



CALLEBAUT

# Inspiration chocolat



## Inspiration chocolat

Travailler le chocolat relève de la passion! C'est une invitation à créer davantage, innover et se démarquer.

Mais travailler le chocolat ne doit pas nécessairement être difficile ou complexe. Ce sont les applications simples mais étonnantes qui peuvent séduire vos consommateurs.

Pour les recettes présentées dans le présent livret, j'ai puisé mon inspiration dans plusieurs classiques signés Callebaut: la mousse au chocolat - lait, la couverture noire 70-30 et la brésilienne. J'ai également eu recours à plusieurs nouveautés de la gamme: la mousse au chocolat - blanc, les toppings aux fruits rouges, caramel et au goût chocolat.

Autant de produits aux nombreuses possibilités rivalisant de simplicité.

Qu'il me soit permis de vous souhaiter bonne chance dans le travail du chocolat... Le tout est de s'y mettre.

Salutations collégiales,

**Alexandre Bourdeaux**  
Technical Advisor  
Chocolate Academy Belgium





## Sauce au chocolat

- Verser 20 g de crème avec 20 g de callets chocolat noir Callebaut Strong 70-30 dans un petit saucier. Mettre 15 secondes au four à micro-ondes sur 800 W.
- Mélanger, puis remettre pendant 10 secondes au four à micro-ondes sur 800 W.
- Mélanger et servir immédiatement avec des gaufres, des crêpes, de la glace ou des autres desserts.

**Astuce:** L'aromatisation de la sauce au chocolat avec, par exemple, un topping de fruits rouges, du caramel, des fruits de la passion, de l'extrait de menthe ou de l'alcool se fait de préférence à la fin de la préparation.

Callebaut propose également dans sa gamme une **sauce au chocolat prête à l'emploi**, disponible en bouteille de 1 l ou en portions pratiques de 50 g.



## Granita Royale

100 g Callebaut topping fruits rouges • 250 g champagne

- Mélanger les ingrédients ensemble et mettre au congélateur tout en remuant toutes les 1/2 heure jusqu'à obtention d'un granite, servir en pré-dessert.



## Chocoberry Chaud

400 g lait • 200 g Callebaut topping fruits rouges • 200 g crème  
200 g chocolat noir Callebaut Strong 70-30

- Bouillir le tout en mélangeant avec un fouet jusqu'à ébullition.





## Cappuchoco Caramel

### Cappuchoco:

- 600 g lait
  - 200 g crème
  - 250 g chocolat noir Callebaut Strong 70-30
- Bouillir le tout ensemble en mélangeant avec un fouet jusqu'à ébullition.

### Crème caramel:

- 150 g Callebaut mousse au chocolat - blanc
  - 150 g lait
  - 150 g crème
  - 60 g Callebaut topping caramel
- Mélanger le tout à froid et émulsionner au batteur pour obtenir une crème onctueuse.

### Suggestion de présentation:

- Présenter le Cappuchoco dans un verre et napper la surface avec la crème caramel.



## Crèmeux chocolat et vanille



### Crème Chocolat:

- Réaliser une crème anglaise et ajouter 40 g de chocolat noir Callebaut Strong 70-30 pour 350 g de crème anglaise bouillante. Mélanger correctement, laisser refroidir et verser dans le fond d'un verre.

### Crème Vanille:

- Cuire une deuxième crème anglaise vanille à 90°C tout en évitant l'ébullition, passer la de suite au mixer et refroidir.

### Finition:

- Dresser-la lorsque le crèmeux chocolat est pris. Décorer à l'aide de Callebaut topping - chocolat froid.

## Tuiles brésilienne

- Dresser à l'aide d'un pochoir ovale et d'une feuille plastique type rodoïde les tuiles en chocolat cristallisé (chocolat noir Callebaut Strong 70-30), recouvrir de Callebaut brésilienne et donner la forme à l'aide d'une gouttière. Cristalliser. Mettre au frigo et démouler.

**Astuce:** Vous pouvez également préparer ces tuiles avec du chocolat au lait Callebaut Select 823 et du chocolat blanc Callebaut Select W2.





## Baguettes After Eight

- Cristalliser du chocolat noir Callebaut Strong 70-30 et ajouter de l'extrait de peppermint selon votre goût.
- Dresser le chocolat sur une feuille plastique type rodoïde et à l'aide d'un peigne pâtissier, former des vagues. Saupoudrer de sucre cristal et réserver au frigo.

## Douceur aphrodisiaque

- Nettoyer du gingembre, le couper en tranches de tailles désirées, le blanchir à trois reprises dans de l'eau bouillante, ensuite le confire dans un sirop à 30°C pendant 3 heures.
- Laisser égoutter pendant 1 heure et le passer dans le sucre semoule d'un grain plus épais. Cristalliser du chocolat noir Callebaut Strong 70-30 et tremper une moitié. Réserver le tout au frigo.



## Combinaison exotique et chocolat

100 g sucre • 20 g eau • 250 g cubes d'ananas • 30 g pulpe passion  
Callebaut mousse au chocolat - blanc

- Faire un caramel avec du sucre et de l'eau. Sauter des cubes d'ananas et déglacer avec de la pulpe passion, cuire l'ananas jusqu'au cœur.
- Remplir le fond d'un verre, mettre au grand froid et ensuite dresser la mousse au chocolat - blanc.

**Astuce:** Précristalliser / tempérer le chocolat Callebaut Strong 70-30

Précristalliser / tempérer le chocolat est très important pour la brillance, le croquant du chocolat et la conservation de vos créations.

Précristalliser peut se faire des manières différentes - soit sur le marbre, soit à l'aide d'une tempéreuse, et dans le four micro-ondes ou simplement avec le Mycryo® de Callebaut - beurre de cacao en poudre.

Faire fondre le chocolat et le laisser refroidir jusqu'à 34°C (cette température exacte est très importante). Ajouter 1% de Mycryo® et remuer bien. Après 2 minutes le chocolat est précristallisé et prêt à l'emploi.





## Framboise et chocolat

### Rectangles de chocolat:

- Etaler une fine couche de chocolat noir cristallisé (p.ex. Callebaut chocolat noir Strong 70-30) sur une feuille de plastique type rodoïde. Après précristallisation du chocolat découper des rectangles de 12X4 cm. Presser le chocolat entre deux plaques en métal (ou mettre un certain poids dessus, pour que le chocolat ne s'ondule pas) et mettre au frigo pour compléter la cristallisation du chocolat.

### Mousse:

- 800 g Callebaut mousse au chocolat - lait, 1 l de lait. Faire une mousse avec la poudre et le lait.

### Confiture de framboise:

- Bouillir 150 g de framboise billes et 100 g de sucre pendant deux minutes et laisser refroidir.

### Finition:

- Dresser un rectangle de chocolat sur une assiette. Dresser des rosaces avec la mousse. Ajouter un autre rectangle chocolat par-dessus. Dresser de la confiture framboise, y déposer les framboises et finir avec une dernière plaque de chocolat. Dresser Callebaut topping fruits rouges comme garniture sur l'assiette.



## Duo de mousse

Callebaut mousse au chocolat - blanc • Callebaut mousse au chocolat - lait  
Callebaut topping - fruits rouges

- Battre la mousse au chocolat - blanc (proportion: 800 g de mousse + 1 l de lait) et mettre dans une poche sans douille. Faire la même chose avec la mousse au chocolat - lait et mettre dans une deuxième poche sans douille.

Combiner les deux poches dans une grande poche munie d'une douille cannulée.

- Dresser les mousses dans les verres à la minute, creuser un trou à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne et dresser du topping fruits rouges. Décorer selon votre choix.

**Astuce:** Pour appliquer à la douille **une belle mousse duo**, il est important que la texture des deux mousses soit identique. Les mousses Callebaut au lait et blanc s'y prêtent à merveille.





## Dôme et Cœur de chocolat

### Dôme:

Callebaut topping - chocolat • Callebaut mousse au chocolat - blanc  
Callebaut mousse au chocolat - lait

- Congeler les cœurs de topping chocolat en moule flexipan demi-sphère et congeler au grand froid (-30°C). Mouler de la mousse au chocolat - blanc dans une demi-sphère de taille moyenne, y insérer le cœur de topping chocolat congelé au centre et congeler.
- Dresser de la mousse au chocolat - lait dans une demi-sphère d'une taille plus grande et y insérer le dôme chocolat blanc au centre et congeler.

### Croquant:

100 g chocolat noir Callebaut Strong 70-30 • 200 g Callebaut pâte aux noisettes PRA  
300 g Callebaut Pailleté Feuilletine

- Faire une base avec le mélange chocolat noir, la pâte aux noisettes et la Pailleté Feuilletine. Verser le mélange sur une feuille de papier et couvrir avec une deuxième feuille. Laminer jusqu'à obtention d'une fine couche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Laisser refroidir au frigo. Couper sur mesure.

### Finition:

- Faire un mélange de 50/50 chocolat noir et beurre de cacao. Mettre dans un pistolet et passer au pistolet pour une douce finition.

**Astuce:** Vous pouvez aussi bien mouler le topping-chocolat dans les moules des glaçons.





## Chocolat noir 70-30 Strong

- Un chocolat noir à la saveur de cacao prononcée (70 % de cacao)

## Mousse au chocolat - lait et blanc

- Mousses au chocolat instantanées à base de véritable chocolat (respectivement 70 % et 58,5 % de chocolat) pour de la mousse à l'authentique saveur légère et onctueuse.



## Sauce au chocolat

- Une sauce au chocolat prête à l'emploi, préparée avec 33,5 % de chocolat noir, à la saveur riche et pleine. Il ne reste plus qu'à la réchauffer avant utilisation.

## Toppings Callebaut : fruits rouges - caramel - chocolat

- L'idéal pour rehausser en un tournemain vos milk-shakes et servir des desserts savoureux hauts en couleurs. Peuvent être servis tant froids que chauds.



## Brésilienne

- Morceaux croquants de noisettes torréfiées eurobés de sucre caramélisé.

**CALLEBAUT**  
INSPIRÉ PAR VOTRE SAVOIR-FAIRE

Pour plus d'information technique surfez sur [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com) • Barry Callebaut Belgium nv • Aalstersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • Tél. +32 53 73 04 90 • Fax +32 53 73 04 50

