



**LA** *Chocolatière*  
THE ART OF CHOCOLATE MAKING



« L'art du chocolat est simple à maîtriser quand on dispose des bons outils. C'est précisément ce qui me plaît dans La Chocolatière, puisqu'elle offre un équipement complet aux apprentis chocolatiers. J'ai également été capable de recréer toutes mes recettes, de la plus simple à la plus sophistiquée. »

**LAURENT GERBAUD**  
**- CHOCOLATIER -**



# INTRODUCTION



# LE CHOCOLAT BELGE, UNE HISTOIRE D'AMOUR ET DE SAVOIR-FAIRE

C'est une histoire aussi riche et intense que le chocolat lui-même qui a permis à la Belgique de devenir la référence mondiale d'une fève venue de l'autre bout de la planète. Au XVII<sup>e</sup> siècle, alors que la Belgique est sous la domination des Pays-Bas espagnols, le cacao débarque au port d'Anvers et connaît le succès sous forme de boisson. À tel point qu'un maire suisse, de passage à Bruxelles, déciderait de ramener le délicieux mets chez lui... première étape de la grande histoire du chocolat suisse ! Peu à peu, la boisson de luxe se démocratise et le chocolat s'utilise sous forme solide.

Depuis cette époque, la Belgique est mondialement reconnue pour son chocolat grâce à la qualité de ses ingrédients, sa haute teneur en cacao, sa torréfaction soignée et l'expertise de ses Maîtres chocolatiers. Mais cette réputation vient surtout de ces délicates friandises chocolatées que sont les pralines.



## LA PRALINE, LA PLUS BELGE DES TRADITIONS

Si le chocolat possède des origines historiques et géographiques lointaines, la praline n'a qu'un siècle et est 100 % belge. Celle-ci naît au cœur de Bruxelles, dans une pharmacie de la prestigieuse galerie de la Reine. Le propriétaire, Jean Neuhaus, a un jour la brillante idée d'enrober ses médicaments de chocolat pour en neutraliser l'amertume. Cette pratique inspire son petit-fils, Jean Neuhaus Jr, qui remplace les médicaments par de la crème fouettée et crée ainsi le premier chocolat fourré. Il le baptise « praline ». Le succès est immédiat !

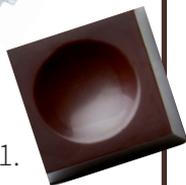
Depuis lors, les Maîtres chocolatiers belges n'ont jamais cessé de développer ce concentré intense et éphémère qui fond dans la bouche, fourré au praliné, à la ganache ou encore aux épices. Toutes les formes et toutes les fantaisies sont permises aux chocolatiers, à une seule condition : la praline doit pouvoir être dégustée en une seule bouchée. Avec plus de 2000 boutiques en Belgique, le succès des pralines belges ne cesse de croître. Il suffit de voir les hordes de touristes qui en sortent les bras chargés de ballotins !

# COMPOSITION DE LA PRALINE

Une praline est un bonbon de chocolat fourré de ganache, de praliné, de liqueur ou autre cœur gourmand. Il existe deux types de pralines: les **pralines moulées** (1), réalisée à l'aide d'un moule et les **pralines enrobées** (2) trempées dans le chocolat à l'aide d'une fourchette. Dans les deux cas, elle est façonnée sur base des mêmes ingrédients.



1.



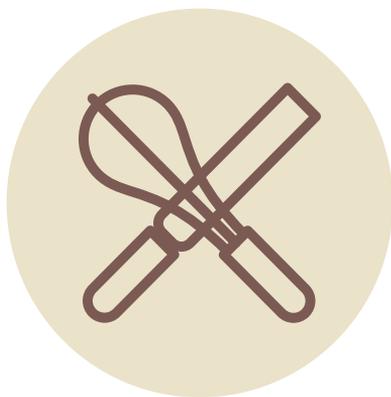
Du **chocolat de couverture tempéré**. Noir, au lait ou blanc. C'est un chocolat sélectionné avec soin car il doit être d'excellente qualité et contenir au moins 31 % de beurre de cacao afin d'être assez fluide pour réaliser des enrobages fins. Il se vend sous forme de tablettes ou de pistoles (petites pièces).

Un **fouillage fondant**, inséré grâce à la poche à douille (moulage) ou modelé à froid (enrobage). Généralement composé d'une ganache ou d'un praliné, ce cœur peut être remplacé par du caramel, du miel, de la pâte de fruit, etc.

Des **inserts croustillants** : éclats de caramel, de biscuit ou de noix. Ces textures contrastent avec le fondant du fouillage et diversifient les saveurs pour encore plus de sensations.

Sur les pralines enrobées, un **topping gourmand**, pour le plaisir des yeux et des papilles : poudre de cacao, sucre impalpable, poudre ou éclats de biscuit, de noix ou de fruits secs.





# RECETTES

# DES PRALINES EN 4 ÉTAPES

L'art du chocolat, c'est avant tout une question de température. Pour obtenir de belles pralines brillantes et croquantes, il faut faire fondre (1) puis tempérer le chocolat (2). Pendant ce temps, préparez un ou plusieurs cœurs fondants selon vos envies (voir section recettes). Une fois le chocolat à bonne température, réalisez la première couche de chocolat : la coque (3). Ensuite, remplissez les coques de fourrage et refermez avec du chocolat tempéré (4).



**FONDRE**



**TEMPÉRER**



**MOULER**



**FOURRER & FERMER**

# COMMENT FAIRE DES PRALINES MOULÉES ?



## Pourquoi tempérer le chocolat ?

C'est un procédé indispensable grâce auquel on obtient un beau chocolat brillant et craquant, mais aussi un démoulage facile et une bonne conservation, une résistance à l'humidité, aux odeurs, à la lumière et à la chaleur.

Le chocolat est une émulsion de plusieurs ingrédients : masse de cacao, beurre de cacao, sucre, poudre de lait dans le cas du chocolat au lait. Ces différents ingrédients ne restent ensemble sous une forme stable, brillante et cassante au démoulage que s'ils sont travaillés à la bonne température. Plus on s'écarte de cette température de travail, plus les ingrédients se séparent, ce qui provoque des traces blanches de beurre de cacao, une structure sableuse, un aspect mat et parfois même l'impossibilité de démouler les pralines.

## Comment tempérer le chocolat ?

Il suffit d'amener le chocolat de sa température de fonte 45 °C, à sa température de travail, entre 28 et 32 °C selon le type de chocolat utilisé.

<b>CHOCOLAT</b>	<b>FONTE</b>	<b>TRAVAIL</b>
NOIR	45 °C	32 °C
AU LAIT	45 °C	30 °C
BLANC	45 °C	28 °C

La fluidité du chocolat est tout aussi importante que la température. C'est pourquoi Laurent Gerbaud vous propose une technique infailible pour éviter tous les pièges du chocolat trop chaud (blanchiment gras), trop froid (surcristallisation) ou trop pâteux : adieu le chocolat catastrophe !

## A. FONDRE (30 MINUTES)

Pour 1 kg de chocolat tempéré, verser **800 g** le chocolat dans la cuve et réserver **200 g** pour la suite. Ajuster la température à **45 °C** et placer le couvercle.



## B. TEMPÉRER

Retirer la cuve de chocolat de la tempéruse et ajuster la tempéruse à la température de travail (32 - 30 - 28°C). Verser les 200 g de chocolat restants dans la cuve. Mélanger pour refroidir le chocolat fondu. Une fois le chocolat entièrement fondu, placer la cuve **3 minutes au réfrigérateur**.



Sortir la cuve du réfrigérateur et mesurer la température du chocolat avec le thermomètre digital. Si le chocolat a atteint la température de travail, replacer la cuve dans la tempéruse. Sinon replacer la cuve au réfrigérateur 3 autres minutes.

## C. MOULER

Mélanger et verser le chocolat tempéré dans le moule (1). Racler le surplus de chocolat sur le haut et sur les rebords du moules avec la spatule (2). Tapoter le moule à plusieurs reprises avec une main pour éliminer les bulles d'air. Retourner le moule au-dessus de la tempéruse (3) et le tapoter avec la spatule pour que le chocolat s'écoule. Retourner et racler à nouveau le moule afin d'obtenir un moule bien lisse et le placer au réfrigérateur 10 à 15 minutes.



## D. FOURRER & REFERMER

Verser le fourrage dans la poche à douille et remplir les coques jusqu'à 2 mm du bord (4). Placer le moule dans le réfrigérateur pendant 10 minutes. Dès que le fourrage a durci, appliquer une couche de chocolat sur le moule (5), éliminer les bulles d'air restantes en tapotant le moule, et racler à nouveau (6). Replacer le moule au réfrigérateur pendant 10 minutes.



## E. DÉMOULER

Les pralines sont prêtes à être démoulées lorsque l'arrière du moule redevient transparent. Sur une surface propre, taper d'un coup sec le moule sur un de ses côtés (pralines vers le bas). Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les pralines soient démoulées. Attention, ne pas prendre les pralines avec les doigts, car cela risque de laisser des traces. Utiliser une pince en bois ou des gants de coton.



A close-up photograph of three round pralines coated in cocoa powder, resting on a slab of chocolate. The chocolate slab is cracked and has a rich, dark brown color. The background shows a blurred surface of water with ripples. The text is overlaid in the bottom right corner.

**COMMENT FAIRE  
DES PRALINES  
ENROBÉES ?**

## Pralines enrobées

Une praline enrobée est un fourrage (ganache ou praliné) trempé dans du chocolat tempéré à l'aide d'une fourchette. Les pralines enrobées demandent plus de temps que les pralines moulées, car le fourrage doit refroidir et durcir. Retrouvez ci-dessous trois manières de modeler le fourrage.

### A. MODELER



#### TRUFFES RONDES

Verser le fourrage dans un récipient et laisser refroidir une nuit jusqu'à solidification.

Prélever une c.à.c. de fourrage solide.

Former de petites boules en roulant le fourrage dans la paume des mains.



#### TRUFFES ALLONGÉES

Verser le fourrage dans une poche à douille.

Disposer du papier sulfurisé sur un plateau qui rentre au réfrigérateur.

Ouvrir largement la poche à douille (1 à 2 cm) et former de longs boudins sur le papier sulfurisé.

Laisser durcir au réfrigérateur.



#### PRALINES CARRÉES, RECTANGULAIRES

Verser la fourrage (1 cm d'épaisseur environ) sur un papier sulfurisé posé dans un plat qui rentre au réfrigérateur.

Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur.

Découper le fourrage durci en carrés ou en rectangles de 1 à 2 cm de large.

## B. ENROBER

Plonger entièrement une forme dans le chocolat tempéré à l'aide d'une fourchette. Sortir la forme bien enrobée de chocolat avec la fourchette. Tapoter la fourchette à la surface du chocolat pour que l'excédent de chocolat s'écoule. Racler le dos de la fourchette contre le bord de la cuve pour stopper l'écoulement du chocolat. Disposer la praline enrobée sur du papier sulfurisé ou transfert.

## 3. DÉCORER

### Pralines rectangulaires et carrées

Déposer délicatement la praline enrobée de chocolat sur une feuille de papier sulfurisé ou de papier transfert. Avant que la robe de chocolat ne se solidifie, saupoudrer la praline d'un topping en favorisant les couleurs naturelles : pistaches vertes concassées, noix de coco râpée, gruë de cacao, raisins secs, cranberries sechées, etc.





## Truffles rondes et allongées

Déposer la truffe enrobée de chocolat dans une assiette de topping : fruits secs concassés ou en poudre, noix de coco râpée, poudre de cacao, grué de cacao, etc. Déposer la praline sur du papier sulfurisé à l'aide d'une fourchette et laisser refroidir. Pour recouvrir entièrement la praline de topping, rouler délicatement la praline enrobée dans l'assiette.

# GANACHES, PRALINÉS & CIE





*\* La sélection de Laurent Gerbaud : un chocolat noir à 70-75 % de cacao avec une origine indiquée.*

## GANACHE AU CHOCOLAT NOIR

 00:15

**Difficulté**



### Ingrédients

175 g de chocolat noir\*

20 g de chocolat au lait

125 ml de crème fraîche (40 % de matière grasse)

2 c.à.s. de miel

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou prélever du chocolat tempéré de la tempéreuse dans un bol.

Chauffer la crème fraîche dans une casserole jusqu'à ébullition. Couper le feu et incorporer le miel dans la crème fraîche chaude et mélanger jusqu'à dissolution complète.

Verser 1/3 de cette préparation sur le chocolat. Avec une cuillère en bois ou en plastique, tourner en restant bien au centre du récipient afin de créer un noyau. Ajouter un autre 1/3, et ramener peu à peu le chocolat liquide des bords vers le centre. Rajouter le dernier 1/3 et continuer à tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et brillante.

Passer le tout au mixeur afin de parfaire l'émulsion.

### **Pralines moulées**

Mettre la ganache au réfrigérateur. Quand elle est tiède, presque froide, verser la ganache dans une poche à douille et fourrer les coques (p. 55).

### **Pralines enrobées**

Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur selon le modelage choisi (p. 61) et enrober les pralines.



\* **VARIANTES** / **Café** : Ajouter 35 g d'extrait de café soluble à la crème fraîche et tourner jusqu'à dissolution complète. / **Vanille** : Infuser un gousse de vanille coupée en deux dans la crème fraîche. / **Cannelle**: Ajouter 1/2 c.à.c. de cannelle à la crème fraîche et tourner jusqu'à dissolution complète.

## GANACHE CHOCOLAT AU LAIT

 00:15

**Difficulté**



### Ingrédients

175 g de chocolat au lait

45 g de chocolat noir

125 ml de crème fraîche (40% de matière grasse)

2 c.à.s. de miel

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou prélever du chocolat tempéré de la tempéreuse dans un bol.

Chauffer la crème fraîche dans une casserole jusqu'à ébullition. Incorporer le miel dans la crème fraîche chaude et mélanger jusqu'à dissolution complète\*.

Verser 1/3 de cette préparation sur le chocolat. Avec une cuillère en bois ou en plastique, tourner en restant bien au centre du récipient afin de créer un noyau. Ajouter un autre 1/3, et ramener peu à peu le chocolat liquide des bords vers le centre. Rajouter le dernier 1/3 et continuer à tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et brillante.

Passer le tout au mixeur afin de parfaire l'émulsion.

### **Pralines moulées**

Mettre la ganache au réfrigérateur. Quand elle est tiède, presque froide, verser la ganache dans une poche à douille et fourrer les coques (p. 55).

### **Pralines enrobées**

Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur selon le modelage choisi (p. 61) et enrober les pralines



## GANACHE CHOCOLAT BLANC À LA NOIX DE COCO

 00:15

**Difficulté**



### Ingrédients

200 g de chocolat blanc

125 ml de crème de noix de coco

Fondre le chocolat blanc au bain-marie ou prélever du chocolat tempéré dans la tempéreuse dans un récipient.

Dans une casserole, porter la crème de coco à ébullition.

Verser 1/3 de cette préparation sur le chocolat. Avec une cuillère en bois ou en plastique, tourner en restant bien au centre du récipient afin de créer un noyau. Ajouter un autre 1/3, et ramener peu à peu le chocolat liquide des bords vers le centre. Rajouter le dernier 1/3 et continuer à tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et brillante.

Passer le tout au mixeur afin de parfaire l'émulsion.

### Pralines moulées

Mettre la ganache au réfrigérateur. Quand elle est tiède, presque froide, verser la ganache dans une poche à douille et fourrer les coques (p. 55).

### Pralines enrobées

Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur selon le modelage choisi (p. 61) et enrober les pralines. Pour un topping coco, rouler les pralines enrobées de chocolat fondu dans une assiette de noix de coco râpées.



## PRALINÉ DE CACAHUÈTE

 00:15

**Difficulté**



### Ingrédients

125 g de chocolat noir

50 g chocolat au lait

175 g de beurre de cacahuète sans sucre

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou prélever du chocolat tempéré dans la tempérreuse.

Tiédir le beurre de cacahuète dans une casserole ou au four à micro-ondes.

Verser le chocolat fondu sur le beurre de cacahuète chaud. Mélanger vivement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Passer le tout au mixeur afin de parfaire l'émulsion.

**Pralines  
moulées**

Mettre le praliné au réfrigérateur. Quand il est tiède, presque froid, verser le praliné dans une poche à douille et fourrer les coques (p. 55).

**Pralines  
enrobées**

Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur selon le modelage choisi (p. 61) et enrober les pralines.

**VARIANTE /** Inverser les proportions lait et noir.



**PÂTE À TARTINER FAMILIALE** / Ajouter à la préparation 100 g de beurre (nature ou salé) et repasser au mixeur jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

## LE PRALINÉ GERBAUD

 00:15

**Difficulté**



**Ustensile**

Un power  
blender

### Ingrédients

400 g de noisettes décortiquées sans peau,  
grillées ou non

50 g de noix de cajou grillées salées

75 g de chocolat noir en morceaux

75 g de chocolat au lait en morceaux

35 g de sucre de canne en poudre

Verser les noisettes dans le mixeur et mixer par petites quantités jusqu'à obtenir une pâte plus ou moins liquide. Ajouter progressivement les noix de cajou et continuer à mixer.

Quand la préparation commence à chauffer, ajouter petit à petit les morceaux de chocolat. Ils vont fondre et se diluer complètement.

Verser la pâte dans un récipient et ajouter le sucre de canne en poudre. Mélanger la préparation avec un fouet afin de bien y répartir le sucre. Ceci permet de diminuer la quantité de sucre de la recette et d'avoir un croquant supplémentaire.

### VOILÀ, C'EST PRÊT !

**Pralines  
moulées**

Mettre le praliné au réfrigérateur. Quand il est tiède, presque froid, verser le praliné dans une poche à douille et fourrer les coques (p. 55).

**Pralines  
enrobées**

Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur selon le modelage choisi (p. 61) et enrober les pralines.

## CHOCOLAT NOIR EARL GREY & CITRON VERT

 00:15

 Repos

**Difficulté**



### Ingrédients

10 g de thé Earl Grey dans un filtre à thé

125 ml de crème fraîche (40 % de matière grasse)

2 c.à.s de sucre de citron vert \*

20 g de chocolat au lait

175 g de chocolat noir \*\*

Fondre le chocolat noir au bain-marie, ou prélever du chocolat tempéré de votre tempéreuse.

Dans une casserole, porter la crème fraîche à ébullition. Couper le feu, infuser le thé 10 minutes. Incorporer le miel dans la crème fraîche chaude aromatisée et mélanger jusqu'à dissolution complète.

Verser 1/3 de cette préparation sur le chocolat. Avec une cuillère en bois ou en plastique, tourner en restant bien au centre du récipient afin de créer un noyau. Ajouter un autre 1/3, et ramener peu à peu le chocolat liquide des bords vers le centre. Rajouter le dernier 1/3 et continuer à tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et brillante.

Passer le tout au mixeur afin de parfaire l'émulsion.

Ajouter le sucre aromatisé au citron vert à la préparation et mélanger doucement.

*Le sucre  
donne du  
croquant à la  
ganache.*



\* **SUCRE DE CITRON VERT** / Râper le zeste d'un citron vert non traité et le mélanger à son jus. Verser le tout sur 2 c.à.s. de sucre de canne cristallisé et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Étaler la préparation sur une feuille de papier sulfurisé et laisser reposer une nuit pour que le sucre sèche. Le lendemain, séparer soigneusement les cristaux aromatisés avec une fourchette afin de pouvoir les diluer dans la masse sans faire de grumeaux.

\*\* La sélection de Laurent Gerbaud : un chocolat noir à 70 – 75 % aux notes fruitées (origine Amérique du Sud, Madagascar).



A l'origine, les mendiants désignaient les fruits secs qui étaient donnés aux moines des ordres des Mendiants : les figes, les raisins de Malaga, les amandes et les avelines (sortes de noisettes aplaties de la ville italienne d'Avellino, en Campanie). De nos jours, les quatre mendiants sont figes, amandes, noisettes et raisin sec. Libre à vous d'y mettre tout ce que vous voulez !

## MENDIANTS DE CHOCOLAT

 00:15

**Difficulté**



### Ingrédients

Chocolat tempéré  
Fruits secs au choix

### Ustensiles

Poche à douille  
Feuille de papier sulfurisé

Étaler une feuille de papier sulfurisé sur une planche

Verser le chocolat encore tiède dans une poche à douille.

Ouvrir la poche à douille et former de petits ronds de chocolat sur le papier sulfurisé.

Une fois la feuille remplie, tapoter légèrement pour lisser la surface des ronds de chocolat.

Déposer délicatement les fruits secs sur les ronds de chocolat et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

**VOILÀ, C'EST PRÊT !**



**BONUS**

### **Que faire avec le chocolat restant dans la cuve ?**

Des mendiants ! Retrouvez la recette p. 79.

### **Que faire avec le fourrage restant dans la poche à douille ?** Des truffes allongées ou carrée !

Retrouvez la technique p. 62.

### **Comment nettoyer le moule en polycarbonate ?**

Pour un nettoyage à la main, ne jamais utiliser une éponge à récurer. Celle-ci risquerait de griffer les cavités du moule. Rincer de préférence le moule à l'eau très chaude ou placer le au lave-vaisselle. Ensuite, passer un coton ou de l'ouate dans chacune des cavités pour retirer toute trace d'humidité et de calcaire.

### **Mouler le chocolat en toute facilité**

Utiliser le moule en polycarbonate à température ambiante. Un moule trop froid fera figer le chocolat trop vite, avec pour résultat des coquilles trop épaisses.

### **Une soudure parfaite**

Quand le fourrage a durci et que la praline est prête à être refermée, réchauffer le moule et le bord de la coquille. Pour cela, chauffer rapidement le moule avec un sèche-cheveux ou de décapeur thermique (10 cm au dessus). Verser le chocolat tempéré, tapoter et racler directement. La soudure entre la coquille et la fermeture sera invisible !

### **Le fourrage est devenu solide dans la poche à douille. Impossible de le faire sortir !**

Mettre la poche à douille dans un bol. Chauffer 15 secondes au four à micro-onde. Répéter l'opération jusqu'à ce que le fourrage redevienne liquide.

### **Impossible de démouler les pralines !**

Le chocolat a-t-il été bien tempéré selon les températures indiquées dans la table de tempérage ?

S'il est impossible de démouler les pralines après plusieurs heures au réfrigérateur, c'est qu'elles ne se démouleront jamais. Pour retirer le chocolat du moule, faire tremper le moule dans de l'eau très chaude. Une fois le chocolat devenu mou, retirer le gros avec les doigts (attention: pas d'ustensile de cuisine, ni de couvert, ceux-ci risqueraient de griffer le moule). Ensuite, mettre le moule au lave-vaisselle.

### **Malgré un tempérage réussi, j'observe de fines traces blanches sur les pralines...**

Le moule en polycarbonate a-t-il été bien séché avant utilisation? Le chocolat ne tolère aucune trace d'eau. Pour éviter tout problème, passer un coton ou de l'ouate dans chacune des cavités.