



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

« IL N'Y A PAS DE SAISON POUR APPRÉCIER LE BON CHOCOLAT »

11 RECETTES ORIGINALES DE BLOGUEURS ET CHEFS



SOMMAIRE

- BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT.....P°4
- TIRAMISU AUX MADELEINES CHOCOLAT AU LAIT.....P°5
- CUPCAKES AU CHOCOLAT, GANACHE CARAMEL.....P°6
- CHOCOLAT LIEGOIS.....P°7
- CRÈME CATALANE AU GIANDUJA.....P°8
- FLOGNARDE AUX POIRES ET POUDRE DE PRALINÉP°9
- MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS.....P° 10
- FONDANT CHOCOLAT FRAMBOISE AU SODA.....P° 11
- ENTREMETS FRAMBOISES CHOCOLAT BLANC.....P° 12
- ENTREMETS VANILLE CHOCOLAT SUR GIANT COOKIE..P° 13
- PERLE DE L'AUBE.....P° 15
- DES RECETTES RÉALISABLES PAR TOUS.....P° 16

Le faire soit même est aujourd’hui valorisé au plus haut point. Nombreuses sont les émissions culinaires proposant des recettes, des astuces de chefs, des spécialités régionales. Le consommateur prend plaisir à réaliser, à apprendre, et surtout à déguster ces desserts.

Partageant cet intérêt pour le bon chocolat, **Weiss entreprend et noue des partenariats avec de grands chefs**, mais aussi des **blogueurs passionnés**. De ce travail naissent des recettes, des vocations, mais surtout un **plaisir partagé**.

Fort de cette expérience, la chocolaterie Weiss est ravie de partager **quelques recettes** qui, nous l’espérons, vous donneront **envie de pâtisser**.

«Il n'y a pas de saison pour apprécier le bon chocolat».

Ce livret est le second du genre, et est **offert gratuitement** par la chocolaterie et les membres de la communauté Weiss ayant participés à sa conception. **Vous découvrirez ainsi 11 recettes de desserts chocolat avec ingrédients, instructions et adresses de site internet.**

Nous tenons à remercier nos partenaires pour sa réalisation et leur enthousiasme à concevoir des desserts traditionnels et originaux.



PETITES BRIOCHES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT WEISS



Pour 8 petites brioches ou 1 très grosse brioche

INGRÉDIENTS :

- 500g de farine
- 60g de Pépites de Chocolat Weiss
- 150g de beurre doux
- 10cl de lait
- 2 oeufs
- 40g de levure de boulanger
- 50g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel

PRÉPARATION :

- Incorporer et mélanger le lait, le beurre, les oeufs et le sucre en poudre.
- Verser farine et levure de boulanger, et malaxer pendant 10 minutes.
- Pétrir la pâte, et former une boule.
- Lever la pâte en recouvrant d'un linge humide le récipient pendant 1 heure.
- Détailler la pâte en 8 portions et disposer-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Parsemer de pépites de chocolat Wess.
- Enfourner les brioches dans un four à 210°C, préalablement préchauffé.
- Sortir du four et laisser reposer.

TIRAMISU AUX MADELEINES ET CHOCOLAT AU LAIT



Pour 6 verrines

INGRÉDIENTS :

- 250g de mascarpone
- 3 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 2 tasses de café (environ 20cl de café)
- 2 cuillères à soupe d'amaretto
- 6 madeleines
- 120g de chocolat au lait Weiss + 10g pour les copeaux
- 12cl de crème liquide

PRÉPARATION :

- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- Ajouter le mascarpone et mélanger.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et ajouter les à la crème au mascarpone. Pour avoir un mélange bien mousseux et léger, mélanger délicatement de haut en bas avec une « Maryse » (spatule en silicone).
- Faire fondre le chocolat et la crème dans une casserole.
- Mélanger puis réserver.
- Mélanger le café froid et l'amaretto.
- Tremper chaque madeleine dans le café puis les déposer au fond de chaque verre.
- Arroser de chocolat fondu, puis finir par la crème au mascarpone.
- Filmer et placer au frais au moins 6 heures.
- Avant de servir, saupoudrer de copeaux de chocolat avec un économie.

CUPCAKES AU CHOCOLAT, GANACHE CARAMEL



Pour 8 à 10 cupcakes

INGRÉDIENTS :

Gâteau

- 100g de chocolat noir Weiss
- 4 oeufs
- 150g de beurre doux
- 100g de sucre en poudre
- 60g de farine
- 1 pincée de sel

Ganache

- 240g de chocolat noir Weiss
- 30cl de crème liquide
- 40g de beurre doux
- 80g de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Dans une petite casserole, laisser fondre doucement le chocolat.
- Clarifier les oeufs (séparer les blancs des jaunes dans deux culs de poule différents).
- Fouetter le beurre avec 50g de sucre en poudre.
- Ajouter le chocolat fondu ainsi que les jaunes d'oeufs.
- Monter les blancs en neige avec le sel.
- Au bout de deux minutes, ajouter les 50g de sucre en poudre restants.
- Monter les blancs en neige très fermes.
- Incorporer un tiers des blancs en neige dans la préparation au chocolat.
- Ajouter la farine et mélanger bien à la maryse.
- Ajouter enfin le restant des blancs en neige.
- Déposer cette préparation dans des moules à cupcakes.
- Enfourner pendant 20 minutes.
- Laisser complètement refroidir.
- Le lendemain, râper les 240g de chocolat et les laisser fondre sur feu doux avec la crème 20cl. Réserver.
- Chauffer le sucre cristallisé dans une petite sauteuse jusqu'à l'obtention d'un caramel.
- Ôter du feu.
- Ajouter le beurre en dés puis les 10cl de crème restants.
- Ajouter ensuite le chocolat fondu, remuer et reserver au frais 3 heures.
- A l'aide d'un batteur électrique, aérer la ganache pour qu'elle devienne plus facile à travailler.
- A consistance, verser la préparation dans une poche à douille.
- Dessiner des rosaces sur les cupcakes.

CHOCOLAT LIEGOIS



INGRÉDIENTS :

- 220g de chocolat Noir Weiss Ebène 72%
- 1L de lait
- 20cl de crème liquide
- 50g de maïzena
- 100g de sucre
- 50g de sucre glace
- Cacao poudre Weiss 100%

PRÉPARATION :

- Verser le chocolat dans une casserole à feu doux.
- Ajouter le sucre, le sel et délayer avec un peu de lait pour que le chocolat n'accroche pas à la casserole.
- Ajouter le reste de lait et de maïzena. Veiller à bien tourner le liquide et le chocolat pour obtenir un mélange homogène jusqu'à ce que l'appareil prenne la texture d'une crème.
- Remplir les verrines et réserver 2 heures au frais. La crème s'épaissira dans le frigo.
- Ajouter de la chantilly avant de servir et saupoudrer de poudre de cacao.
- Un biscuit peut être mis à disposition pour apporter un peu de craquant au chocolat.

CRÈMES CATALANES AU GIANDUJA



8 mini-crèmes

INGRÉDIENTS :

- 6 jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 18g de maïzena
- 50cl de lait entier
- 10 filaments de safran environ
- Cassonade pour la caramélisation
- 100g de Gianduja Weiss

PRÉPARATION :

- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le safran.
- Faire fondre au bain marie le chocolat Gianduja Weiss.
- Dans un saladier, fouetter vivement les jaunes et les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la maïzena et bien mélanger afin d'obtenir une préparation sans grumeaux.
- Verser le lait bouillant dessus tout en fouettant.
- Remettre le tout dans la casserole et porter à petite ébullition tout en mélangeant en permanence pour que cela ne brûle pas au fond de la casserole. Une fois que la crème épaissie, retirer du feu.
- Verser et mélanger dans les ramequins la préparation ainsi que le Gianduja Weiss fondu.
- Laisser refroidir.
- Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau ou placer les crèmes quelques minutes au four sous le grill en surveillant bien.

FLOGNARDE AUX POIRES ET PRALINÉ



INGRÉDIENTS :

- 100g de sucre en poudre
- 100g de farine
- 3 oeufs
- 50cl de lait
- 60g de beurre
- 3 grosses poires
- 2 cuillères à soupe de sucre pour saupoudrer
- 2 cuillères à soupe de poudre de praliné

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Faire fondre le beurre et y ajouter le lait.
- Fouetter les oeufs et le sucre, incorporer la farine tamisée, la poudre de praliné et le mélange lait-beurre. Bien mélanger.
- Peler les poires, couper les en quartiers, et les déposer au fond du moule.
- Verser la préparation sur les poires, saupoudrer de sucre et enfourner pour 30 à 40 min.
- Surveiller la cuisson si la flognarde dore de trop, couvrir d'un papier aluminium.
- Laisser refroidir avant de démouler.
- Déguster avec un peu de chantilly ...



MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS



Pour 30 verrines de 4cl

INGRÉDIENTS :

Pour la mousse au chocolat noir

- 150g de chocolat noir Weiss
- 80g de beurre
- 3 œufs
- 25g de sucre en poudre

Pour la mousse au chocolat blanc

- 180g de chocolat blanc Weiss
- 3 blancs d'œufs
- 25cl de crème
- 10g de sucre glace
- 1 pincée de sel

Pour la mousse au chocolat au lait

- 180g de chocolat au caramel ou chocolat au lait Weiss
- 4 œufs

PRÉPARATION :

Commencer par préparer la mousse au chocolat noir :

- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie et mélanger. Puis incorporer 2 jaunes d'œufs et mélanger.
- Monter 3 blancs en neige à l'aide d'un robot, les serrer avec le sucre, continuer à fouetter pour obtenir des blancs bien fermes.
- Mélanger les blancs et le chocolat délicatement, puis remplir proprement les verrines au tiers de leur capacité à l'aide d'un petit entonnoir spécial mise en bouche.
- Laisser au réfrigérateur pendant 2 h.

Préparer la mousse de chocolat blanc :

- Fouetter la crème fleurette en chantilly avec le sucre glace.
- Faire fondre au micro-ondes le chocolat blanc avec 3 c à s d'eau pendant 1 min 30 en remuant au milieu et incorporer à la crème chantilly.
- Monter en neige bien ferme les 3 blancs d'œufs.
- Incorporer enfin délicatement les blancs en neige au mélange précédent et disposer la mousse dans des verrines au dessus de la mousse au chocolat toujours à l'aide d'un petit entonnoir spécial mise en bouche.
- Laisser au réfrigérateur pendant 2 h.

Préparer la mousse au chocolat au lait :

- Monter en neige bien ferme les 4 blancs d'œufs.
- Faire fondre au micro-ondes le chocolat au lait avec 3 c à s d'eau pendant 1 min 30 en remuant au milieu et incorporer les jaunes d'œufs.
- Ajouter les blancs en neige et mélanger délicatement puis remplir proprement le dernier tiers des verrines.
- Laisser au réfrigérateur pendant 2h min.
- Suggestion avant de servir : saupoudrer d'éclats de crêpe dentelle.

FONDANT CHOCOLAT FRAMBOISES AU SODA



INGRÉDIENTS :

- 200g de Chocolat Noir Weiss Ebène 72%
- 20cl de soda
- 3 œufs
- 150g de sucre
- 80g de farine
- 150g de fromage blanc (crème épaisse)
- Quelques framboises

PRÉPARATION :

- Faire fondre le chocolat au bain marie. Pendant ce temps, fouetter le soda Obo dans un saladier, jusqu'à ce que ce dernier ne fasse plus de bulles.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un autre saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine puis la crème épaisse et enfin le soda.
- Remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène puis incorporer le chocolat fondu.
- Verser la pâte dans un moule à cake ou un moule carré en silicone puis enfourner pour 30 à 40 min de cuisson à 180°C.
- A la fin de la cuisson, la pointe d'un couteau plantée à cœur doit ressortir sèche.

ENTREMETS FRAMBOISES CHOCOLAT BLANC



Pour un cercle de 26cm (12-14 personnes)

INGRÉDIENTS :

Pour le biscuit Joconde

- 3 oeufs entiers
- 3 blancs d'oeuf
- 150g de sucre
- 30g de farine
- 20g de beurre
- 150g de poudre d'amandes

Pour la mousse au chocolat blanc

- 200g de Chocolat Blanc Névéa WEISS
- 300g de crème
- 2 feuilles de gélatine

Pour la mousse framboises

- 200g de crème
- 70g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 200g de coulis de framboises

Pour le miroir

- 60g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 170g de coulis de framboises

PRÉPARATION :

Pour le biscuit joconde:

- Battre 120g de sucre avec les oeufs (Volume x2). Verser ensuite farine, poudre d'amandes et beurre fondu.
- Battre les blancs en neige avec 30g de sucre, et incorporer les délicatement à la pâte.
- Verser la pâte dans un cercle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner 12 min dans un four préalablement chauffé à 200°C.
- Découper et déposer sur un plat de service.

Pour la mousse au chocolat blanc

- FONDRE le chocolat au bain marie, ajouter une feuille de gélatine ramollie dans l'eau et mélanger.
- Monter en chantilly la crème. Ajouter le chocolat fondu et mélanger délicatement.
- Cerceler à nouveau le biscuit joconde. Verser la mousse, et mettre au frais 2 heures.

Pour la mousse framboise

- Chauffer le coulis de framboises avec le sucre, ajouter la gélatine ramollie et mélanger.
- Monter en chantilly la crème et ajouter le coulis, puis mélanger.
- Verser la mousse framboise sur la mousse au chocolat, puis réfrigérer 2 heures.

Pour le miroir

- Comme pour la mousse, chauffer le coulis de framboises avec le sucre, ajouter la gélatine ramollie et mélanger.
- Verser sur la mousse framboise, et laisser au frais 2 heures.
- Découper puis décorer avant le service.
- Pour la déco, Noasette a réalisé des mini-tablettes de chocolat blanc, et des copeaux en raclant le chocolat avec une cuillère parisienne.

ENTREMETS VANILLE CHOCOLAT SUR GIANT COOKIE



Pour un cercle de 25 cm

INGRÉDIENTS :

Pour le cookie

- 130g de beurre pommade
- 100g de vergeoise blonde
- 60g de sucre roux
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 150g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 50g de flocons d'avoine
- 100g de pépites de chocolat noir WEISS

Pour la mousse vanille

- 2 oeufs
- 60g de sucre vanillé
- 250g de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

Pour la mousse chocolat au lait

- 2 oeufs
- 40g de sucre
- 100g de chocolat au lait suprême WEISS
- 250g de mascarpone
- 3 feuilles de gélatine
- 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

Pour le miroir crémeux

- 150g de sucre
- 12cl d'eau
- 10cl de crème liquide entière
- 50g de cacao non sucré en poudre
- 2 1/2 feuilles de gélatine

PRÉPARATION :

Commencer par le cookie

- Battre beurre, vergeoise et sucre roux pendant quelques minutes.
- Ajouter oeufs, extrait de vanille et lait. Mélanger.
- Incorporer la farine, la levure, les flocons d'avoine et les pépites. Mélanger.
- Verser la pâte à cookie dans un cercle aux bords beurrés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 20 minutes.
- Décéler et glisser le cookie sur le plat de service.

ENTREMETS VANILLE CHOCOLAT SUR GIANT COOKIE



Pour la mousse vanille

- Battre jaunes d'oeufs avec le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils moussent.
- Ajouter les graines de vanille et le mascarpone. Battre quelques minutes.
- Dissoudre la gélatine essorée dans l'extrait de vanille chaud, et ajouter à la base de mousse.
- Battre les blancs en neige et ajouter du sucre glace pour les rendre fermes. Incorporer les oeufs à la crème mascarpone Cookie.
- Mélanger et verser la mousse sur le cookie.

Pour la mousse au chocolat

- Battre les jaunes d'oeufs et le sucre.
- Ajouter le chocolat fondu et le mascarpone.
- Battre quelques minutes le mélange en ajoutant mascarpone et chocolat fondu.
- Chauffer l'eau et dissoudre la gélatine essorée. Verser et mélanger au reste de la base.
- Battre les blancs d'oeufs en neige avec le sucre glace pour les rendre fermes.
- Mélanger délicatement les blancs à la crème au mascarpone chocolat. Etaler sur la mousse cookie.

Pour le miroir

- Verser et chauffer le sucre, l'eau et la crème dans une casserole. Ajouter le cacao tamisé et porter à ébullition pendant 30 s (103°C).
- Retirer du feu, laisser refroidir à 60°C et ajouter la gélatine essorée.
- Verser sur la mousse une fois refroidie. Réserver au frais pour la nuit.
- Décercler et décorer avant le service.

PERLE DE L'AUBE



Une recette de Dominique Clerc Chocolaterie Palomas (Lyon)

INGRÉDIENTS :

Sablé Vanille

- 225g de beurre
- 100g de sucre cristal
- 2g de vanille en poudre
- 2g de fleur de sel
- 320g de farine

Biscuit moelleux au citron

- TPT : 265g de sucre glace & 265g d'amande
- 265g d'oeufs
- 3g de zestes d'orange
- 6g de zestes de citron
- 132g de beurre

Crème légère Névéa citron vert

- 250g de jus de citron vert
- 5 pces de zestes de citron vert
- 50g de sucre semoule
- 15g d'amidon
- 70g de jaunes d'oeufs
- 5g de gélatine
- 280g de chocolat Névéa
- 350g de Crème fouettée 9%

PRÉPARATION :

Sablé vanille :

- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre puis étaler à 4 mm d'épaisseur. Détailleur puis cuire à l'aide du cercle de montage. Four ventilé 170°C environ 18 min.

Biscuit moelleux au citron:

- Blanchir les amandes et le sucre glace avec les oeufs et les zestes, puis ajouter le beurre fondu chaud.
- Étaler 900 g par plaque 40 x 60 cm et cuire au four ventilé à 190°C environ 8 min.

Crème légère Névéa citron vert:

- Cuire les jus et les zestes comme une crème pâtissière. En fin de cuisson, ajouter la gélatine puis émulsionner sur le chocolat Névéa.
- A 35°C, mélanger la crème fouettée délicatement et dresser aussitôt.

Montage et Finition:

- Découper un disque de biscuit moelleux au citron de la même taille que le sablé.
- Déposer le disque de biscuit sur le sablé cuit. Dresser la crème légère au citron vert dans un cercle d'une taille supérieure et de 3 cm de haut.
- Napper l'entremets de nappage neutre, recouvrir le tour de poudre de coco puis dresser des framboises fraîches sur le dessus.
- Décorer de gouttes de nappage neutre et de zestes de citron vert.

DES RECETTES RÉALISABLES PAR TOUS



Ce livret de recettes a été réalisé par la communauté des **blogs partenaires Weiss et le chef Dominique Clerc Chocolaterie Palomas**

Il vous est possible de réaliser les **mêmes recettes à la maison.**

Tous les **chocolats Weiss** cités dans le livret sont **disponibles sur la boutique en ligne** des chocolats weiss.

Sublmez vos recettes avec des **chocolats de professionnels.**



Weiss commercialise ses chocolats à pâtisser auprès des professionnels et particuliers sous **deux formats:**

- le pain de 1kg,
- et les fondettes de chocolat au poids.

Ebène, Lait suprême, Gianduja.....

Décorez et /ou apportez **une touche de nouveautés à vos desserts** chocolat avec nos **boîtes pâtisserie :**

- Pépites de chocolat,
- Poudre de praliné,
- Poudre de cacao...



Weiss vous garantit des chocolats de pâtisserie

- **100% pur beurre de cacao**
- **Sans conservateurs, ni arômes artificiels**

**Vous avez apprécié ce livret
de 11 recettes Chocolat.**

«IL N'Y A PAS DE SAISON POUR APPRÉCIER
LE BON CHOCOLAT»

Découvrez les autres ouvrages
des blogs et chefs partenaires Weiss sur :

www.chocolat-weiss.fr/livre-recettes-chocolat-weiss.html



Vous souhaitez nous faire part de vos commentaires,
Vous avez réalisé l'une des recettes,
N'hésitez pas à nous communiquer un visuel et
nous publierons votre travail sur le blog Weiss
<http://blog.chocolat-weiss.fr>



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE