

# Le praliné



Stéphane Leroux

photos de Romy Tembuyser

***Racine***

# Sommaire

Le praliné révélé par la passion du métier (préface d'Eddy Van Belle)	6
Préface de Philippe Uracca	7
Avant-propos de Stéphane Leroux	8
Quand le produit et le regard se magnifient	9
Histoire et définition du praliné et du gianduja	10
Praliné, pralin et praline...	12
Les matières premières	14
La fabrication du praliné et les variantes	20
La fabrication du gianduja	28

## LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE

Macarons pistache-griotte, amande-abricot et noisette	32
Baba-boule au praliné noisette-orange-passion	38
Choux Paris-Brest	42
Boule merveilleuse	46
Millefeuilles au praliné	50
Fraisier à la pistache	52
Dacquoise pistache-cassis-framboise	56
Opérette noisette-chocolat	60
Opérette pistache-framboise	62
Javanais orange-praliné	64
Succès aux noisettes	66
Mystères et cylindres meringue au praliné	68

## LES TARTES ET LES CAKES

Tarte poire-safran-praliné-chocolat	74
Tarte chocolat-praliné	76
Tartelettes citron-praliné	80
Tarte pomme-praliné	84
Tarte sablé breton-pistache-framboise	88
Chiboust pistache-abricot	90
Tarte poire-praliné	92
Tarte pistache-pamplemousse	96
Cassolette au praliné	98
Galette feuilletée au gianduja	102

Cake praliné noisette-citron	104
Cake gianduja-noisette-abricot	106
Cake chocolat-gianduja	108
Croissants (pain à la pistache et cerf-volant aux noisettes)	110
Feuilletés noisette	114
Brioches (boules au pralin et boules au spéculoos)	116

## LES ENTREMETS

Entremets praliné-citron-amande	122
Entremets café-noisette	124
Entremets délice	128
Entremets gianduja-citron	132
Entremets pistache-abricot-amande	136
Entremets pistache-ananas	140
Entremets praliné noisette-chocolat	144
Feuille d'automne aux noisettes	148
Individuels gianduja-orange	150
Sultanas praliné noisette-rhum-raisin	154
Entremets praliné-pruneau	158
Individuels framboise-praliné-noisette	162
Individuels praliné-passion	164
Entremets gianduja-thé-gingembre	168
Entremets chocolat-pistache-griotte	172

## LES CHOCOLATS ET LES CONFISERIES

Praliné aux éclats de fève de cacao	178
Praliné coco-passion-mangue	180
Praliné croquant pistache-cassis-framboise	182
Praliné noisette et praliné amande	184
Praliné pistache-framboise-cannelle	186
Praliné tricolore	188
Praliné calamansi	190
Praliné noix-miel et cacahuète-caramel	192
Praliné coriandre	194
Praliné cumin	196

Praliné lavande	198
Tablettes praliné-romarin	202
Praliné parmesan	204
Praliné baies roses	206
Ganache praliné-framboise à mouler	208
Ganache au praliné à cadrer	210
Allumettes praliné-badiane	212
Carrés caramel-noisette	214
Carrés tigrés praliné-chicorée	216
Manons longs	218
Feuilles praliné-sésame	220
Truffes praliné-yuzu	222
Praliné pastis-moka	224
Praliné feuilleté au sucre cuit	228
Pralines roses	232
Gianduja candi et ravioles masepaine-candi (framboise-noisette)	234

## LES SNACKS ET LES BARRES



Barres de riz soufflé orange-noisette	242
Crumble gianduja-caramel	244
Crumble gianduja-banane	246
Rochers noisette-praliné noir et lait	248
Rochers au riz soufflé citron-amande	250
Triangles praliné-spéculoos	252
Marshmallows praliné-cassis-vanille	254
Pâte à tartiner chocolat-noisette	258
Sucettes nougatine-noisette	260
Barres raisin-gianduja	262
Tablettes aux noisettes	264
Finger caramel-orange	266

## LES FOURS SECS ET LES MOELLEUX



Vagues gianduja-orange-yuzu	270
Cookies noisette-gianduja	272
Macarons aux cacahuètes	274
Meringuettes	276
Macarons gianduja-café	278
Sablés amande-noisette	280
Sablés gianduja-framboise	282
Tuiles praliné-noisette	284
Tuiles praliné-pistache	286
Sablés « s »	288

## RECETTES DE BASE



Sirop léger pour punchage	292
Café fort pour sirop opéra	292
Zestes de citron confit	292
Gingembre confit	293
Raisins au rhum	293
Pâte d'orange	293
Poires pochées	294
Pralin	296
Génoise aux amandes	297
Biscuit Joconde aux amandes	297
Dacquoise aux amandes, aux noisettes et à la coco	298
Dacquoise à la pistache	299
Meringues noisette	299
Fonds de crumble	300
Pâte feuilletée inversée	302
Crème anglaise	303
Crème au beurre	303
Crème pâtissière	303
Base de crème pâtissière pour mousseline	303
Glaçage et applications	304
Glaçage blanc	306
Glaçage au chocolat au lait	306
Glaçage foncé au praliné	307
Glaçage noir satiné	307
Gelée au cacao	307

## DÉCORS CHOCOLAT



Beurre de cacao coloré	310
Spirales	312
Plaquettes bicolores	313
Plaquettes colorées	314
Vagues de chocolat	315
Papier film à effet plissé	316
Carrés marbrés	317
Cercles ajourés	318
Remerciements	319

# Le praliné révélé par la passion du métier

La création de ce livre sur le praliné me donne l'occasion d'exprimer ma grande admiration pour le talent artistique et les compétences didactiques de Stéphane Leroux.

Le travail de l'artisan réalisé avec maîtrise inspire le respect, et plus encore lorsqu'il est exercé par quelqu'un qui le porte au niveau de l'art.

Autre source d'émerveillement : le partage désintéressé et illimité entre confrères de cet art. Stéphane Leroux le pratique de façon claire et compréhensible.

Seuls les grands professionnels arrivent à faire paraître simple ce qui ne l'est pas, et seuls les vrais professionnels transmettent leur savoir-faire avec une telle passion, ce qui permet à d'autres de progresser dans le métier qu'ils ont en commun, en espérant que ceux-ci prennent plus tard le relais de cette chaîne du savoir.

Le premier titre de Stéphane Leroux, *Matière Chocolat*, est un chef-d'œuvre d'ouvrage didactique en termes d'illustrations et de procédés de fabrication. À partir d'une matière simple et noble, le chocolat, il crée des sculptures et pièces montées dignes des plus grands artistes. Avec une grande dextérité, ses doigts magiques créent des pièces d'un tel rendu, d'un tel réalisme que l'on a envie de toucher ses œuvres pour voir si elles sont vraies. À tel point qu'un jour, lors d'une exposition de fleurs en chocolat, un photographe s'est exclamé : « Mais ces fleurs en chocolat sont plus jolies que les naturelles ! »

Par ce deuxième ouvrage, consacré à l'une des premières garnitures, si pas la première, utilisées pour le chocolat – le praliné –, Stéphane Leroux confirme son amour pour le métier, son art et ses aptitudes didactiques. Revisité par son imagination et par ses doigts, le praliné se transforme en une matière d'une finesse insoupçonnée.


Il reste peu d'artisans capables de créer des chefs-d'œuvre qui suscitent l'admiration et qui, simultanément, leur donnent cette fierté du travail bien fait, qui caractérisait le travail des meilleurs compagnons des siècles passés. Être fier de son métier et des pièces créées par ses mains donne à leur auteur une satisfaction personnelle infinie, valeur rare de nos jours.

Ce magnifique ouvrage est tout empreint de cette plénitude.

J'espère que ce livre sur le praliné, tout comme *Matière Chocolat*, suscitera auprès de jeunes passionnés un vif intérêt pour le noble métier de chocolatier et contribuera ainsi à perpétuer cette profession qui, pour s'élever au niveau de l'art, nécessite que l'ingéniosité de l'esprit se combine à une parfaite dextérité manuelle.

**Eddy Van Belle**

Président de Puratos-Belcolade et des musées Choco-Story



Quel honneur de préfacer l'ouvrage d'un ami aussi exceptionnel ! Merci, Stéphane !

Tes qualités humaines, ta discrétion, ton exigence et ta perfection te valent le respect de l'ensemble de la profession. Ta simplicité, ton efficacité et surtout ta gentillesse y contribuent également. Tu représentes vraiment les Meilleurs Ouvriers de France et ton parcours de compagnon pâtissier est exemplaire !

Cet ouvrage original sur les pralinés en pâtisserie, chocolaterie et bien d'autres applications démontre une maîtrise parfaite et signe une belle prouesse technique. Chacun pourra y trouver son compte, j'en suis certain. Il sera un de ces livres dont on ne cessera de tourner les pages dans un sens puis dans l'autre, pour y découvrir une idée, une astuce, une solution...

Profitez-en pleinement !

Bravo, Stéphane, pour cet excellent travail !

**Philippe Urraca**

Meilleur Ouvrier de France

Président de Classe Pâtisserie Confiserie

# Avant-propos

---

Après *Matière Chocolat*, ce deuxième ouvrage se concentre sur un produit tout aussi noble et magique : le praliné, une des merveilles de la nature révélée par le savoir-faire de l'homme acquis au fil des siècles.

Ce thème m'est cher pour deux raisons essentielles. La première, parce que le praliné, à l'instar du chocolat, est l'une des matières premières appréciées par tous les professionnels des métiers de bouche que sont la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie, la confiserie et la glacerie. La seconde raison est que le praliné, ou plutôt *les pralinés*, devrais-je écrire, sont les fruits de l'expérience humaine mêlés à la fantaisie créatrice de gens aimant leur métier.

Les pralinés offrent aux professionnels des possibilités de textures très larges. Ils se font tantôt croquants ou coulants, tantôt fondants, croustillants et légers. Ils sont chaleureux, savoureux mais ils sont aussi beaux, d'une jolie couleur qui va du blond séduisant au châtain aguichant. Ils ont aussi un sacré caractère forgé par la torréfaction, la caramélisation et la douceur. S'il y a bien une matière féminine, c'est le praliné. Envôûtant, insaisissable, magnifique...

Tout petit, bercé dans une famille amoureuse de l'artisanat, et âgé d'à peine six ans, je savais que ma vie serait faite de pâtisserie au sens large du terme. Ayant peu d'affinités avec l'enseignement classique, je me tournai très tôt vers « ma voie ». La soif d'apprendre a toujours été ma motivation. Apprendre pour me former d'abord, ensuite pour tenter de maîtriser les mille et un pièges posés par autant d'ingrédients que doit résolument connaître un pâtissier et, enfin, après de longues années d'expériences, partager mes connaissances avec d'autres.

Ayant beaucoup voyagé en France d'abord, comme compagnon, et ayant côtoyé beaucoup de professionnels aussi humbles qu'admirables, j'ai aussi eu l'occasion de parcourir le monde. Les différents concours auxquels j'ai eu le plaisir de participer m'ont apporté énormément, tant au niveau des rencontres que j'ai pu faire qu'au niveau du savoir que d'autres m'ont transmis. Je leur en suis infiniment reconnaissant. Si je suis arrivé aujourd'hui à un certain niveau de connaissances, c'est à eux et au temps que je le dois. Non seulement leur exemple, leur discipline, leur exigence mais aussi leur fantaisie et leur audace ont été et restent pour moi source perpétuelle d'inspiration.

Puis-je prodiguer quelques conseils ? Faites ce que vous aimez dans la vie mais ayez la patience d'attendre d'avoir acquis une certaine maîtrise ! Faites votre métier avec passion, avec amour ! Et faites tout, tout de suite ! Écoutez attentivement les autres mais forgez-vous votre propre jugement ! Respectez le passé en cherchant à l'apprendre jusqu'au bout des doigts ! Amusez-vous ensuite à le recréer car le monde, c'est l'évolution permanente, c'est la diversité, c'est la variété, c'est l'étonnement. Imposez-vous de connaître toutes les techniques possibles, d'abord en vous exerçant puis en les réinventant selon votre personnalité, votre état d'esprit. Interprétez toujours, n'exécutez jamais ! Soyez réceptif à tout ! Épanouissez-vous dans votre métier ! Soyez vous-même ! Et maintenant, excellente lecture !

**Stéphane Leroux**

# Quand le produit et le regard se magnifient

---

La réunion artistique de Stéphane, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, et de Romy, photographe belge, fait que le produit de l'un magnifie le regard de l'autre et vice versa. Car, dans ce livre, que regarde-t-on le plus : le produit ou la photo du produit ? Difficile de le savoir, tant l'un et l'autre se complètent et se confondent.

Leur rencontre, il y a sept ans, fut déterminante dans leurs parcours artistiques respectifs. Leurs affinités sont surprenantes. Leurs exigences en matière de qualité aussi. Ils portent la barre à bout de bras. Stéphane parle le langage des saveurs et des textures, Romy parle celui des yeux et des images. Et, si tous deux sont économes de mots, ils sont intarissables d'idées, de perfection, de subtilité... Stéphane, c'est la transmission du savoir. Romy, c'est la transmission du regard.

Leurs expériences totalisent soixante ans de métier, qu'ils se partagent équitablement. Pourtant, ce n'est pas par an qu'ils les comptent mais par instants. Par l'étincelle saisie sur le vif. Par ce moment d'exception qui laisse tout le monde pantois. Eux compris. Par leur discipline de fer au niveau du détail qui rehausse leurs œuvres respectives de cette touche dont eux seuls ont le secret.

L'éphémère des créations de Stéphane, dont le but est de plaire tant à l'œil qu'au palais, est immortalisé par Romy, par la magnificence ou, devrait-on écrire, la magnifi-science qu'il y insuffle à travers ses éclairages raffinés, ses compositions surprenantes.

Jugez plutôt...



# Praliné, pralin et praline...

---

## LEXIQUE

**Le praliné** est un produit de confiserie, généralement à usage de fourrage, composé d'un mélange torréfié et broyé de 50% d'amandes et/ou de noisettes et de 50% de sucre.

**Le pralin**, très fréquemment utilisé en pâtisserie et en confiserie, se fabrique à partir de noisettes caramélisées écrasées et réduites en poudre.

**La praline** belge est inventée et baptisée ainsi en 1912 par Jean Neuhaus, confiseur belge.

**Les « praslines » ou « pralines »** de Montargis sont créées en 1636 par Clément Jaluzot, qui fonda par la suite une confiserie à Montargis.

En 1903, Léon Mazet rachète la recette de la praline détenue par la boutique « Au Duc de Praslin » et en fixe le standard.

**La praline rose** est une spécialité de la région lyonnaise et du Dauphiné, qui sert aussi de garniture à des tartes ou brioches.

Elle sert aussi à la réalisation de la praluline, créée par Auguste Pralus, « Meilleur Ouvrier de France » en 1955 à Roanne.







A close-up photograph of a croissant, split open to reveal a thick layer of red jam and a pat of butter melting on top. The croissant's golden-brown, flaky layers are clearly visible. The background is a soft, out-of-focus grey.

les  
classiques  
de la  
pâtisserie

# Macarons pistache-griotte, amande-abricot et noisette

(pour environ 35 macarons individuels par goût)

---

## COMPOSITION

- Macarons
- Compotée d'abricot à la vanille
- Compotée de griotte
- Coulis au praliné noisette
- Crème de garnissage (noisette, amande ou pistache)

## MACARONS

- 300 g de sucre glace
- 300 g de poudre d'amande
- 100 g de blancs d'œufs tempérés (1)
- 200 g de sucre semoule
- 60 g d'eau
- 100 g de blancs d'œufs tempérés (2)

Mélanger et tamiser le sucre glace avec la poudre d'amande ; pour les macarons noisette et pistache, remplacer la moitié de la quantité d'amande par de la poudre de noisette ou de pistache.

Réaliser une meringue italienne avec la première partie des blancs (1) et les 200 g de sucre mélangés à l'eau chauffée à 120 °C.

Lorsque la meringue est bien lisse mais pas complètement froide, mélanger avec le TPT amande et la deuxième partie des blancs tempérés (2) non montés. Mélanger à la spatule jusqu'à ce que la masse soit lisse et homogène mais pas trop détendue.

Dresser les macarons sur des feuilles de silicone.

Faire cuire environ 20 minutes à 220 °C dans un four ventilé en chaleur tombante et clé ouverte.

Dans un four à sole, démarrer à 220 °C et finir à 180 °C environ 20 minutes.

Réserver avant garnissage.





# Feuille d'automne aux noisettes

## COMPOSITION

- Meringue aux noisettes
- Crème au beurre de noisette
- Noisettes caramélisées
- Finition et décors au chocolat Lait Selection (34%)

## MERINGUE AUX NOISETTES

- 205 g de blancs d'œufs
- 250 g de sucre semoule
- 80 g d'eau
- 140 g d'amandes en poudre
- 105 g de sucre glace
- 70 g de noisettes hachées et grillées

Verser sur les blancs montés le sucre mélangé à l'eau cuit à 121 °C comme pour une meringue italienne. Mélanger et tamiser les amandes et le sucre glace.

Ajouter les noisettes hachées et incorporer le tout dans la meringue tiède à l'aide d'une maryse.

Dresser des fonds à l'aide d'une poche ou dans un chablon de 14 cm de diamètre sur 1 cm d'épaisseur sur une feuille de silicone.

Cuire à 120 °C pendant 1 heure. Réserver au sec avant montage.

## NOISETTES CARAMÉLISÉES

- 500 g de noisettes entières sans peau
- 250 g de sucre semoule
- 90 g d'eau

Mélanger l'eau et le sucre et cuire à 118 °C dans une casserole.

Ajouter les noisettes entières hors du feu et faire sabler le tout.

Remettre sur le feu et caraméliser l'ensemble.

Ajouter une noix de beurre et verser sur une feuille de silicone.

Faire refroidir et concasser les noisettes en morceaux réguliers. Réserver au sec avant montage.

## MONTAGE ET FINITION

Mélanger 1 kg de crème au beurre avec 150 g de praliné et 50 g de pâte de noisette, puis lisser et monter au batteur avec le fouet.

Prendre un disque de meringue aux noisettes et dresser en spirale de la crème au beurre de noisette avec une douille d'1 cm de diamètre.

Parsemer abondamment de noisettes grillées caramélisées.

Refaire un trait de crème au beurre de noisette avant de recouvrir avec un second disque de meringue aux noisettes.

Mettre au frigo et masquer avec la crème au beurre de noisette avant de finir avec le chocolat au lait.

## CHOCOLAT POUR FINITION

Pour 1 kg de chocolat Lait Selection (34%), ajouter 2% d'huile de noisette.

Décoration réalisée sur un marbre à l'aide d'un triangle.





# Praliné aux éclats de fèves de cacao

(pour 260 pièces, cadre de 27 x 37 cm sur 8 mm d'épaisseur)

---

## COMPOSITION

- Praliné noisette
- Éclats de fèves de cacao
- Enrobage au chocolat noir

## PRALINÉ AUX ÉCLATS DE FÈVES

- 500 g de praliné noisette 50%
- 100 g de chocolat Lait Selection (34%)
- 50 g de chocolat Noir Selection (55%)
- 30 g de beurre de cacao
- 50 g d'éclats de fèves de cacao torréfiées

Faire fondre les différents chocolats et le beurre de cacao et mélanger tous les ingrédients, puis tempérer le tout à 27 °C. Verser cette masse dans un cadre de 8 mm d'épaisseur préalablement chablonné de chocolat Noir Selection (55%).

Laisser cristalliser l'ensemble à 17 °C pendant 2 heures.

Chablonner la surface du praliné et couper à la guitare des rectangles de 3 x 2 cm de côté.

Réchauffer légèrement la surface des rectangles au décapeur thermique afin de faire fondre le chocolat et parsemer directement d'éclats de fèves de cacao.

Laisser recristalliser l'ensemble et enrober de chocolat Noir Selection (55%) tempéré.







# Praliné pastis-moka

---

## COMPOSITION

- Liqueur au pastis
- Praliné amande au café
- Enrobage au chocolat Noir Selection (55%)

## LIQUEUR AU PASTIS

- 500 g de sucre
- 200 g d'eau
- 150 g de pastis à 40% vol.

Mélanger le sucre avec l'eau et porter à ébullition en prenant soin de retirer l'écume.

Cuire le sirop à 116 °C et verser dans un grand cul-de-poule en inox.

Ajouter l'alcool de pastis dans le sirop.

Reverser le sirop dans le poêlon et renouveler l'opération 2 à 3 fois de façon à amorcer la cristallisation.

Couvrir la liqueur d'un linge humide avant utilisation.

Couler la liqueur dans des empreintes faites dans l'amidon en forme de demi-sphères de 2 cm de diamètre (l'amidon doit être très sec et entreposé dans une chambre à amidon ou une étuve de 35 °C à 40 °C plusieurs semaines de façon que la liqueur ne soit pas absorbée par celui-ci).

Une fois les empreintes remplies, tamiser sur le dessus de l'amidon chaud (35 à 40 °C) sur 2 mm d'épaisseur et laisser cristalliser 4 à 5 heures en étuve entre 35 et 40 °C.

Après ce temps, sortir le bac de l'étuve, poser une plaque par-dessus et retourner l'ensemble afin de régulariser la cristallisation des liqueurs.

Remettre à l'étuve encore 4 à 5 heures.

Après cristallisation, prélever délicatement les liqueurs et enlever l'amidon restant avec une brosse souple.

Réserver à 18 °C avant utilisation.

