pour certains, la passion du chocolat va si loin qu'ils en font leur métier. Jean-Pierre Wybauw est l'un de ces spécialistes, dont on pourrait croire que ce n'est point du sang, mais bien du chocolat liquide qui lui coule dans les veines. L'homme ne fait pas du chocolat, il 'est' le chocolat ! Au cours du 'National' et du 'World Pastry Team Championship' aux États-Unis, j'ai eu l'occasion de faire la connaissance de Jean-Pierre. J'ai découvert un professionnel modeste, réservé, qui préfère donner que recevoir. Ce magnifique livre en est une belle illustration. La meilleure manière de remercier Jean-Pierre pour toute sa connaissance et son énergie est d'utiliser et de consulter son ouvrage de manière intensive. Si, après quelque temps, votre exemplaire se retrouve tout 'taché et maculé' d'empreintes de doigts en chocolat, ces traces seront les témoins silencieux de la valeur de ce livre. Jean-Pierre, félicitations et merci ! »

Rudolph van Veen
PAYS-BAS

I La base

LES MATIÈRES PREMIÈRES 15 / LA MANIÈRE DE GOÛTER 21 / SENTEURS ET SAVEURS 23 / LES COMPOSANTS POSSIBLES
POUR DONNER DU GOÛT 25 / COMBINAISONS DE GOÛTS 31 / L'UTILISATION D'HERBES ET D'ÉPICES 33 /
GOÛTS ET TENDANCES DANS L'UTILISATION DE SEL 40 / PRÉCRISTALLISER (TEMPÉRER) 42 / GANACHE 54 /
DURÉE DE CONSERVATION 81 / AMÉLIORER LA DURÉE DE CONSERVATION EN PRATIQUE 85 /
L'UTILISATION D'ALCOOL DANS LES RECETTES 89 / LA TRANSFORMATION DU SUCRE 98 / DIVERS 105



LES MATIÈRES PREMIÈRES

Chaque ingrédient a ses propriétés spécifiques. Certains ingrédients protègent la recette contre le dessèchement ou prolongent la durée de conservation.

Lorsque différents ingrédients sont réunis dans une recette, certains se mélangent bien. D'autres, comme les matières grasses et l'eau, présentent le phénomène inverse.

Le créateur d'une recette doit comprendre les propriétés de ses ingrédients et veiller à ce que la recette soit basée sur un « bon mariage ».

Les éléments du cacao

Le chocolat

Le chocolat est une dispersion de fines particules de matière solide (cacao, sucre et lait en poudre) dans le beurre de cacao. Le terme « chocolat » doit satisfaire à des exigences légales, mais presque tous les pays ont leurs propres normes relatives au chocolat. À cela s'ajoutent également des normes internationales, définies par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) dans le Codex Alimentarius. Voilà pourquoi il n'est guère pertinent de citer des chiffres. Grosso modo, tous les chocolats noirs contiennent au minimum 30 à 35 % d'éléments de cacao, et au minimum 18 % de beurre de cacao. Une référence de qualité contient au minimum 26 % de beurre de cacao. Et une couverture minimum 31 %. Le chocolat au lait contient de 20 à 25 % d'éléments de cacao. Le chocolat au lait contient également de la graisse de lait. Il s'agit du total du beurre de cacao et de la graisse de lait. Ainsi, un chocolat au lait industriel doit contenir un total de minimum 25 % de matière grasse. Une couverture au lait: un total de minimum 31 % de matière grasse. Le chocolat blanc contient minimum



20 % de beurre de cacao et minimum 12 à 14 % d'éléments de lait. En raison de la proportion élevée de cacao, la dénomination « couverture » désigne un aspect qualitatif qui s'exprime par:

- une meilleure caractéristique de fonte dans la bouche ;
- une sensation plus agréable et riche (moins sèche) ;
- une cassure plus dure ;
- un degré supérieur de fluidité lors du traitement ;
- un prix de revient plus élevé.

Dans la composition de recettes qui intègrent du chocolat, on tient donc compte de certains facteurs.

POUR LE CHOCOLAT NOIR

- les éléments secs de cacao donnent au chocolat son goût (amer) et sa couleur ;
- le sucre contenu dans le chocolat rend l'ensemble de la recette plus doux ;



- le beurre de cacao définit la consistance du intérieur.

POUR LE CHOCOLAT AU LAIT

- les éléments secs de cacao donnent le goût du chocolat ;
- le sucre rend l'ensemble de la recette plus doux que pour le chocolat noir, parce que le goût puissant et amer du cacao est fortement affaibli par la proportion élevée de lait ;
- les matières grasses du lait influencent la structure: elles créent un effet onctueux, parce que la graisse de lait est nettement plus molle que le beurre de cacao ;
- le comportement du beurre de cacao est fortement influencé par la réunion de différentes graisses.

POUR LE CHOCOLAT BLANC

- le sucre détermine la douceur de la recette ;
- les poudres de lait créent un goût crémeux, entier ;
- la combinaison du beurre de cacao et de la graisse de lait donne un effet onctueux ;
- le comportement du beurre de cacao est fortement influencé par la réunion de différentes graisses.

L'important est donc non seulement le choix du type de chocolat, mais aussi de la proportion de beurre de cacao que le chocolat contient. Le chocolat ne confère pas seulement le goût, il définit surtout la texture. Vous privilégieriez un chocolat de couverture pour sa haute teneur en beurre de cacao. Pour une ganache de qualité, une teneur totale en matière grasse d'environ 40 % est recommandée. C'est la raison pour laquelle de la crème est utilisée comme liquide dans la plupart des ganaches, même si d'autres liquides comme des infusions, du café et des liqueurs peuvent également être utilisés. Dans ce cas, la teneur en graisse doit être complétée par l'adjonction de beurre ou d'une graisse végétale.

PAR EXEMPLE

- les noisettes contiennent \pm 64 % d'huile
- un chocolat noir standard contient \pm 35 % de beurre de cacao
- un chocolat au lait standard contient \pm 30 % de beurre de cacao
- un chocolat blanc standard contient \pm 28 % de beurre de cacao
- une pâte pralinée contient 50 % de sucre et 50 % de noisettes

1 000 g de praliné mélangés à 500 g de chocolat noir contenant \pm 35 % de beurre de cacao donnent une belle texture moelleuse mais débitable. On a donc mélangé 320 g d'huile de noisette avec 175 g de beurre de cacao. Lorsque l'on utilise du chocolat au lait à 30 %, on tient compte de la butyrine dans ce chocolat. Pour obtenir une structure identique à celle d'avec le chocolat noir, il faut maintenant ajouter 60 % de chocolat au lait aux 1 000 g de praliné. Si l'on utilise du chocolat blanc, on ajoute 70 % de chocolat aux 1 000 g de praliné.

Les fèves de cacao décortiquées (Nibs)

Les nibs sont des fèves de cacao nettoyées, débarrassées des bactéries, torréfiées et brisées en petits morceaux. Elles possèdent un goût puissant et donnent arôme et goût au intérieur. Elles sont utilisées dans les intérieurs pour donner un effet crunchy (croquant) et confèrent aux intérieurs sucrés un équilibre doux-amer. Elles sont également utilisées dans la finition.

La masse de cacao ou liqueur de cacao

Fèves de cacao 100 % nettoyées, débarrassées des bactéries, torréfiées, brisées et ensuite moulues finement. Étant donné que la fève de cacao est très riche en beurre de cacao (\pm 55 %) on obtient après la mouture une pâte très fluide, brun foncé, amère et quelque peu acide. Un produit idéal pour conférer à un intérieur un puissant goût de cacao, avec une faible influence sur la texture.

Le beurre de cacao

Le beurre de cacao provient de la fève de cacao qui peut en contenir jusqu'à 55 %. En fonction de l'origine, le goût, l'odeur, le comportement de solidification et la dureté peuvent varier. Le goût peut ainsi varier, depuis l'absence de goût de cacao (neutre) jusqu'à un goût de cacao prononcé, et le beurre de cacao malais est considérablement plus dur que le beurre brésilien.

Le beurre de cacao donne brillant, dureté et pouvoir de contraction au chocolat. Plus la proportion de beurre de cacao est élevée dans le chocolat, plus l'aspect des produits finaux sera agréable.

Dans la production de pralines, on utilise le beurre de cacao pour :

- diluer le chocolat (pour une enveloppe particulièrement fine ou pour vaporiser à l'aide d'un aérographe) ;
- durcir les intérieurs, sans les rendre plus doux (comme avec l'adjonction de chocolat) ;
- mélanger avec des colorants solubles dans la graisse (pour colorer le chocolat) ;
- protéger le masspain contre le dessèchement (en le recouvrant d'une fine pellicule de beurre de cacao).

La poudre de cacao

La poudre de cacao est la matière (partiellement) sèche qui subsiste après séparation du beurre de cacao de la masse de cacao. La poudre de cacao est utilisée aussi bien pour le goût que pour la



couleur. Il existe une différence entre :

- la poudre de cacao maigre (contient environ 10 à 12 % de beurre de cacao) ;
- la poudre de cacao grasse (contient environ 20 à 22 % de beurre de cacao) ; la terminologie américaine diffère de la terminologie britannique.
- la poudre de cacao alcalinisée (alcaliniser signifie rendre basique ou neutraliser le goût acide). L'alcalinisation donne à la poudre de cacao une couleur plus foncée et la rend plus « soluble » dans un milieu aqueux ;
- la poudre de cacao non alcalinisée (fait plus rapidement tourner les crèmes ou ganaches).



Les sucres

Saccharose (sucre)

Le saccharose a un fort pouvoir sucrant de 100 et confère une structure solide. Il prolonge la durée de conservation, mais possède la propriété de cristalliser (grainer) en cas de sursaturation. Abaisse également la valeur Aw. Le saccharose ne se dissout pas dans l'alcool. S'agissant d'un ingrédient bon marché, il fait diminuer le prix de revient du produit. Caramélisé, il confère arôme et couleur.

Sirop de glucose

Un sirop de glucose est une solution aqueuse composée de différents sucres : glucose (dextrose), maltose, triose et sucres supérieurs. D'un point de vue chimique, le glucose est en fait du dextrose, mais la langue courante utilise le terme de sirop de glucose. Il possède la propriété de limiter et de ralentir la cristallisation de sucres. Le glucose abaisse la valeur Aw et apporte, une fois échauffé, arôme et couleur. Les plus utilisés sont le glucose de :

- 43° Baumé = 80 % de matière sèche
- 45° Baumé = 85 % de matière sèche

Sucre inverti (le langage courant utilise parfois le terme de Trimoline)

Le sucre inverti a un pouvoir sucrant de 125. Le sucre inverti contient 50 % de dextrose + 50 % de fructose (sur matière sèche). Il possède la propriété d'enrayer la cristallisation et abaisse la valeur Aw s'il n'est pas chauffé au-dessus de 70 °C (158 °F). Le sucre inverti a une action hygroscopique et représente un ingrédient souhaité dans les articles à la teneur élevée en eau, qui doivent rester mous lors de la conservation. Un excès peut entraîner une viscosité et une production de sirop. D'ordinaire, un dosage jusqu'à 25 % donne de bons résultats. Une fois échauffé, il procure arôme et couleur.

Sorbitol (E420)

Le sorbitol a un pouvoir sucrant de 50. Le dosage est de 5 à 10 %. Son utilisation est réglementée dans certains pays.

Le sorbitol existe sous deux formes : poudre et concentré (70 % de matière sèche). Il possède la propriété d'enrayer la cristallisation et a une action de

conservation et de stabilisation. Le sorbitol abaisse également la valeur A_w et a une action hygroscopique. Le sorbitol est un stabilisateur limité de l'humidité, qui prévient le dessèchement. Il procure un effet rafraîchissant sur la langue. Cet édulcorant supporte les températures élevées, mais entre 150 et 170 °C (302-338 °F), une décoloration apparaît (brun). Le sorbitol est très stable aux acides, enzymes et températures jusqu'à 140 °C (288 °F).

Produits laitiers

La crème

La crème est une émulsion de graisse dans l'eau. La crème a une teneur en graisse de 30 % à 40 % et se compose d'environ 60 % à 70 % d'eau. La composition moyenne pour 100 grammes de crème est : 57,71 g d'eau, 2,05 g de protéines et 37 g de butyrique. Le reste se compose d'hydrates de carbone.

La teneur élevée en eau de la crème donne aux crèmes une texture légère et onctueuse, mais fait aussi en sorte qu'elles ne se conservent qu'une semaine environ. En combinaison avec les bons ingrédients, la durée de conservation peut être sensiblement prolongée. Toutefois, combiner avec les mauvais ingrédients modifie la texture à brève échéance (dessèchement, recristallisation, humidification). Pour confectionner des crèmes, nous utiliserons toujours dans ce livre une crème de 40 % de matière grasse.

Matière lactée en poudre (lait en poudre)

Le lait en poudre donne un goût spécifique au chocolat au lait et au chocolat blanc, mais également aux intérieurs. Il est préparé en extrayant l'eau du lait jusqu'à ce qu'il n'en subsiste plus que la matière sèche. Pour ce faire, on procède par épaissement (condensation), après quoi le résultat est pulvérisé dans une tour de séchage (= *spray dried*) ou séché sur des cylindres chauffés (= *roller*, également appelé procédé *Hatmaker*). Le lait en poudre séché par pulvérisation mérite votre préférence parce qu'il se dissout plus facilement et est plus fin.

Le lait en poudre entier contient un maximum de 5 % d'eau, au minimum 25 à 30 % de graisse et 70 % d'éléments de lait secs sans matières grasses. La composition moyenne du lait en poudre entier par 100 grammes est : 2,47 grammes d'eau, 26,32 grammes de protéines,

26,71 grammes de butyrique, 6,08 grammes de cendres et 38,42 grammes d'hydrates de carbone (sucres). Le lait en poudre maigre contient un maximum de 5 % d'eau et au minimum 95 % d'éléments de lait secs sans matières grasses. La composition moyenne du lait en poudre maigre par 100 grammes est : 3,16 grammes d'eau, 36,16 grammes de protéines, 0,77 grammes de butyrique, 7,93 grammes de cendres et 51,98 grammes de glucides (sucres).

Crumb de lait

La production de *crumb* se déroule selon un processus de séchage spécial suivant lequel du sucre et éventuellement de la masse de cacao est ajouté au lait. Le tout est généralement évaporé et séché dans un four à vide, ce qui crée une forte réaction de Maillard et produit un arôme caramélisé et



Aw : 0,84

Truffes avec liqueur anisée

RECETTE	%
350 g de crème 35 %	27,56
40 g de glucose	3,15
80 g de miel	6,30
130 g de beurre	10,24
630 g de chocolat noir	49,61
40 g de liqueur anisée (comme du raki ou de l'ouzo)	3,15

Total : 1 270 g

PRÉPARATION

- Portez la crème accompagnée du glucose et du miel à ébullition.
- Couvrez et laissez refroidir jusqu'à environ 30 °C.
- Malaxez le beurre dans un Kitchen Aid, et incorporez-y le mélange de crème tout en remuant.
- Incorporez-y le chocolat précristallisé et mélangez de manière à obtenir une masse homogène et lisse.
- Incorporez-y enfin la liqueur en mélangeant.

FINITION

- Dressez au choix des truffes ovales ou sphériques sur une Silpat ou du papier sulfurisé. Utilisez à cet effet une douille unie de 8 millimètres de diamètre.
- Laissez cristalliser quelques heures au réfrigérateur.
- Enrobez au choix de chocolat noir ou au lait et roulez-les dans un décor souhaité.

NOMBRE DE PIÈCES
environ 200



Aw : 0,82

Ganache pralinée

RECETTE

500 g de crème
100 g de glucose
500 g de praliné (50/50)
300 g de chocolat au lait
100 g de chocolat noir
q.s. de poivre noir

%
33,33
6,67
33,33
20,00
6,67

PRÉPARATION

- Mélangez le praliné au chocolat. Portez la crème additionnée du glucose et éventuellement de poivre à ébullition et ajoutez cette préparation au mélange praliné. Laissez le tout refroidir.
- Versez du chocolat dans les moules, laissez ce chocolat durcir. Remplissez les coquilles de chocolat de leur intérieur à l'aide d'une douille unie. Laissez une légère croûte se former. Refermez les coquilles avec du chocolat.

Total : 1 490 g

NOMBRE DE PIÈCES
environ 235



www.lannoo.com

Inscrivez-vous sur notre site internet et nous vous enverrons régulièrement un bulletin d'information vous informant sur nos nouveaux livres et vous proposant des offres intéressantes et exclusives.

TEXTE Jean-Pierre Wybauw
TRADUCTION Lyrcó
PHOTOGRAPHIE Frank Croes, Tony Le Duc et Serdar Tanyeli
GRAPHISME Keppie & Keppie

Si vous avez des questions ou remarques, vous pouvez contacter notre rédaction :
redactielifestyle@lannoo.com.

© Éditions Lannoo sa, Tielt, 2016
D/2016/45/532 – NUR 440
ISBN : 978-94-014-3494-2

Tous droits réservés. Aucun élément de cet ouvrage ne peut être dupliqué, enregistré dans un fichier automatique et/ou publié sous quelque forme ou de quelque manière que ce soit, par le biais d'un procédé électronique, mécanique ou autre sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.