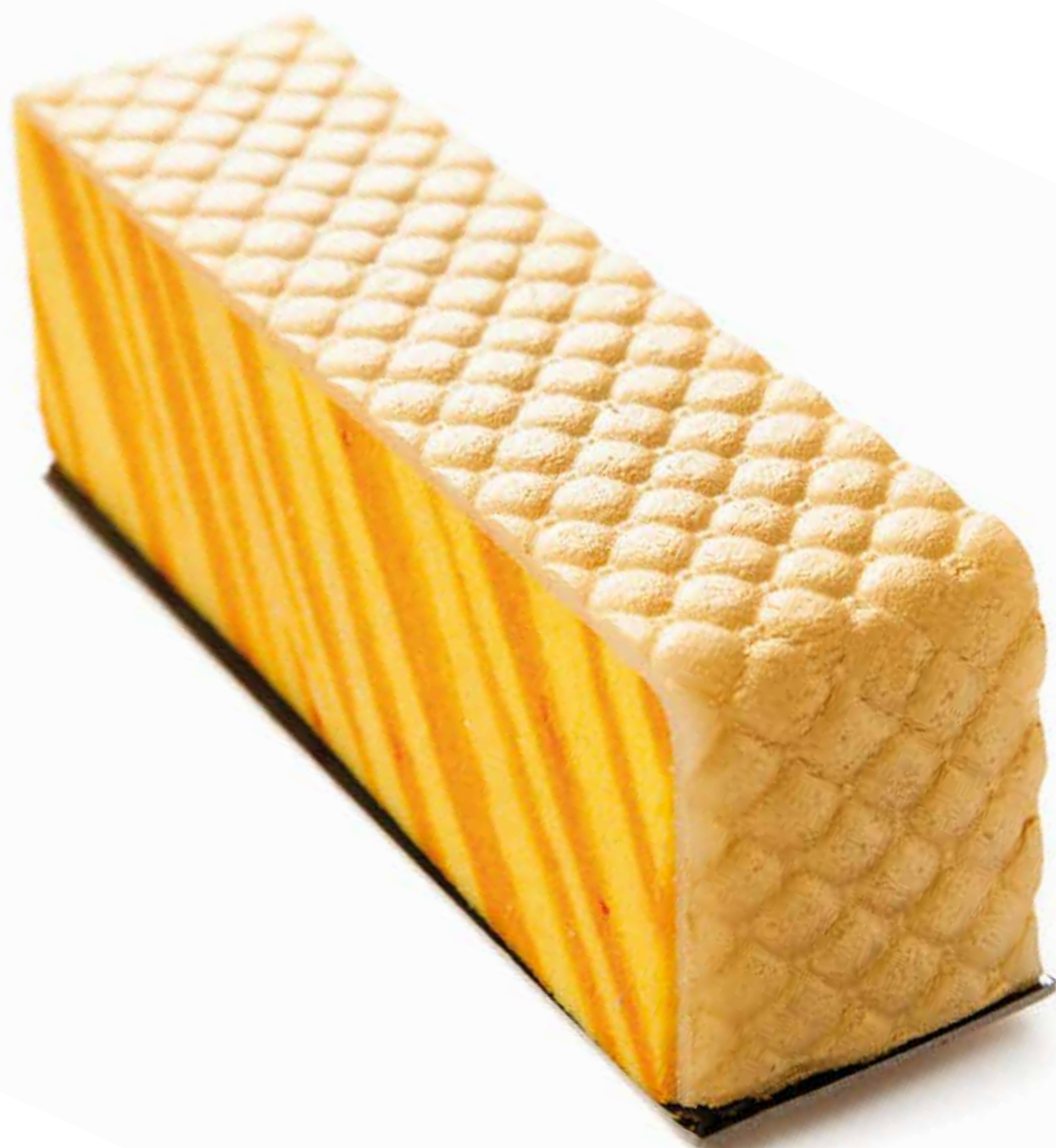


CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



REPORTAGE P.26 à 29

THIERRY BAMAS,
PARCOURS DE M.O.F.

RECETTES P.35 à 60

SPÉCIAL GÂTEAUX
DE VOYAGE

DOSSIER P.62 à 69

SPÉCIAL
EMBALLAGES

CAKE CHOCOLAT



Recette proposée par
ANTHONY PRUNET
Chef Pâtissier maison Guignard, Arcachon

CHOCOLATE CAKE

CHOCOLATE CAKE
Eggs 300 g
Egg yolks 40 g
Caster sugar 200 g
Inverted sugar 70 g
Clarified butter 110 g
Couverture caraïbe 66% (Valrhona) 300 g
Flour 160 g
Baking powder 18 g
Salt 'fleur de sel' 8 g

Whiten the eggs, egg yolks and sugar in a robot-coupe. At the same time melt the clarified butter and chocolate to 35°C. Add the melted chocolate mixture into the egg mixture, and finish with the sifted flour, baking powder and salt. Mold and bake at 155°C for approximately 35 minutes. If you have a steam oven bake at 35% humidity and if you have a classical fan forced oven, place the tray of cakes with a tray filled with hot water at the bottom of the oven. Out of the oven, unmold and soak the cakes and once cooled make a whole in the middle.

COCOA SYRUP
Water 100 g
Caster sugar 50 g
Cocoa powder 10 g
Cocoa mass 10 g

Boil the water and sugar, pour onto the cocoa powder and mass and soak the cakes at 35 to 40°C.

ROASTED ALMONDS AND HAZELNUTS
Almonds 100 g
Hazelnuts 100 g

Place the nuts onto a tray and roast at 140°C for 20 minutes before crushing them.

AZELIA MILK CHOCOLATE GANACHE
Cream 240 g
Milk 60 g
Couverture azelia 35% (Valrhona) 600 g
Roasted nuts 200 g

Boil the cream and milk and pour onto the chocolate to make a ganache. Add the crushed roasted nuts.

FINISHING
Once the cake has cooled, wrap with cling film and place it vertically. Fill with ganache and leave to crystallise.

THE IDEA?
The idea to create a cake that can be eaten in two ways: a slice with a soft ganache and the other for breakfast placing into the microwave for a short period, in order to lightly melt the ganache.

THE TECHNICAL STEP?
Nothing is very difficult in this recipe, just follow correctly the recipes.

CAREFUL
The places to take care when whitening the eggs when making the cake and to take care when baking the cake in order that the cake isn't too dry.

CAKE CHOCOLAT

Œufs 300 g
Jaunes d'œuf 40 g
Sucre 200 g
Sucre inversi 70 g
Beurre clarifié 110 g
Chocolat Caraïbe Valrhona 300 g
Farine 160 g
Levure chimique 18 g
Fleur de sel 8 g

Bien blanchir les œufs avec les jaunes et les sucres au robot-coupe. Pendant ce temps, faire fondre le beurre clarifié avec le chocolat noir à 35 °C. Tamiser la farine avec la levure chimique puis ajouter la fleur de sel. Une fois le mélange bien blanchi, ajouter le mélange chocolat dans le robot-coupe, bien mélanger. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique et la fleur de sel au batteur. Mouler dans un moule, mettre au four à 155 °C pendant 35 min environ suivant la taille. Si vous avez un four vapeur, le mettre à 35 % d'humidité. Si vous avez un four classique fermé, mettre une plaque en bas du four avec de l'eau.

À la sortie du four, démouler le cake et imbiber puis le filmer ; une fois froid, le percer.

IMBIBAGE CACAO

Eau 100 g
Sucre 50 g
Cacao en poudre 10 g
Cacao en pâte 10 g

Faire bouillir l'eau, le sucre, déverser sur le cacao et la pâte de cacao. Imbiber le cake avec un sirop entre 35 °C et 40 °C.

AMANDES ET NOISETTES TORRÉFIÉES

Amandes 100 g
Noisettes 100 g

Disposer sur une plaque, mettre au four à 140 °C pendant 20 min. Les concasser.

GANACHE LAIT AZÉLIA

Crème 240 g
Lait 60 g
Couverture Azélia 35 % (Valrhona) 600 g
Fruits torréfiés 200 g

Faire bouillir le lait et la crème, déverser sur le chocolat lait (réaliser une ganache), ajouter les fruits secs concassés.

MONTAGE

Une fois le cake froid, filmer le bas du cake, la mettre à la verticale, le remplir de ganache et le laisser figer.

L'IDÉE ?

L'idée d'avoir un cake qu'on peut manger de deux façons : une tranche avec un cœur de ganache tendre et l'autre au petit déjeuner ou au goûter ; couper une tranche, la passer au micro-onde ou au four légèrement et avoir un cœur coulant.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Il n'y pas de difficulté dans la recette, à part bien suivre la recette.

ATTENTION

Les parties où il faut faire attention : bien faire blanchir les jaunes, faire attention à la cuisson ; si c'est trop cuit, cela va être sec.

GÂTEAU DE VOYAGE SQUARE CHOC



Recette proposée par
GREGORY DOYEN
GD Sweet Concept

SQUARE CHOCOLATE TEA CAKE

CHOCOLATE BRITANNY SHORTBREAD

Salted butter 70 g
Brown sugar 60 g
Vanilla powder 2 g
Salt 1 g
Egg yolks 30 g
Flour 80 g
Cocoa powder 20 g
Baking powder 4 g

Place all of the ingredients into a robot-coupe blixer, emulsify on second speed without over heating the mass. Roll out to 4 mm thick in between 2 sheets of baking paper. Store in the fridge for 1 hour and cut a square 16 cm x 16 cm and cut a 5 cm square in the middle, place into a silicon mold and par bake for 11 minutes at 170°C. Set aside for the finishing.

ALMOND PISTACHIO PRALINE GANACHE

White chocolate 64 g
Cream 35% fat 100 g
Gellan gum 8 g
Glucose 20 g
Eggs 20 g
Egg yolks 10 g
Pistachio paste 50 g
Almond praline 75 g

Heat the cream, glucose and gellan to 80°C and pour onto the chocolate, pistachio paste and praline. Emulsify and add the eggs and egg yolks. Pour into 12 cm square frames, 2 cm high. Store in the freezer.

GEL MANDARINE CITRON

Mandarin puree 125 g
Lemon puree 25 g
Lemon zest 1 g
Orange zest 1 g
Water 25 g
Syrup at 55°brix [1500 g sugar and 1000 g water] 50 g
Gellan gum 5 g

Boil all the ingredients into a saucepan and add the zests at the end. Pour onto the top of the frozen praline ganache and freeze. Set aside for the finishing.

CHOCOLATE CAKE

Eggs 250 g
Brown sugar 125 g

Inverted sugar 75 g
Hazelnut powder 75 g
Flour 120 g
Cocoa powder 30 g
Baking powder 8 g
Chantypack puratos 120 g
Grapeseed oil 80 g
Orange zests 5 g
Vanilla extract 25 g
Vanilla powder 10 g
Couverture 70% 100 g

Melt the chocolate with the oil and add the chantypack, vanilla extract, and orange zests. Mix with a whisk the eggs, sugar and inverted sugar until ribbon. Fold in the chocolate mixture into the egg mixture and finish by folding in the sifted hazelnut powder, flour, cocoa powder and baking powder. Leave to rest for 15 minutes before piping the mixture into molds. Pipe the batter onto the par baked shortbread until half way up the side of the mold, add an insert and fill with the batter again. Bake at 175°C for 15 minutes and 165°C for 15 minutes. Verify the baking, cool and decorate.

THE IDEA ?

The idea was to create a cake to take a traditional brownie, adding a little French savoir-faire.

THE SHAPE ?

A square shape, respecting the traditional shape of a brownie, with the centre of the cake empty to make it easier when cutting the cake.

THE FLAVOURS ?

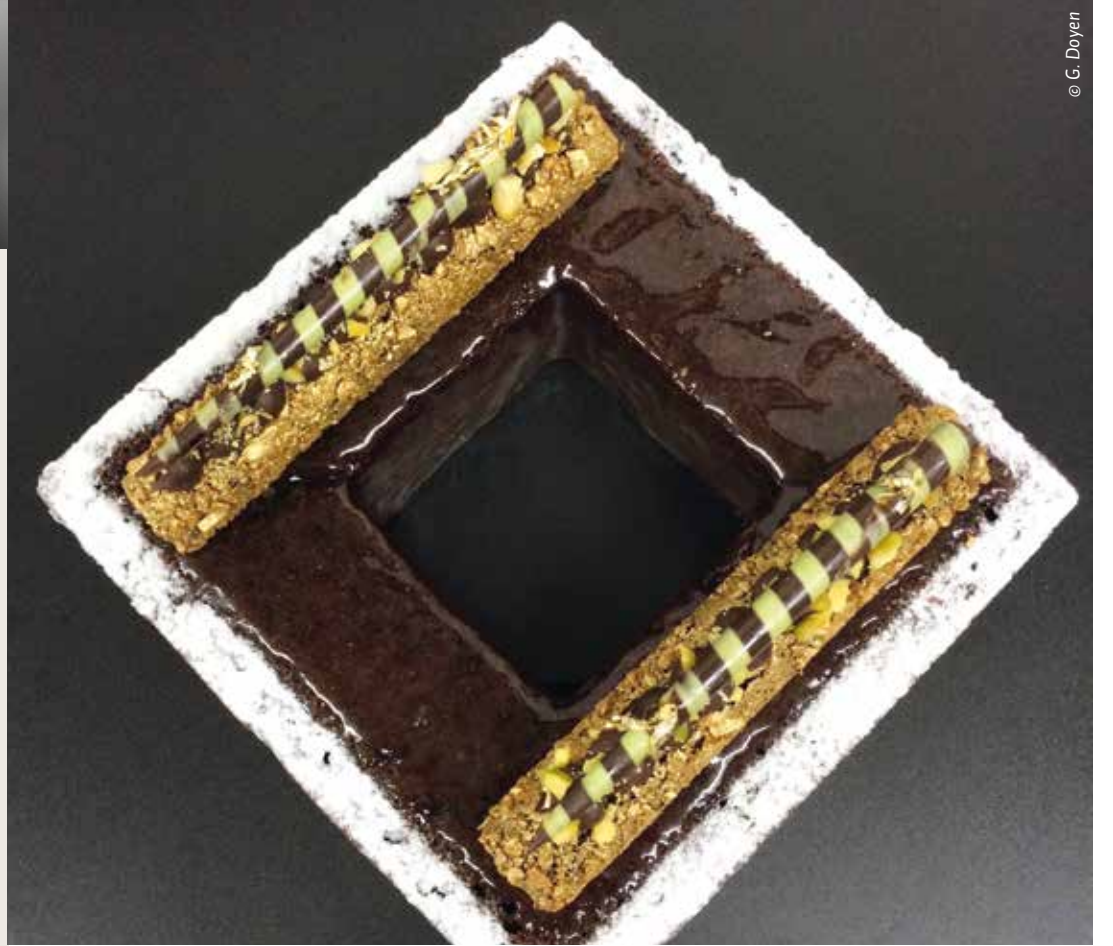
Chocolate, mandarin, pistachio and praline.

THE TECHNICAL STEP ?

Making the chocolate cake, which should be mixed well and rested before the final piping and baking. The insert should be perfectly positioned in the interior of the cake.

CAREFUL

- the temperature of the baking, the interior should be nice and moist.
- the finishing
- the decoration



SABLÉ BRETON CHOCOLAT

Beurre salé 70 g
Sucre cassonade 60 g
Poudre de vanille 2 g
Sel 1 g
Jaunes d'œuf 30 g
Farine 80 g
Poudre de cacao 20 g
Levure chimique 4 g

Mettre tous les ingrédients dans le robot-coupe Blixer®, émulsionner le tout en 2^e vitesse sans chauffer la masse. Étaler à 4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Stocker au réfrigérateur 1 heure. Découper ensuite un carré de 16 cm sur 16 cm puis découper le milieu avec un carré de 5 cm, déposer dans le moule silicone puis précuire 11 min à 170 °C. Réserver avant le montage final.

GANACHE PRALINÉ AMANDE PISTACHE

Couvertureivoire 64 g
Crème liquide 35 % MG 100 g
Gomme gellane 8 g
Sirop de glucose 20 g
Œufs entiers 20 g
Jaunes d'œuf 10 g
Pâte de pistache 50 g
Praliné amande 75 g

Chauffer la crème, le glucose et la gellane à 80 °C. Verser sur le chocolat ainsi que sur les pâtes de pistache et praliné. Émulsionner l'appareil, puis ajouter les œufs entiers et les jaunes. Couler la ganache dans un moule Flexipan® carré de 12 cm sur 12 cm, hauteur 2 cm. Stocker l'appareil au congélateur jusqu'à complet durcissement.

GEL MANDARINE CITRON

Purée de mandarine 125 g
Purée de citron 25 g
Zeste de citron jaune 1 g
Zeste d'orange 1 g
Eau 25 g

Sirop à 55 °brix (1 500 g de sucre et 1 000 g eau) 50 g
Gomme gellane 5 g

Ajouter tous les ingrédients dans une casserole, porter le tout jusqu'à ébullition puis ajouter les zestes. Ajouter par-dessus la ganache praliné amande pistache puis réserver au congélateur. Réserver pour le montage.

CAKE CHOCOLAT

Œufs 250 g
Sucre cassonade 125 g
Sucre inversi 75 g
Poudre de noisette 75 g
Farine T45 120 g
Cacao en poudre 30 g
Levure chimique 8 g
Chantypak Puratos 120 g
Huile de pépin de raisin 80 g
Zestes d'orange 5 g
Extrait de vanille 25 g
Poudre de vanille 10 g
Couverture chocolat 70 % 100 g

Faire fondre la couverture chocolat avec l'huile de pépin de raisin puis ajouter la Chantypak tiédi l'extrait de vanille et les zestes d'orange, réaliser une ganache. Réserver. Émulsionner à l'aide du fouet les œufs, le sucre et le sucre inversi jusqu'à l'obtention d'un mélange très mousseux. Tamiser ensemble la poudre de noisette, la farine, la poudre de vanille, le cacao en poudre et la levure chimique. Procéder au mélange de la façon suivante : ajouter la ganache au mélange mousseux puis le mélange tamisé. Réserver l'appareil pendant

15 min avant pochage final. Procéder au montage en déposant le fond de sablé breton précuit, la moitié de l'appareil chocolat fondant puis déposer l'insert au centre puis recouvrir d'appareil, cuire à 175 °C pendant 15 min puis à 165 °C pendant 15 min. Vérifier la cuisson puis refroidir avant décoration.

L'IDÉE ?

L'idée de départ a été de créer un gâteau de voyage reprenant l'idée du traditionnel brownie en ajoutant de la french touch et de la légèreté.

LA FORME ?

Forme carrée, pour respecter la forme du brownie, le milieu vide afin d'ajouter plus de technicité au produit fini ainsi qu'une facilité de découpe pour le consommateur.

LES SAVEURS ?

Le chocolat, la mandarine, la pistache et le praliné.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

La réalisation du cake chocolat, il doit être bien émulsionné et reposer avant son montage final. L'insert doit être parfaitement positionné à l'intérieur du cake chocolat.

ATTENTION

- La température de cuisson du gâteau, l'intérieur doit être crémeux à la découpe.
- Le montage.
- Le décor.

