



**TOUR DE MAIN**  
**Osez le travail**  
**du chocolat**

Chaque mois, retrouvez  
la rubrique « Le bon  
geste » en partenariat  
avec L'Atelier des chefs.



Ce mois-ci...



# Osez le travail du chocolat

Nous vous proposons quelques techniques simples de mise au point du chocolat et des applications faciles. En toutes circonstances.



Il y a 3 techniques de mise au point pour le chocolat noir de couverture

● **L'ensemencement** : cela consiste à faire fondre les 2/3 d'une masse de chocolat jusqu'à environ 50 °C puis à la verser sur le 1/3 de chocolat restant, tout en mélangeant énergiquement pour créer une cristallisation.

● **Avec du beurre de cacao** : à l'aide de beurre de cacao cryogénisé et pulvérisé, faire fondre le chocolat jusqu'à 37°C, tamiser le beurre de cacao et le mélanger au chocolat, puis frictionner jusqu'à obtenir la température de 32°C.

● **Courbe de température classique** : faire fondre le chocolat à 45° - 50 °C, le verser sur un marbre, le tabler jusqu'à 27 °C, puis le remonter en température jusqu'à 30° - 31 °C.



L'ensemencement

Il est possible d'utiliser indifféremment un chocolat blanc, noir ou au lait, en prenant bien en compte les différentes températures de chaque famille de chocolat.

## Quelques exemples d'utilisation quotidienne pour un restaurateur :

- Les feuilles en chocolat (dans une feuille de classeur)
- Les larmes en chocolat
- Les cornets sur papier sulfurisé
- Les cornets en transparence dans un verre
- Les copeaux sur un dos de plaque

### Les cornets en transparence dans un verre



1 Faire couler le chocolat dans une douille.



2 Tapisser le contour intérieur du verre.



3 Remplir le verre une fois le chocolat solidifié.

### Les larmes en chocolat



1 Tremper une bande de plastique dans le chocolat liquide.



2 L'assembler en forme de larme et la fermer avec une pince. Réserver au frais.



3 Démouler et remplir la larme une fois le chocolat solidifié.



L'Atelier des Chefs  
PROFESSIONNEL

Rubrique réalisée en partenariat avec L'Atelier des Chefs Professionnel • Depuis 2009, L'Atelier des Chefs propose ses services aux restaurateurs dans son centre de formation professionnelle et de conseil, en plein Paris. De la création de cartes à la formation continue de vos équipes cuisine, les chefs accompagnent les restaurateurs indépendants ou chaînés dans leur développement. Plus d'informations auprès de [formation@atelierdeschefs.com](mailto:formation@atelierdeschefs.com) ou au 01 53 30 27 06. Retrouvez le calendrier des formations sur [www.atelierdeschefs.fr/fr/entreprises/formation-professionnelle-cuisine.php](http://www.atelierdeschefs.fr/fr/entreprises/formation-professionnelle-cuisine.php)

PAR... **MARC MENEAU**

## Orange givrée

### agrumes et carottes confites



**POUR 4 PERSONNES**

**Ingédients pour les oranges givrées :** 4 belles oranges non traitées, 500 g de sucre, 500 g d'eau.

**Ingédients pour le sorbet orange :** 250 g de jus d'orange, 30 g d'eau, 60 g de sucre, le zeste de 1/2 orange.

**Ingédients pour la crème Chiboust :** 200 g de lait, 35 g de sucre, 3 jaunes d'œuf, 20 g de maïzena, 1/2 gousse de vanille, 2 feuilles de gélatine, 75 g de blanc d'œuf, 100 g de sucre.

**Ingédients pour les carottes confites :** 5 belles carottes, le zeste d'une orange, 100 g de sucre.

**Réalisation des oranges confites**

- 1 Laver les oranges, couper la partie supérieure sur 1/4 de la hauteur de celle-ci pour pouvoir ensuite la vider de son contenu.
- 2 Faire un sirop avec l'eau et le sucre et y plonger les oranges sans ébullition pendant 3 heures.

**Réalisation du sorbet orange**

- 1 Chauffer l'eau et le sucre, ajouter le zeste de la 1/2 orange et enfin le jus d'orange, laisser refroidir et glacer en turbine.

**Réalisation de la crème Chiboust**

- 1 Faire une crème pâtissière avec le lait, les jaunes d'œufs et la Maïzena, ajouter la gélatine (préalablement réhydratée pendant 10 minutes dans l'eau glacée) dans la pâtissière chaude.
- 2 Monter les blancs, les serrer avec le sucre et ajouter cette meringue à la pâtissière encore tiède.
- 3 Couler cette crème dans une plaque et la faire prendre au réfrigérateur.

**Réalisation des carottes confites**

- 1 Éplucher et laver les carottes, les tailler en fines lamelles à l'aide d'une mandoline et les disposer dans un plat, intercalées de zestes d'orange et de sucre à chaque couche.
- 2 Monter jusqu'à une hauteur de 4 cm et cuire au bain marie à 140 °C pendant 13 heures.

**Montage du dessert**

Égoutter l'orange confite, la remplir de sorbet au 3/4, découper un disque de Chiboust de 4 cm de diamètre et le poser dessus, gratiner l'ensemble et servir avec une fine part de gâteau de carottes.

**L'Espérance Marc Meneau**  
89450 Saint-Père-sous-Vézelay. Tél. : 03 86 33 39 10