



BELCOLADE

MEXIQUE

SUR LES TRACES
DU BERCEAU DU CACAO

Jonathan Mougel, Bertrand Balay, Stéphane Leroux,
Anabelle Lucantonio, Mickael Chesnouard,
Florence Lesage, Alexis Beaufile,
Yvan Chevalier, Quentin Bailly,
Mathieu Blandin,
Eric Verbauwhede

MEXIQUE

SUR LES TRACES DU BERCEAU DU CACAO

En novembre 2024, onze ambassadeurs ont embarqué pour un voyage hors du temps, sur les terres mythiques du **Criollo**. Au cœur du **Yucatán**, ils ont retrouvé l'âme du cacao, là où les traditions vivent encore au rythme des plantations.

Chaque jour les a menés un peu plus loin : dans les **plantations**, auprès des **producteurs**, au cœur des **traditions mayas**, et jusqu'au processus délicat qui transforme la **fève** en **chocolat**. Cette aventure a été l'occasion de mettre en valeur le **savoir-faire**, la **transmission** et l'**engagement** en faveur d'un chocolat plus équitable et plus humain.







LE CRIOLLO

UN TRESOR RARE ET ANCESTRAL DU CACAO

Le cacao **Criollo** est considéré comme la variété la plus **ancienne**, la plus **rare** et la plus **précieuse** au monde — un héritage précieux né sur les terres sacrées du Mexique.

Cultivé depuis des millénaires par les civilisations olmèque, maya et aztèque, il était considéré comme un don divin, utilisé dans les rituels sacrés et les échanges les plus nobles. Ce cacao d'exception se distingue par ses **fèves blanches**, à l'**arôme subtil et complexe**, révélant des **notes florales, fruitées et parfois épicées**. Sa culture exigeante et peu productive témoigne d'un **savoir-faire ancestral** et d'un engagement pour une **qualité exceptionnelle**.

Choisir le Criollo, c'est rendre hommage à une tradition millénaire et valoriser un cacao d'exception.





Great Taste Doing Good*



GREAT TASTE

À chaque étape, de la fève au chocolat, nous définissons des normes de haute qualité avec un équipement adapté et un personnel qualifié.

Sélection de fèves fraîches de qualité : les producteurs sont formés aux bonnes pratiques agricoles pour améliorer la qualité de leur production et au tri des fèves pour ne récolter que celles qui sont fraîches et de qualité.

Maîtrise de la fermentation : lorsque les fèves fraîches sont livrées, leur qualité est à nouveau contrôlée et, le cas échéant, un tri supplémentaire est effectué avant de débiter le processus de fermentation, une étape cruciale dans le développement des arômes du chocolat. La fermentation est réalisée dans des caisses en bois optimisées pour une durée d'environ 6 jours et contrôlée à chaque étape par nos experts.

Le séchage : à la suite de la fermentation, la qualité des fèves est à nouveau contrôlée avant de les mettre à sécher au soleil pour atteindre un taux d'humidité de 8 % maximum, afin de préserver leur goût unique avant la transformation en chocolat.

Nous maîtrisons chacune de ces étapes pour garantir que notre chocolat et nos produits à base de cacao aient un goût exceptionnel.

* Goût supérieur, Faire du bien

DOING GOOD

Nous partageons la valeur créée avec nos producteurs partenaires grâce à deux mécanismes : la **prime qualité** et le **bonus chocolat**.

LA PRIME QUALITÉ

Elle récompense tous les producteurs partenaires de Cacao-Trace pour les fèves de haute qualité qu'ils produisent. Un système de traçabilité garantit que chaque producteur est payé équitablement en fonction de la quantité de fèves livrée. Le montant de cette prime est adapté au marché local du cacao et fait l'objet d'un suivi et d'une révision annuelle.

LE BONUS CHOCOLAT

Pour chaque kilogramme de chocolat Cacao-Trace vendu, 10 centimes d'euro sont collectés et reversés intégralement aux producteurs, soit directement en espèces, soit dans le cadre de projets communautaires. Ils visent à assurer l'accès à des besoins fondamentaux tels que l'éducation ou la santé, et à aider les agriculteurs et leurs familles à augmenter leurs revenus.

La prime qualité et le Bonus Chocolat représentent ensemble **2 à 5 mois de revenus supplémentaires par an** pour les producteurs partenaires. En 2024, le montant total du Bonus Chocolat collecté représentait **3,2 millions d'euros**.



MEXIQUE

SUR LES TRACES
DU BERCEAU DU CACAO



SOMMAIRE

- 10 FLAN DOUBLE CHOCOLAT CAFÉ**
PAR JONATHAN MOUGEL
- 12 CÉNOTE**
PAR BERTRAND BALAY
- 14 ENTREMETS MEXIQUE SOLEIL NOIR**
PAR STÉPHANE LEROUX
- 16 PETIT GÂTEAU CHOCOLAT VANILLE DU MEXIQUE**
PAR MATHIEU BLANDIN
- 18 CACAO SACRÉ**
PAR ANNABELLE LUCATONIO
- 20 CHOCOLANTÉ FRAPPÉ**
PAR QUENTIN BAILLY
- 22 MA CABOSSE CRIOLLO**
PAR YVAN CHEVALIER
- 24 FLORES**
PAR FLORENCE LESAGE
- 26 THÉOBROMINE**
PAR ALEXIS BEAUFILS
- 28 BRIOCHE MEXIQUE**
PAR MICKAËL CHESNOUARD
- 30 RETOUR DU MEXIQUE**
PAR ÉRIC VERBAUWHEDE



FLAN DOUBLE chocolat café

par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier - Confiseur 2019

Recette pour 18 Flans individuels
Cercles 65 mm - 35 mm H. perforés

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

Beurre	230 g
Sel	5 g
Sucre glace	200 g
Œufs	100 g
Farine	300 g
Fécule	150 g
Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace	40 g
Amandes blanchies en poudre PatisFrance	60 g

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Étaler la pâte dans un cadre de 2,5 mm d'épaisseur. Couper des bandes de 4 cm x 19,5 cm. Foncer les cercles à flan et cuire sur Silpain® à 155°C pendant + / - 12 minutes.

APPAREIL À FLAN CHOCOLAT

50 g par flan

Lait entier	400 g
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	280 g
Sucre complet	40 g
Œufs	50 g
Maïzena	24 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	100 g
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	20 g
Beurre	40 g

Chauffer le lait, la crème et le sucre complet. Blanchir la maïzena, l'œuf et 100G de lait (prélevé au départ). Cuire le flan puis en fin de cuisson, ajouter les deux chocolats et mixer, enfin ajouter le beurre. Lisser et faire refroidir rapidement sur une plaque filmée. Garnir 50 g par flan et cuire 20 minutes à 175°C. Laisser refroidir.

CRÈME CUITE CHOCOLAT

Crème	105 g
Lait	105 g
Sucre	18 g
Sirop de glucose PatisFrance	12 g
Œufs	75 g
Jaunes	30 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	165 g
Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace	30 g

Faire bouillir la crème, le lait, le sucre et le glucose. Hors du feu, ajouter les œufs et les jaunes puis mixer. Verser sur les chocolats puis mixer. Pocher sur le praliné café (sur le flan). Cuire entre 7 et 8 minutes à 108°C.

PRALINÉ CAFÉ 8 g par flan

Amandes Marcona brutes	400 g
Noisettes Piémont blanchies	400 g
Grains de café	60 g
Vanille gousse PatisFrance	2 pc
Fleur de sel	1 g
Sucre	460 g
Eau	60 g

Torréfier les amandes et les noisettes à 135°C pendant 5 minutes, puis à 165°C pendant environ 15 minutes. Réaliser un caramel avec l'eau et le sucre. Arrivé à la caramélisation, ajouter les amandes, les noisettes et les grains de café. Après refroidissement, mixer avec la fleur de sel et les vanilles grillées entières. Passer au raffineur au besoin.

MONTAGE

Cuire les fonds de pâte sucrée cacao.
Garnir de 50 g de flan chocolat et cuire + / - entre 15 & 18 minutes à 175°C.
Après refroidissement, pocher 6 g de praliné café pur.
Pocher immédiatement 20 / 25 cl de crème cuite et cuire 8 minutes à 110°C. Refroidir.
Déposer 2 g de praliné café afin de coller le décor chocolat.



JONATHAN MOUGEL

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier - Confiseur 2019



CÉNOTE

par Bertrand Balay, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier - Confiseur 2023

Recette pour 312 pièces

PÂTE D'AMANDE CITRON VERT MIEL

à cadrer

Jus de citron vert frais	198 g
Sucre semoule	170 g
Miel mille fleurs	57 g

Mixer

Amandes émondées	339 g
Vanille gousse	1,1 pc
Zeste de citron vert	5,7 g

Incorporer à la fin

Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	37 g
---------------------------------------	------

Broyer les amandes avec la vanille et les zestes, à l'aide d'un robot.

Cuire le sirop de sucre à 113°C et laisser refroidir le sirop à 80°C avant de pouvoir le verser sur les amandes broyées.

Mixer et laisser le broyage jusqu'à atteindre 70°C afin de dessécher la pâte.

Ajouter le beurre de cacao. Mixer à nouveau.

Stocker la masse en l'emballant dans une feuille guitare ou l'utiliser aussitôt.

GANACHE NOIRE CRIOLLO MEXIQUE LIME

cadrée

Chauffer à 70°C

Crème liquide 35% UHT	493 g
Zeste de citron vert	6,6 g

Dissoudre

Sorbitol en poudre	77 g
Miel mille fleurs	116 g
Dextrose	58 g

Émulsionner

Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	581 g
--	-------

Ajouter pommade

Beurre	31 g
--------	------

Ajouter le Magic Temper

Beurre de cacao (Magic Temper)	14 g
--------------------------------	------

Chauffer la crème à 70°C environ.

Ajouter les zestes de citron vert et laisser infuser 30 minutes.

Filtrer, puis pasteuriser à 85°C.

Ajouter et dissoudre les produits sucrants. Verser le liquide à 65°C sur les pistoles de couverture.

Réaliser une émulsion au mixeur. Incorporer le beurre pommade. Finir en incorporant le magic temper.

Couler en cadre entre 32 / 33°C.

Cristalliser à 16°C et 65% HR.

CONFIT CITRON à pocher

Jus de citron vert frais	56 g
Jus de citron jaune frais	56 g
Pulpe pomme verte sucrée 10%	168 g

Ajouter en pluie, puis mixer

Inuline à chaîne courte	37 g
Sucre semoule	33 g
Pectine Extra Slow Set	10 g

À ébullition, ajouter graduellement

Sucre semoule	186 g
Glucose Atomisé DE 40	61 g

Ajouter après cuisson

Zeste de citron jaune	0,93 pce
Zeste de citron vert	0,93 pce

Régler le PH des purées entre 3.3 et 3.5.

(Acide trisodique si PH acide / Acide citrique si PH basique)

Ajouter l'inuline et mixer. Chauffer les purées à 50°C.

Ajouter en pluie le mélange sucre-pectine et mixer.

(Idéalement, laisser quelques minutes la pectine s'hydrater.)

Chauffer la purée pectinée et porter à ébullition. Ajouter les sucres petit à petit sans perdre l'ébullition.

Cuisson 65 Brix.

Couler sur plaque pour refroidir, puis mixer l'ensemble.

Pocher.

CHABLON NOIR

Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	110 g
---	-------

ENROBAGE NOIR

Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	440 g
---	-------

CÉNOTE

Pâte d'amande Citron Vert Miel, à cadrer	1 x (36x36/0.3)
Ganache Noire Criollo Mexique Lime, cadrée	1 x (36x36/0.8)
Confit Citron à pocher	400 g
Chablon Noir	1 x (36X36)
Enrobage Noir	1 x (36X36)
Grué de cacao	110 g

Dans un cadre de 3 mm, étaler régulièrement la pâte d'amande à l'aide d'un rouleau.

Couler la ganache sur la pâte d'amande sur 8 mm, et laisser cristalliser. Chablonner des 2 côtés.

Découper à la guitare ou à la jet d'eau.

Pocher sur chaque bonbon le confit citron à l'aide d'une douille N°4, puis parsemer le grué de cacao.

Enrober en couverture noire.



BERTRAND BALAY

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier - Confiseur 2023



ENTREMETS

Mexique Soleil noir

par Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2004



Recette pour 6 entremets de 14 cm

BISCUIT CACAO pour deux plaques 40 x 60 cm

Pâte d'amandes 50 / 50	600 g
Sucre semoule	320 g
Jaunes d'œufs	380 g
Œufs entiers	180 g
Cacao poudre	190 g
Beurre fondu	90 g
Blancs d'œufs	540 g
Sucre semoule	250 g

Mélangez la pâte d'amandes avec le sucre semoule, les jaunes et les œufs puis mixer le tout au robot coupe jusqu'à complète homogénéisation. Verser ensuite le mélange dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet et faire monter et blanchir le tout.

Une fois le mélange bien foisonné, ajouter le beurre fondu froid et la farine tamisée avec le cacao poudre. Ajouter en fin de mélange les blancs montés avec les 250 g de sucre restant. Mélanger la masse à l'aide d'une Maryse puis étaler le biscuit sur les deux plaques 40 x 60 à rebord d'un centimètre avec une feuille Silpain. Cuire le biscuit à 180°C pendant environ 20 minutes.

Bien refroidir le biscuit avant de retirer la feuille Silpain. Filmer et réserver à 4°C après cuisson.

CRUMBLE AMANDE NOISETTE

Beurre	180 g
Sucre semoule	200 g
Noisettes poudre	100 g
Amandes blanchies en poudre PatisFrance	100 g
Farine	240 g
Sel	8 g

Verser dans la cuve d'un batteur muni de la feuille tous les ingrédients précités puis mélanger le tout en première vitesse jusqu'à formation d'une pâte homogène. Étaler ensuite directement la pâte à 5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper directement 6 disques de 14 cm de diamètre et les faire prendre au froid afin de pouvoir les manipuler plus facilement par la suite. Déposer les disques entre deux feuilles Silpain et cuire le tout à 160°C pendant environ 20 minutes.

Pulvériser du beurre de cacao fondu sur les disques, directement après cuisson, puis réserver-les au sec avant utilisation.

COMPOTÉE ORANGE PASSION

Purée d'orange fraîche	300 g
Jus de fruit de la passion	150 g
Sucre semoule	225 g
Pectine 325NH95	6 g
Les zestes de 4 oranges coupées en julienne	
Gélatine masse (6 gr de gélatine en poudre + 36 gr d'eau froide)	42 g

Mélanger la purée d'oranges fraîches avec le jus de fruit de la passion et le sucre puis mélanger à la pectine. Cuire le tout au Robot-Cook ou au Thermomix jusqu'à 105°C.

Entre temps, préparer les zestes d'oranges fraîches en julienne et les faire blanchir deux fois à l'eau claire. Les attendrir ensuite dans une eau salée à raison de 6 à 8 g de sel pour un litre d'eau, ceci afin qu'ils puissent plus facilement se confire dans le sirop par la suite. Les zestes doivent être encore légèrement fermes sous la dent en fin de cuisson.

Préparer un sirop léger à raison de 400 g de sucre par litre d'eau et faire bouillir le tout. Incorporer les zestes égouttés et rincés à l'eau claire dans le sirop bouillant et les faire légèrement confire pendant 15 à 20 minutes.

Une fois les zestes confits, les ajouter dans la compotée cuite et finir le mélange en vitesse minimale pendant quelques secondes afin de ne pas trop broyer les zestes d'orange.

Ajouter enfin la gélatine masse préalablement fondue dans la compotée et réserver le tout à 4°C filmé au contact.

CRÉMEUX CHOCOLAT MEXIQUE

Lait entier	400 g
Jaunes d'œufs	80 g
Miel	60 g
Glucose	60 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	300 g

Faire une crème anglaise avec le lait entier, les jaunes, le miel et le glucose. Une fois le mélange à 85°C, le verser au travers d'un chinois sur le chocolat Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace et mélanger le tout à l'aide d'une Maryse. Une fois le mélange à 40°C, mixer le tout jusqu'à complète homogénéisation. Utiliser le crémeux directement après pour le montage des inserts.

MOUSSE BASE GANACHE CHOCOLAT MEXIQUE

Crème fraîche 35% MG	300 g
Lait entier	100 g
Miel	80 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	310 g
Crème fouettée	400 g

Réaliser une ganache avec la crème, le lait, le miel et le chocolat Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace. Mixer le tout au mixer à mains jusqu'à complète homogénéisation.

Une fois le mélange à 35°C, ajouter la crème fouettée texture yogourt et finir le mélange à l'aide d'une Maryse. Utiliser directement la mousse pour le montage des entremets.

GLAÇAGE CHOCOLAT MEXIQUE

Lait entier	300 g
Glucose	500 g
Gélatine masse (30 gr de gélatine poudre + 180 g d'eau froide)	210 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	240 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	200 g
Puratos Glaçage miroir neutre	1000 g

Mélanger le lait avec le glucose et faire chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter la gélatine masse et verser le liquide sur le chocolat Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace. Ajouter le glaçage miroir neutre et finir le mélange au mixer à mains jusqu'à complète homogénéisation. Chinoiser, filmer au contact et réserver à 4°C.

Utilisation du glaçage entre 35 et 38°C maximum sur support congele.

MONTAGE DES ENTREMETS

Inserts

Découper trois disques de biscuit cacao de 12 cm.

Disposer le premier biscuit dans le fond d'un moule plastique

de même diamètre et couler 145 g de crémeux chocolat Mexique. Disposer un second biscuit sur le crémeux et laisser prendre le tout une à deux heures à 4°C. Après refroidissement, dresser 100 g de compotée d'oranges passion et finir avec un troisième disque de biscuit avant de placer le tout en surgélation.

Montage des entremets

Verser 170 g de mousse chocolat Mexique dans des moules plastique de 14 cm. Insérer directement les inserts surgelés jusqu'à ce que la mousse arrive sur le bord du moule. Verser sur le dessus une fine couche de mousse chocolat Mexique et disposer un disque de crumble cuit. Placer les entremets directement en surgélation.

Glaçage des entremets

Fondre le glaçage au micro-onde entre 35 et 38°C maximum. Mixer au mixeur à mains afin de parfaitement homogénéiser la masse. Utiliser le glaçage sur les entremets surgelés. Décorer ensuite les entremets à votre convenance.



PETIT GÂTEAU chocolat vanille du Mexique

par Mathieu Blandin, Champion du Monde de la Pâtisserie 2013



Recette montage à l'envers - moule MAE ref 14530 pour le petit gateau, moule MAE ref 0389 pour l'insert

CROUSTILLANT CHOCOLAT

Streuzel cacao

Farine T65	138 g
Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace	22 g
Poudre d'amande	162 g
Sucre cristal	162 g
Beurre tempéré	162 g
Sel fin	2,4 g
Levure chimique	2,4 g

Sabler au batteur tous les éléments à la feuille. Disposer sur plaque et cuire à 150°C pendant 30 minutes oura ouvert.

Beurre fondu	72 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	138 g
Praliné vanille grillé Mexique	250 g
Streuzel cacao cuit	625 g
Feuilletine	66 g
Fleur de sel	3 g
Grué caramélisé	100 g

Fondre le beurre et la couverture avec les pralinés. Mettre au robot coupe avec le streuzel. Mixer puis incorporer la feuilletine et la fleur de sel. Bien mélanger le tout et étaler dans le cadre.

GRUÉ CARAMÉLISÉ

Eau	7,5 g
Sucre	18,5 g
Grué de cacao	100 g

Réaliser un sirop avant de verser sur le grué, bien mélanger puis étaler sur feuille de cuisson sur plaque. Mettre au four afin de caraméliser le grué. Cuire à 150°C pendant 25 minutes oura ouvert puis mélanger de temps en temps pour séparer les grains.

A la sortie du four, bien mélanger le grué afin qu'il se sépare.

BISCUIT CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	255 g
Sucre	220 g
Farine T65	126 g
Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace	50 g
Beurre tempéré	75 g
Blancs d'œufs tempérés	255 g
Sucre cristal	65 g

Faire monter les jaunes avec le sucre au batteur. Tamiser la farine avec le cacao. Faire fondre le beurre. Monter les blancs mousseux en parallèle. Faire le mélange.

Couler en plaque à rebord + feuille cuisson + cadre. Cuire à 160°C pendant 12 / 15 minutes (voir en fonction des fours). Mettre un coup d'appuis biscuit à la sortie du four puis congeler.

CRÈME VANILLE MEXIQUE

Lait demi-écrémé	246 g
Crème UHT	165 g
Pâte de vanille Mexique	20 g
Jaune d'œuf	82,5 g
Sucre cristal	86 g
Farine T65	20 g
Amidon de maïs	13 g
Préparation Gélatine	13,5 g
Beurre tempéré	131,5 g

Faire infuser la pâte de vanille dans le lait, la crème pendant 30 minutes. Voir en grosse production à faire les infusions la veille.

Mélanger le sucre, la farine, l'amidon avec les jaunes puis réaliser une crème pâtissière. Après cuisson, ajouter la préparation gélatine. Faire refroidir à 50 / 55°C et mixer avec le beurre tempéré l'ensemble intensément.

Couler dans les inserts 25 g puis bien taper le moule. Surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT MEXIQUE

Lait demi écrémé	485 g
Sucre inversi	90 g
Jaunes d'œufs	345 g
Préparation gélatine	35 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	535 g
Crème montée	600 g

Réaliser une anglaise puis verser sur la préparation gélatine et la couverture. Mixer et refroidir à 40 / 45°C. Mélanger avec la crème montée mousseuse. Couler 60 g par moule.

CRÉMEUX NOIR MEXIQUE VANILLE

Lait demi écrémé	280 g
Crème liquide	280 g
Sorbitol	30 g
Trimoline	50 g
Pâte de vanille Mexique	10 g
Jaunes d'œufs	235 g
Préparation gélatine	20 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	250 g

Faire chauffer le lait, la crème, les sucres et la pâte de vanille puis laisser infuser 30 minutes.

Réaliser une anglaise avec les jaunes d'œufs, puis verser sur la couverture.

Mixer puis faire refroidir jusqu'à la texture crémeuse pour pouvoir couler le crémeux en bac.

APPAREIL VELOURS NOIR

Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace _____ 500 g
Huile de pépin de raisin _____ 250 g

Faire fondre les matières premières à 50°C. Pistoler sur les petits gâteaux surgelés démoulés.

PÂTE DE VANILLE MAISON

Vanille gousse entière _____ 100 g
Sucre inverti _____ 200 g

Couper les gousses en morceaux avant de les mixer avec le sucre inverti. Bien mixer au robot coupe voir 55 / 60°C.
Stocker au congélateur puis sortir au besoin pour faire les pesées.

PRALINÉ VANILLE GRILLÉE MEXIQUE

Vanille gousse entière Mexique _____ 65 g
Amande hachée blanche _____ 750 g
Eau _____ 250 g
Sucre _____ 500 g

Faire torréfier les amandes et la vanille sur plaque avec feuille au four à 150°C pendant 25 / 30 minutes ou au ouvert.

Réaliser un caramel à 180°C avec l'eau et le sucre puis le verser sur les fruits secs refroidis.

Laisser refroidir le tout avant de le mixer au robot coupe. Arrêter de mixer quand la texture désirée est obtenue.



CACAO SACRÉ

par Anabelle Lucatonio, Championne du Monde de Pâtisserie 2018

Recette pour 10 entremets individuels

GRANOLA MAÏS GRUÉ

Flocons d'avoine	53 g
Corn flakes	165 g
Grué de cacao	14 g
Sel	2 g
Praliné noisette	45 g
Huile de noisette	10 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	90 g

Dans un récipient, mettre les flocons d'avoines, les pétales de corn flakes, le grué de cacao et le sel.

Faire fondre le chocolat à 35°C, ajouter l'huile et le praliné puis verser sur le mélange précédent. Mélanger et former des disques de 6 cm de diamètre. Laisser cristalliser.

GANACHE MONTÉE ALLÉGÉE CHOCOLAT

Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	195 g
Crème liquide	285 g
Lait	105 g
Miel	20 g
Masse gélatine	30 g
Amidon de maïs	9 g

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver. Chauffer le reste du lait entre 85 et 90°C. Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition. Verser progressivement sur le chocolat et la masse gélatine. Mixer puis ajouter la crème froide. Réserver au réfrigérateur 12 heures au froid positif. Monter au batteur à l'aide d'un fouet et enrober l'insert.

BISCUIT CACAO SANS FARINE

Blancs d'œufs	110 g
Sucre muscovado	115 g
Jaunes d'œufs	75 g
Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace	35 g

Dans une cuve de batteur, foisonner les blancs avec le sucre muscovado. Ajouter les jaunes d'œufs, puis la poudre de cacao. Étaler sur une plaque de cuisson et silpat. Cuire 10 minutes à 190°C. Détailler des disques de 4 cm de diamètre.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Crème liquide	370 g
Jaunes d'œufs	40 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	260 g
Masse gélatine	26 g
Piment de cayenne	4 g

Cuire la crème liquide avec les jaunes d'œuf et le piment à 85°C. Verser sur le chocolat au lait et la masse gélatine puis mixer. Réserver au froid positif. Travailler le crémeux avant de le mouler dans le moule flexipan.

MARMELADE BANANE ACIDULÉE

Banane	150 g
Jus de citron vert	42 g
Sucre Muscovado	5 g
Pectine NH	3 g

Dans une casserole, mettre les bananes et le jus de citron vert. À 40°C, ajouter le sucre Muscovado préalablement mélangé à la pectine NH. À ébullition, mouler en petites demi-sphères puis mettre au congélateur.

Mettre la bille de marmelade dans le crémeux, puis remettre à nouveau au congélateur et ajouter le disque de biscuit sans farine.

GLAÇAGE PISTOLET

Crème liquide	57 g
Sirup de glucose	38 g
Eau	115 g
Sucre	67 g
Pectine NH	2 g
Chocolat	206 g

Faire chauffer la crème, l'eau et le glucose. Mélanger la pectine NH et le sucre. Ajouter petit à petit le mélange sucre pectine sur la crème, l'eau et le glucose.

À ébullition, verser le mélange sur le chocolat de couverture et bien mélanger.



ANABELLE LUCATONIO
Championne du Monde de Pâtisserie 2018



CHOCOLANTÉ frappé

par Quentin Bailly, *Champion du Monde de la Pâtisserie*



Recette pour 10 pièces

BISCUIT CHOCOLAT

Œufs entiers	146,5 g
Sucre cristal	49,7 g
Lait UHT entier	89,4 g
Belcolade Origins Noir Cameroun 80% Cacao-Trace	64,5 g
Blancs d'œufs	84,4 g
Amidon de pomme de terre	64,5 g
Fleur de sel	1 g

Émulsionner les œufs et le sucre. Chauffer le lait au frémissement. Verser le lait chaud sur le chocolat non fondu et réaliser une ganache. Ajouter dedans les blancs d'œufs tempérés, puis l'amidon et la fleur de sel. À environ 38°C, incorporer délicatement les œufs émulsionnés.

En feuille (800 / 1000 g) à 170°C pendant 12 minutes.

SIROP LÉGER VANILLE

Eau	42,1 g
Sirop à 30°B	42,1 g
Gousse de vanille Bourbon de Madagascar 19 cm	0,1 g

Bouillir ensemble les ingrédients et refroidir pour utilisation.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

Crème anglaise de base	171,3 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	97,7 g
Crème 35%	231 g

Verser sur le chocolat en morceaux l'anglaise chaude en plusieurs fois afin de réaliser une bonne émulsion. À 33°C, ajouter la crème moussueuse tempérée. Dresser tout de suite dans les petits gâteaux.

CRÈME ANGLAISE DE BASE

Crème 35%	51,9 g
Lait UHT entier	51,9 g
Jaunes d'œufs	51,9 g
Sucre inverti	28,6 g

Faire chauffer la crème et le lait puis cuire à 78°C avec les jaunes et le sucre. Mixer en fin de cuisson.

CROUSTILLANT AU STREUSEL CACAO

Streusel cacao	37,6 g
Praliné amande	29,5 g
Pâte d'amande maison	19,9 g
Belcolade Origins Noir Philippines 66% Cacao-Trace	17,4 g
Crêpes dentelle	15,6 g

Cuire le streusel et le concasser une fois froid.

Mélanger la pâte d'amande maison (amandes torréfiées à 155°C pendant 23 minutes en fonction du calibre et passer en broyeur à roues pendant 24 heures), le praliné et le chocolat fondu à 38°C.

Ajouter ce mélange praliné au streusel et terminer par la crêpe dentelle. Couler en barre de 0,5 cm d'épaisseur et passer au frigo avant de couper au jet eau.

STREUSEL CACAO

Beurre doux	12,3 g
Cassonade	12 g
Poudre d'amandes blanchies	12 g
Fleur de sel	0,1 g
Farine T55	9,5 g
Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace	1,8 g

Mélanger le beurre tempéré aux autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Cuire à 155°C pendant 18 / 20 minutes clé ouverte.

GELÉE CHOCOLAT CHOCOLANTÉ

Lait UHT entier	108,7 g
Sucre cristal	7,2 g
Pectine X58	1,1 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	33 g

Chauffer le lait en prenant soin d'ajouter le mélange sucre / pectine à froid. Porter ensemble à ébullition puis ajouter le chocolat hors du feu et mixer avant de couler en cadre. Laisser figer puis couvrir d'un film et réserver pour le montage.

GELÉE MUCILAGE

Eau	131,3 g
Mucilage pulpe	27,9 g
Miel toutes fleurs	4,1 g
Pectine NH	3,7 g
Cassonade graeffe	8,2 g
Xanthane	1,2 g

Mélanger l'eau, la pulpe, le miel et ajouter le mélange à froid cassonade / pectine puis cuisson à 41°C. Ajouter la xanthane après cuisson au moment du mixage à froid pour le lissage.

SIROP À 30°B

Sucre cristal	23,4 g
Eau	18,7 g

Bouillir ensemble et refroidir. Conserver au frais.

SAUPOUDRAGE SABLÉ CACAO ISOLÉ ET GRUÉ DE CACAO

Sablé cacao isolé pour éclair _____ 35 g
Grué de cacao _____ 15 g

Cuire le sablé puis l'enrober en turbine d'une fine couche de chocolat. Mélanger avec le grué légèrement concassé et réserver pour l'utilisation.

SABLÉ CACAO ISOLÉ

Sablé cacao pour finition éclair _____ 30,4 g
Belcolade Origins Noir Philippines 66% Cacao-Trace _____ 4,6 g

Cuire le streusel rappé, passer à la broyeuse pour l'affiner. Ajouter le beurre de cacao fondu au batteur. Une fois le mélange homogène, le débarrasser sur plaque et le réserver au frigo pour cristalliser.

SABLÉ CACAO

Beurre doux _____ 7,7 g
Cassonade _____ 5,1 g
Sucre cristal _____ 3,7 g
Farine T55 _____ 13,9 g
Levure chimique _____ 0,1 g
Eau _____ 1,5 g
Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace _____ 1,6 g
Fleur de sel _____ 0,1 g

Mélanger le beurre tempéré avec les sucres jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter l'eau puis terminer par la farine tamisée avec la levure. Cuire à 165°C pendant 15 minutes clé ouverte.

SAUPOUDRAGE CACAO

Sucre neige décor _____ 16 g
Cacao poudre extra brute _____ 4 g

Mélanger ensemble et réserver en saupoudreuse pour utilisation.

MONTAGE

Mouler 2 demi sphère de 6 cm en une fois le plus fin possible ou réaliser un ballon. Les coller entre elles et les faire fondre en base environ 2,5 cm et pour le dessus 5 cm (trou plus large pour le dessus).

Avec du chocolat déstabilisé à 32 / 33°C environ, étaler une fine couche au pinceau sur l'extérieur et coller les mélange sablé cacao / grué.

Garnir le fond de la forme chocolat avec le croustillant et écraser par-dessus le biscuit imbibé de 3 cm. Ajouter ensuite la mousse et les cubes de gelée, le 2ème biscuit imbibé de 4,5 cm. Couler à nouveau de la mousse. Laisser figer légèrement, creuser et couler le confit.

Saupoudrer le bord du petit gâteau avec le mélange cacao poudre.

POIDS

Mousse chocolat (à prendre à 33°C) : 60 g
Biscuit chocolat (une feuille 1000 g cuite en cadre 57 / 37 cm cuisson 12 minutes à 170°C) : 1 rond de 3 cm pour le fond et un de 4,5 cm pour le milieu.
Croustillant : 15 g
Gelée chocolat : 15 g
Confit : 15 g



MA CABOSSE

« Criollo »

par Yvan Chevalier, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur 2019

CRIOLLO

Ganache Crèmeuse Mexique Citron vert	200 g
Praliné Cannelle Muscovado (Moulé)	280 g
Caramel à tartiner	210 g

GANACHE CRÉMEUSE MEXIQUE CITRON VERT

Crème liquide 35% (Président)	75 g
Glucose DE60	16 g
Beurre Doux	21 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	88 g
Zeste de citron vert	1 pc

Chauffer la crème à 70° avec les zestes. Infuser 30 minutes. Chinoiser et recompléter en eau si besoin. Ajouter le glucose. Pasteuriser. Réaliser une ganache avec la couverture Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace. À 37°C, incorporer le beurre. Mixer pour parfaire l'émulsion. Mettre en poche. Pocher à 28°C. Laisser cristalliser.

PRALINÉ CANNELLE MUSCOVADO (MOULÉ)

Praliné Noisette PatisFrance	17 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	9 g
Poudre de lait 26% (Président)	5 g
Streuzel Muscovado Cannelle	98 g
Belcolade Selection Amber 32% Cacao-Trace	52 g
Praliné Amandes- Noisettes 60%	98 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Ne pas dépasser les 25°C. Garnir les moules.

STREUZEL MUSCOVADO CANNELLE

pour Praliné Cannelle Muscovado (Moulé)

Farine Ordinaire T55	28 g
Beurre Doux	28 g
Fleur de sel	0 g
Streuzel Muscovado	20 g
Poudre d'amande Grise	28 g
Cassonade	6 g
Cannelle en poudre	1 g

Mélanger les ingrédients ensemble sauf le beurre à l'aide d'une feuille. Ajouter le beurre en petits cubes froids. Sabler l'ensemble. Parsemer sur une plaque de cuisson. Cuire à 160°C pendant 16 minutes. Mélanger si besoin de temps en temps pour favoriser une cuisson homogène. Concasser et laisser refroidir.

PRALINÉ AMANDES- NOISETTES 60% pour Praliné Cannelle Muscovado (Moulé)

Sucre cristal	40 g
Amandes Blanchies Espagne	29 g
Noisettes Piémonts Brutes	29 g

Torréfier les fruits secs. Réaliser un caramel à sec puis verser les fruits secs. Les enrober puis débarrasser. Laisser refroidir. Mixer sans dépasser 35°C. Mixer à plusieurs reprises si besoin.

CARAMEL À TARTINER

Sucre cristal	83 g
Glucose DE40	30 g
Crème liquide 35% (Président)	75 g
Lait entier	75 g
Bicarbonate de sodium	0,1 g
Vanille Mexique	2 g
Beurre Doux	38 g
Fleur de sel	1 g

Réaliser un caramel avec le sucre et le glucose. Cuire à 177° / 180°C. Vérifier la coloration à la spatule. Décuire avec le lait, le bicarbonate et la crème chaude. Recuire à 107°C. Débarrasser en bac gastro. Refroidir. Ajouter le beurre lorsque le caramel est à 37- 40°C. Mixer.

MONTAGE ET FINITIONS

Mouler à l'aide de la couverture Mexique la barre cabosse. Après cristallisation, garnir de caramel puis de ganache. Laisser cristalliser. Garnir la fin du moule avec le praliné muscovado cannelle. Obturer la barre. Démouler. Pulvériser d'appareil à pistolet (60% cacao pâte - 40% couverture Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace). Avant complète cristallisation, saupoudrer légèrement de cacao poudre.



YVAN CHEVALIER

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur 2019



FLORES

par Florence Lesage, Championne du Monde des Arts Sucrés 2022



Recette pour 12 pièces

FLORES

Croustillant amande et chocolat	220 g
Biscuit sacher chocolat - sans gluten	1 x 40 x 30 cm
Compotée d'oranges et clémentines aux épices	290 g
Mousse au chocolat - Mexique	750 g
Appareil à pistolet - Mexique	250 g
Praliné noisette 60%	150 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	200 g

CROUSTILLANT AMANDE ET CHOCOLAT

Crumble amande et cacao	119 g
Praliné noisette 60%	54 g
Fleur de sel	1 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	21 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	26 g

Mélanger le crumble avec le praliné noisette, la fleur de sel préalablement affinée au rouleau et la plus petite quantité de chocolat fondue. Quand le mélange est homogène, ajouter la deuxième pesée de chocolat en ayant pris soin de préalablement hacher les pistoles en petits cubes. Terminer le mélange et répartir dans les chablons, puis surgeler.

CRUMBLE AMANDE ET CACAO

Amande en poudre blanchie	33 g
Farine de coco	32 g
Sucre de coco	18 g
Poudre de cacao extra rouge	4 g
Beurre	22 g
Eau	11 g

Mélanger toutes les poudres ensemble et ajouter le beurre coupé en cubes. Sabler l'ensemble. Quand le mélange arrive à une texture sableuse, ajouter l'eau. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte, puis passer celle-ci dans un crible ou un tamis à grosses mailles.

Cuire à 150°C pendant 18 minutes environ.

PRALINÉ NOISETTE 60%

Sucre semoule	80 g
Noisettes entières brutes IGP Piémont	120 g
Vanille en gousses Madagascar	0,5 pc
Fleur de sel	1 g

Faire torréfier les noisettes et les gousses de vanille à 150°C pendant 20 minutes.

Dans ce même temps, réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule jusqu'à atteindre une belle couleur foncée. Débarrasser sur une feuille de cuisson.

Quand les noisettes et le caramel sont froids, mixer l'ensemble au robot-coupe en plusieurs étapes afin de ne pas avoir d'irrégularités dans le broyage. Penser à prélever 10% du pralin pour l'ajouter en fin de process afin d'obtenir un praliné grains. Ajouter la fleur de sel écrasée au rouleau, terminer le mélange et réserver.

BISCUIT SACHER CHOCOLAT - SANS GLUTEN

Pâte d'amande 50%	207 g
Sucre semoule	62 g
Jaunes œufs liquides	101 g
Œufs entiers liquides	73 g
Blancs d'œufs liquides	122 g
Sucre semoule	50 g
Farine de coco	12 g
Farine de riz complet	36 g
Poudre de cacao extra rouge	26 g
Beurre	49 g
Cacao pâte 100%	49 g

Faire tiédir la pâte d'amande au micro-ondes. Au batteur avec la feuille, mélanger la pâte d'amande avec la première pesée de sucre semoule. Ajouter en filet les jaunes et les œufs entiers. Quand tous les liquides ont été incorporés, changer d'ustensile et utiliser le fouet, puis monter le mélange au ruban.

En parallèle, faire monter les blancs d'œufs avec 1/4 de la deuxième pesée de sucre semoule. Ajouter le sucre semoule restant aux 3/4 de battage. Attention à ne pas trop monter les blancs. Incorporer les blancs dans le premier mélange monté de pâte d'amande et d'œufs. Ajouter ensuite les farines et la poudre de cacao préalablement tamisées ensemble. Terminer en incorporant le beurre et la pâte de cacao fondus.

Peser à 1 500 g par cadre 40 x 60cm. Cuire à 170°C pendant 15 à 17 minutes.

COMPOTÉE D'ORANGES ET CLÉMENTINES AUX ÉPICES

Segments de clémentines	114 g
Purée d'orange	124 g
Purée de clémentine	28 g
Purée de yuzu	20 g
Vanille en gousses Madagascar	0,5 pc
Sucre cassonade	15 g
Pectine NH	4 g
Fécule de pomme de terre	1 g
Eau	3 g
Masse de gélatine 6/1	9 g
Badiane	3 g
Bâtons de cannelle de Ceylan	3 g

MASSE DE GÉLATINE 6/1 _____

Eau _____	8 g
Gélatine de poisson en poudre _____	1,3 g

Hydrater la poudre dans l'eau froide et mélanger vivement au fouet. Une fois la masse correctement gélifiée, faire fondre au bain-marie. Couler en plaque et détailler des cubes.

MOUSSE AU CHOCOLAT _____

Crème liquide 35% UHT Excellence _____	82 g
Lait entier _____	95 g
Jaunes œufs liquides _____	36 g
Praliné noisette 66% _____	59 g
Vanille en gousse Mexique _____	1 pc
Crème liquide 35% UHT Excellence _____	273 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace _____	200 g

Réaliser une crème anglaise avec la première pesée de crème, le lait et les jaunes d'œufs.

Cuire à 83°C puis ajouter le praliné noisette et mélanger. Verser sur la couverture Mexique fondue en trois fois en prenant soin de créer un noyau élastique et brillant.

Quand le mélange atteint 45°C, réaliser le mélange de la mousse en incorporant la crème montée mousseuse.

Utiliser aussitôt.

APPAREIL À PISTOLET - MEXIQUE _____

Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace _____	134 g
Beurre de cacao drops _____	89 g
Huile de pépin de raisin _____	27 g

Faire fondre le chocolat noir Mexique et le beurre de cacao. Ajouter l'huile de pépin de raisin et réserver à l'étuve.

MONTAGE _____

Réaliser le croustillant et tasser dans un chablon sur mesure, de 7 cm de diamètre et 3 mm d'épaisseur. Surgeler. Découper le biscuit avec un emporte-pièce de 5,5 cm. Réaliser la compotée et mouler dans des moules de 5,5 cm de diamètre en pesant à 25 g.

Une fois la mousse prête, réaliser le montage des entremets dans des cercles de 7 cm de diamètre, en prenant soin de déposer une pastille de PVC de 4,5 cm de diamètre et 2 mm d'épaisseur dans le milieu des cercles. Réaliser un montage à l'envers. Surgeler. Décercler, retirer le rhodoïd puis la pastille délicatement. Pulvériser avec l'appareil à pistolet à 45 / 50°C. Changer de pistolet en utilisant une buse plus importante, puis pulvériser de la couverture Mexique pure pour donner un grain plus épais. Remettre au congélateur. Passer un léger coup de chalumeau sur les entremets afin de donner l'aspect «peau d'orange». Terminer la pulvérisation en pulvérisant à nouveau l'appareil à pistolet. Déposer sur cartons, et garnir la cavité de praliné noisette.

Réaliser les décors chocolat : cerclages et décorations fleuries. Décorer les entremets avec.



THÉOBROMINE

par Alexis Beaufrils, Champion du Monde des Arts Sucrés 2022

PÂTE SUCRÉE CACAO

Beurre	141 g
Farine T55	200 g
Œufs	36 g
Sucre glace	41 g
Poudre d'amande	41 g
Sel	1 g
Sucre semoule	45 g
Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace	25 g

Sabler la farine, le sucre glace, cacao poudre, le sel et la poudre d'amande avec le beurre froid coupé en morceaux. Incorporer les œufs et mélanger légèrement afin d'homogénéiser la pâte. Réserver au frais 2 heures. Étaler, détailler à l'aide de l'emporte 9,5 cm et cuire sur les moules.

BISCUIT CHOCOLAT

Jaunes d'œufs	108 g
Sucre	138 g
Beurre	38 g
Crème	89 g
Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace	25 g
Baking powder	2 g
Huile de pépins de raisin	9 g

Faire fondre le beurre. Monter les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Une fois monter ajouter la crème liquide, l'huile de pépin de raisin. Verser la farine et le baking powder, et le cacao poudre tamisé. Cuire à 175°C pendant 20 minutes.

COMPOTÉE DE BANANE

Banane fraîche bien mûre	472 g
Purée de mangue	118 g
Purée de passion	80 g
Gousse de vanille	1 pc
Sucre	134 g
Dextrose	35 g
Pectine NH 325	9 g
Agar agar	5 g
Purée de citron vert	71 g
Gingembre	5 g

Chauffer les purées ensemble et ajouter les bananes trop mûre en morceaux. Mélanger les sucres avec la pectine NH et l'agar agar. Incorporer au mélange à 40°C et cuire à ébullition. Mixer en ajoutant le jus de citron vert, le gingembre râpé et couler dans les moules.

GANACHE CHOCOLAT

Lait	60 g
Crème	172 g
Glucose	60 g
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	198 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	198 g
Beurre	112 g
Sel	5 g
Miel	60 g

Chauffer le lait, la crème et le glucose à 60°C et verser sur les chocolats. Mixer en ajoutant le beurre, le sel et le miel. Laisser refroidir à température ambiante et pocher.

MOUSSE CHOCOLAT NOIR MEXIQUE

Lait	89 g
Crème	89 g
Thé noir origine Mexique	3 g
Sucre inverti	48 g
Jaunes d'œufs	89 g
Crème	420 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	215 g

Chauffer le lait et la crème à 80 °C puis faire infuser le thé pendant 5 minutes dans une casserole filmée. Chinoiser et réaliser une anglaise avec le lait, la crème, le sucre inverti et les jaunes. Stopper la cuisson en mélangeant rapidement hors du feu. Verser sur le chocolat et mixer pour réaliser une émulsion. Ajouter la crème montée à 39°C.

GLAÇAGE CHOCOLAT

Sucre	286 g
Glucose	230 g
Eau	114 g
Masse gélatine	122 g
Lait concentré sucré	152 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	175 g

Bouillir l'eau, le sucre et le glucose puis verser bouillant sur la masse gélatine, le chocolat et le lait concentré sucré. Bien mixer.

Utiliser en fonction de la texture, aux alentours de 35 °C.



ALEXIS BEAUFILS
Champion du Monde des Arts Sucrés 2022



BRIOCHE MEXIQUE

par Mickaël Chesnouard, Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2011

BRIOCHE FINE

Farine Eugène	500 g
Farine T45	500 g
Sel	18 g
Sucre	170 g
Levure 1895	35 g
Œuf entier liquide ovo	150 g
Lait entier	340 g
Beurre motte 82%	400 g

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre. 7 minutes en 1^{er} puis en 2^{ème} jusqu'à décollement.

Lorsque la pâte est pétrie, ajouter le beurre coupé en cubes.

Pétrir à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit structurée.

Tempérer fin de pétrissage 24 / 26°C. Mettre en bac graissé, rabattre et mettre un plastique.

Pointage 30 à 45 minutes puis mettre au froid à 4°C.

BRIOCHE FINE PRÉCUITE

Brioche fine	600 g
Pâte cacao Black inscription	50 g

600 g de pâte nature, étaler à 1,2 mm, mis sur silpate.

Passer au congélateur pour refroidir.

Passer l'appareil cacao avec le pochoir puis laisser prendre au congélateur légèrement.

Mettre un autre silpate dessus, une plaque noire, précuire à 200°C au four à sole pendant 7 minutes et laisser le silpate dessus au refroidissement puis retirer la plaque noire.

Découper des bandes 52 cm x 4 cm.

Compter 10 pièces pour une plaque 40 x 60 cm.

PÂTE À BRIOCHE CHOCOLAT

Brioche fine	1000 g
Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace	23 g
Sucre	30 g
Beurre motte 82%	30 g
Lait entier	30 g
Levure 1895	9 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	130 g
Pailletée chocolat	70 g

Faire une pâte en mélangeant le beurre fondu, le lait, le sucre, le cacao poudre et la levure. Prélever la pâte à brioche en fin de pétrissage et ajouter la pâte cacao. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit structurée.

Ajouter ensuite le chocolat Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace et la pailletée chocolat. Lorsque le chocolat est incorporé mettre en bacs graissés, faire un rabat et couvrir d'un plastique.

Laisser pointer 30 à 45 minutes puis mettre au froid à 4°C jusqu'au lendemain.

BRIOCHE MEXIQUE

Pour 10 pièces

Brioche fine	1,10 kg
Pâte à brioche chocolat Mexique	2,30 kg
Brioche fine précuite	1 pc

Peser la pâte nature à 110 g et mettre en forme de navette. Peser la pâte chocolat à 220 g et mettre en forme de navette. Détente pendant 20 minutes au frigo. Façonner la pâte chocolat en forme de batard.

Étaler la pâte nature de manière à pouvoir recouvrir entièrement la pâte chocolat puis beurrer le centre de la pâte nature. Mettre un batard de pâte chocolat, coté lisse sur le beurre.

Refermer l'ensemble de manière que la pâte nature puisse recouvrir toute la pâte chocolat puis dorer et couper à la lame sur la longueur.

Mettre ce batard dans un moule ovale dans lequel vous aurez mis au préalable sur l'extérieur une bande précuite avec l'inscription Cacao Trace sur l'extérieur.

Aprêt : 1h30 / 2h00 à 28°C.

Faire cuire à 160 / 170°C pendant 22 / 25 minutes.

Démouler et laisser ressuer sur grille.



MICKAËL CHESNOUARD

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2011



RETOUR DU MEXIQUE

par Eric Verbauwhe, Chef Executif Pâtissier pour La Maison Pic

Dessert pour 20 assiettes

DESSERT RETOUR DU MEXIQUE

Crèmeux au chocolat Criollo	25 g
Cubes de Biscuits Sacher chocolat (20x20)	10 g
Compotée de poivrons rouge	15 g
Gel de poivron rouge vanillé	25 g
Praliné cacahuètes	5 g
Sablé reconstitué cacahuètes	10 g
Crème glacée à la feuille de cannellier	20 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	7 g
Gel à la tagète passion	10 g
Cacahuètes salées et épicées	3 g
Pousses et fleurs de tagètes	2 g
Zeste de citron vert	0,5 g
Fleur de sel	0,5 g

RECONSTITUÉ CRIOLLO ET CACAHUÈTES

Cacahuètes torréfiées et concassées	150 g
Praliné cacahuètes	50 g
Fleur de sel	1,5 g
Poivre du Mexique	0,15 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	50 g
Baie de cannellier poudre	2,5 g

Chauffer le chocolat à 45°C. Ajouter le praliné et le reste des ingrédients. Bien mélanger puis réaliser des petits rochers à l'aide d'une cuillère à café.

PRALINÉ CACAHUÈTES

Amandes légèrement torréfiées	20 g
Cacahuètes légèrement torréfiées	25 g
Eau	15 g
Sucre	35 g
Vanille Mexique torréfiée en poudre	0,2 g
Fleur de sel poudre	0,075 g

Torréfier les amandes et cacahuètes pendant 7-8 minutes à 150°C au four.

Puis en parallèle, réaliser un sirop à 127°C. Mettre les fruits secs et mélanger à feu moyen, jusqu'à obtention d'un caramel. Ajouter la poudre de vanille et fleur de sel, et débarrasser sur feuille. Une fois froid, mixer à l'aide d'un robot coupe, jusqu'à texture homogène.

GEL POIVRON ROUGE

Jus de poivron rouge centrifugé	500 g
Cassonade	50 g
Vanille en gousse Mexique	1 pc
Fleur de sel	0,5 g
Agar Agar	6 g
Gingembre râpé	6 g
Piment d'Espelette	1 g
Jus de citron vert frais	30 g
Mezcal	30 g

Bouillir tous les ingrédients, mis à part le jus de citron vert et le Mezcal. Une fois porté à ébullition, y ajouter ces deux ingrédients puis filer 5 minutes pour infuser et chinoiser en exprimant fortement. Mettre au frigo à figer. Une fois froid, mixer au Thermomix pour lisser. Mettre en pipette.

BISCUIT SACHER CHOCOLAT

Pâte d'amande 50%	195 g
Sucre semoule	60 g
Jaunes œufs liquides	94 g
Œufs entiers liquides	68 g
Blancs d'œufs liquides	115 g
Sucre semoule	60 g
Farine T55	46 g
Poudre de cacao	22 g
Belcolade Origins Noir Equateur 71% Cacao-Trace	48 g
Beurre	46 g
Paprika fumé en poudre	15/20 g

Faire tiédir la pâte d'amande au micro-ondes. Au batteur avec la feuille, mélanger la pâte d'amande avec la première pesée de sucre semoule. Ajouter en filet les jaunes et les œufs entiers. Quand tous les liquides ont été incorporés, changer d'ustensile et utiliser le fouet, puis monter le mélange au ruban.

En parallèle, faire monter les blancs d'œufs avec la deuxième partie de sucre. Incorporer les blancs dans le premier mélange monté de pâte d'amande et d'œufs. Ajouter ensuite la farine et la poudre de cacao préalablement tamisées ensemble. Terminer en incorporant le beurre et le chocolat fondus. Peser à 750 g par cadre 40 x 30 cm.

Cuire à 170°C pendant 15 minutes.

Détailler des cubes de 1,5 / 2 cm.

COMPOTÉE DE POIVRONS ROUGE

Cubes de poivrons grillés	500 g
Jus de poivron centrifugé	100 g
Purée de passion	25 g
Vanille en gousse du Mexique	1 pc
Sucre cassonade	100 g
Eau	100 g
Piment d'Espelette	0,5 g
Pimento vera	0,5 g
Mezcal	25 g

Bruler au barbecue ou au chalumeau 750 g de poivrons, retirer la peau et tailler les cubes d'environ 0,8 mm. Mettre tous les ingrédients à mariner la veille. Cuire à feu doux le lendemain, afin de compoter les éléments. Cuire jusqu'à texture confiturée, débarrasser en boîte.

MASSE DE GÉLATINE 5/1

Eau	50 g
Gélatine de poisson en poudre	10 g

Hydrater la poudre dans l'eau froide en mélangeant vivement au fouet. Une fois la masse correctement gélifiée, faire fondre au bain-marie.

CRÉMEUX AU CHOCOLAT - MEXIQUE

Crème liquide 35% UHT	130 g
Lait entier	130 g
Jaunes œufs liquides	50 g
Vanille en gousse Mexique	1 pc
Glucose	15 g
Cassonade	15 g
Jus de cabosse réduit	15 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	130 g
Belcolade Origins Noir Equateur 71% Cacao-Trace	30 g

Réaliser une crème anglaise avec la première pesée de crème, le lait et les jaunes d'œufs, ainsi que les différents sucres. Cuire à 84°C puis ajouter le praliné noisette et mélanger. Verser sur la couverture Mexique fondue en trois fois en prenant soin de créer un noyau élastique et brillant.

GEL TAGÈTE PASSION

Eau	160 g
Jus de cabosse	100 g
Jus de cabosse concentré	50 g
Jus de fruit de la passion	30 g
Jus de citron vert frais	30 g
Cassonade	30 g
Agar agar	5 g
Tagete passion blanchi	30 g
Tagete passion fraiche	15 g
Tagete mandarine fraiche	15 g
Acide ascorbique	1 g

Bouillir les ingrédients, mis à part la tagete et l'acide ascorbique. Débarrasser et refroidir le gel. Blanchir la première partie de la tagete passion dans l'eau bouillante et la refroidir dans l'eau bien glacée. La presser, et la mixer à l'aide d'un Thermomix, avec les herbes restantes, ainsi que l'acide ascorbique. Chinoiser et mettre en pipette pour le service.

SORBET CHOCOLAT DU MEXIQUE À LA FEUILLE DE CANNELIER

Jus de cabosse	480 g
Eau	120 g
Feuilles de cannellier fraiche ciselées	15 g
Bâton de cannelle	10 g
Poudre de baie de cannellier	1 g
Gingembre râpé	5 g
Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace	5 g
Fibre de lin	5 g
Glucose atomisé	40 g
Jus de cabosse concentré	20 g
Cassonade	30 g
Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace	220 g

Bouillir le jus de cabosse, l'eau et épices. Filmer et laisser infuser 30 minutes. Chinoiser et repeser 550 g. Chauffer et ajouter en fine pluie le mélange des poudres sans discontinuer de fouetter. Donner une belle ébullition, puis ajouter le jus de cabosse ainsi que le chocolat. Émulsionner à l'aide d'un bamix, puis mettre en bol a pacojet. Une fois congelé, pacosser et mouler en sphère de 3,5 cm.



CACAHUËTES SALÉES ET PIMENTÉES

Cacahuètes torréfiées	50 g
Blancs d'œufs	5 g
Paprika fumé	2 g
Pimento vera	2 g
Fleur de sel écrasée	2 g
Piment d'Espelette	1 g
Jus de citron vert	5 g

Dans un cul de poule, fouetter légèrement les blancs avec le sel et les épices, puis ajouter les cacahuètes torréfiées pendant 12-15 minutes à 150°C. Bien les enrober, puis les replaquer sur silpat et repasser 4-5 minutes à 140°C afin de les sécher et que les épices se collent sur celles-ci.

DÉCORS CHOCOLATÉS

Tempérer environ 300 g de chocolat Belcolade Expression Criollo Mexique Cacao-Trace.
Dans des moules silicone chocolat fin, lisser le chocolat à l'aide d'une spatule, environ 6-7 g par dessert.
Mettre quelques minutes au réfrigérateur avant de démouler délicatement.
Saupoudrer très légèrement au pinceau avec un tant pour tant de poudre de cacao et poudre de cannellier.

FINITION ET DRESSAGE

Dans une assiette plate légèrement texturée, réaliser un cerclage de crémeux chocolat, avec au centre la compotée de poivrons liée avec un quart de gel poivron, avec un reconstitué cacahuète au centre, le tout recouvert d'un décor chocolat Criollo Mexique, préalablement coulé finement en moule silicone de calendrier Mayas.

Pocher autour des points de gel poivrons, trois reconstitués cacahuètes, ainsi que trois cubes de biscuits Sacher roulés dans la poudre de paprika fumé.

Mettre quelques points de gel tagète, puis quelques cacahuètes pimentées.
Disposer la bille de sorbet chocolaté, puis terminer avec les pousses de tagètes passion et mandarine, Puis un zeste de citron vert et fleur de sel écrasée sur le chocolat.

Un dessert qui met en lumière les aromatiques et couleurs du Mexique.





ERIC VERBAUWHEDE

Chef Exécutif Pâtissier pour La Maison Pic



BELCOLADE



www.instagram.com/belcoladefrance



Retrouvez toute notre actualité sur
WWW.BELCOLADE.COM/FR



www.facebook.com/BelcoladeFrance



PatisFrance-Puratos : Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - E : patisfrance@puratos.com