PARTIE 2

Recettes pour faire son chocolat maison

Chocolat noir à 52 % de cacao et 33 % de beurre de cacao

Ce chocolat est l'équivalent du chocolat « papier Kraft » d'une marque très connue. Ce n'est donc pas vraiment un chocolat de dégustation, car il est assez sucré, mais un chocolat utile dans les recettes de gâteaux, mousses, glaces, etc. C'est aussi un chocolat que vous pouvez pocher pour réaliser des pépites, car, n'étant pas trop fluide, il leur donnera une bonne tenue en cuisson, dans des cakes ou des cookies, par exemple.

Préparation : 5 minutes • Conchage : 24 heures

Ingrédients pour 2 kg de chocolat noir :
280 g de beurre de cacao non désodorisé (de préférence) • 760 g de grué de cacao torréfié 960 g de sucre blanc • 1 bonne pointe de couteau de vanille en poudre • 2 cuillerées à café de lécithine de soja ou de tournesol

Assurez-vous que les éléments du mélangeur sont parfaitement secs.

Faites fondre le beurre de cacao dans une casserole ou dans un four à micro-ondes. Versez-le dans le mélangeur, puis mettez celui-ci en route.

Ajoutez progressivement le grué. Au besoin, chauffez avec un sèche-cheveux ou un décapeur thermique, toujours en visant les roues en granit. Lorsque tout le grué a été ajouté et est partiellement broyé, resserrez un peu les roues.

Versez le sucre par petites quantités. Terminez en ajoutant la vanille et la lécithine. Resserrez les roues au maximum, puis laissez concher pendant 24 heures, sans couvercle durant les trois premières.

Versez votre chocolat dans un récipient propre, tempérez-le immédiatement, puis moulez-le dans la forme choisie. (Ici, je l'ai moulé en tablettes classiques, très pratiques à utiliser par la suite dans d'autres recettes.)

Conservez-le dans une boîte hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Pour réaliser des pépites :

Tempérez le chocolat selon la méthode de votre choix. Quand sa température atteint 29 °C, versez-le dans une poche sans douille. Coupez la poche avec des ciseaux de façon à obtenir le petit diamètre souhaité. Déposez les pépites sur du papier sulfurisé et laissez-les cristalliser.

Chocolat blanc irrésistible à 39 % de beurre de cacao

C'est la première recette de chocolat blanc que j'ai mise au point, et elle m'a fait complètement changer d'avis sur lui. Je ne suis toujours pas fan du chocolat blanc industriel, souvent trop sucré, mais cette version maison est totalement irrésistible, exactement comme je l'aime. Elle diffère des autres recettes proposées dans ce livre par la présence du lait entier : il donne un chocolat blanc un peu plus fluide, qui fond rapidement dans la bouche.

Préparation : 5 minutes • Conchage : 24 heures

Ingrédients pour 2 kg de chocolat blanc : 780 g de beurre de cacao non désodorisé 645 g de sucre, dont 3 sachets de sucre vanillé • 575 g de lait entier en poudre • 2 cuillerées à café de lécithine de soja ou de tournesol • 2 bonnes pointes de couteau de vanille en poudre

Si vous ne trouvez pas de beurre de cacao non désodorisé, pas d'inquiétude : cette recette fonctionne très bien aussi avec un beurre de cacao désodorisé et vous obtiendrez tout de même un excellent chocolat blanc.

Assurez-vous que les éléments du mélangeur sont parfaitement secs et positionnez les roues sans les serrer trop fort.

Faites fondre le beurre de cacao dans une casserole. Versez-le dans la cuve du mélangeur et mettez celui-ci en route.

Ajoutez progressivement le sucre, y compris le sucre vanillé. Versez ensuite le lait entier en poudre en plusieurs fois. Terminez en ajoutant la lécithine et la vanille.

Serrez les roues à fond, puis laissez concher pendant 24 heures, sans couvercle durant les trois premières.

Le lendemain, transférez le chocolat dans un récipient propre, puis tempérez-le selon la méthode de votre choix.

Dans cette recette, les ajouts se font très vite. En l'absence de fèves, le processus d'assimilation des ingrédients est en effet plus rapide au départ. En revanche, le temps de conchage est quasiment le même, pour incorporer parfaitement le sucre à moins de 20 microns.

Chocolat au lait à 44 % de cacao et 37 % de beurre de cacao

Cette recette est devenue mon grand classique pour réaliser un chocolat au lait. Ses proportions me semblent parfaites, et l'on peut même, sans hésiter, remplacer une partie du sucre (pas plus de 25 %) par du caramel cuit à sec ; la note qu'il apporte ramène délicieusement dans l'enfance !

Préparation : 10 minutes • Conchage : 24 heures

Ingrédients pour 2 kg de chocolat au lait : 600 g de beurre de cacao • 280 g de grué de cacao torréfié • 640 g de sucre de canne, ou de sucre blanc, ou sucre de canne + caramel à sec • 460 g de lait entier en poudre • 2 pointes de couteau de vanille en poudre 2 cuillerées à café de lécithine de soja ou de tournesol

Assurez-vous que les éléments du mélangeur sont parfaitement secs et ne serrez pas trop fort les roues.

Faites fondre le beurre de cacao dans une casserole ou au four à micro-ondes. Versez-le dans le mélangeur, puis mettez celui-ci en route.

Ajoutez progressivement le grué de cacao torréfié. Lorsque tout le grué a été ajouté et est partiellement broyé, resserrez un peu les roues.

Versez le sucre choisi, par petites quantités. Terminez en ajoutant le lait en poudre, la vanille et la lécithine. Serrez les roues à fond, puis laissez concher pendant 24 heures, sans couvercle durant les trois premières.

Versez ensuite le chocolat dans un récipient propre, puis tempérez-le immédiatement selon la méthode de votre choix.

Faites-en des tablettes ou des plaques et conservez-les dans une boîte hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Chocolat végan au lait d'amande à 47 % de cacao

La richesse en cacao de ce chocolat contrebalance le goût assez prononcé du lait d'amande en poudre – à ne pas confondre avec la poudre d'amande. Mes amis végétaliens se régalent de ce chocolat généreux et crémeux, qui, plus largement, plaira à tout le monde, par son goût inhabituel et addictif !

Préparation : 10 minutes • Conchage : 24 heures

Ingrédients pour 2 kg de chocolat végan au lait d'amande : 600 g de beurre de cacao
340 g de grué torréfié • 680 g de sucre roux • 380 g de lait d'amande en poudre
2 bonnes pointes de couteau de vanille en poudre • 2 cuillerées à café de lécithine de soja ou de tournesol

Assurez-vous que les éléments de votre mélangeur sont parfaitement secs et ne serrez pas trop fort les roues.

Faites fondre le beurre de cacao dans une casserole ou au four à micro-ondes.

Versez-le dans le mélangeur, puis mettez celui-ci en route. Ajoutez progressivement le grué de cacao torréfié. Lorsque tout le grué a été ajouté et est partiellement broyé, resserrez un peu les roues.

Versez le sucre par petites quantités. Terminez en ajoutant le lait d'amande en poudre, la vanille et la lécithine. Resserrez les roues à fond et laissez concher 24 heures, sans couvercle durant les trois premières.

Versez le chocolat dans un récipient propre, puis tempérez-le immédiatement selon la méthode de votre choix.

Faites-en des tablettes ou des plaques. (Je l'ai coulé ici dans une plaque géante de 2 kg à briser ensuite en petits morceaux.)

Le lait d'amande en poudre se trouve facilement dans les magasins bio.
Cette recette est un peu onéreuse mais d'un excellent rendement.