

Gault & Millau

FRANCE

LE MÉDIA DE RÉFÉRENCE DE LA GASTRONOMIE ET DE L'HOSPITALITÉ

DOSSIER SPÉCIAL CHOCOLAT

RECETTES // REPORTAGES // RENCONTRES



Gault & Millau NUMÉRO 15 OCTOBRE/NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2026

L 11333 - 15 - F - 6,90 € - RD



LE MAGAZINE

LES VINS

En Alsace, le rouge a la cote.
Dans les Corbières,
les vignerons relèvent la tête.

LA CHEFFE

À Valence et à Paris,
Anne-Sophie Pic écrit un nouveau
chapitre de son histoire.

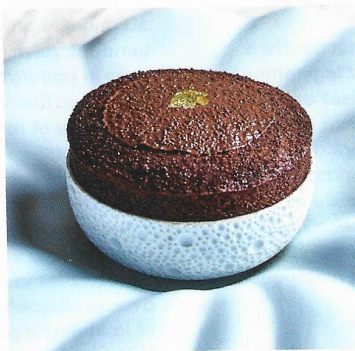
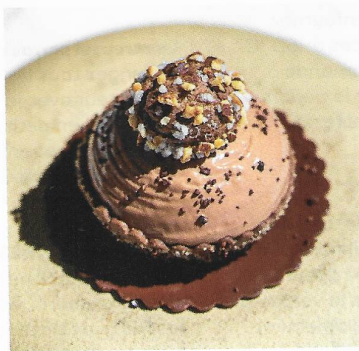
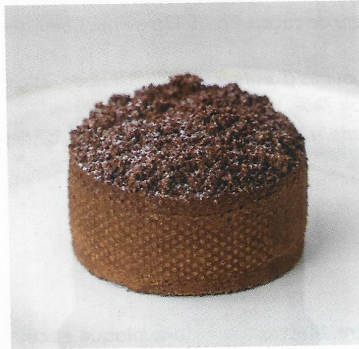
L'HÔTEL

Calme, luxe, gastronomie
et volupté au Château
Saint-Jean à Montluçon.

Les recettes

LE CHOCOLAT *dans* *tous ses* **ÉCLATS**

TEXTE MÉLODIE TISSOT



Ingrédient star des desserts et des pâtisseries, le chocolat est travaillé par les chefs pâtisseries avec précision, entre technique et gourmandise. La preuve par quatre avec des recettes imaginées par des pâtisseries de restaurant et de boutique.

Flan au chocolat

Par Germain Decreton et Iris Rouche – Pâtisserie Neja

POUR 8 personnes

PRÉPARATION 1 heure 30

CUISSON 70-80 minutes

CONGÉLATION 30 minutes

INGRÉDIENTS

Le praliné amande grué de cacao 110 g d'amandes brutes, 70 g de sucre semoule, 18 g de grué de cacao, QS de fleur de sel de Maldon

La pâte sablée amande cacao 122 g de beurre, 49 g de sucre glace, 1 g de sel fin, 36 g de poudre d'amande, 170 g de farine T55, 43 g de farine de sarrasin, 10 g de poudre de cacao, 1 œuf, 12 g de miel, beurre et poudre d'amande pour la cuisson

L'appareil à flan 38 cl de lait entier, ½ gousse de vanille, 2 jaunes d'œufs, 23 g de cassonade, 23 g de vergeoise, 26 g de Maïzena, 87 cl de crème liquide, 75 g de chocolat noir 74 %

Le streusel sarrasin cacao 34 g de beurre, 42 g de cassonade, 42 g de poudre d'amande, 1 g de fleur de sel, 35 g de farine de sarrasin, 7 g de cacao en poudre

La finition et le dressage Cacao en poudre

PRÉPARATION

Le praliné amande grué de cacao

Dans un four préchauffé à 160 °C, torréfiez légèrement les amandes. Réalisez un caramel à sec avec le sucre, ajoutez les amandes chaudes puis caramélisez la masse. Mixez à froid en gardant du croquant. Ajoutez le grué et mixez légèrement de nouveau. Ajoutez la fleur de sel et mélangez bien. Réservez.

La pâte sablée amande cacao

Dans un batteur muni de la feuille, sablez toutes les poudres avec le beurre. Ajoutez l'œuf et le miel. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Étalez à 3 mm et foncez 8 cercles à flan beurrés

de 8 cm de diamètre. Mettez au congélateur pendant 30 minutes puis enfournez pendant 20 minutes à 160 °C avec la poudre d'amande à l'intérieur. Enlevez la poudre d'amande et remettez au four 10 minutes.

L'appareil à flan

Dans une casserole, chauffez le lait avec la vanille grattée. Fouettez les jaunes d'œufs avec la cassonade, la vergeoise et la Maïzena préalablement mélangées ensemble. Versez le lait chaud tout en mélangeant, passez au chinois, remettez dans la casserole et faites cuire la crème pâtissière pendant 2 minutes après ébullition. Hors du feu, ajoutez la crème liquide et le chocolat. Versez sur

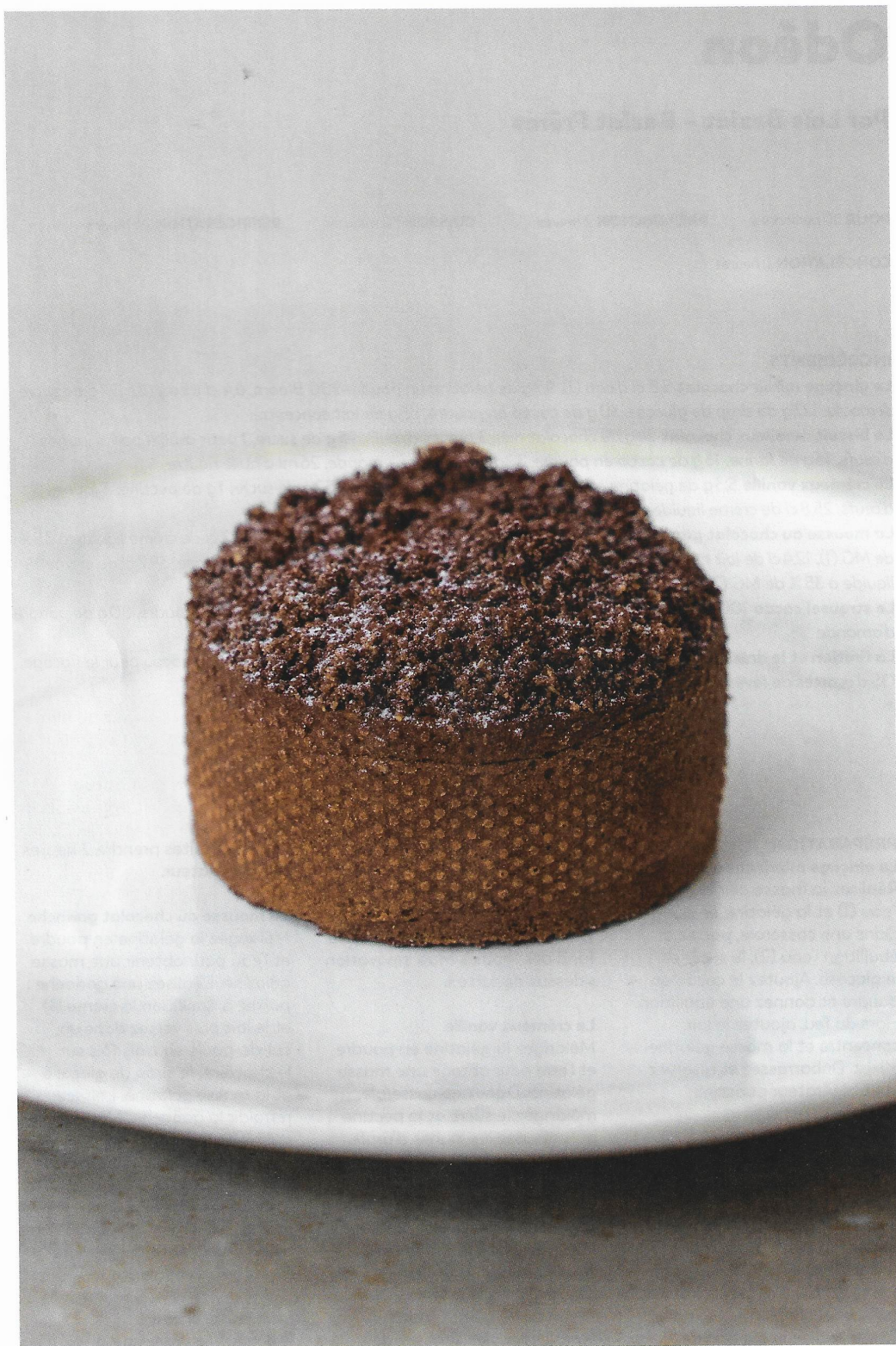
une plaque et couvrez de film alimentaire. Mettez au frais.

Le streusel sarrasin cacao

Mélangez tous les ingrédients au batteur avec la feuille. Étalez le streusel en petits morceaux sur un Silpat et enfournez à 150 °C pendant 20 à 25 minutes.

FINITION ET DRESSAGE

Mixez l'appareil à flan après refroidissement. Remplissez les fonds de pâte sablée aux trois quarts avec l'appareil. Enfournez à 170 °C pendant 20 à 25 minutes à chaleur tournante. Lorsque le flan est refroidi, mettez le praliné sur le dessus et disposez le streusel en morceaux avant de poudrer légèrement de poudre de cacao.



Odéon

Par Loïc Beziat – Beziat Frères

POUR 20 personnes

PRÉPARATION 2 heures

CUISSON 30 minutes

RÉFRIGÉRATION 24 heures

CONGÉLATION 2 heures

INGRÉDIENTS

Le glaçage miroir chocolat 5,8 cl d'eau (1), 9,7 g de gélatine en poudre 200 Bloom, 6,4 cl d'eau (2), 127 g de sucre semoule, 127 g de sirop de glucose, 30 g de cacao en poudre, 85 g de lait concentré

Le biscuit moelleux chocolat 24 g de chocolat noir, 3 blancs d'œufs, 95 g de sucre, 1 petit œuf, 4 petits jaunes d'œufs, 16 g de farine, 16 g de cacao en poudre, 32 g de poudre d'amande, 26 ml d'huile neutre

Le crémeux vanille 5,3 g de gélatine en poudre 200 Bloom, 3,2 cl d'eau, 32 g de sucre, 1 g de pectine, 3 jaunes d'œufs, 25,8 cl de crème liquide à 35 % de MG, 1 gousse de vanille

La mousse au chocolat ganache 7 g de gélatine en poudre 200 Bloom, 4 cl d'eau, 15,7 cl de crème liquide à 35 % de MG (1), 12,4 cl de lait demi-écrémé, 314 g de chocolat noir à 65 %, 157 g de sirop de glucose, 39,7 cl de crème liquide à 35 % de MG (2)

Le streusel cacao 100 g de beurre, 100 g de farine, 100 g de cassonade, 20 g de cacao en poudre, 80 g de poudre d'amande

La finition et le dressage QS de chocolat noir de couverture, QS de chocolat et beurre de cacao pour le flocage, QS d'écorces de fèves de cacao

PRÉPARATION

Le glaçage miroir chocolat

Réalisez la masse gélatine avec l'eau (1) et la gélatine en poudre. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau (2), le sucre et le glucose. Ajoutez le cacao en poudre et donnez une ébullition. Hors du feu, ajoutez le lait concentré et la masse gélatine. Mixez. Débarrassez et réservez au réfrigérateur pendant 24 heures.

Le biscuit moelleux chocolat

Faites fondre le chocolat. Montez les blancs en neige avec le sucre. À l'aide d'une maryse, ajoutez l'œuf et les jaunes, puis les poudres et mélangez à nouveau délicatement. Finissez par le chocolat fondu et l'huile. Coulez le biscuit sur 8 mm

d'épaisseur dans un cadre en silicone et enfournez 14 minutes à 160 °C. Une fois le biscuit refroidi, détaillez-le en cercle de 7,8 cm de diamètre et tapissez le fond des moules Maé Innovation « dessus de tarte ».

Le crémeux vanille

Mélangez la gélatine en poudre et l'eau pour obtenir une masse gélatine. Dans une casserole, mélangez le sucre et la pectine puis ajoutez les jaunes d'œufs, la crème et la gousse de vanille grattée. Montez doucement le mélange en température sans cesser de remuer jusqu'à atteindre 83 °C. Hors du feu, ajoutez la masse gélatine et mixez. Coulez le crémeux encore chaud sur le biscuit moelleux dans les moules « dessus de

tarte » et faites prendre 2 heures au congélateur.

La mousse au chocolat ganache

Mélangez la gélatine en poudre et l'eau pour obtenir une masse gélatine. Réalisez une ganache : portez à ébullition la crème (1) et le lait puis versez dans un cul-de-poule en trois fois sur le chocolat, le sirop de glucose et la masse gélatine. Laissez refroidir la ganache. Montez la crème liquide (2) et incorporez-la à la ganache quand celle-ci est redescendue à 32 °C. Placez la mousse au chocolat dans les moules Silikomart palets de 7 cm de diamètre et faites prendre 2 heures au congélateur.

Le streusel cacao

Préchauffez votre four à 160 °C.



Mélangez ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Étalez le streusel à 2 mm sur un Silpat. Détaillez des disques de 7 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce et enfournez pendant 15 minutes.

FINITION ET DRESSAGE

Faites fondre la couverture noire, tempérez et étalez sur du Rhodoïd en fine couche puis

détaillez des disques de 7 cm de diamètre. Réservez. Démoulez les entremets biscuit moelleux/crémeux vanille et floquez-les à l'aide d'un pistolet de flochage avec le mélange chocolat fondu et beurre de cacao de sorte à créer un velours de chocolat imperméable sur tous les entremets. Chauffez légèrement le glaçage miroir au micro-ondes, mixez et lorsqu'il est à 27°C,

glacez les palets de mousse au chocolat préalablement démoulés. Procédez au montage du gâteau : déposez le streusel et posez par-dessus l'entremets biscuit moelleux/crémeux vanille. Déposez le disque de chocolat sur l'entremets puis finissez avec le palet de mousse au chocolat glacé avec le glaçage miroir. Décorez avec des écorces de fèves de cacao.

Tarte croustillante chocolat et noisette

Par Florent Margaillan - La Chèvre d'Or - 17,5/20 🍴🍴🍴🍴

PRÉPARATION 2 heures 30

CUISSON 37 minutes

REPOS 24 heures

RÉFRIGÉRATION 24 heures

INGRÉDIENTS

Le sorbet cacao 160 g de chocolat noir 65 %, 35 g de sucre, 28 g de Trimoline, 2,5 g de Stab 2000, 27,5 cl d'eau

La pâte sucrée cacao 150 g de beurre, 90 g de sucre glace, 30 g de poudre d'amande (ou noisette), 1 g de sel, ½ gousse de vanille, 1 gros œuf, 230 g de farine T55, 25 g de cacao en poudre, QS de jaune d'œuf, QS de sucre cassonade, QS de gruë de cacao

Le praliné noisette 325 g de noisettes, 175 g de sucre, 3 cl d'eau

Le croustillant feuillantine 100 g de feuillantine, 50 g de chocolat au lait

La pâte à choux chocolat 25 cl de lait, 25 cl d'eau, 250 g de beurre, 10 g de sel, 10 g de sucre, 270 g de farine, 30 g de cacao en poudre, 9 œufs moyens, QS de sucre perlé, QS de noisettes hachées

Le crémeux noisette 65 cl de crème à 35 % de MG, 50 g de glucose, 145 g de sucre, 9 jaunes d'œufs, 52 g de masse gélatine, 60 g de pâte de noisettes

Les noisettes caramélisées 100 g de sucre, 3 cl d'eau, 250 g de noisettes, 5 g de beurre de cacao

Le siphon chocolat 270 g de chocolat noir 65 %, 75 cl de lait, 15 cl de crème à 35 % de MG, 2 g de fleur de sel, 25 g de glucose, 2 gros jaunes d'œufs, 15 g de masse gélatine

La ganache chocolat noisette 50 cl de lait, 25 cl de crème à 35 % de MG, 25 g de Trimoline, 195 g de chocolat noir, 50 g de pâte de noisettes

Le gruë de cacao caramélisé 5 g d'eau, 25 g de sucre, 125 g de gruë, QS de beurre de cacao

PRÉPARATION

Le sorbet cacao

Faites fondre le chocolat. Pesez la moitié du sucre avec le Stab 2000. Faites chauffer l'eau, le sucre restant et la Trimoline ensemble. Ajoutez le mélange sucre et Stab et portez à ébullition. Versez sur le chocolat fondu en faisant une émulsion. Laissez prendre 24 heures au réfrigérateur avant de turbiner, puis pochez en moules inserts dôme de 4,5 cm de diamètre. Réservez au congélateur.

La pâte sucrée cacao

Préchauffez votre four à 160 °C. Au batteur avec la feuille, mélangez le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande (ou

noisette), le sel, la vanille. Ajoutez l'œuf, puis la farine et le cacao à vitesse lente. Boulez, filmez et réservez au frais pendant au moins 1 heure. Entre deux feuilles cuisson, étalez la pâte à 2 mm, détaillez des disques avec un emporte-pièce cannelé de 9 cm de diamètre. Déposez la pâte sur l'envers des moules Silikomart Stone 85. Enfournes 10 minutes. Dorez au jaune d'œuf, puis poudrez de sucre cassonade et de gruë de cacao. Faites cuire de nouveau 2 minutes.

Le praliné noisette

Dans une grande casserole, versez le sucre et l'eau. Faites cuire à 120 °C, ajoutez les noisettes. Remuez régulièrement

jusqu'à caramélisation.

Débarrassez sur Silpat et laissez refroidir. Concassez, puis mixez finement au robot coupe.

Le croustillant feuillantine

Mélangez 200 g de praliné avec le chocolat au lait fondu, puis incorporez délicatement la feuillantine. Réservez dans une boîte fermée à température ambiante.

La pâte à choux chocolat

Dans une casserole, faites bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajoutez la farine mélangée au cacao en poudre et faites sécher la pâte légèrement sans cesser de remuer. Mettez la pâte dans le batteur et mélangez

Les recettes



avec la feuille pour la refroidir à 40-45 °C. Ajoutez les œufs en plusieurs fois. Pochez des choux de 3 cm de diamètre et recouvrez-les de sucre perlé et de noisettes hachées. Faites cuire 25 minutes à 160 °C.

Le crémeux noisette

Dans une casserole, portez à ébullition la crème et le glucose. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un cul de poule puis versez la moitié de la crème chaude, remettez l'ensemble sur le feu et faites chauffer jusqu'à ébullition sans cesser de remuer. Hors du feu, ajoutez la masse gélatine et la pâte de noisettes. Faites refroidir, puis lissez au fouet et mettez en poche.

Les noisettes caramélisées

Dans une grande casserole, versez le sucre et l'eau. Faites cuire à 120 °C, ajoutez les noisettes et faites cuire jusqu'à

caramélisation puis ajoutez le beurre de cacao. Débarrassez sur Silpat et laissez refroidir.

Le siphon chocolat

Faites fondre le chocolat. En parallèle, faites chauffer le lait, la crème, le sel et le glucose. Détendez les jaunes d'œufs au fouet et versez la moitié du mélange chaud. Mélangez et remettez sur le feu jusqu'à obtenir une texture similaire à une crème anglaise. Hors du feu, ajoutez la masse gélatine, versez sur le chocolat fondu et émulsionnez. Faites refroidir puis versez en siphon, gazez une fois.

La ganache chocolat noisette

Faites chauffer le lait avec la crème et la Trimoline. Faites fondre le chocolat et ajoutez la pâte de noisettes. Ajoutez le mélange lait/crème et faites une émulsion. Coulez en plaque Flexipan à rebords à

600 g par plaque. Détaillez en emporte-pièce cannelé de 10 cm de diamètre.

Le gruë de cacao caramélisé

Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sucre à 121 °C. Ajoutez le gruë de cacao et laissez caraméliser. Puis ajoutez un peu de beurre de cacao et étalez sur Silpat.

FINITION ET DRESSAGE

Disposez le disque de ganache chocolat noisette au fond de l'assiette. Garnissez le fond de tarte avec une cuillerée à soupe de croustillant feuillantine, puis ajoutez du crémeux noisette et parsemez de noisettes caramélisées. Déposez un dôme de sorbet cacao, couvrez avec le siphon chocolat et parsemez de gruë de cacao caramélisé. Garnissez la chouquette de crémeux noisette et déposez sur le dessus de la tarte.

Soufflé au gruë de cacao et cœur coulant au chocolat

Par Benoît Charvet – Restaurant Paul Bocuse – 18,5/20 🍴🍴🍴

POUR 4 personnes

PRÉPARATION 40 minutes

CONGÉLATION 4 heures

CUISSON 10-12 minutes

RÉFRIGÉRATION 2 heures

INGRÉDIENTS

La ganache au chocolat 120 g de chocolat 70 %, 2 jaunes d'œufs, 160 g de crème liquide à 35 % de MG

La base des soufflés 50 g de beurre pommade, 200 g de gruë de cacao mixé en poudre ou de sucre de canne, 1 petit œuf, 1 pincée de sel, 12 g d'amidon de maïs, 190 g de lait entier, 1 gousse de vanille, 85 g de chocolat 70 ou 75 %

La meringue 220 g de blancs d'œufs, 100 g de sucre semoule

PRÉPARATION

La ganache au chocolat

Dans un récipient, concassez le chocolat puis ajoutez les jaunes d'œufs battus.

Chauffez la crème liquide dans une casserole jusqu'à ébullition. Versez-la sur le chocolat et les jaunes d'œufs puis mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu et que la ganache soit bien lisse. Dans des moules en silicone rond de 5 cm de diamètre, moulez la ganache sur 1 cm de hauteur. Réservez au congélateur (cela peut être préparé quelques jours en amont).

La base des soufflés

Démoulez et stockez les ganaches au réfrigérateur 1 à 2 heures avant la préparation des soufflés. À l'aide d'un pinceau, appliquez le beurre pommade verticalement dans le sens de la montée des soufflés sur toute la surface intérieure du bol ou du ramequin. Couvrez intégralement les parois intérieures du bol de gruë mixé et tapotez légèrement pour enlever le surplus.

Préchauffez votre four à 180 °C.

Dans un récipient, mélangez l'œuf, le sel et l'amidon de maïs (vérifiez que l'amidon de maïs soit bien dissous). Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Versez le lait sur le mélange en retirant la gousse de vanille. Remettez dans la casserole jusqu'à ébullition tout en fouettant et faites cuire comme une crème pâtissière. Débarrassez aussitôt dans un récipient, ajoutez le chocolat concassé, puis remuez jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.

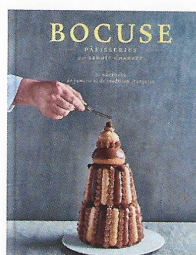
La meringue

Montez les blancs au robot pâtissier avec la moitié du sucre à vitesse moyenne. Une fois les blancs mousseux, ajoutez le reste du sucre et laissez monter jusqu'à l'obtention d'une texture de « mousse à raser » (attention à ne pas les monter en neige). À l'aide d'un fouet et d'une maryse, ajoutez la meringue en deux fois dans la base puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture brillante comme une mousse au chocolat.

FINITION ET DRESSAGE

À l'aide d'une cuillère à soupe, remplissez à moitié un bol de l'appareil puis ajoutez la ganache chocolat et recouvrez à nouveau d'appareil, lissez à hauteur du moule. Poudrez le dessus de poudre de gruë (ou de sucre cassonade). Enfouez entre 10 et 12 minutes à 180 °C pour des bols de 10 cm de diamètre et 5 cm de hauteur. Sortez du four et dégustez aussitôt avec une glace vanille.

Recette extraite de
« Bocuse – Pâtisseries »,
par Benoît Charvet
publié chez Bocuse Éditions.



Notre carnet d'adresses page 159

