



DELICIADE
White Chocolate



CHOCOLAT & BIÈRE BELGES

52 combinaisons
de saveurs
surprenantes

Michel Eyckerman

Photographie par Karl Bruninx



Chères Cheffes, chers Chefs,

Tout a commencé il y a une quinzaine d'années. En tant que conseiller technique spécialisé en chocolat et en pâtisserie, je fais face à de nombreuses demandes, souvent sources de défis techniques mais aussi de belles opportunités créatives. Un jour, une association gastronomique belge m'a proposé d'animer une séance de dégustation associant le chocolat et la bière. Ceux qui me connaissent savent que j'ai du mal à dire non... alors j'ai relevé le défi. J'ai été mis en contact avec le propriétaire de la ProefBrouwerij, à Lochristi, en Belgique, et ensemble, nous avons entamé notre toute première expérience d'accords entre les bières de sa brasserie et les chocolats Belcolade Origins.

Très vite, nous avons compris que ce serait un long voyage, jalonné d'essais, de découvertes... et parfois d'erreurs. J'ai été profondément impressionné par la richesse aromatique que la bière peut offrir. D'ailleurs, la dégustation du chocolat et celle de la bière ont bien des points communs. Et lorsqu'on regarde de plus près, les procédés de fabrication eux aussi se rejoignent : fermentation, torréfaction, sélection d'ingrédients de la plus haute qualité, durabilité... Il y avait là un concept fort. Petit à petit, j'ai exploré, testé, expérimenté. Et avec le temps, j'ai accumulé tant d'idées et de recettes autour du chocolat et de la bière qu'il était temps de les rassembler dans un livre.

Cet ouvrage a pour mission d'inspirer toutes celles et ceux qui, dans leur cuisine ou leur atelier, sont passionnés par le chocolat et la bière : boulangers, pâtisseries, chocolatiers, cuisiniers. J'espère sincèrement qu'un jour, je verrai cet ouvrage tout tâché, bien usé, dans une cuisine ou sur un plan de travail — preuve qu'il aura servi, qu'il aura vécu, et qu'il ne sera pas resté à prendre la poussière sur une étagère. Je vous souhaite beaucoup de plaisir à découvrir chacune de ces créations.

Avec toute ma gratitude,

Michel Eyckerman,
Conseiller technique pour Belcolade
(groupe Puratos)

La Belgique est un pays qui peut être à juste titre fier de ses produits locaux. Nos bières et notre chocolat sont mondialement reconnus pour leur qualité exceptionnelle. Cette qualité est souvent considérée comme allant de soi, mais elle ne l'est certainement pas. Elle est le fruit d'un savoir-faire artisanal et d'une quête incessante de perfection.

La bière gagne également en reconnaissance dans le monde de la gastronomie, et ce n'est pas sans raison. Avec une palette d'arômes et de saveurs plus riche encore que celle du vin, la bière se prête particulièrement bien à l'accompagnement d'une grande variété de plats. Les résultats sont souvent surprenants et innovants.

Dans ce livre magnifique, vous découvrirez des associations avec quelques-unes de mes bières préférées, comme la Cornet et la Rodenbach. Ces bières offrent des expériences gustatives uniques qui se marient parfaitement avec diverses créations culinaires.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir à la lecture, et surtout à la dégustation !

VIKI GEUNES***

Restaurant Zilte
Anvers, Belgique

En tant que chocolatier, je suis constamment à la recherche de nouvelles combinaisons de saveurs qui suscitent l'émerveillement. La bière offre une palette aromatique incroyable – allant de l'amertume houblonnée aux notes acidulées et fruitées – qui se marie parfaitement avec la complexité du chocolat d'origine.

Dans mon atelier, nous associons par exemple des pralines à des trappistes brunes, où les notes caramélisées de la bière renforcent l'intensité du chocolat noir d'origine. Ou bien, nous intégrons une IPA fraîche dans une ganache au chocolat blanc aux accents d'agrumes.

Pour les pâtisseries, chocolatiers et chefs, ce livre est un terrain de jeu pour la créativité. Laissez-vous guider par vos sens, osez les associations... et surtout : savourez l'aventure.

Avec des salutations culinaires,

Dominique Persoone

Maître Chocolatier
The Chocolate Line
Bruges, Belgique

Du goût à la technique	9
Comment déguster le chocolat - Descriptions de goût	9
Comment déguster la bière - Descriptions de goût	28
Comment associer bière et chocolat	36
Allergènes	38
Liste des outils	43
Tempérer le chocolat	44
Les bases de la fabrication de pralines moulées et colorées	48
 Décorations en chocolat	 52

QU'Y A-T-IL AU MENU ?

PAIN & TARTINADES	69
Gaufre chocolat, levain et thym	70
Tartinade chocolatée sur pain de bière upcyclé	73
Gressins au chocolat	74
 MISES EN BOUCHE GOURMANDES	 77
Tuiles au chocolat blanc, parmesan et graines de chia	79
Chips ondulées au chocolat noir salé	80
Millefeuille au chocolat noir et fromage bleu	83
Bonbons apéritifs salés	84
Choux bâtonnets, dip chocolat-bière	86
 PROMESSES DE SAVEURS	 89
Vinaigrette au chocolat	91
Croquette de brie et mayonnaise au chocolat	92
Cabillaud et flocons de chocolat épicé	95
 PLATS	 97
Filet de bœuf, frites allumettes et sauce Bièrenaise	98
Bonbon fondant bacon-oignon	101
 DESSERTS SIGNATURES	 105
Bababière et chantilly au chocolat	106
Dessert exotique Coco IPA	108
Délice pamplemousse IPA et framboise	112
Chocolate Tripel Hoppy	115
Dessert verre chocolat-bière	118
Moelleux sans gluten	121

Pré-dessert sans lactose : sorbet bière-lychee	124
Dessert végétal banabière et noisettes	127
Dame bière blanche	130
Gâteau au chocolat et à la bière cerise	133
ESCAPADES GOURMANDES	137
Churros à la bière et dip au chocolat	139
Choux au chocolat, à la bière et au crumble	140
Cookie revalorisé ganache anis	142
Cake à la bière et chocolat	145
Gaufre de Bruxelles au chocolat et à la bière	146
Brownie au chocolat et à la bière	149
Blondie ambré, caramel à la bière	150
BOUTIQUE DES BONBONS À LA BIÈRE	153
Bouchée René Praliné à la coriandre	154
Ganache au houblon et guimauve à la Guinness	156
Bonbon bouteille à la bière	158
Bonbon au sirop de bière cristallisé	161
Ganache chocolat à la bière à la cerise	162
Bonbon au caramel à la bière blonde	165
Orangettes à la bière et au chocolat	166
ACCORDS BIÈRES ET BONBONS	169
Pesto citron salé	171
Bonbons tomate, citron & pistache	172
Bonbons au chocolat Amber, sauce soja et spéculoos	174
Fromage de chèvre et au balsamique	177
Betterave et raifort	178
Cacahuète, huile d'olive et romarin	181
Raviolis chocolatés au poivron fumé et pâte d'amande pimentée	182
Cassis et thym	185
Crispy Vietnam Clou de girofle Mandarine	186
Sucettes au chocolat et au romarin	189
Tablette pistache-kadayif	190
INSTANTS FRAIS, INSTANTS BIÈRE	193
Boisson chaude et froide au chocolat et à la bière cerise	194
Frappé cacao-bière	197
Remerciements	199
Colophon	200



ASPECT



TOUCH



SMELL

TOUCHER

- Lavez-vous les mains avec un savon sans parfum, puis rincez-les à l'eau claire.
- Assurez-vous que le chocolat est à une température d'environ 20 °C.
- Prenez un morceau de chocolat et pressez-le entre deux doigts pour observer son comportement à la fonte.
- Cassez le chocolat et écoutez le bruit sec.

ASPECT VISUEL

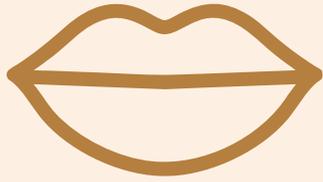
- Observez la couleur du chocolat et sa brillance.
- Un chocolat bien tempéré présente une couleur uniforme, condition essentielle pour évaluer son goût et son arôme.
- Plus le chocolat noir contient de cacao, plus sa couleur sera foncée.

ODEUR

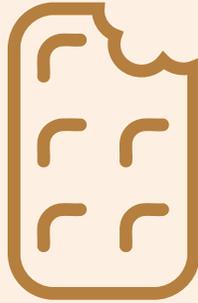
- Sentez le chocolat et concentrez-vous sur les arômes qu'il dégage. Prenez le temps de faire attention à chaque nuance.
- Pour cela, il est utile de diviser les arômes en différentes catégories, puis en sous-catégories :
 - > **Sucrés** : vanille, caramel
 - > **Notes brunes** : noisette, café, amande
 - > **Floral** : fleur, miel
 - > **Végétal** : humus, bois, herbe fraîche
 - > **Fruité** : banane, fruits secs, olive, agrumes, raisin, fruits rouges, ananas
 - > **Cacao** : acide, torréfié
 - > **Lacté** : lait cuit, lait frais
 - > **Épicé** : anis, réglisse, poivre

Comment déguster le chocolat

Le parcours T.A.S.T.E.



TASTE



EXPERIENCE

GOÛT

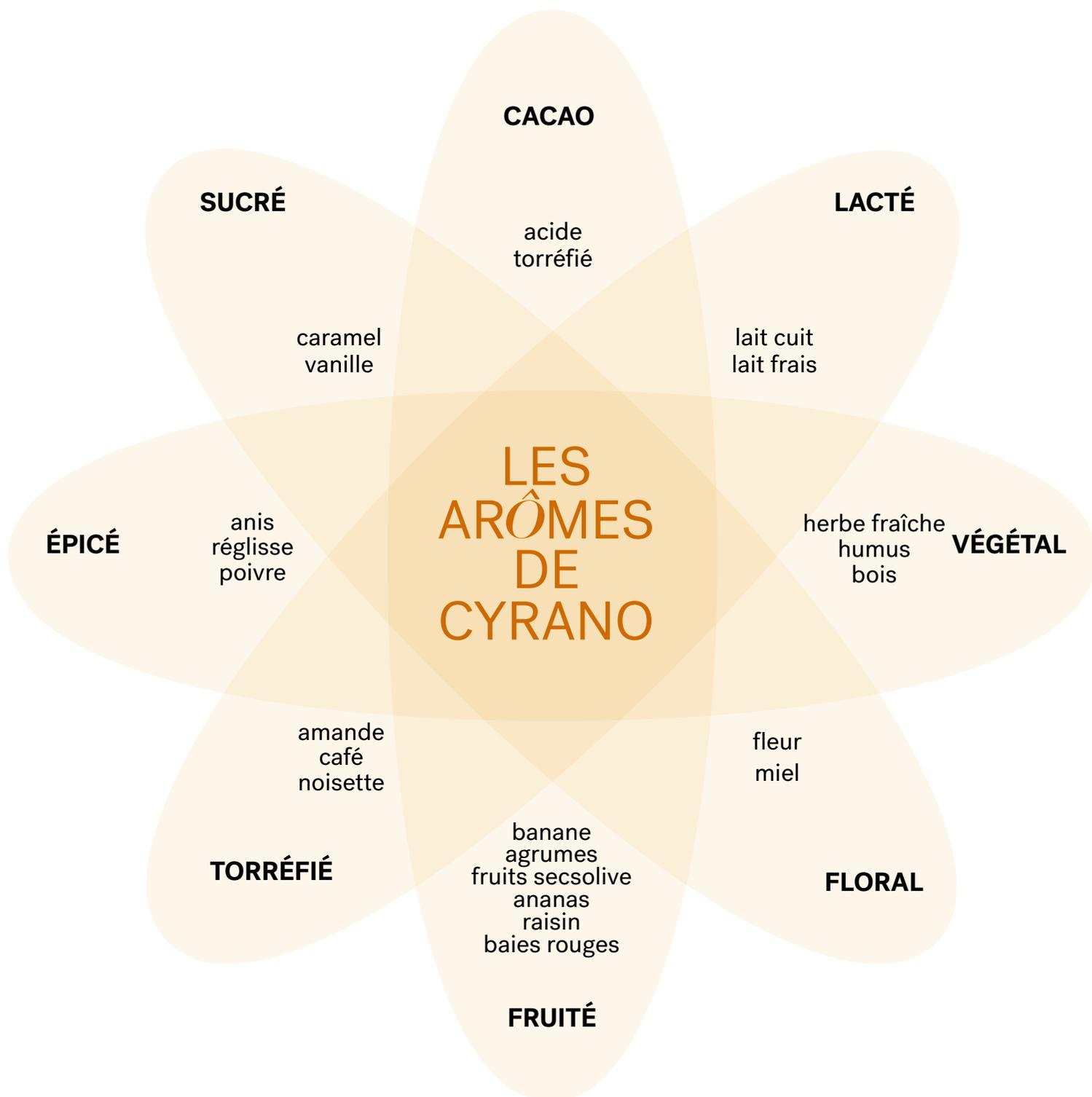
- Placez un morceau de chocolat dans votre bouche et fermez les yeux.
- Faites-le fondre lentement contre votre palais.
- Percevez les saveurs de sucré, d'acidité et d'amertume combinées aux arômes.

EXPÉRIENCE SENSORIELLE

- Le chocolat vous entraîne maintenant dans une expérience inoubliable.
- C'est un véritable voyage entre douceur, amertume et complexité aromatique.

REMARQUE → Certaines personnes naissent avec le goût et l'odorat particulièrement développés. Elles sont naturellement prédisposées à devenir des experts en dégustation. Cela dit, même sans ce don inné, il est tout à fait possible d'apprendre à déguster dans les meilleures conditions.

Première règle : votre nez doit être dégagé. Si vous êtes enrhumé-e, ce n'est clairement pas le bon moment pour une dégustation, car votre odorat est probablement altéré. Le meilleur moment de la journée pour déguster se situe généralement autour de 11 heures du matin. Installez-vous dans un endroit calme, propice à la concentration, à l'écart de toute distraction, parfum ou odeur ambiante.





EXPERTISE SENSORIELLE

La carte sensorielle « Les Arômes de Cyrano » développée par Belcolade permet de créer un langage commun et clair autour des arômes du chocolat. Elle facilite la collaboration pour imaginer ensemble les créations innovantes et gourmandes dont vous rêvez.

Connaître les arômes présents dans chaque chocolat est la base pour sélectionner des ingrédients complémentaires et créer des accords harmonieux.



ASPECT



TOUCH



SMELL

TOUCHER

- La température de service idéale de la bière est généralement indiquée sur la bouteille. Touchez la bouteille pour vérifier si elle est à la bonne température.
- La bière doit être conservée dans un endroit frais et à l'abri de la lumière, afin d'éviter l'oxydation des arômes.

ASPECT VISUEL

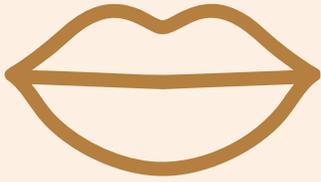
- Avant toute chose, assurez-vous que le verre soit propre et agréable à utiliser. Pour une séance de dégustation, le verre idéal ressemble à un verre à vin : sa forme permet aux arômes de rester plus longtemps concentrés.
- Versez la bière et observez la mousse : sa couleur, sa densité, sa tenue sur le verre.
- Examinez ensuite la couleur de la bière, sa limpidité et son effervescence.

ODEUR

- Sentez les arômes qui se dégagent de la mousse.
- **Houblon** : le houblon apporte de l'amertume, mais aussi des notes florales, d'agrumes, de résine ou d'herbes aromatiques. Ces arômes sont particulièrement présents dans les IPA et certaines bières ambrées.
- **Esters fruités** : produits par les levures lors de la fermentation, ils donnent des arômes de banane, de poire ou de pomme. On les retrouve dans les ales et les bières de blé.
- **Malt** : il peut évoquer des notes sucrées, de pain ou de caramel. Les arômes de malt rappellent souvent le pain grillé, la noisette ou le chocolat, surtout dans les bières plus foncées comme les porters ou les stouts.
- **Épices** : certaines bières développent des arômes d'épices comme le clou de girofle, le poivre ou la coriandre. Ces notes peuvent provenir de souches de levures spécifiques ou d'épices ajoutées, typiques des bières belges.

Comment déguster la bière

Le parcours T.A.S.T.E. de la bière



TASTE



EXPERIENCE

GOÛT

- Prenez une gorgée de bière, mais gardez-la en bouche pendant 3 secondes avant de l'avaler.
- Vous percevrez d'abord les saveurs sucrées et acides, puis, une fois la bière avalée, l'amertume se manifestera davantage en arrière-bouche.

EXPÉRIENCE SENSORIELLE

- Découvrez les arômes en phase rétro-nasale.
- Ressentez la texture en bouche et la persistance aromatique.
- À ce stade, vous percevrez les arômes résiduels de la bière, notamment l'amertume du houblon qui peut rester longtemps en bouche.
- Vous ressentirez alors une amertume montante, légèrement astringente, qui donne envie de reprendre une gorgée. Prenez-en conscience et veillez à ce qu'elle ne vous pousse pas à boire plus que de raison.

• Restez attentif-ve à d'éventuels goûts parasites comme le diméthylsulfure, les odeurs de brocoli ou d'ail, ou des arômes de chewing-gum.

Descriptions des bières

Connaître le profil aromatique d'une bière est essentiel pour créer un accord harmonieux avec le chocolat. Je vous propose quelques informations et explications sur la saveur, la force, le goût et la couleur des bières utilisées dans ce livre. Il est également utile de connaître les valeurs d'IBU, d'EBC et d'ABV des bières.

IBU

International Bitterness Units

Mesure de l'amertume de la bière

L'IBU, l'unité internationale d'amertume en français, est une échelle utilisée pour mesurer l'amertume de la bière. Cette amertume provient principalement du houblon utilisé lors du brassage. Plus la valeur IBU est élevée, plus la bière aura un goût amer.

Pourquoi c'est important

- **Intensité de l'amertume :** Des valeurs IBU plus élevées indiquent une amertume plus prononcée, ce qui peut influencer considérablement le goût de la bière. L'amertume peut équilibrer la douceur et apporter de la complexité au profil aromatique.

Échelle IBU

0-10 IBU	amertume très faible (ex. : bières blondes légères, bières de blé)
10-20 IBU	amertume faible (ex. : pils, ales blondes)
20-35 IBU	amertume modérée (ex. : pale ales, bières ambrées)
35-50 IBU	amertume élevée (ex. : IPA, pale ales américaines)
50+ IBU	amertume très élevée (ex. : double IPA, IPA impériales)

EBC

European Brewery Convention

Mesure de la couleur de la bière

L'EBC est une norme utilisée pour mesurer la couleur de la bière. Elle quantifie l'intensité de la couleur, les valeurs EBC plus élevées indiquant des bières plus foncées. La mesure est effectuée à l'aide d'un spectrophotomètre, qui évalue la quantité de lumière absorbée par la bière à une longueur d'onde spécifique.

Pourquoi c'est important

- **Saveur :** les bières plus foncées (valeurs EBC plus élevées) ont souvent des saveurs plus riches et maltées, tandis que les bières plus claires (valeurs EBC plus faibles) tendent à avoir des saveurs plus légères et plus vives. Cependant, il existe des exceptions à cette règle.

Échelle de couleur EBC

0-4 EBC	paille pâle
4-8 EBC	or pâle
8-12 EBC	or profond
12-20 EBC	ambrée
20-30 EBC	ambre foncée
30-40 EBC	cuivrée
40-60 EBC	brune
60-80 EBC	brun foncé
80+ EBC	noire

COULEUR														
EBC	4	6	8	12	16	20	26	33	39	47	57	69	79	139
STYLES DE BIÈRE POSSIBLES	Pale Lager	Golden Ale (bière blonde dorée)	Weizenbier (bière blanche)	APA (Pale Ale américaine) IPA (India Pale Ale)	Saison	ESB (Extra Special Bitter)	Bière de Garde, DIPAs (Double IPA)	Amber Ale (bière ambrée)	Dunkel (bière brune allemande), Brown Ale (bière brune)	Porter	Stout	Porter baltique	Export Stout	Stout Impérial

ABV

Alcohol By Volume

Indique la teneur en alcool par volume.

Pourquoi c'est important

- **Puissance** : une teneur en alcool plus élevée signifie une boisson plus forte, avec un effet plus prononcé.
- **Saveur** : l'alcool peut influencer le profil aromatique, apportant des saveurs plus riches et complexes.
- **Calories** : les bières avec une teneur en alcool plus élevée contiennent généralement plus de calories.

Échelle de la teneur en alcool des bières

- 3-4% ABV** bières légères
(ex. : lagers légères, session ales)
- 4-6% ABV** bières classiques
(ex. : pale ales, pilsners, amber ales)
- 6-7% ABV** bières fortes
(ex. : IPAs, ales belges)
- 7-12% ABV** bières très fortes
(ex. : double IPAs, imperial stouts, barleywines)
- 12%+ ABV** bières extrêmement fortes
(ex. : strong ales, certaines bières artisanales spéciales)

Tempérer le chocolat

L'ingrédient clé du vrai chocolat qui nécessite un tempérage est le **beurre de cacao**. Il s'agit d'un corps gras capable de cristalliser sous différentes formes, mais une seule d'entre elles — la forme V — confère au chocolat les propriétés recherchées dans un produit de haute qualité.

Raisons de tempérer le chocolat

Formation de cristaux stables

Le tempérage permet la formation de cristaux stables de beurre de cacao (forme V). Ce sont eux qui donnent au chocolat son aspect lisse et brillant ainsi que sa texture ferme. Sans tempérage, le chocolat développe des cristaux instables, ce qui entraîne une finition terne et une texture friable.

Prévenir le blanchiment (bloom)

Le blanchiment gras est ce voile blanc ou ces marbrures à la surface du chocolat. Il est causé par la migration et la recristallisation du beurre de cacao en cristaux instables. Ce phénomène nuit à l'aspect visuel et à la texture du chocolat. Le tempérage évite le bloom en assurant une cristallisation stable.

Obtenir le craquant et la texture souhaités

Un chocolat bien tempéré se casse avec un bruit sec et présente une texture fondante en bouche. Ces caractéristiques sont des indicateurs de qualité, rendus possibles par la formation de cristaux stables.

Aspect brillant

Le chocolat tempéré présente une finition brillante et attrayante. Cet aspect lustré est un signe de bon tempérage et renforce l'attrait visuel du produit.

Démoulage facilité

Le chocolat tempéré se rétracte légèrement en refroidissant, ce qui permet de le démouler plus facilement, sans casse ni adhérence. C'est un atout indispensable pour les chocolats moulés et les confiseries.

Allongement de la durée de conservation

Le chocolat tempéré se conserve mieux dans le temps. Il résiste au bloom, garde sa texture et reste agréable à consommer, même après plusieurs semaines.

Les trois facteurs clés pour tempérer correctement le chocolat

TEMPÉRATURE

Objectif

Le contrôle de la température est essentiel pour éliminer les cristaux existants de beurre de cacao et favoriser la formation de nouveaux cristaux stables.

Étapes

- **Fonte** : chauffer le chocolat à une température précise pour faire fondre tous les cristaux présents.
- **Refroidissement** : abaisser la température afin d'encourager la formation des cristaux stables (forme V).
- **Réchauffement** : ramener le chocolat à sa température de travail, tout en préservant les cristaux formés.

Importance

Un contrôle précis de la température garantit une texture lisse, un aspect brillant et un bruit sec à la cassure.

MOUVEMENT

Objectif

Un mouvement continu permet de répartir uniformément les cristaux de beurre de cacao dans l'ensemble de la masse chocolatée.

Étapes

- **Étaler et racler** : étaler le chocolat en fine couche sur un marbre, puis le racler et le replier continuellement pour le faire refroidir.
- **Mélanger** : lors de l'utilisation de techniques comme l'ensemencement ou la fonte au micro-ondes, il est important de remuer fréquemment pour assurer un refroidissement homogène et une bonne cristallisation.

Importance

Le mouvement permet une distribution homogène des cristaux stables, évite le bloom (blanchiment gras) et garantit une texture uniforme.

TEMPS

Objectif

Le temps est nécessaire pour permettre aux cristaux de beurre de cacao de se former et de se stabiliser correctement.

Étapes

- **Temps de refroidissement** : laisser au chocolat le temps d'atteindre la température souhaitée.
- **Temps de réchauffement** : réchauffer doucement le chocolat jusqu'à la température de travail, sans le surchauffer.

Importance

Un temps suffisant assure une cristallisation optimale, pour un chocolat bien tempéré, stable, avec une bonne tenue et une longue durée de conservation.

Tempéage du chocolat : les étapes à partir de la fonte

FONTE

Processus

Mettre le chocolat dans un bol en plastique et le faire fondre délicatement au micro-ondes à puissance moyenne, en remuant fréquemment pour garantir une fonte homogène. On peut également utiliser un fondoir ou une enceinte chauffante sèche.

- **Chocolat noir** : chauffer à 45–50 °C
- **Chocolat au lait** : chauffer à 45 °C
- **Chocolat blanc** : chauffer à 43–45 °C

REFROIDISSEMENT

Processus

Verser les 4/5 du chocolat fondu sur une surface en marbre. À l'aide d'une palette ou d'une palette triangulaire, étaler finement le chocolat, puis le racler et le replier continuellement pour le faire refroidir. Ce processus favorise la formation de cristaux stables de beurre de cacao (forme V).

- **Chocolat noir** : refroidir jusqu'à 28 °C
- **Chocolat au lait** : refroidir jusqu'à 27 °C
- **Chocolat blanc** : refroidir jusqu'à 26,5 °C

RÉCHAUFFEMENT

Processus

Racler le chocolat refroidi et le remettre dans le bol contenant le chocolat encore chaud. Bien mélanger afin d'uniformiser la température, puis réchauffer doucement jusqu'à la température d'utilisation, tout en maintenant la structure cristalline.

- **Chocolat noir** : réchauffer jusqu'à 30 °C
- **Chocolat au lait** : réchauffer jusqu'à 29 °C
- **Chocolat blanc** : réchauffer jusqu'à 28 °C

CONSEILS POUR TOUS LES TYPES DE CHOCOLAT

Garder les outils secs

S'assurer que tous les ustensiles et surfaces soient parfaitement propres et secs pour éviter que le chocolat ne saisisse.

Maintenir la température

Pendant l'utilisation, conserver le chocolat tempéré à sa température de travail. S'il refroidit trop, le réchauffer très doucement à l'aide d'un pistolet thermique.



Desserts signatures

Bababière et chantilly au chocolat

Découvrez notre délicieuse création : le Bababière, sublimé par une légère chantilly au chocolat au lait parfumée au citron vert, et relevé par les notes uniques de la main de Bouddha. Un dessert qui promet une harmonie parfaite entre fraîcheur, douceur chocolatée et accents fruités.

DESSERTS SIGNATURES	 	COMPOSITION Pour 20 babas de 90 g chacun Pâte à baba Sirop bière & liqueur Chantilly au chocolat au lait Décor en chocolat	ACCORD CHOCOLAT ET BIÈRE Ce baba imbibé de bière Blanche de Namur révèle une acidité fruitée subtile. Surmonté d'une chantilly au chocolat au lait Vietnam 45 %, il marie à la perfection douceur crémeuse et fraîcheur légère.
---------------------	--	---	---

INGRÉDIENTS

Pâte à baba

20 g/baba

farine	200 g
sucre	10 g
lait	30 g
levure fraîche	10 g
œufs	120 g
sel	3 g
beurre doux (82 % M.G.)	60 g

Sirop bière & liqueur

30 g/baba

tranches de cédrat	
« main de Bouddha » (ou citron)	25 g
bière Blanche De Namur	350 g
eau	300 g
sucre	350 g
glucose	30 g
liqueur Fleur de Bière 40%	50 g

Chantilly au chocolat au lait

35 g/baba

gélatine en poudre	2 g
eau	12 g
crème (35 % M.G.)	350 g
zeste de citron vert	3 g
chocolat noir Vietnam 73 %	160 g
crème (35 % M.G.)	150 g

PRÉPARATION

Pâte à baba

Mélangez tous les ingrédients, à l'exception du beurre, dans le bol d'un batteur pâtissier muni de la feuille, pendant 8 minutes.

Veillez à maintenir la pâte à une température maximale de 22 °C.

Recouvrez le bol d'un torchon humide (sans que le tissu touche la pâte) et laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

Faites chauffer le beurre à 35 °C, puis incorporez-le progressivement à la pâte en mélangeant de nouveau pendant environ 12 minutes.

Dressez environ 20 g de pâte dans des moules à savarin en silicone de 4 à 5 cm de diamètre.

Laissez lever pendant environ 45 minutes à température ambiante.

Faites cuire les babas à 180 °C pendant environ 20 minutes (clapets fermés).

Démoulez immédiatement après cuisson et laissez refroidir.

Sirop bière & liqueur

Taillez la main de Bouddha en tranches très fines.

Portez à ébullition la bière, l'eau, le sucre et le glucose, puis laissez bouillir 1 minute.

Ajoutez les tranches de main de Bouddha, couvrez de film alimentaire et laissez refroidir au réfrigérateur (4 °C).

Une fois le sirop refroidi, retirez les tranches de main de Bouddha et réservez-les pour la décoration et comme touche aromatique supplémentaire.

Ajoutez la liqueur Fleur de Bière au sirop refroidi. Plongez les babas refroidis dans le sirop et laissez-les s'imbibier pendant 20 minutes. Sortez-les du sirop et disposez-les dans les coupes de service.

Chantilly au chocolat au lait

Réhydratez la gélatine dans l'eau froide.

Râpez finement le zeste de citron vert à l'aide d'une microplane.

Portez à ébullition 350 g de crème avec le zeste de citron vert, puis versez sur le chocolat au lait Vietnam 45 %.

Ajoutez la gélatine réhydratée et mixez pendant 2 minutes au mixeur plongeant.

Ajoutez ensuite 150 g de crème froide et mixez très brièvement.

Réservez au réfrigérateur à 4 °C toute une nuit.

Le lendemain, montez la crème chantilly au batteur muni d'un fouet, jusqu'à obtenir une texture souple et pochable.

Prenez soin de ne pas trop fouetter.

Utilisez immédiatement pour décorer les babas imbibés.



Décor en chocolat

5 g/baba

chocolat noir Vietnam 73 %

200 g

Décor en chocolat

Voir p. 53 pour la préparation.

ASSEMBLAGE

Disposez les babas imbibés dans un plat de service en verre à bords hauts.

Déposez un disque de décor en chocolat sur chaque baba.

Pochez la chantilly au chocolat au lait par-dessus. Ajoutez d'autres décors en chocolat et quelques fines tranches de main de Bouddha.