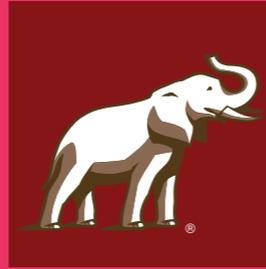




Quand Pierre Hermé et Côte d'Or s'allient pour nous préparer 3 délicieuses recettes, à réaliser chez vous...



Retrouvez les recettes sur www.chocolat-lounge.fr

Macaron Chocolat Framboise Côte d'Or

une recette de Pierre Hermé

*Biscuit macaron chocolat,
ganache au chocolat 70% et framboise*

Pour 80 petits macarons

Composition

- Pâte à macarons au chocolat
- Ganache chocolat framboise

Ganache chocolat framboise

- 490 g de purée de framboises
- 500 g de chocolat Côte d'Or 70%
- 120 g de beurre

- faites fondre le chocolat 70% à 40/45°C
- faites bouillir la purée de framboises
- versez la moitié de la purée sur le chocolat fondu; à l'aide d'un fouet, mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur.
- versez le reste de la purée et renouvelez l'opération.
- lorsque votre mélange est à 40/45°C, ajoutez le beurre.
- mélangez encore et mixez, débarrassez dans un saladier, filmez au contact avec un film alimentaire et laissez refroidir à température ambiante.

Pâte à macarons au chocolat

- 480 g de sucre glace
- 280 g de poudre d'amande
- 200 g de blancs d'œufs
- 40 g de cacao en poudre

- tamisez ensemble le sucre glace, le cacao et la poudre d'amande
- fouettez les blancs en neige ferme dans une grande terrine
- versez très rapidement, en pluie, le mélange sucre-amande-cacao dans les blancs, en les ramenant du milieu vers les bords, à l'aide d'une corne, sans les tourner ni les casser, tout en faisant tourner la terrine
- lorsque la pâte est homogène, elle est presque coulante : les blancs - qui n'ont pas été sucrés pour ne pas donner un goût de meringue aux macarons - sont un peu retombés ; ce n'est pas un défaut, bien au contraire, car cela évitera que les macarons, à la cuisson, ne forment une petite coque sèche comme une meringue.
- faites couler la pâte dans une poche munie d'une douille lisse N°8 pour des petits macarons de 3 cm de diamètre ou N°12 pour des gros macarons de 7 cm de diamètre
- déposez les macarons sur une plaque revêtue de papier siliconé, elle-même posée sur une autre plaque : deux plaques, l'une sur l'autre, évitent que les macarons ne chauffent trop en dessous, ne gonflent exagérément et ne se fendillent.

- laissez les macarons reposer un quart d'heure à température ambiante afin qu'une petite croûte se forme en surface, avant de les faire cuire dans un four à chaleur pulsée à 140°C , pendant 10 à 12 minutes

- lorsqu'ils sont cuits, versez un peu d'eau sous le papier siliconé : le dégagement de vapeur qu'elle provoque permet aux macarons de se détacher très facilement

- laissez-les refroidir

- décollez les macarons et retournez-les sur une plaque propre et sèche

- garnissez la moitié des macarons de ganache et posez un second macaron par-dessus en prenant soin d'assortir la taille des coques.

- lorsqu'ils sont prêts, rangez les macarons sur un plateau, sans les recouvrir d'un film et réservez-les au réfrigérateur : vous les retirerez deux jours après seulement pour les déguster (suivant l'humidité du réfrigérateur). En effet 24 heures de maturation sont nécessaires afin que les macarons s'imprègnent de l'humidité ambiante et deviennent moelleux à souhait. C'est un des secrets du macaron.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur deux heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thé, café, eau, Porto, Maury Vintage.

Description du produit

Macaron Chocolat Framboise,

une recette de Pierre Hermé

Petit gâteau rond, craquant à l'extérieur, onctueux et moelleux à l'intérieur ; il est garni d'une ganache au chocolat Côte d'Or 70% et framboise.

Macaron : l'origine des macarons est très ancienne (Venise à la Renaissance, Cormery près de Tours XVIIIème siècle.). Les macarons sont devenus la spécialité de nombreuses villes en France, en particulier Nancy, Saint Emilion et Paris. Le macaron de Paris ou « gerbet » est rond et lisse.

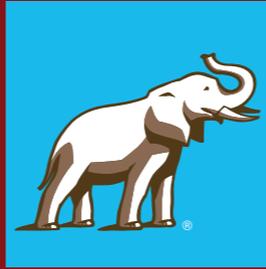
Chocolat : fabriqué à partir de la fève de cacao (fruit du cacaoyer) torréfiée, broyée et mélangée à du sucre. Le cacao le plus fin provient du Venezuela, du Brésil, d'Equateur et des Antilles. Le pourcentage de cacao, élevé, indique la teneur totale en produits à base de cacao, c'est-à-dire beurre de cacao et masse solide de cacao ; il permet d'en estimer l'amertume. Le chocolat noir amer est un chocolat dont la teneur en sucre est moins importante que celle d'un chocolat classique.

Framboise : fruit du framboisier, ronce sauvage des sous-bois montagneux, cultivé en France dans le Val de Loire et la Vallée du Rhône, mais aussi au Chili, en Californie, en Espagne, etc. Les Anciens attribuaient son origine à une intervention divine : la nymphe Ida s'étant piqué le doigt en cueillant des baies pour Jupiter enfant, les framboises qui, jusque-là étaient blanches, devinrent rouges.





Quand Pierre Hermé et Côte d'Or s'allient pour nous préparer 3 délicieuses recettes, à réaliser chez vous...



Retrouvez les recettes sur www.chocolat-lounge.fr

Tarte au chocolat & café Côte D'or une recette de Pierre Hermé

*Pâte sablée, ganache au chocolat Côte d'Or 86%,
crème chantilly au café*

Pour 1 tarte de 6/8 personnes de 20cm de diamètre

Composition

- Pâte sucrée
- Biscuit chocolat sans farine
- Ganache au chocolat
- Crème chantilly au café

LA VEILLE

Pâte sucrée

- 250 g de farine
- 150 g de beurre à température ambiante
- 95 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 2 pincées de fleur de sel
- 1/4 de cuillerée à café de vanille en poudre ou l'intérieur d'une demi-gousse de vanille fendue et grattée

- tamisez la farine et le sucre glace, séparément
- cassez l'œuf dans un bol
- mettez le beurre dans le bol d'un robot équipé du couteau en plastique : malaxez-le à vitesse moyenne pour l'assouplir et l'homogénéiser puis ajoutez successivement le sucre glace, la poudre d'amande, le sel, la vanille, l'œuf et enfin la farine
- dès que la pâte forme une boule, cessez de faire tourner l'appareil : travailler plus longtemps la pâte lui ferait perdre sa texture finement sablée.

- entourez-la d'un film et réservez-la une nuit au réfrigérateur afin qu'elle se détende, s'assouplisse, évitant ainsi de se craqueler lorsque vous l'étalerez et de se rétracter pendant la cuisson. Vous pouvez conserver la pâte 48 heures au réfrigérateur ou encore la congeler, en boules de poids variables selon l'usage que vous en ferez
- laissez la pâte revenir à température ambiante avant de l'abaisser à 2 mm au rouleau sans la re travailler
- garnissez le moule préalablement beurré
- piquez la pâte de nombreux coups de fourchette et laissez-la séjourner 30 minutes au moins au réfrigérateur avant de la cuire.

Crème chantilly au café

- 500 g de crème liquide
- 35 g de café moulu
- 20 g de sucre semoule
- 3 g de gélatine en feuille.

- la veille, préparez la crème chantilly au café
- mettez les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide
- portez la crème à ébullition
- retirez-la du feu
- mélangez-y le café moulu.
- laissez infuser 2 minutes
- filtrez-la dans une passoire
- égouttez et essorez les feuilles de gélatine. Faites- les fondre dans la crème au café et mélangez-y le sucre
- gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Biscuit chocolat sans farine

- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de sucre semoule
- 35 g de chocolat Côte d'Or 70%
- 2 blancs d'œufs
- 15 g de sucre semoule

- faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes de manière à ce qu'il ne dépasse pas 45°C
- faites monter les jaunes d'œufs avec la première pesée de sucre (de préférence au batteur) et les blancs d'œufs avec la seconde pesée de sucre en commençant avec un tiers du poids de sucre et en ajoutant les deux tiers restants en fin de montage
- versez un quart des blancs montés dans le chocolat fondu et mélangez énergiquement
- versez les jaunes montés et le mélange chocolat/blancs d'œufs dans les blancs restants et mélangez doucement. Dressez aussitôt
- dressez un disque de 18 cm Ø, en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille N°7
- glissez au four à 170°C pendant 20 minutes
- débarrassez sur grille dès la sortie du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier siliconé et décollez le premier papier du biscuit.

LE JOUR MÊME

Ganache au chocolat 86%

- 285 g de crème liquide (32-34% MG)
- 25 g de sucre inverti (Trimoline)
- 240 g de chocolat Côte d'Or 86%
- 85 g de beurre tempéré

- gardez le beurre à température ambiante
- hachez le chocolat
- faites bouillir la crème et le sucre
- versez-la en trois opérations successives sur le chocolat et mélangez entre chaque opération en partant du centre et en élargissant le mouvement vers l'extérieur
- incorporez le beurre dans le mélange
- pour finir, mélangez la préparation et utilisez-la aussitôt.

Montage

- posez le moule sur la plaque de cuisson, chemisez-en l'intérieur de papier aluminium
- remplissez-le de haricots secs et glissez-le dans un four pré-chauffé à 170°C pendant 25/30 minutes environ.
- retirez les haricots après cuisson. Laissez refroidir 30 minutes
- garnissez les fonds de pâte sucrée de ganache au chocolat 86% Côte d'Or aux deux cinquièmes de la hauteur ; posez le disque de biscuit chocolat sans farine en appuyant pour niveler la ganache et recouvrez de ganache au chocolat à ras.
- glissez-la au réfrigérateur pendant une heure
- fouettez la crème chantilly au café bien froide
- garnissez-en une poche munie d'une douille à pâtisserie lisse N°12 ; en partant du centre, dressez une spirale de crème sur toute la surface de la tarte.

Finition

A l'aide de la pointe d'un couteau économe, faites quelques copeaux de chocolat en râpant une tablette.

Conseil de consommation

Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant consommation.

Boissons conseillées

Maury Mas Amiel Vintage, Banyuls Vintage, thés noirs.

Description du produit

Tarte au chocolat & café Côte D'or

une recette de Pierre Hermé

Pâte sablée, ganache au chocolat Côte d'Or 86%, crème chantilly au café. Subtil équilibre entre l'amertume du chocolat et du café.

Pâte sablée : utilisée dans différents types de tartes.

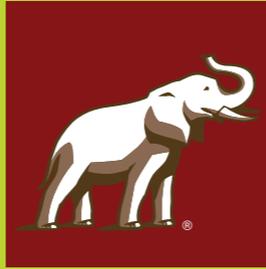
Chocolat : fabriqué à partir de la fève de cacao (fruit du cacaoyer) torréfiée, broyée et mélangée à du sucre. Le cacao le plus fin provient du Venezuela, du Brésil, d'Equateur et des Antilles. Le pourcentage de cacao, élevé, indique la teneur totale en produits à base de cacao, c'est-à-dire beurre de cacao et masse solide de cacao ; il permet d'en estimer l'amertume. Le chocolat noir amer est un chocolat dont la teneur en sucre est moins importante que celle d'un chocolat classique.

Crème chantilly : mélange de crème et de sucre fouettés. La recette aurait été créée au XVIIème siècle par Vatel, alors au service du Prince de Condé et en charge des banquets au château de Chantilly. Dans cette Tarte au Chocolat et Café, notre chantilly est réalisée à partir de crème fraîche et d'une infusion de café fraîchement moulu.





Quand Pierre Hermé et Côte d'Or s'allient pour nous préparer 3 délicieuses recettes, à réaliser chez vous...



Retrouvez les recettes sur www.chocolat-lounge.fr

Emotion Côte d'Or

une recette de Pierre Hermé

Pour 8 verres

Composition

- Crème onctueuse au chocolat 86%
- Ananas rôti et gingembre confit en dés
- Crème de mascarpone à la pistache

LA VEILLE

Sirop à la vanille caramélisée

- 60 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 6 lamelles de gingembre frais
- 2 grains de piment de la Jamaïque écrasés
- 30 g de bananes écrasées
- 1 cuillère à soupe de vieux rhum brun agricole (Clément)
- 100 g d'eau minérale
- le jus d'un demi-citron jaune

- faites fondre doucement le sucre dans une casserole en l'incorporant petit à petit; laissez-le caraméliser à feu doux (sans y ajouter d'eau). Ne craignez pas de poursuivre sa cuisson jusqu'à ce qu'il prenne une couleur d'ambre foncé. C'est la seule façon d'obtenir un caramel qui ait du goût et ne soit pas sucré, mais il ne faut pas non plus qu'il brûle car il deviendrait irrémédiablement amer
- dans ce caramel, ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée, les lamelles de gingembre et le piment de la Jamaïque ; aussitôt versez l'eau sur le caramel pour le "décuire".
- portez à ébullition le sirop obtenu ; ajoutez la banane écrasée, le rhum et le jus de citron, mélangez
- utilisez aussitôt ou réservez au réfrigérateur

Ananas rôti caramélisé

- 1/2 ananas mûr mais ferme
- débarrassez l'ananas bien mûr de sa peau à l'aide d'un couteau-scie ; coupez-le en quatre ; retirez le cœur
- couchez les morceaux dans un plat à rôti ou un bac inox, nappez-les de sirop à la vanille caramélisée
- glissez au four à 230° C
- faites cuire l'ananas 4 x 10 minutes, en l'arrosant et en le tournant sur toutes ses faces en cours de cuisson
- laissez refroidir une nuit au réfrigérateur
- égouttez pendant 1 heure avant de couper des cubes de 5 mm.
- réservez au réfrigérateur.

Crème onctueuse au chocolat

- 125 g de lait frais entier
- 125 g de crème liquide
- 63 g de sucre semoule
- 3 jaunes d'œufs
- 85 g de chocolat Côte d'Or 86%

- fouettez les jaunes et le sucre dans un saladier
- faites bouillir le lait et la crème
- versez une partie du liquide sur le premier mélange en continuant de fouetter
- réunir tout dans une casserole et cuire comme une crème anglaise
- mettez le chocolat haché dans un second saladier, versez la moitié de la crème anglaise; mélangez; versez la moitié du restant de crème anglaise; mélangez; versez le restant
- mélangez et répartissez dans les verres
- laissez figer au réfrigérateur pendant 3 heures au moins.

Crème de mascarpone à la pistache

- 125 g de crème liquide
- 30 g de pistache mondées
- 33 g de sucre semoule
- 1 jaune d'œuf
- 1 feuille de gélatine
- 2 gouttes d'extrait d'amande amère liquide

- dans une casserole inox, mettez la crème et les pistaches mondées à bouillir
- dans une seconde casserole inox à fond épais, mettez le jaune d'œuf ; ajoutez le sucre
- fouettez le mélange pendant 3 minutes puis versez dans la seconde casserole le contenu de la première en mince filet, en tournant avec le fouet
- faites cuire la crème sur un feu moyen, sans cesser de la tourner, jusqu'à ce qu'elle atteigne 85°C, puis retirez-la du feu et laissez-la «pocher» pendant 4-5 minutes, en la tournant très lentement, de manière qu'elle acquière une parfaite onctuosité ; versez-la alors, en la filtrant, dans une terrine aussitôt plongée dans un récipient contenant des glaçons, ce qui permet de pasteuriser la crème afin de mieux la conserver
- ajoutez la gélatine égouttée et essorée et l'extrait d'amande amère.
- laissez-la refroidir en la tournant de temps en temps, puis réservez-la au réfrigérateur quelques heures avant de l'utiliser.

LE JOUR MÊME

Mélange ananas rôti & gingembre confit en cubes

- 250 g de cubes d'ananas rôtis
- 15 g de cubes de gingembre confit

Mélangez ensemble les cubes d'ananas rôti égouttés et les cubes de gingembre confit.

Crème de mascarpone (suite)

- 180 g de crème anglaise à la pistache
- 120 g de mascarpone

Travaillez la mascarpone au fouet pour le rendre homogène. Ajoutez la crème anglaise à la pistache en trois fois et laissez foisonner pendant 5 minutes l'ensemble. Utilisez aussitôt.

Montage

Garnissez le verre aux trois quarts de la hauteur d'ananas rôti en dés. Terminez avec 50 g de crème au mascarpone à la pistache.

Finition

- 50 g de pistaches mondées
- Ecrasez les pistaches dans un torchon à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Une fois les verres garnis avec la crème de mascarpone à la pistache, saupoudrez de pistaches concassées.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Thé vert sencha (Japon), muscat de Beaumes de Venise, eau.

Description du produit

Emotion Côte D'or

une recette de Pierre Hermé

Dessert présenté dans un petit verre et se composant d'une crème onctueuse au chocolat Côte d'Or 86%, d'un minestrone d'ananas rôti et de gingembre confit, le tout sublimé d'une délicieuse crème de mascarpone à la pistache.

Pistache : cultivée en Californie, Italie, Turquie et Iran, la pistache a une écorce dure et beige qui contient une noix verte pâle ; son goût est délicat et subtil. Consommées crues après avoir été séchées et grillées, les pistaches sont employées dans des préparations sucrées et salées. Celles que nous utilisons viennent de Sicile.

Mascarpone ou mascherpone : l'une des inventions heureuses de l'imagination paysanne italienne pour utiliser les excédents de beurre toute l'année. Le mot mascarpone viendrait de l'espagnol mas que bueno, exclamation d'un haut dignitaire de la Cour de Madrid – venu en Lombardie alors sous domination espagnole – en goûtant à ce fromage crémeux.

Chocolat : fabriqué à partir de la fève de cacao (fruit du cacaoyer) torréfiée, broyée et mélangée à du sucre. Le cacao le plus fin provient du Venezuela, du Brésil, d'Equateur et des Antilles. Le pourcentage de cacao, élevé, indique la teneur totale en produits à base de cacao, c'est-à-dire beurre de cacao et masse solide de cacao ; il permet d'estimer l'amertume. Le chocolat noir amer est un chocolat dont la teneur en sucre est moins importante que celle d'un chocolat classique.

Ananas rôti : ananas frais que nous cuisons au four, en l'arrosant régulièrement avec un caramel épicié (piment de Jamaïque) et fruité, dont il prend la légère couleur marron.

Piment de Jamaïque : petit arbre des régions tropicales d'Amérique dont les feuilles dégagent une forte odeur de girofle. Son fruit se présente sous la forme d'une baie sphérique (10 à 15mm Ø) qui une fois séchée constitue le quatre-épices, aux arômes de clou de girofle, de cannelle, de noix de muscade et de poivre.

