

DES DESSERTS AU CHOCOLAT QUI FERONT FONDRE VOTRE CŒUR

À la demande de Callebaut, certains des meilleurs chocolatiers, pâtisseries et glaciers du pays partagent leur version (festive) des desserts au chocolat les plus appréciés des Belges

Les Belges et le chocolat : ils sont aussi indissociables que Tintin et Milou, les frites et la mayonnaise ou Bruxelles et l'Atomium. Depuis de longues années déjà, on sait que les Belges comptent parmi les plus grands consommateurs de chocolat au monde. Du petit déjeuner au dessert après le dîner, le chocolat n'est jamais bien loin !

À l'approche des fêtes de fin d'année, le fabricant de chocolat Callebaut a demandé à certains des meilleurs chocolatiers, pâtisseries et glaciers du pays de vous révéler la recette de leur dessert au chocolat préféré absolu. Ils ont croisé les spatules à chocolat et les couteaux à palette et pimpé des recettes classiques pour vous offrir de divines bombes gustatives au chocolat. De la dame blanche au moelleux au chocolat en passant par le macaron et la mère de tous les desserts au chocolat, la mousse au chocolat ! Idéal pour terminer un dîner de fête en beauté ou pour conquérir le cœur de votre crush (en effet, l'amour passe par l'estomac !). Bon appétit !

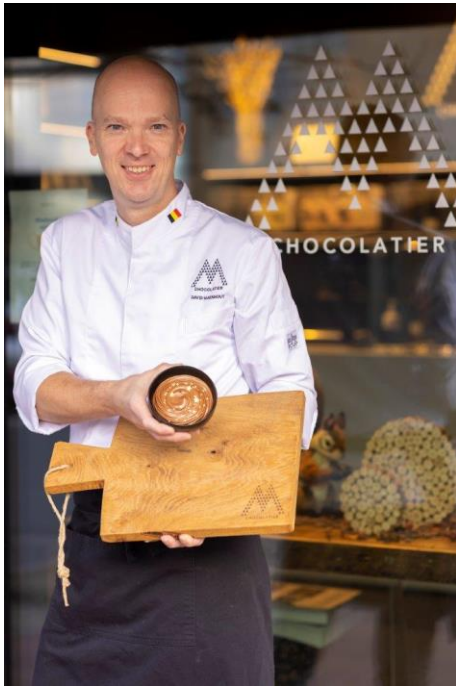
David Maenhout (Chocolatier M, Knokke-Heist) a remporté plusieurs récompenses et prix internationaux au cours de sa carrière de 'designer de chocolat'. Il crée des desserts uniques pour des restaurants étoilés du monde entier. Et maintenant, il nous révèle sa délicieuse recette de mousse au chocolat.

Jan Foubert (Crèmerie Foubert, Saint-Nicolas & Anvers) a ouvert un salon glacier avec son frère il y a dix ans. En 2021, ils emploient chaque année plus de 300 personnes différentes. À la demande de Callebaut, Jan a créé une version contemporaine de la dame blanche.

Jean Philippe Darcis (Darcis, Verviers) est connu en tant que grand pâtissier et maître chocolatier pour ses iconiques 'Macarons de Paris'. Il a créé un macaron au chocolat Callebaut.

Joost Arijs (Gand) a appris les ficelles du métier en tant que maître pâtissier dans le restaurant trois étoiles Hof van Cleve, notamment. Depuis 2011, il possède sa propre pâtisserie/chocolaterie à Gand, qui a très vite été proclamée meilleure pâtisserie de Belgique par le guide gastronomique Gault & Millau. Sa recette de moelleux au chocolat fera fondre votre cœur

MOUSSE AU CHOCOLAT DE DAVID MAENHOUT



Ingrédients

170 g de Callebaut N°811 - Chocolat Noir
15 cl de crème (35% de matières grasses)
20 g sucre
50 g de pâte de noisettes (praliné)
450 g de crème

Préparation :

Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis incorporez le praliné aux noisettes.
Portez 150 g de crème à ébullition avec le sucre –
Astuce supplémentaire : n'hésitez pas à ajouter de la cannelle ou du gingembre râpé à la crème.
Après ébullition, filtrez le chocolat, mélangez et laissez refroidir.
Incorporez l'autre partie de la crème, puis laissez complètement refroidir au réfrigérateur.
Peu avant de servir, fouettez le mélange

complètement refroidi jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux.

Mettez le tout dans une poche à douille, puis extrudez la mousse dans des bols trendy.

Astuce supplémentaire : extrudez la mousse en trois couches, par exemple, avec des biscuits croquants entre les couches. Remettez brièvement au réfrigérateur..



DAME BLANCHE DE JAN FOUBERT

Ingrédients pour la glace vanille au chocolat blanc

50 g de chocolat de couverture blanc Barry Callebaut - W2, callets blancs
1 gousse de vanille ou arôme de vanille
3 jaunes d'œufs
400 ml de lait entier
150 ml de crème
150 g de sucre
Une pincée de sel

Préparation :

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez le lait, la crème et le sel.

Faites chauffer lentement tout en mélangeant, jusqu'à ce que le produit arrive juste en dessous du point d'ébullition (+- 85°C). Retirez le mélange du feu, puis faites-y fondre le chocolat blanc tout en mélangeant. Laissez le mélange refroidir. Turbinez la glace selon les instructions de votre sorbetière.

Ingrédients pour la sauce au chocolat chaude

150 g de Callebaut N°811 - Chocolat noir

15 cl de crème fouettée

Une pincée de sel

Préparation :

Tout en mélangeant, portez la crème à fouetter juste en dessous du point d'ébullition (+- 85°C). Retirez le mélange du feu, puis faites-y fondre le chocolat noir ou au lait tout en mélangeant. Ajoutez éventuellement une pincée de sel, selon votre goût

MOELLEUX AU CHOCOLAT DE JOOST ARIJS



Ingrédients pour le streusel aux noix de pécan

200 g de beurre

100 g de cassonade blonde

100 g de sucre de canne

240 g de noix de pécan

240 g de farine

12 g de fleur de sel

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients, puis émiettez le mélange.

Faites cuire au four à 170°C pendant 15 min

Ingrédients pour le caramel salé

220 g de sucre

20 cl de crème

20 g de beurre salé

Préparation :

Portez la crème à ébullition avec la gousse de vanille. Faites caraméliser le sucre, puis déglacez avec la crème bouillante. Ajoutez le beurre.

Ingrédients pour les moelleux au chocolat (10 pièces)

250 g Callebaut N°811 – Dark Chocolat

200 g de beurre

6 jaunes d'œufs
6 blancs d'œufs
200 g de sucre
50 g de farine
50 g de fleur de sel

Préparation :

Faites fondre le chocolat avec le beurre. Battez les blancs d'œufs avec la moitié du sucre. Mélangez les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre, puis fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le chocolat fondu aux jaunes d'œufs. Tamisez la farine et mélangez-la avec le sel. À l'aide d'une spatule, incorporez les blancs d'œufs au mélange. Remplissez des cercles en inox aux $\frac{2}{3}$. Laissez prendre au réfrigérateur puis, juste avant de servir, faites cuire au four pendant 10 minutes à 190°C. Déposez le moelleux chaud sur une assiette et dressez comme indiqué sur la photo. Servez avec une boule de glace vanille fraîchement turbinée.

MACARONS AVEC GANACHE AU RHUM ET À LA VANILLE



Ingrédients pour les macarons

120 g de sucre glace
120 g de poudre d'amandes
110 g de blancs d'œufs
125 g de sucre

Préparation :

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes. Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez le sucre, puis mélangez avec le sucre glace et la poudre d'amandes. Mettez la pâte dans une poche à douille, puis extrudez de jolis macarons sur une plaque à pâtisserie. Laissez prendre pendant au moins 30 minutes. Faites cuire les macarons 18 minutes à 130°C.

Ingrédients pour la ganache des macarons

20 cl de crème fraîche
370 g de chocolat blanc W2 de Callebaut
25 g de rhum (Macaya)
2 gousses de vanille

Préparation de la ganache :

Portez la crème à ébullition avec les gousses de vanille, puis incorporez le chocolat blanc. Ajoutez le rhum, puis mélangez. Laissez cristalliser pendant 24 heures.