



Saison
chocolatée
et recettes fruitées !

13 recettes
gourmandes



Cultures
SUCRE
NATURE, PLAISIR ET ÉQUILIBRE



Sommaire



4 Cake marbré au chocolat, glaçage chocolat choucou

5 Coulant au chocolat

6 Boules de Berlin au chocolat coulant

7 Tarte poires-chocolat

8 Flan pâtissier au chocolat

9 Sablés au chocolat petit goûter

10 Mont-blanc marron mandarine

11 Brownies chocolat et fruits secs

12 Tarte au citron meringuée

13 Clafoutis aux fruits

14 Babka chocolat-noisettes

15 Soufflé chocolat-gingembre et son caramel

16 Sucettes au chocolat



Cake marbré au chocolat

glaçage chocolat chouchou



NOMBRE DE PARTS : 10



CUISSON : 45 MIN



PRÉPARATION : 15 MIN



DIFFICULTÉ : 1/5



PRIX : €€€



Pour le cake marbré au chocolat

125 g d'œufs (2,5 œufs)
37 g de miel
62 g de sucre blanc
50 g de poudre d'amandes
60 g de farine
4 g de levure chimique
60 g de crème liquide 30 % MG
50 g de beurre doux
12 g de cacao en poudre

Pour le glaçage chocolat chouchou

250 g de chocolat noir
50 g d'huile de pépins de raisin
100 g d'amandes hachées

Le cake marbré au chocolat

- Préchauffer le four à 160 °C.
- Beurrer et fariner le moule à cake.
- Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
- Dans un récipient, mélanger les œufs et le miel.
- Ajouter le sucre et la poudre d'amandes.
- Tamiser la farine et la levure chimique, et les ajouter au premier mélange.
- Verser la moitié de la crème liquide et le beurre fondu refroidi.
- Pour créer l'effet marbré, récupérer un tiers de la pâte et y ajouter les 12 g de cacao en poudre ainsi que la crème restante.
- Verser successivement, en plusieurs couches, les deux préparations dans le moule beurré, pour obtenir un bel effet marbré.
- Faire cuire à 160 °C pour 45 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, démouler le cake et le laisser refroidir sur une grille.

Le glaçage chocolat chouchou

- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.
- Ajouter l'huile et les amandes hachées préalablement grillées au four.
- Mélanger le tout.
- Verser le glaçage chouchou sur le cake marbré refroidi.



Coulant chocolat

 NOMBRE DE COULANTS : 8  CUISSON : 10 MIN  PRÉPARATION : 10 MIN  DIFFICULTÉ : 1/5  PRIX : € € €

Pour les coulants

250 g d'œufs (5 œufs)
200 g de chocolat noir
16 carrés de chocolat
(noir, praliné ou blanc)
120 g de sucre blanc
100 g de beurre doux
30 g de farine



Préparation

- Préchauffer le four à 210 °C.
- Beurrer et fariner des ramequins.
- Faire fondre, au bain-marie, le chocolat noir avec le beurre.
- Dans un récipient, mélanger les œufs et le sucre. Ajouter la farine au fur et à mesure, puis incorporer le chocolat fondu.
- Verser la préparation obtenue dans chacun des ramequins, à un tiers de leur hauteur.
- Déposer 2 carrés de chocolat sur la préparation puis recouvrir de pâte en ne dépassant pas les trois quarts de la hauteur du ramequin.
- Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire pour 10 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, démouler délicatement et servir tiède.





Boules de Berlin

au chocolat coulant



NOMBRE DE PIÈCES : 8



CUISISON : 3 MIN



PRÉPARATION : 2 H



DIFFICULTÉ : 3/5



PRIX : €€€



Pour la ganache

50 g de lait

250 g de crème liquide 30 % de MG

280 g de chocolat noir à 70 % de cacao

Pour les boules de Berlin

250 g de farine

3 g de sel

20 g de sucre blanc

25 g de cacao en poudre

150 g d'œufs (3 œufs)

25 g de lait

20 g de levure de boulanger fraîche

60 g de beurre doux

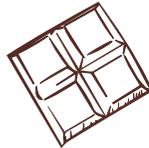
Sucre glace

La ganache

- Faire bouillir le lait et la crème dans une casserole.
- Hors du feu, verser le mélange chaud sur le chocolat coupé en morceaux et lisser au fouet.
- À l'aide d'une poche à douille, former des petites boules de ganache.
- Placer au congélateur.

Les boules de Berlin

- Dans le bol d'un batteur muni d'un crochet, mettre la farine, le sel, le sucre, la levure, le cacao en poudre et les œufs.
- Dans une casserole, faire tiédir le lait puis l'ajouter au pétrissage de la pâte, et continuer à pétrir jusqu'à ce que celle-ci se décolle du bord de la cuve du batteur.
- Incorporer le beurre en morceaux et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle à nouveau.
- Laisser la pâte reposer pour 1 heure à température ambiante, puis la placer au frais pour 1 heure supplémentaire.
- Former des boules de 30 grammes avec la pâte. Aplatir les boules et insérer une boule de ganache congelée au centre. Refermer les boules afin qu'elles soient étanches et les laisser reposer, recouvertes d'un torchon propre, à température ambiante pour 1 heure.
- Plonger les boules dans une huile de friture préchauffée à 180 °C.
- Une fois cuites, les rouler dans du sucre glace.



Astuce

Si levure de boulanger déshydratée :
diviser par 2 la quantité.



Tarte poires-chocolat



NOMBRE DE PARTS : 6 - 8



CUISISON : 50 MIN



PRÉPARATION : 25 MIN



DIFFICULTÉ : 2/5



PRIX : €€€

Pour la pâte Brisée

300 g de farine

150 g de beurre à température ambiante

1/2 c. à c. de sel

1 c. à s. de sucre blanc

80 g d'eau

Pour le pochage des poires

3 poires

400 g d'eau

100 g de sucre blanc

1 gousse de vanille

Pour la tarte poires-chocolat

100 g de beurre à température ambiante

125 g de poudre d'amandes

125 g de cassonade

100 g d'œufs (2 œufs)

150 g de chocolat noir

30 g d'amandes effilées

La pâte Brisée

• Couper le beurre en morceaux.

• Dans un saladier, verser l'ensemble des ingrédients et mélanger jusqu'à former une pâte.

• Réserver 15 minutes au frais.

Le pochage des poires

• Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et la gousse de vanille fendue.

• Peler les poires, les couper en deux et retirer les trognons et pépins.

• Les plonger dans le sirop bouillant. Baisser ensuite le feu et les laisser cuire 15 minutes dans le sirop frémissant. Les égoutter et les réserver.

La tarte poires-chocolat

• Préchauffer le four à 150 °C.

• Dans un saladier, couper le beurre en morceaux et le travailler en pommade.

• Ajouter la poudre d'amandes et la cassonade.

• Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.

• Ajouter les œufs un à un et bien remuer.

• Dans votre moule, étaler la pâte et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

• Faire fondre le chocolat au bain-marie et napper le fond de tarte du chocolat fondu tiède.

• Verser ensuite la crème d'amandes et répartir les poires sur la tarte.

• Parsemer d'amandes effilées et enfourner pour 35 minutes de cuisson.





Flan pâtissier au chocolat



NOMBRE DE PARTS : 8



CUISSON : 40 MIN



PRÉPARATION : 1 H



DIFFICULTÉ : 2/5



PRIX : €€€



Pour la pâte sablée cacao

110 g de beurre doux
70 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
50 g d'œuf (1 œuf)
1 g de fleur de sel
175 g de farine type 55
20 g de cacao en poudre

Pour le flan au chocolat

40 g de jaunes d'œufs (2 jaunes d'œufs)
50 g d'œuf (1 œuf)
60 g de sucre blanc
40 g de fécule de pomme de terre
450 g de lait entier
155 g de crème liquide 30 % de MG
120 g de chocolat noir 70 % de cacao

La pâte sablée cacao

- Ramollir le beurre en pommade puis ajouter le sucre glace et le sel, bien fouetter.
- Ajouter les œufs un à un, puis le cacao en poudre, la farine et la poudre d'amandes.
- Mélanger rapidement avant de terminer à la main.
- Entre deux feuilles de papier sulfurisé, étaler la pâte de cacao sur 3 à 4 mm d'épaisseur.
- Disposer la pâte sablée cacao dans un moule à manqué de 16 cm de diamètre et réserver au congélateur.

Le flan au chocolat

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Faire bouillir le lait dans une casserole.
- Dans un récipient, fouetter les jaunes et l'œuf avec le sucre et incorporer la fécule de pomme de terre.
- Verser le lait chaud sur le mélange, puis remettre l'ensemble dans la casserole et porter à ébullition.
- Ajouter le chocolat et bien mélanger. Ajouter enfin la crème liquide et mélanger à nouveau.
- Garnir le moule avec la pâte de cacao puis verser la préparation du flan.
- Enfourner à mi-hauteur pour 40 minutes de cuisson.
- Laisser refroidir le flan au moins 2 heures avant dégustation.





Sablés au chocolat

petit goûter



NOMBRE DE SABLÉS : 20



CUISON : 15 MIN



PRÉPARATION : 1 H



DIFFICULTÉ : 3/5



PRIX : € € €

Pour la pâte sablée cacao

110 g de beurre doux

70 g de sucre glace

25 g de poudre d'amandes

50 g d'œuf (1 œuf)

1 g de fleur de sel

175 g de farine type 55

20 g de cacao en poudre

Pour le décor en chocolat

300 g de chocolat noir, au lait ou blanc

La pâte sucrée cacao

- Préchauffer le four à 150 °C.
- Ramollir le beurre en pommade puis ajouter le sucre glace et le sel, bien fouetter.
- Ajouter les œufs un à un, puis le cacao en poudre, la farine et la poudre d'amandes.
- Mélanger rapidement avant de terminer à la main.
- Entre deux feuilles de papier sulfurisé, étaler la pâte de cacao sur 3 à 4 mm d'épaisseur.
- Découper la pâte en forme de carré, de rectangle ou de rond.
- Enfourner à mi-hauteur pour 12 minutes.

Le décor en chocolat

- Dans une casserole au bain-marie, faire fondre 200 g de chocolat à 40 °C.
- Casser le reste du chocolat en petits morceaux et les verser dans la casserole.
- Laisser refroidir à 30 °C tout en remuant.
- Verser le chocolat dans des moules de la même forme que les sablés.
- Réserver 30 minutes au frais avant de démouler.
- Disposer le décor en chocolat sur les sablés en le collant avec un point de chocolat.





Mont-blanc

marron mandarine



NOMBRE DE PIÈCES : 20



CUISON : 1 H 30



PRÉPARATION : 1 H



DIFFICULTÉ : 3/5



PRIX : € € €



Pour la meringue

60 g de blancs d'œufs (2 œufs)
100 g de sucre blanc
160 g de sucre glace

Pour la gelée mandarine

200 g de jus de mandarine
2 g de pectine NH
20 g de sucre blanc

Pour les fils de marrons

520 g de pâte de marrons
120 g de beurre doux

Pour la chantilly

350 g de crème liquide 30 % de MG
30 g de sucre glace
1/2 gousse de vanille

La meringue

- Préchauffer le four à 90 °C.
- Monter les blancs d'œufs en y ajoutant au fur et à mesure le sucre blanc.
- Ajouter en dernier le sucre glace et bien mélanger.
- Avec une poche à douille, dresser des boules de meringue sur une plaque.
- Enfourner pour 1 heure et 30 minutes.

La gelée mandarine

- Dans une casserole, chauffer le jus de mandarine à 30 °C.
- Dans un récipient, mélanger le sucre et la pectine puis verser dans le jus avant de porter le tout à ébullition pour 1 minute. Réserver au frais.

Les fils de marrons

- Mélanger les deux ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

La chantilly

- Mélanger la crème, le sucre et les grains de la gousse de vanille puis monter le tout en chantilly.

Le dressage

- Râper le sommet des meringues.
- Placer les meringues dans une caissette ou un contenant pour le service.
- Couvrir la surface des meringues avec le mélange de marrons et dresser une couronne de chantilly.
- Ajouter la gelée de mandarine au centre et recouvrir le tout de chantilly.
- Décorer les monts-blancs avec des fils de marrons puis saupoudrer de sucre glace.



Brownies chocolat et fruits secs



NOMBRE DE BROWNIES : 8 - 12 CUISSON : 15 MIN PRÉPARATION : 35 MIN DIFFICULTÉ : 2/5 PRIX : € € €

Pour le fond de brownie

115 g de beurre
70 g de chocolat noir
65 g de farine
100 g d'œufs (2 œufs)
1 g de sel
100 g de sucre blanc
100 g de fruits secs pour le brownie
100 g de fruits secs grillés pour le décor

Pour la mousse chantilly chocolat

70 g de lait entier
160 g de chocolat noir à 70 % de cacao
250 g de crème liquide 30 % de MG

Astuce

Pour la décoration, utiliser des fruits secs ou des fruits frais !

Le fond de brownie

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble.
- Fouetter les œufs, le sucre et le sel ensemble, puis ajouter la farine et les fruits secs.
- Ajouter l'ensemble au chocolat et beurre fondus.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Verser la préparation dans votre moule carré ou rectangulaire et faire cuire pour 15 minutes à 180 °C.

La mousse chantilly chocolat

- Dans une casserole, faire bouillir le lait.
- Verser le lait chaud sur le chocolat coupé en morceaux et bien lisser au fouet.
- Fouetter la crème pour la faire monter.
- Ajouter $\frac{1}{3}$ de la crème fouettée dans le chocolat.
- Bien mélanger avant d'ajouter délicatement le restant de la crème fouettée.

Le montage

- Une fois le brownie refroidi, le découper en carrés ou en rectangles.
- À l'aide d'une poche, dresser la mousse chantilly au chocolat sur les brownies.
- Terminer en décorant d'éclats de fruits secs grillés.





Tarte au citron meringuée



NOMBRE DE PARTS : 8 - 10



CUISSON : 25 MIN



PRÉPARATION : 35 MIN



DIFFICULTÉ : 2/5



PRIX : € € €



Pour la pâte sablée

250 g de farine type 55
125 g de beurre doux
100 g de sucre glace
4 g de sel
75 g d'œufs (1,5 œuf)

Pour la crème citron

100 g de beurre doux
200 g d'œufs (4 œufs)
150 g de jus de citron
200 g de sucre blanc

Pour la meringue italienne

60 g de blancs d'œufs (2 blancs d'œufs)
120 g de sucre blanc
30 g d'eau

La pâte sablée

- Préchauffer le four à 150 °C.
- Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, mélanger la farine, le beurre, le sucre glace et le sel, jusqu'à ce que les ingrédients ressemblent à du sable.
- Ajouter les œufs et mélanger rapidement.
- Entre deux feuilles de papier sulfurisé, étaler la pâte sablée jusqu'à 3 ou 4 mm d'épaisseur.
- Mettre la pâte dans un cercle à tarte et réserver au congélateur quelques minutes.
- Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Enfourner à mi-hauteur pour 25 minutes.

La crème citron

- Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients et porter à frémissement.
- Mixer la crème citron et la couler dans la tarte cuite.
- Réserver au frais.

La meringue italienne

- Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à une température de 121 °C.
- Avec un batteur, monter les blancs d'œufs et verser le sirop de sucre cuit dessus.
- Continuer à monter la meringue puis la laisser refroidir en la fouettant doucement.
- Répartir la meringue sur la totalité de la surface de la tarte et brûler au chalumeau.





Clafoutis aux fruits



NOMBRE DE PARTS : 10



CUISSON : 30 MIN



PRÉPARATION : 15 MIN



DIFFICULTÉ : 1/5



€€€€



Pour le clafoutis cerises et abricots

180 g de sucre blanc
60 g de poudre d'amandes
105 g de farine tamisée
300 g d'œufs (6 œufs)
1/2 gousse de vanille
300 g de crème liquide 30 % MG
230 g de lait
300 g de cerises
9 abricots

Astuce

Vous pouvez varier la recette selon les fruits de saison disponibles et, pour les gourmands, ajouter des pépites de chocolat !

Le clafoutis

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Ne pas dénoyer les cerises, elles auront plus de saveur !
- Laver et couper les abricots en quartiers.
- Couper la gousse de vanille dans la longueur et récupérer les grains à l'aide d'un couteau.
- Dans un récipient, mélanger légèrement les grains à la crème et au lait.
- Dans un second récipient, casser les œufs. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la poudre d'amandes et la farine tamisée.
- Incorporer le premier mélange, grains de vanille, crème et lait.
- Fouetter jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Beurrer et sucrer un moule à manqué ou un plat à gratin.
- Verser une première couche de clafoutis, ajouter les fruits et terminer en recouvrant d'une autre couche de clafoutis.
- Enfourner à mi-hauteur pour 25 à 30 minutes.
- Laisser refroidir avant de démouler délicatement.





Babka

chocolat-noisettes



NOMBRE DE PARTS : 10 - 12



CUISSON : 25 MIN



PRÉPARATION : 1 H



DIFFICULTÉ : 3/5



RIX : €€€



Pour la pâte à brioche

260 g de farine type 45
40 g de sucre blanc
5 g de sel fin
10 g de levure de boulanger fraîche
100 g d'œufs (2 œufs)
12 g de lait entier
160 g de beurre doux

Pour la crème noisettes et chocolat

40 g de beurre doux
25 g de sucre glace
40 g de poudre de noisettes
50 g d'œuf (1 œuf)
55 g de praliné noisettes
80 g de pépites de chocolat noir
30 g de noisettes concassées

La pâte à brioche

- Dans la cuve d'un batteur, mettre la farine, le sucre, le sel et la levure. Pétrir avec le crochet en ajoutant les œufs et le lait, jusqu'à ce que la pâte se décolle. Ajouter le beurre en morceaux et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle à nouveau.
- Réserver la pâte à température ambiante pour 1 heure. Faire retomber la pâte en l'aplatissant à la main et la mettre au frais pour 1 heure.

La crème noisettes et chocolat

- À l'aide d'une maryse, travailler le beurre préalablement sorti jusqu'à obtenir la texture d'une pommade. Ajouter le sucre glace puis la poudre de noisettes préalablement torréfiées au four. Verser l'œuf et le praliné noisettes et mélanger. Réserver au frais.

Le montage du babka

- Préchauffer le four à 170 °C.
- Étaler la pâte à brioche en rectangle d'une épaisseur de 6 mm.
- Verser la crème noisettes-chocolat dessus.
- Parsemer de noisettes concassées et de pépites de chocolat.
- Rouler la pâte en forme de boudin. Couper ce boudin en son centre dans le sens de la longueur et entremêler les deux boudins ainsi obtenus.
- Mettre le babka dans un moule rectangulaire et laisser reposer 1 heure et 30 minutes à une température de 30 °C.
- Enfourner à mi-hauteur pour 20 à 25 minutes. Pendant la cuisson, arroser avec du beurre fondu.



Soufflé chocolat-gingembre et son caramel



NOMBRE DE PARTS : 6



CUISSON : 10 MIN



PRÉPARATION : 20 MIN



DIFFICULTÉ : 3/5



PRIX : € € €

Pour le soufflé chocolat-gingembre

210 g de chocolat noir à 66 %

200 g de lait

180 g de blancs d'œufs (6 blancs d'œufs)

40 g de jaunes d'œufs (2 jaunes d'œufs)

60 g de sucre blanc

10 g de fécule de pomme de terre

5 g de gingembre en poudre

Pour le caramel

200 g de sucre blanc

50 g de beurre doux

150 g de crème à 35 % MG

Le soufflé chocolat-gingembre

- Préchauffer le four à 190 °C.
- Beurrer 6 moules à soufflé en allant du bas vers le haut.
- Réfrigérer, puis beurrer une seconde fois avant de chemiser avec du sucre.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie et faire bouillir le lait.
- Fouetter ensemble les jaunes d'œufs, la moitié du sucre (30 g), le gingembre et la fécule de pomme de terre. Verser le lait chaud sur cette préparation, bien mélanger et remettre en cuisson jusqu'à épaississement. Ajouter ensuite le chocolat fondu et homogénéiser la préparation (à l'aide d'un mixeur plongeant si besoin).
- Monter en neige les blancs d'œufs et, lorsqu'ils commencent à bien mousser, ajouter le sucre restant. Détendre la préparation au chocolat avec un tiers des blancs montés, puis verser la préparation dans le reste des blancs. À l'aide d'une maryse, mélanger le tout très délicatement.
- Répartir la mousse dans les moules et enfourner pour 10 minutes à mi-hauteur.

Le caramel

- Dans une poêle à fond clair et à feu moyen, faire fondre le sucre sans y toucher. Lorsqu'il commence à se dissoudre et à changer de couleur, mélanger doucement à l'aide d'un fouet en faisant des petits cercles.
- Attention à ne pas tout mélanger d'un coup au risque de faire mousser le sucre. Lorsque le caramel est homogène et qu'une petite fumée apparaît, baisser le feu.
- Ajouter le beurre en fouettant bien afin de l'incorporer sans que le gras qu'il contient forme une phase au-dessus du caramel. Une fois qu'il est bien incorporé, ajouter la crème à température ambiante.





Sucettes au chocolat



NOMBRE DE PIÈCES : 20



PRÉPARATION : 20 MIN



DIFFICULTÉ : 1/5



PRIX : €€€



Pour les sucettes

250 g de chocolat noir

50 g de billes de chocolat

Astuce

Vous pouvez utiliser du chocolat blanc ou au lait et, aussi, remplacer les billes de chocolat par des noisettes, des fruits secs...

À vous de jouer !

La préparation

- Faire fondre le chocolat à 50 °C.
- Refroidir le chocolat à 27 °C et le maintenir ensuite à 31 °C.
- Une fois la température atteinte, couler le chocolat dans des moules à sucettes.
- Ajouter les billes de chocolat, puis intégrer les bâtons de sucettes.
- Laisser prendre au frais durant 15 minutes.
- Démouler et conserver à température ambiante.



Bloc-notes



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.





Bloc-notes

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.





Bloc-notes



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.





Cultures SUCRE

L'ASSOCIATION DES PLANTEURS DE BETTERAVES ET DES SUCRIERS FRANÇAIS.

Il existe mille et une recettes de pâtisserie, et nombre d'entre elles ont en point commun l'ingrédient sucre.

Le sucre provient de la betterave sucrière (en France métropolitaine) et de la canne à sucre (dans les DROM).

La betterave est cultivée au nord de la Loire et dans l'Est par nos agriculteurs, puis nos sucriers en extraient le sucre par une succession d'étapes simples.

Le sucre est ainsi d'origine naturelle et possède de nombreuses propriétés : il apporte à vos desserts de la saveur, du croustillant, du croquant, de la coloration pendant la cuisson, il favorise la conservation et il contribue à la levée des pâtes briochées.

C'est un ingrédient de référence en pâtisserie.

Pour en savoir plus sur le sucre,
de son origine agricole à ses utilisations :

www.cultures-sucre.com

[@cultures_sucre](https://www.instagram.com/cultures_sucre)

