



Gourmet
Made easy

RECUEIL DE RECETTES







Contenu

Recettes de Confiserie

Macarons au Chocolat	8
Bonbon de Saint-Valentin	12
Truffles au Chocolat au Lait	16
Barres et Bâtonnets de Chocolat Blanc	20

Recettes de Boulangerie

Biscuits au Chocolat et à la Framboise	26
Pain Suisse	30
Gâteau aux Carottes et Chocolat	34
Pain au Chocolat	38
Madeleine	42
Flan au Chocolat	44

Recettes de Pâtisserie

Entremets au Café & Caramel	50
Tartelette au Chocolat	54
Friands au Chocolat Pur	58
Gâteau Saint-Honoré	62
Biscuit Sacher au Chocolat	68
Gâteau à la Mousse au Chocolat	72
Forêt-Noire	76
Entremets à l'Abricot et au Chocolat Blanc	82
Roulé au Chocolat	88

Index des Produits	92
--------------------	----

Index des Chefs	94
-----------------	----



À propos de Gourmet *Made easy*

Découvrez les secrets de la création de desserts irrésistibles et élégants en toute simplicité. Veliche™ Gourmet est heureux de partager notre recueil de recettes, Gourmet Made Easy, présentant des recettes faciles mais gourmandes de cinq grands chefs : Peter Rimmelzwaal, Joeri Vandekerkhove, Piet de Vos, Roel Wagenaar, et Willem Verlooy.

Nous sommes convaincus que tout chef, quel que soit son niveau d'expérience, peut tirer avantage de ces conseils et techniques d'experts.

Chaque recette de ce recueil a été concoctée par l'un de nos grands chefs, illustrant les possibilités de trouver sans effort l'équilibre entre enchantement et facilité. Sacrifier l'un au profit de l'autre ne sera plus jamais nécessaire !

Nous sommes ravis de vous aider à enchanter vos clients et à promouvoir vos activités grâce à ces desserts sophistiqués et pourtant simples, créés à l'aide de nos produits Veliche Gourmet.



Que vous soyez un professionnel chevronné ou débutant,
ces recettes vous aideront à élever vos créations au niveau
supérieur et à impressionner sans cesse vos clients.



Recettes de *Confiserie*



PRODUITS VELICHE UTILISÉS

RECETTE DE CONFISERIE

Macarons au Chocolat

PAR LE CHEF PETER REMMELZWAAL

Recette pour 35 macarons,
2 plaques de cuisson de 60x40 cm

Cette recette se compose de 2 éléments :

01
Macarons

02
Ganache au
Chocolat Tentation



01 Macarons



4 g

de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche



275 g

de sucre



90 g

d'eau



275 g

de sucre glace



275 g

Farine/poudre d'amande (extra fine)



100 g

de blancs d'œufs



2 g

de colorant alimentaire brun

MÉTHODE

- 01 Mélangez** le sucre glace avec la farine d'amande et la poudre de cacao. Ajoutez le colorant alimentaire brun à 100 g de blancs d'œufs et mélanger brièvement à l'aide d'un mixeur manuel. Mélangez la farine d'amande avec le blanc d'œuf jusqu'à l'obtention d'une pâte d'amande épaisse. Recouvrez de film plastique.
- 02 Ajoutez** le sucre à l'eau et faites bouillir jusqu'à atteindre 118°C.
- 03** Pendant ce temps, **battez** les blancs d'œufs en neige (à l'aide d'un robot de cuisine et d'un fouet) jusqu'à l'apparition de pics mousseux et souples.
- 04** Ajoutez délicatement le sucre bouilli (sirop) à la meringue et **battez** le mélange jusqu'à ce que la meringue soit ferme.
- 05** En trois parties, **mélangez** la meringue au mélange à base d'amande et **incorporez** à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'il devienne bien lisse et fluide.
- 06** Utilisez une poche à douille avec un embout de 12 mm et **façonnez** les macarons (4 cm) sur la plaque de cuisson recouverte d'un tapis en silicone.
- 07** Laissez « sécher » les macarons avant de les cuire (environ 30 min.).
- 08 Faites cuire** les macarons à 150°C pendant environ 20 minutes.

Conseil

Utilisez des fèves de cacao pour décorer et ajouter du croquant.



02 Ganache au chocolat Tentation



300 g

de chocolat noir
Tentation 64 %,
Veliche



360 g

de crème 35 %



50 g

de trimoline (sucre
inverti)



25 g

de beurre

MÉTHODE

01 Faites bouillir la crème et ajoutez la trimoline après avoir chauffé.

02 Versez la crème (en trois parties) sur le chocolat noir et **mélangez** jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dissous.

03 Ajoutez le beurre ramolli (à température ambiante) et mélangez la ganache à l'aide d'un mixeur manuel jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

04 Répartissez la ganache dans un bol et recouvrez de film plastique. Conservez à température ambiante pendant environ 12 heures avant de l'utiliser.





RECETTE DE CONFISERIE

Bonbon de Saint-Valentin

PAR LE CHEF PETER REMMELZWAAL

Recette pour un cadre à
bonbons (30x30 cm) de 1 cm
d'épaisseur

**Cette recette se compose
de 2 éléments :**

01

Praliné
Croustillant

02

Ganache au
chocolat



01 Praliné Croustillant



140 g

de chocolat noir
Tentation 64 %, Veliche



200 g

de praliné à la
noisette 65 %, Veliche



25 g

de beurre de
cacao, Veliche



35 g

de Crispy
Crunchies, Veliche



200 g

de pâte d'amande
100 %



40 g

de riz soufflé fin

MÉTHODE

- 01 **Faites fondre** le beurre de cacao et ajoutez-le au chocolat fondu. **Laissez tempérer** le chocolat.
- 02 **Mélangez** le chocolat avec le praliné à la noisette et aux amandes.
- 03 Ajoutez les crispies et **mélangez** avec le chocolat.
- 04 **Répartissez** le praliné dans le cadre à bonbons, sur 2-3 mm d'épaisseur et laissez cristalliser jusqu'à ce qu'il devienne ferme.

Conseil

Si vous souhaitez ajouter un peu plus de saveur framboise, vous pouvez ajouter 15 g de poudre de framboise au praliné croustillant.



02 Ganache au chocolat



350 g

de chocolat noir
Emotion 58 %,
Veliche



30 g

de beurre de
cacao, Veliche



170 g

de crème 35 %



100 g

de purée de
framboise 100 %



60 g

de glucose



65 g

de beurre

MÉTHODE

- 01** **Faites bouillir** la crème et ajoutez la purée de framboise et le glucose après avoir chauffé. **Mélangez** bien à l'aide d'un fouet.
- 02** **Versez** la crème sur les gouttes de chocolat noir et de beurre de cacao, puis mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dissous.
- 03** Ajoutez le beurre ramolli (à température ambiante) et utilisez un mixeur manuel pour **mélanger** jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse.
- 04** **Répartissez** la ganache sur la couche croustillante (cadre à bonbons). Conservez à température ambiante pendant environ 12 heures avant de découper.
- 05** **Enlevez** le cadre, **retournez** la ganache et **répartissez** une fine couche de chocolat noir tempéré sur le dessus. Ensuite, retournez à nouveau pour préparer la découpe.
- 06** **Coupez** la ganache en cubes de 3x3 cm.
- 07** Utilisez du chocolat Emotion 64 % tempéré pour **tremper et enrober** les bonbons.



Smet
Timbres Love
(réf. BL5722622)

Leman
Pétales de roses
cristallisées
(réf. 51087)



RECETTE DE CONFISERIE

Truffes au Chocolat au Lait

PAR LE CHEF PETER REMMELZWAAL

Recette pour environ 35 truffes

**Cette recette se
compose de 3 éléments :**

01

Praliné
Croustillant
à l'orange

02

Coques de
truffes au
chocolat
au lait

03

Enrobage au
caramel salé



01 Praliné Croustillant à l'orange



90 g
de chocolat
au lait Intense
35 %, Veliche



200 g
de praliné à la
noisette 65 %,
Veliche



25 g
de beurre
de cacao,
Veliche



35 g
de Crispy
Crunchies,
Veliche



1 g
de sel



2 g
de zeste
d'orange

02 Coques de truffes au chocolat au lait



Truffes au chocolat
au lait, Smet

MÉTHODE

01

Faites fondre le beurre de cacao et ajoutez-le au chocolat fondu.

02

Mélangez le chocolat avec le praliné à la noisette, le sel et les zestes d'orange.

03

Écrasez très finement les Crispy Crunchies et mélangez-les au chocolat.

04

Laissez tempérer le praliné.

MÉTHODE

01

Utilisez une poche à douille pour **garnir** les coques de truffes Smet avec le praliné croustillant à l'orange.

02

Lorsque le praliné croustillant est cristallisé, **refermez** la truffe à l'aide d'une petite goutte de chocolat au lait tempéré.



03 Enrobage au caramel salé



de chocolat au
lait Intense 35 %,
Veliche



50 %
de copeaux
de caramel
salé, Leman
Decorations



50 %
de mélange
de céréales
croustillantes, Leman
Decorations

MÉTHODE

- 01 Roulez** les truffes (à la main) en les recouvrant d'une fine couche de chocolat au lait.
- 02** Après cristallisation, **roulez-les** à nouveau (deuxième couche) dans le chocolat au lait, puis **recouvrez-les** de copeaux de caramel salé ou du mélange de céréales croustillantes.
- 03 Secouez** délicatement le bol pour recouvrir l'entièreté de la truffe de copeaux ou de céréales.



Smet

Truffes au
chocolat au lait
(réf. 7134)

Leman

Copeaux de caramel salé (réf. 57443) et mélange de céréales croustillant (réf. 57453)

Conseil

Pour éviter que les céréales ne ramollissent, il est préférable de les recouvrir d'une nouvelle couche de chocolat. Veillez à ce que cette troisième couche de chocolat au lait soit très fine (vous pouvez ajouter du beurre de cacao au chocolat au lait).





Conseil

Ajoutez une touche
brillante en les
brossant d'un peu
de poudre dorée.

RECETTE DE CONFISERIE

Barres et Bâtonnets de Chocolat Blanc

PAR LE CHEF PETER REMMELZWAAL

**Cette recette vous permet
de créer deux types de
friandises :**

01

Barres de
ganache
à la
framboise

02

Bâtonnets de
chocolat blanc
aux pétales de
roses et cubes
de gelées



01 A Barres de ganache à la framboise

Recette pour environ 25 barres de chocolat



250 g

de chocolat blanc
Obsession 30 %, Veliche



40 g

de beurre de cacao, Veliche



110 g

de purée de framboise 100 %



68 g

de glucose



35 g

de beurre



10 g

de poudre d'hibiscus ou de framboise (facultatif)

01 B Chocolat Blanc pour moulage



1 000 g

de chocolat blanc Obsession 30 %, Veliche



30 g

de beurre de cacao, Veliche



1

gousse de vanille

MÉTHODE

- 01 Faites chauffer** la purée de framboises avec le glucose jusqu'à 45°C. **Mélangez** bien à l'aide d'un fouet.
- 02 Faites fondre** le chocolat blanc et le beurre de cacao (40°C) et **mélangez** à la poudre d'hibiscus ou de framboise. **Versez** la purée de framboises (en trois parties) sur le chocolat blanc. **Mélangez** jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dissous et lisse.
- 03 Ajoutez** le beurre ramolli (à température ambiante) et utilisez un mixeur manuel pour **mélanger** jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse.

- 04 Utilisez** la ganache directement (à 30°C) dans le moule à barres, recouverte de chocolat blanc.
- 05 Refermez** le moule avec du chocolat blanc. Pour ajouter un élément décoratif supplémentaire, **utilisez** une feuille de transfert.

Conseil

Pour donner une touche de saveur supplémentaire et couvrir la douceur du chocolat blanc, vous pouvez utiliser des épices telles que le poivre rose qui se marie très bien avec la framboise et le chocolat blanc.



MÉTHODE

- 01** Pour ajouter une touche spéciale, vous pouvez **faire** une infusion de vanille avec du beurre de cacao. **Utilisez** une gousse de vanille et 30 g de beurre de cacao fondu. **Grattez** les graines de la gousse de vanille et **coupez** la gousse de vanille en petits morceaux.
- 02 Mettez-les dans** le beurre de cacao fondu et laissez infuser pendant une nuit dans une boîte chauffante.
- 03 Passez au chinois** l'infusion de vanille et **mélangez** à 1 kg de chocolat blanc fondu
- 04 Laissez tempérer** le chocolat et **utilisez-le**.

02 Bâtonnets de chocolat blanc aux pétales de roses et cubes de gelées



500 g
de chocolat blanc
Obsession 30 %,
Veliche



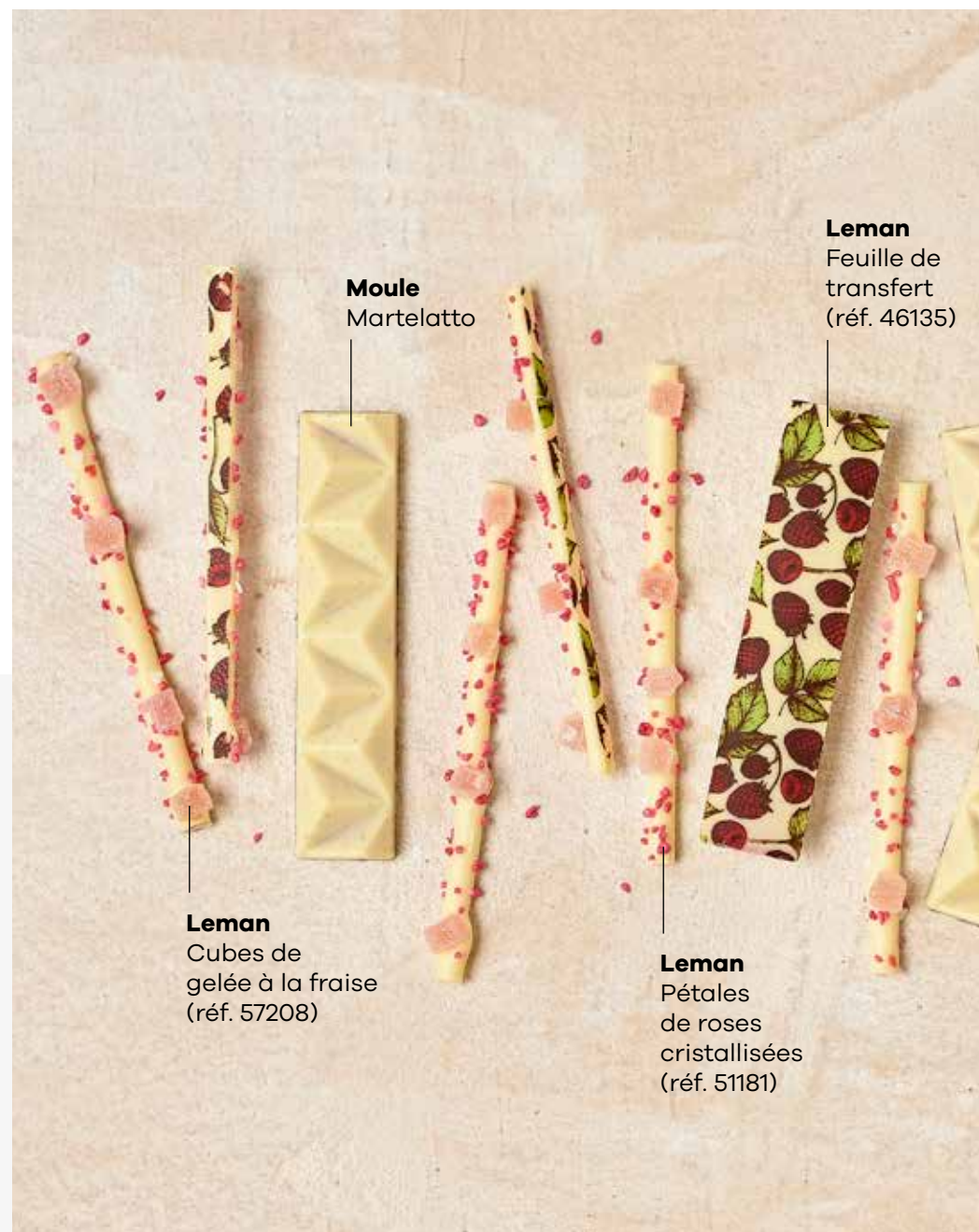
Pétales de roses
cristallisées,
Leman
Decorations



Cubes de gelée à
la fraise, Leman
Decorations

MÉTHODE

- 01 **Laissez tempérer** le chocolat blanc Obsession 30 %.
- 02 **Utilisez** une râpe à trous carrés et répartissez le chocolat sur la feuille de transfert.
- 03 **Saupoudrez** de morceaux de cubes de gelée et de pétales de roses cristallisées.
- 04 Lorsque le chocolat est presque cristallisé, **découpez** des bâtonnets de 12 cm de long.
- 05 Après cristallisation totale, **enlevez** les bâtonnets des feuilles de transfert.







Recettes de *Boulangerie*



PRODUITS VELICHE UTILISÉS

RECETTE DE BOULANGERIE

Biscuits au Chocolat et à la Framboise

PAR JOERI VANDEKERKHOVE

Recette pour environ 20 portions
(35 g/pc)

**Cette recette se compose
de 3 éléments :**

01

Biscuits
aux
pépites de
chocolat

02

Ganache au
chocolat noir D.R.
Congo 65 %

03

Gelée à la
framboise



01 Biscuits aux pépites de chocolat



190 g

Chocolat noir
Signature
Origins D.R.
Congo 65 %,
Veliche



17 g

de poudre de
cacao riche
en matières
grasses,
Veliche



113 g

de beurre



113 g

de cassonade
brune



83 g

de
cassonade
blonde



3 g

de fleur
de sel



122 g

de farine T55



2,5 g

de bicarbonate



51 g

d'œufs entiers

MÉTHODE

01 Mélangez le beurre avec la cassonade et la fleur de sel dans un robot de cuisine.

02 Ajoutez les œufs entiers et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit souple.

03 Ajoutez la farine, la poudre de cacao, le sel et le bicarbonate. Enfin, **ajoutez** le chocolat chaud (45°C) fondu et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte à biscuit.

04 Divisez la pâte en petites portions de 35 g/pc et façonnez de belles boules.

05 Placez-les sur des plaques de cuisson et conservez au réfrigérateur pendant 1 heure. **Préchauffez** le four à 175°C.

06 Faites cuire les biscuits pendant 8 minutes et laissez-les refroidir.



02 Ganache au chocolat noir



250 g

de chocolat noir
Signature Origins
D.R. Congo 65 %,
Veliche



250 g

de crème 35 %



90 g

de glucose



90 g

de sucre



90 g

de beurre

03 Gelée à la framboise



200 g

de purée de
framboise



10 g

de vinaigre de
fruits rouges



20 g

de dextrose



6 g

d'Emulbinder
New TEX

MÉTHODE

01

Faites chauffer la crème avec le sucre et le glucose.

02

Versez sur le chocolat noir et mélangez.

03

Laissez refroidir jusqu'à 40°C et mélangez le beurre à la ganache.

MÉTHODE

01

Mélangez le dextrose avec l'Emulbinder sec à la main.

02

Mélangez tous les ingrédients dans un blender.

03

Conservez pendant une nuit et **formez** de petits points à la poche à douille.





Touches de finition

Déposez quelques petits points de ganache au chocolat sur les biscuits à l'aide d'une poche à douille, faites de même avec la gelée de framboise en différentes tailles.

Déposez les framboises fraîches sur la ganache et décorez les biscuits avec les morceaux de brownie et de petites feuilles de cresson.



RECETTE DE BOULANGERIE

Pain *Suisse*

PAR ROEL WAGENAAR

Recette pour environ 50 portions

Cette recette se compose de 3 éléments :

01

Pâte à
croissant

02

Pâte à
croissant au
chocolat

03

Crème
Pâtissière au
chocolat

01 Pâte à croissant



2 000 g
de farine de
type 45



500 g
de lait



500 g
d'eau (20 % de
glace)



100 g
de levure fraîche



200 g
de sucre



40 g
de sel



200 g
de beurre



1 000 g
de beurre sec (82 %
de matières grasses)

02 Pâte à croissant au chocolat



140 g
de poudre de cacao
riche en matières
grasses, Veliche



500 g
de farine de
type 45



195 g
de lait



125 g
d'eau (20 % de
glace)



46 g
de levure fraîche



120 g
de sucre



10 g
de sel



120 g
de beurre



250 g
de beurre sec (82 % de
matières grasses)

MÉTHODE

- 01 Mélangez** la farine, le sel, le sucre, la levure fraîche, l'eau, le lait et le beurre dans le bol d'un mixeur électrique équipé d'un crochet à pâte (pour la pâte au chocolat, ajoutez également la poudre de cacao). **Pétrissez** à la vitesse 1 pendant environ 10 minutes, puis à la vitesse 2 pendant 4 minutes.
- 02** Laissez la pâte **lever** à température ambiante pendant 20 minutes.
- 03 Pliez** la pâte sur elle-même, recouvrez la surface directement avec du film alimentaire et mettez au congélateur pendant 1 heure pour arrêter la fermentation.
- 04 Mettez** au réfrigérateur pendant 12 heures (fermentation lente).
- 05** Le lendemain, **étalez** la pâte et placez le beurre sec au centre. Pliez les côtés de la pâte sur le beurre de façon à ce que la pâte le scelle comme une enveloppe. Refaites la même chose à double tour, laissez reposer pendant 30 minutes et terminez par un seul tour.
- 06 Reproduisez** les mêmes étapes pour la pâte au chocolat.

03 Crème Pâtissière au chocolat



50 g

de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche



1 500 g

de lait



3

gousses de vanille



300 g

de sucre



135 g

de fécule



225 g

de jaunes d'œufs



75 g

d'œufs



75 g

de beurre



750

gouttes de chocolat noir stables à la cuisson, Veliche

MÉTHODE

- 01 **Faites bouillir** le lait avec la vanille et la moitié du sucre (150 g).
- 02 Mélangez le reste du sucre avec la fécule et la poudre de cacao, puis **incorporez** les œufs et les jaunes d'œufs en fouettant.
- 03 **Tamisez** le lait chaud sur le mélange d'amidon et faites cuire pendant 2 minutes.

- 04 Enfin, incorporez le beurre, **versez** sur une plaque et recouvrez de film alimentaire.
- 05 Laissez refroidir, puis **ajoutez** les gouttes de chocolat noir stables à la cuisson.

MONTAGE

- 01 Coupez 0,4 cm sur les côtés de la pâte à croissant au chocolat et placez-la sur la pâte à croissant classique, les couches tournées vers la surface.
- 02 Abaissez la pâte à 3,25 mm d'épaisseur. Coupez la pâte à croissant sur 30 cm et étalez la crème pâtissière au chocolat sur le côté sans couche. Pliez les deux côtés vers le milieu de manière à ce que le côté en couches se trouve tout autour. Coupez la pâte de 15 cm en rectangles de 5 cm.
- 03 Transférez sur un tapis de cuisson et enfournez à 25°C pendant 2 heures.
- 04 Faites cuire à 160°C pendant environ 23 minutes. Badigeonnez immédiatement avec un peu d'eau sucrée et faites cuire à nouveau à la même température pendant 2 minutes, puis laissez refroidir sur des grilles.



Conseil

Étalez toujours la pâte en plaçant les lignes sur le dessus et à l'horizontale pour éviter que les lignes de beurre ne collent entre elles.



RECETTE DE BOULANGERIE

Gâteau aux Carottes et Chocolat

PAR PIET DE VOS

Recette pour 2 gâteaux

**Cette recette se
compose de 3 éléments :**

01

Gâteau aux carottes

02

Crème au chocolat à l'anis

03

Enrobage au chocolat

01 Gâteau aux carottes

											
225 g de cassonade blonde	110 g d'œufs	225 g d'huile de tournesol	225 g de farine	3 g de bicarbonate de sodium	0,2 g de levure chimique	1,5 g de cannelle	1,7 g de sel	225 g de carottes râpées	60 g de noix concassées (noix / noix de pécan / noisettes)	15 g de graines de citrouille	Plateau de chunks au chocolat, Veliche

MÉTHODE

- 01 Mélangez** la cassonade, l'œuf et l'huile.
- 02 Tamisez** la farine, le bicarbonate de sodium, la levure chimique et la cannelle. **Mélangez** brièvement avec le mélange à base de cassonade, d'œuf et d'huile.
- 03** Enfin, **ajoutez** les noix, les graines et les chunks.
- 04 Étalez** la pâte dans un moule à gâteau beurré et fariné. Utilisez un moule à gâteau avec un tube ou creusez un trou dans le gâteau à l'aide d'un vide-pomme.
- 05 Faites cuire** à 170°C pendant ± 40 min.



02 Crème au chocolat à l'anis



480 g
de chocolat
au lait Intense
35 %, Veliche



500 g
de crème



380 g
de lait



17 g
d'agar-agar



75 g
de sucre



Facultatif
Écrasez 2 anis
étoilés et faites-
les tremper
dans du lait.

03 Enrobage au chocolat



400 g
de chocolat noir
Sensation 72 %, Veliche
(utilisez Essentiel 54 %
pour un enrobage plus
épais)



400 g
de beurre de
cacao, Veliche



250 g
de noix hachées
(choisissez
parmi celles
utilisées dans le
gâteau)

MÉTHODE

01

Mélangez le sucre
et l'agar-agar puis
ajoutez à la crème
et au lait (avec l'anis
étoilé).

02

Faites chauffer
à plus de 85°C.

03

Passez au chinois
pour enlever l'anis
étoilé.

05

Laissez prendre
au réfrigérateur.

04

À présent, **versez**
la crème sur le
chocolat.

MÉTHODE

01

Faites fondre le
beurre de cacao
avec le chocolat.

02

Une fois le
mélange fondu,
ajoutez les noix
hachées grillées.

MONTAGE

- 01 **Remplissez** l'intérieur du gâteau avec la ganache et trempez le dessus dans la ganache.
- 02 Placez brièvement le gâteau au congélateur et enfin, **trempez-le** dans l'enrobage au chocolat.

Leman
Feuille de transfert
(réf. 46189)



RECETTE DE BOULANGERIE

Pain au *Chocolat*

PAR ROEL WAGENAAR

Recette pour environ 50 portions



Cette recette se compose de 3 éléments :

01

Pâte à
croissant

02

Pâte à
croissant au
chocolat

03

Pâte à tartiner
au caramel

01 Pâte à croissant



2 000 g
de farine de
type 45



500 g
de lait



500 g
d'eau (20 % de
glace)



100 g
de levure fraîche



200 g
de sucre



40 g
de sel



200 g
de beurre



1 000 g
de beurre sec (82 %
de matières grasses)

02 Pâte à croissant au chocolat



140 g
de poudre de cacao
riche en matières
grasses, Veliche



500 g
de farine de
type 45



195 g
de lait



125 g
d'eau (20 % de
glace)



46 g
de levure fraîche



10 g
de sel



120 g
de beurre



120 g
de sucre



250 g
de beurre
sec (82 %
de matières
grasses)



2
bâtons de chocolat
noir 8 cm, Veliche
pour chaque rouleau

MÉTHODE

- 01 Mélangez** la farine, le sel, le sucre, la levure fraîche, l'eau, le lait et le beurre dans le bol d'un mixeur électrique équipé d'un crochet à pâte (pour la pâte au chocolat, ajoutez également la poudre de cacao).
- 02 Pétrissez** à la vitesse 1 pendant environ 10 minutes, puis à la vitesse 2 pendant 4 minutes. Laissez la pâte lever à température ambiante pendant 20 minutes.
- 03 Pliez** la pâte sur elle-même, **recouvrez** la surface directement avec du film alimentaire et **mettez au congélateur** pendant 1 heure pour arrêter la fermentation.
- 04 Mettez** au réfrigérateur pendant 12 heures (fermentation lente).
- 05** Le lendemain, **étalez la pâte** et placez le beurre sec au centre. Pliez les côtés de la pâte sur le beurre de façon à ce que la pâte le scelle comme une enveloppe. Refaites la même chose à double tour, laissez reposer pendant 30 minutes et terminez par un seul tour. Faites de même pour la pâte au chocolat.
- 06 Coupez** 0,5 cm sur les côtés de la pâte à croissant au chocolat et placez-la sur la pâte à croissant classique, les couches tournées vers la surface. **Abaissez la pâte** à 4,5 mm d'épaisseur et étalez-la en un rectangle de 60x40 cm.
- 07 Roulez-la avec** des bâtons de chocolat noir Veliche et mettez au congélateur pendant 30 minutes, puis coupez-la en morceaux de 3,5 cm de large.
- 08 Disposez** sur un tapis de cuisson et enfournez à 25°C pendant 2 heures. **Faites cuire** pendant 23 minutes à 160°C et laissez refroidir sur des grilles.

03 Pâte à tartiner au caramel



480 g
de sucre
semoule



1
gousse de
vanille



480 g
de crème
35 %



300 g
de beurre sec
82 %

MÉTHODE

- 01** Dans une casserole, **faites caraméliser** le sucre, puis **ajoutez** la crème bouillante préalablement infusée avec les graines et gousses de vanille.
- 02** **Faites cuire** à nouveau à 108°C, **versez ensuite** le beurre et **mélangez** à l'aide d'un mixeur manuel.
- 03** **Laissez refroidir** dans un récipient en plastique hermétique et **conservez** à 16°C pendant une nuit pour une cristallisation parfaite.

MONTAGE

- 01** **Sortez** le croissant au chocolat refroidi et **disposez-y** un peu de crémeux au chocolat à l'aide d'une poche à douille (de la recette du biscuit Sacher), **déposez** quelques gouttes Veliche Emotion 58 % sur le dessus. **Saupoudrez** un peu de sucre en poudre par-dessus.
- 02** **Décorez** avec le caramel et quelques Roulettes Smet 1045.



Conseil

Avant de découper la pâte à croissant au chocolat, étalez-la davantage pour obtenir des lignes plus fines et plus rapprochées sur l'extérieur de votre rouleau.





RECETTE DE BOULANGERIE

Madeleine

PAR WILLEM VERLOOY

Recette pour environ 75 portions

**Cette recette se
compose de 1 élément :**

01

Pâte à madeleine



01 Pâte à madeleine



50 g

de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche



150 g

d'œufs entiers



70 g

de lait



80 g

de sucre



50 g

de sucre brun



30 g

de sucre inversé ou de miel



4 g

de sel



6 g

de zeste de citron vert



150 g

de farine tous usages



7 g

de levure chimique



200 g

de beurre



100 g

de chunks au chocolat au lait, Veliche

MÉTHODE

- 01** **Faites fondre** le beurre jusqu'à 50°C.
- 02** **Tamisez** les ingrédients secs.
- 03** **Mélangez** les œufs entiers, le lait, les sucres et le sel. **Ajoutez** la farine tamisée et le beurre fondu.

- 04** **Incorporez** les chunks au chocolat au lait et **faites cuire** dans un moule à madeleines à 210°C.
- 05** Laissez **refroidir** avant de décorer.



Leman
Mini perles
croustillantes
(réf. 57406)

Veliche
chocolat noir
Essentiel 54 %,

RECETTE DE BOULANGERIE

Flan au Chocolat

PAR ROEL WAGENAAR

Recette pour environ 30 portions

**Cette recette se
compose de 3 éléments :**

01

Pâte à
croissant
au chocolat

02

Dip
Chocolat-
noisette

03

Préparation
de flan au
chocolat



01 Pâte à croissant au chocolat



140 g

de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche



500 g

de farine de type 45



195 g

de lait



125 g

d'eau (20 % de glace)



46 g

de levure fraîche



120 g

de sucre



10 g

de sel



120 g

de beurre



250 g

de beurre sec (82 % de matières grasses)

02 Dip Chocolat-noisette



700 g

de chocolat noir Tentation 64 %, Veliche



200 g

d'huile de pépins de raisin



100 g

de brésilienne, Smet

MÉTHODE

01 Mélangez la farine, le sel, le sucre, la levure fraîche, l'eau, le lait, la poudre de cacao et le beurre dans le bol d'un mixeur électrique équipé d'un crochet à pâte.

02 Pétrissez à la vitesse 1 pendant environ 10 minutes, puis à la vitesse 2 pendant 4 minutes.

03 Laissez la pâte **lever** à température ambiante pendant 20 minutes. Pliez la pâte sur elle-même, recouvrez la surface directement avec du film alimentaire et mettez au congélateur pendant 1 heure pour arrêter la fermentation. Mettez au réfrigérateur pendant 12 heures (fermentation lente).

04 Le lendemain, **étalez** la pâte et placez le beurre sec au centre. **Pliez** les côtés de la pâte sur le beurre de façon à ce que la pâte le scelle comme une enveloppe. Refaites la même chose à double tour, **laissez reposer** pendant 30 minutes et terminez par un seul tour.

05 Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur et étalez-la sur le plan de travail. **Découpez-la** à l'aide d'un emporte-pièce rond de 13 cm de diamètre (ou de la taille de vos propres moules)

MÉTHODE

01 Faites fondre le chocolat et ajoutez l'huile de pépins de raisin.

02 Une fois le mélange réalisé, **ajoutez** la brésilienne.

03 Préparation de flan au chocolat



75 g

de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche



600 g

de lait entier



600 g

de crème 35 %



235 g

de sucre semoule



70 g

d'amidon de blé



40 g

de jaunes d'œufs



1

gousse de vanille fraîche

MÉTHODE

- 01 Dans un bol mélangeur, **mélangez** la fécule, le sucre en poudre, la poudre de cacao et les jaunes d'œufs jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune pâle.
- 02 Pendant ce temps, dans une casserole, portez le lait avec la crème et la gousse de vanille (fendue, grattée, avec les graines) **à ébullition**. Laissez infuser et versez sur le mélange de jaunes d'œufs à travers un chinois.
- 03 Portez à ébullition et **laissez cuire** encore une minute. **Laissez refroidir** la préparation, mettez-la dans une poche à douille Veliche et **incorporez-la** dans les formes.
- 04 **Disposez** sur un tapis de cuisson et enfournez à 25°C pendant 30 minutes. **Faites cuire** à 180°C pendant 20 minutes.



MONTAGE

Plongez le flan au chocolat refroidi dans le dip chocolat-noisette.





Recettes de *Pâtisserie*



PRODUITS VELICHE UTILISÉS

RECETTE DE PÂTISSERIE

Entrements au Café & Caramel

PAR JOERI VANDEKERKHOVE

**Cette recette se compose
de 5 éléments :**

01

Base de
feuilletine

02

Biscuit au
chocolat
sans farine

03

Crèmeux
au caramel
& café

04

Mousse au
chocolat
noir

05

Glaçage au
chocolat
noir



01 Base de feuilletine



150 g

de chocolat noir
Essentiel 54 %, Veliche



350 g

de praliné à la
noisette 65 %, Veliche



300 g

De pailleté
feuilletine

02 Biscuit au chocolat sans farine



26 g

de poudre de
cacao riche
en matières
grasses, Veliche



57 g

de poudre
d'amande



57 g

de sucre en
poudre



220 g

de blancs
d'œufs



120 g

de sucre



174 g

de jaunes
d'œufs

MÉTHODE

- 01 Faites fondre** le chocolat noir et **ajoutez** le praliné.
- 02 Ajoutez** la feuilletine au mélange.
- 03 Répartissez** dans des cercles de 18 cm et faites un beau fond plat.

- 01 Fouettez** le sucre avec le blanc d'œuf jusqu'à ce que vous obteniez un meringue bien souple.
- 02 Tamisez** la poudre d'amande, le sucre en poudre et la poudre de cacao ensemble et **mélangez** aux blancs d'œufs. Enfin, **incorporez** les jaunes d'œufs à la préparation.
- 03 Étalez** la préparation de biscuit sur une plaque de cuisson (650g/plaque) et **faites cuire** à 180°C pendant 12 minutes.
- 04 Découpez** 6 cercles de 14 cm de diamètre.



03 Crèmeux au caramel & café



MÉTHODE

- 01 Faites bouillir** la crème avec le café.
- 02 Réalisez** un caramel avec le sucre (70 g) et **versez** la crème chaude par-dessus.
- 03 Réalisez** une crème anglaise avec le caramel, les jaunes d'œufs et le sucre (84°C).
- 04** Enfin, **ajoutez** la masse de gélatine et **étalez** le crèmeux dans les cercles sur le biscuit au chocolat.
- 05 Recouvrez** le cercle d'une deuxième couche de biscuit sur le crèmeux pour finir l'intérieur et **conservez** au congélateur.

04 Mousse au chocolat noir



MÉTHODE

- 01 Réalisez** une ganache avec la crème 35 % (180 g) et le chocolat.
- 02 Faites bouillir** le sucre et l'eau à 119°C et **réalisez** une pâte à bombe avec les jaunes d'œufs et l'eau sucrée.
- 03 Fouettez** la crème 35 % (600 g) jusqu'à l'obtention d'une chantilly onctueuse.
- 04 Ajoutez** la ganache (45°C) à la préparation de pâte à bombe et enfin, **mélangez** avec la chantilly pour obtenir une mousse onctueuse.
- 05 Remplissez** le moule à tarte avec la mousse, enfoncez bien à l'intérieur et **recouvrez** le dessus du cercle avec la base de feuilletine. **Placez** au congélateur.

05 Glaçage au chocolat noir



125 g

de chocolat noir
Essentiel 54 %,
Veliche



75 g

d'eau



150 g

de sucre



150 g

de glucose



100 g

de lait
concentré sucré



75 g

de masse de
gélatine (1/5)

MÉTHODE

- 01** Dans une casserole, **faites cuire** ensemble l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Versez ensuite le lait concentré, la gélatine et le chocolat noir.
- 02** **Mélangez** à l'aide d'un mixeur manuel et **conservez** une nuit au réfrigérateur.
- 03** Le lendemain, **faites chauffer** le glaçage à 32°C et **recouvrez** l'entremets au chocolat de glaçage.
- 04** **Décorez** le gâteau de petits et gros morceaux de brisures de chocolat, caramel et fondant. **Ajoutez** un peu de café en poudre sur la décoration avant de la mettre sur le gâteau.



RECETTE DE PÂTISSERIE

Tartelette au Chocolat

PAR PIET DE VOS

Recette pour environ 15 tartelettes

**Cette recette se compose de
4 éléments :**

01
Pâte
Amande
Chocolat

02
Gelée de vinaigre
de mangue
et fruits de la
passion

03
Ganache
au chocolat
noir

04
Crème
Fouettée au
chocolat blanc

01 Pâte Amande Chocolat



20 g

de poudre de cacao
riche en matières
grasses, Veliche



200 g

de beurre



4 g

de sel



60 g

de poudre
d'amande



100 g

de sucre glace



85 g

d'œufs



380 g

de farine

02 Gelée de vinaigre de mangue, de fruits de la passion et morceaux d'abricot



100 g

de purée de mangue



80 g

de purée de
fruits de la
passion



50 g

d'eau sucrée



8 g

de vinaigre de
mangue



5 g

de jus de
citron



1

gousse de
vanille



50 g

d'abricots secs
hachés

MÉTHODE

01 **Rendez** le beurre **mou** et malléable.

02 **Mélangez** le beurre avec le sucre et le sel.

03 En 3 étapes, **incorporez** les œufs puis **incorporez** la farine, la poudre d'amande et la poudre de cacao.

MÉTHODE

01 **Hachez** l'abricot sec en petits morceaux, pas trop grossiers.

02 Ensuite, **faites bouillir** la purée de mangue et fruits de la passion et le vinaigre de mangue avec le sucre, la vanille et le citron, puis **versez** sur l'abricot sec.

03 **Versez** dans un sac sous vide et enfournez à 80°C pendant 4 heures.

03 Ganache au chocolat noir



270 g

de chocolat noir
Signature Origins
Usulután 65 %, Veliche



150 g

de crème



20 g

de trimoline



15 g

de beurre clarifié

04 Crème Fouettée au chocolat blanc



120 g

de chocolat
blanc Délice
29 %, Veliche



200 g

de crème



50 g

de lait



3,5 g

d'agar-agar



10 g

de sucre



1

gousse de
vanille

MÉTHODE

- 01 **Faites chauffer** la trimoline et la crème à 32°C.
- 02 **Prenez** le chocolat noir tempéré et **versez** une partie de la crème sur le chocolat jusqu'à la formation d'une belle émulsion. **Ajoutez** le reste de la crème en trois fois.
- 03 **Versez** la ganache directement dans la tartelette sur laquelle vous avez déposé l'abricot haché.
- 04 **Laissez** prendre au réfrigérateur.

MÉTHODE

- 01 **Mélangez** le sucre et l'agar-agar puis **ajoutez** à la crème, au lait et à la vanille.
- 02 **Faites chauffer** à plus de 85°C. **Passez au chinois** pour enlever la gousse de vanille.
- 03 À présent, **versez** la crème sur le chocolat blanc. Laissez prendre au réfrigérateur.
- 04 **Fouettez** la crème jusqu'à ce qu'elle puisse être appliquée à la poche à douille et **formez** des macarons sur la tartelette.

Leman
Plaquettes courbées
(réf. 34232, 34363)





RECETTE DE PÂTISSERIE

Friands Pur Chocolat

PAR JOERI VANDEKERKHOVE

Recette pour environ 15 pièces

**Cette recette se compose
de 4 éléments :**

01
Friands

02
Ganache
Montée au
chocolat noir

03
Crèmeux au
chocolat noir

04
Glaçage au
chocolat noir

01 Friands (20 g/pc)



5 g

de poudre de cacao
riche en matières
grasses, Veliche



55 g

de poudre
d'amande



110 g

de sucre



32 g

de farine T55



10 g

de miel



100 g

de blancs
d'œufs



92 g

de beurre

02 Ganache Montée au chocolat noir (20 g/pc)



80 g

de chocolat noir
Signature Origins
Usulután 65 %, Veliche



89 g

de crème
35 % (1)



29 g

de lait entier



20 g

de glucose



16 g

de masse de
gélatine (1/5)



210 g

de crème
35 % (2)

MÉTHODE

- Commencez par **chauffer** le beurre à 145°C (Beurre noisette), **mélangez** et **laissez refroidir** à $\pm 30^\circ\text{C}$.
- À l'aide d'un robot de cuisine, **mélangez** la poudre d'amande, le sucre, la farine, la poudre de cacao et le miel. **Ajoutez** les blancs d'œufs et **mélangez** le tout. Enfin, **ajoutez** le Beurre noisette et **mélangez** jusqu'à l'obtention d'une belle pâte.

- Laissez reposer toute la nuit** et versez dans des moules à friand. Avant de cuire les friands, **ajoutez** quelques chunks au chocolat par-dessus.
- Faites cuire** 13 minutes à 180°C et **laissez refroidir** avant la finition.

MÉTHODE

- Faites chauffer** la crème (1), le lait entier et le glucose.
- Versez** le mélange sur les gouttes de chocolat noir et **mélangez** à l'aide d'un mixeur manuel. Ensuite, **incorporez** la masse de gélatine et terminez par la crème froide 35 % (2).
- Mélangez** tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une ganache bien liquide.
- Réservez une nuit** avant de l'utiliser pour la finition.

03 Crèmeux au chocolat noir (16 g/pc)



64 g

de chocolat noir
Signature Origins
Usulután 65 %, Veliche



14 g

de masse de
gélatine (1/5)



7 g

de sucre



84 g

de crème 35 %



129 g

de lait entier



23 g

de jaunes
d'œufs

04 Glaçage au chocolat noir



125 g

de chocolat noir
Essentiel 54 %, Veliche



75 g

d'eau



150 g

de sucre



150 g

de glucose



100 g

de lait
concentré sucré



75 g

de masse de
gélatine (1/5)

MÉTHODE

01 Faites chauffer la crème et le lait entier avec le sucre.

02 Réalisez une crème anglaise (84°C) avec les jaunes d'œufs et **incorporez** le chocolat.

03 Mélangez tous les ingrédients au mixeur manuel et **ajoutez** la masse de gélatine en dernier.

04 Formez de petites boules dans des moules en silicone et **mettez** au congélateur.


MÉTHODE

01 Dans une casserole, **faites cuire** ensemble l'eau, le sucre et le glucose à 103°C.

02 Ensuite, **versez par-dessus** le lait concentré, la gélatine et le chocolat noir.

03 Mélangez à l'aide d'un mixeur manuel et **conservez** une nuit au réfrigérateur.

04 Le lendemain, **faites chauffer** le glaçage à 32°C et **plongez** les boules de crèmeux dans le glaçage.



Leman
Fleurs en chocolat
(réf. 34375)

Leman
Morceaux de
brownies (réf. 61262)

MONTAGE

- 01 Fouettez** la ganache montée le lendemain à l'aide d'un robot de cuisine. **Disposez** de petites portions de ganache montée sur le friand à l'aide d'une douille Romia.
- 02 Plongez** à la main les boules de crémeux au chocolat dans le glaçage noir et **placez-les** au centre du friand.
- 03 Ajoutez** les petits morceaux de brownie (61262) et **décorez** les petits gâteaux avec les fleurs en chocolat de Leman (34375).

RECETTE DE PÂTISSERIE

Gâteau Saint-Honoré

PAR WILLEM VERLOOY

Recette pour environ 10 gâteaux

**Cette recette se
compose de 7 éléments :**

01

Sablé
Breton

02

Pâte à
choux

03

Croustillant

04

Biscuit aux
amandes

05

Crème
Pâtissière

06

Fourrage à
la cerise

07

Ganache Montée
à la vanille



01 Sablé Breton



850 g
de beurre



850 g
de sucre brun
(cassonade)



100 g
d'œuf entier



20 g
de levure
chimique



5 g
de bicarbonate
de sodium



1 150 g
de farine

02 Pâte à choux



250 g
de lait



5 g
de sucre



5 g
de sel



110 g
de beurre



130 g
de farine



280 g
d'œuf entier

MÉTHODE

- 01 **Ramollissez** le beurre dans le robot de cuisine.
- 02 **Ajoutez** le sucre brun (cassonade). **Ajoutez** l'œuf entier. **Ajoutez** la farine ainsi que la levure et le bicarbonate de sodium.
- 03 **Conservez** une nuit au réfrigérateur.

- 04 **Abaissez** la pâte à 6 mm. **Placez-la** dans un moule rectangulaire de 20x7 cm.
- 05 **Faites cuire** à 210°C pendant 18 minutes. **Disposez** une fine ligne de crème pâtissière sur la pâte sablée bretonne cuite à l'aide d'une poche à douille.
- 06 **Collez** le biscuit aux amandes sur le dessus de la crème pâtissière.

MÉTHODE

- 01 **Faites bouillir** le lait, le sucre, le sel et le beurre ensemble.
- 02 **Ajoutez** la farine et mélangez sur le feu pendant 5 min.
- 03 **Placez** la pâte dans un robot de cuisine. **Ajoutez** délicatement les œufs entiers l'un après l'autre.



03 Croustillant



48 g
de beurre



62 g
Sucre brun
(cassonade)



60 g
de farine

MÉTHODE

- 01 Mélangez** tous les ingrédients dans un robot de cuisine.
- 02 Abaissez** la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur et conservez au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 03 Découpez** un rectangle de 14x3 cm.
Placez sur le dessus de la pâte à choux.
- 04 Faites cuire** à 190°C pendant 32 minutes.

04 Biscuit aux amandes



140 g
de poudre
d'amande



140 g
de sucre



140 g
d'œuf entier



43 g
de jaunes
d'œufs



174 g
de blancs d'œufs



107 g
de sucre



107 g
de farine

MÉTHODE

- 01 **Mélangez** la poudre d'amande, le sucre, l'œuf entier et le jaune d'œuf.
- 02 **Montez** le blanc d'œuf en neige avec le sucre. **Ajoutez** le blanc d'œuf fouetté au mélange. **Ajoutez** la farine.

- 03 **Comptez** 830 g par plaque de cuisson. **Faites cuire** à 210°C pendant 7 minutes.
- 04 **Découpez** un cercle de 14 cm de diamètre.

05 Crème Pâtissière



237 g
de chocolat noir
Tentation 64 %, Veliche



700 g
de lait



230 g
de jaunes
d'œufs



43 g
d'amidon de
maïs



100 g
de sucre

MÉTHODE

- 01 **Faites bouillir** le lait avec le sucre.
- 02 **Mélangez** l'amidon de maïs avec le jaune d'œuf. **Versez** le lait bouillant sur le mélange.
- 03 **Remettez** le tout sur le feu et mélangez bien jusqu'à ébullition.
- 04 **Ajoutez** le chocolat et laissez refroidir.

06 Fourrage à la cerise



600 g

De cerises au marasquin



200 g

Purée de cerises



100 g

de sucre



12 g

de pudding en poudre



12 g

de fécule de pomme de terre



24 g

d'eau

MÉTHODE

- 01 **Égouttez** les cerises au marasquin.
- 02 **Faites bouillir** la purée de cerises avec le sucre. **Ajoutez** le pudding en poudre et la fécule de pomme de terre dissoute dans l'eau.
- 03 **Mélangez** les cerises égouttées avec la purée de cerises. Laissez **refroidir** avant utilisation.

07 Ganache Montée à la vanille



50 g

de chocolat blanc
Obsession 30 %, Veliche



250 g

de crème 35 %



120 g

de sucre
inverti



60 g

de masse de
gélatine



500 g

de crème 35 %



2

gousses de
vanille

MÉTHODE

- 01 **Faites chauffer** la crème (250 g) et le sucre **inverti** à 70°C. **Faites dissoudre** la masse de gélatine dans le mélange chaud.
- 02 **Versez sur** le chocolat blanc et faites une émulsion à l'aide d'un mixeur manuel.
- 03 **Ajoutez** le reste de la crème liquide froide (500 g) tout en mixant. **Conservez** une nuit au réfrigérateur.

Leman

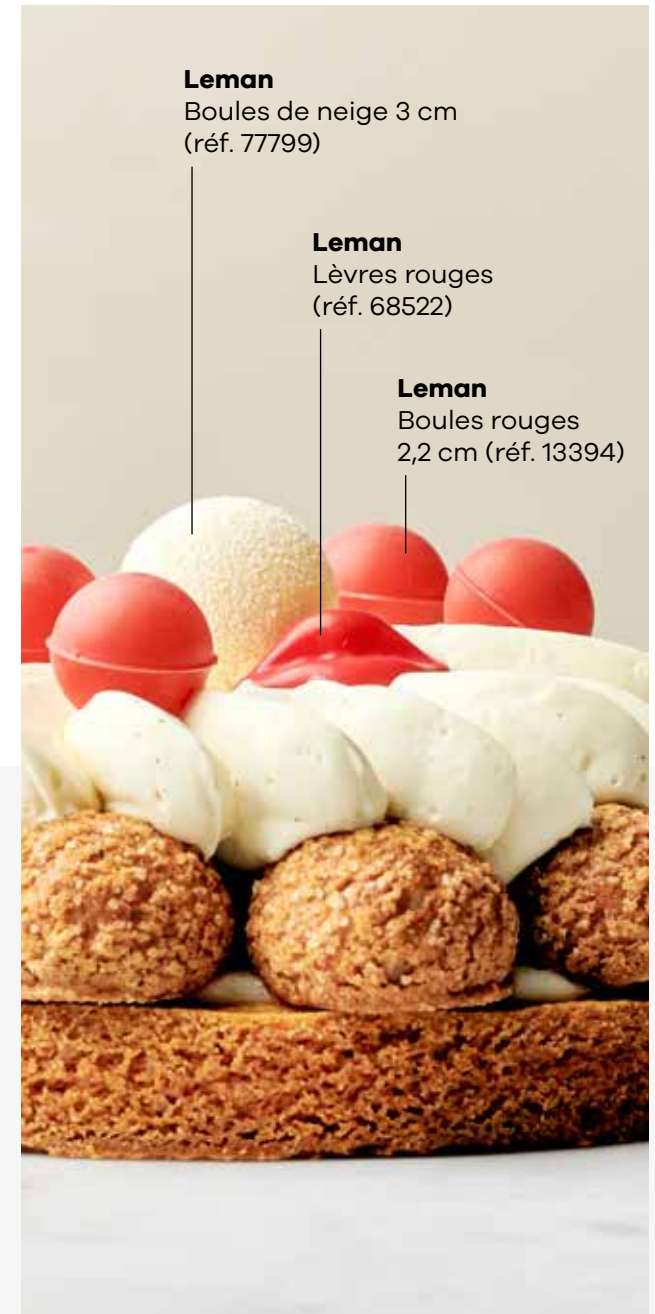
Boules de neige 3 cm
(réf. 77799)

Leman

Lèvres rouges
(réf. 68522)

Leman

Boules rouges
2,2 cm (réf. 13394)





RECETTE DE PÂTISSERIE

Biscuit Sacher au Chocolat

PAR ROEL WAGENAAR

Recette pour environ
20 portions

**Cette recette se
compose de 4 éléments :**

01
Sacher

02
Crèmeux au
chocolat noir

03
Praliné
Noisette

04
Dip Chocolat-
noisette

01 Sacher



40 g

de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche



360 g

de pâte d'amandes 50 %



169 g

de jaunes d'œufs



120 g

d'œufs



60 g

de farine



360 g

de chocolat noir Sensation 72 %, Veliche



310 g

de lait



310 g

de crème



80 g

de beurre



80 g

de pâte de cacao



200 g

de sucre



200 g

de blancs d'œufs



150 g

de brésilienne, Smet



135 g

de jaunes d'œufs



105 g

de sucre

MÉTHODE

- 01 **Faites fondre** le beurre avec la pâte de cacao.
- 02 **Lissez** la pâte d'amandes à l'aide d'une palette. **Ajoutez** lentement les œufs et les jaunes d'œufs, en raclant bien pour éviter la formation de grumeaux.
- 03 Changez ensuite d'outil et placez le fouet, puis **fouettez** jusqu'à ce que le mélange devienne léger.

- 04 **Montez** les blancs d'œufs et le sucre en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange de pâte d'amandes.
- 05 **Incorporez** la farine tamisée et la poudre de cacao en trois fois.
- 06 **Versez en filet** et **incorporez** le mélange de beurre fondu et de pâte de cacao.

02 Crèmeux au chocolat noir

MÉTHODE

- 01 Dans une casserole, **faites chauffer** la crème et le lait.
- 02 **Mélangez** les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 03 **Faites cuire** à l'anglaise à 82°C.
- 04 **Ajoutez** le chocolat noir.
- 05 **Mélangez** à l'aide d'un mixeur manuel jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

03 Praliné Noisette



312 g

de noisettes grillées,
avec la peau



187 g

de sucre



1

gousse de
vanille

04 Dip Chocolat-noisette



700 g

de chocolat noir
Sensation 72 %,
Veliche



200 g

d'huile de
pépins de
raisin



100 g

de brésilienne,
Smet

MÉTHODE

01 Faites caraméliser le sucre et la vanille puis **ajoutez** les noisettes grillées encore chaudes.

02 Étalez sur une feuille de papier sulfurisé, laissez refroidir et **mixez** le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

MÉTHODE

01 Faites fondre le chocolat et **ajoutez** l'huile de pépins de raisin, mélangez bien puis **ajoutez** la brésilienne.

02 Faites cuire le Sacher avec la brésilienne dans un moule en demi-sphère de ± 8 cm à 180°C pendant 10 minutes.

03 Une fois cuit, laissez **refroidir**. **Coupez** une demi-sphère avec une cuillère parisienne et **incorporez** le praliné noisette.

MONTAGE

01 Plongez le Sacher dans le dip chocolat-noisette et placez sur un plateau.

02 Préparez le crémeux au chocolat, **mettez** la moitié de la préparation dans une demi-sphère de ± 5 cm de diamètre et **laissez prendre**. **Versez** le reste dans une poche à douille munie d'une douille plate.

03 Posez la demi-sphère sur le praliné noisette et **disposez** le crémeux en forme de rose à l'aide d'une poche à douille. **Décorez** de quelques paillettes d'or Leman 24718.





Leman

Spray de paillettes d'or
23 carats (réf. 24718)

Conseil

Pochez la rose de l'extérieur vers l'intérieur. Faites tourner le gâteau à chaque mouvement.





RECETTE DE PÂTISSERIE

Gâteau à la mousse au chocolat

PAR WILLEM VERLOOY

Recette pour environ 6 gâteaux

Cette recette se
compose de 4 éléments :

01
Mousse au
chocolat

02
Biscuit au
chocolat

03
Praliné
Croustillant

04
Préparation à
pulvériser au
chocolat noir

01 Mousse au chocolat 02 Biscuit au chocolat



890 g

de chocolat noir
Essentiel 54 %,
Veliche



400 g

de sucre



140 g

d'eau



50 g

de poudre de cacao
riche en matières
grasses, Veliche



140 g

de poudre
d'amande



140 g

de sucre



140 g

d'œuf entier



270 g

de jaunes d'œufs



450 g

de crème 40 %



1 600 g

de crème 40 %



43 g

de jaunes d'œufs



174 g

de blancs
d'œufs



107 g

de sucre



57 g

de farine

MÉTHODE

- 01 Faites bouillir** le sucre et l'eau à 121°C.
Mélangez avec le jaune d'œuf et fouettez.
- 02 Faites bouillir** la première partie de la crème et versez-la sur le chocolat.
Émulsionnez à l'aide d'un mixeur manuel.
- 03 Fouettez** la deuxième partie de la crème.
Incorporez la ganache à la pâte à bombe.
Enfin, **ajoutez** la crème fouettée.

MÉTHODE

- 01 Mélangez** la poudre d'amande, le sucre, l'œuf entier et le jaune d'œuf.
- 02 Montez** le blanc d'œuf en neige avec le sucre.
Ajoutez le blanc d'œuf fouetté au mélange.
Ajoutez la farine et la poudre de cacao.
- 03 Comptez** 830 g par plaque de cuisson.
Faites cuire à 210°C pendant 7 minutes.
Découpez un cercle de 14 cm de diamètre.



03 Praliné Croustillant



150 g
de chocolat
au lait Intense
35 %, Veliche



350 g
de praliné à la
noisette 65 %,
Veliche



300 g
de Crispy
Crunchies,
Veliche

04 Préparation à pulvériser au chocolat noir



80 g
de chocolat noir
Sensation 72 %,
Veliche



200 g
de beurre de
cacao, Veliche

MÉTHODE

- 01 Faites fondre** le chocolat au lait et ajoutez le praliné. **Ajoutez** les Crispy Crunchies au mélange.
- 02 Abaissez** la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 3 mm d'épaisseur et conservez au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 03 Découpez** un cercle de 14 cm de diamètre. Utilisez un peu de la mousse restante pour coller le disque sur le biscuit au chocolat.

MÉTHODE

- 01 Faites chauffer** tous les ingrédients à 35°C. **Préchauffez** le pistolet pulvérisateur.
- 02 Pulvérisez** la préparation sur la tarte au chocolat.





RECETTE DE PÂTISSERIE

Forêt-Noire

PAR PIET DE VOS

Recette pour
environ 2 gâteaux
Forêt-noire

**Cette recette se
compose de 6 éléments :**

01

Éponge au
chocolat

02

Biscuit au
chocolat

03

Crèmeux au
chocolat

04

Crème
Fouettée
(fondant)

05

Confiture
aux fruits
des bois

06

Glaçage au
chocolat

01 Éponge au chocolat (décoration)



15 g

de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche



150 g

de blancs d'œufs



100 g

de jaunes d'œufs



100 g

de sucre



50 g

de poudre d'amande



25 g

de farine



7 g

d'huile neutre



Sel

MÉTHODE

- 01 **Mixez** les ingrédients secs à l'aide d'un cutter, puis **ajoutez** les ingrédients liquides.
- 02 **Mettez** le tout **dans** un siphon (utilisez 2 cartouches de gaz) et **laissez une nuit** au réfrigérateur.
- 03 **Utilisez** un gobelet en carton avec un petit trou au fond et utilisez le siphon pour **remplir** le gobelet à 1/3. **Placez** le gobelet en carton au micro-ondes pendant 1 minute. L'éponge remplira le gobelet.



02 Biscuit au chocolat



03 Crémeux au chocolat



MÉTHODE

- 01 Battez** les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte légère et aérée.
- 02 Tamisez** la farine, la poudre d'amandes, la poudre de cacao et le sucre glace.
- 03 Incorporez** délicatement (tout en mélangeant) les ingrédients tamisés au mélange d'œufs et de sucre.
- 04 Étalez** sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé sur une épaisseur de 0,3 cm.
- 05 Faites cuire** à 250°C pendant 4 min. avec la clé de vapeur fermée.

MÉTHODE

- 01 Mélangez** le sucre et l'agar-agar puis **ajoutez** à la crème et au lait.
- 02 Faites chauffer** à plus de 85°C. À présent, **versez** la crème sur le chocolat.
- 03 Versez** immédiatement sur une fine couche (0,5 cm) dans un moule de 14 cm de diamètre tant que la préparation est chaude.

04 Crème Fouettée (fondant)



300 g

De crémeux au
chocolat tiède
(voir ci-avant)



200 g

de crème

MÉTHODE

- 01 Portez** la crème à une température de 50°C et **versez-la** sur le crémeux au chocolat.
- 02 Disposez-la** immédiatement en une fine couche (0,5 cm) dans un moule de 14 cm de diamètre.
- 03 Conservez** le reste pour le montage final.

05 Confiture aux fruits des bois



50 g

de fruits des
bois



35 g

de sucre gélifiant



3 g

de pectine



7 g

de jus de citron

MÉTHODE

- 01 Mélangez** les sucres et la pectine.
- 02 Faites chauffer** la purée de fruits des bois à 40°C puis, lorsqu'elle atteint 50°C, **ajoutez** le sucre gélifiant et la pectine. **Laissez cuire** pendant 3 minutes.
- 03 Enfin, ajoutez** le jus de citron. **Versez** celle-ci en une fine couche (0,5 cm) dans un moule de 14 cm de diamètre.



06 Glaçage au chocolat



145 g

de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche



25 g

de gélatine en poudre



125 g

d'eau



720 g

de gelée neutre



240 g

de glucose



240 g

de gelfix



MÉTHODE

- 01 Mélangez** le glucose et la gelée neutre et **portez** à ébullition.
- 02 Faites chauffer** le gelfix séparément à 85°C.
- 03 Mélangez** les deux éléments précédents avec la gélatine.

- 04** À présent, **ajoutez** la poudre de cacao et mélangez. **Versez** cette préparation à travers un chinois très fin.
- 05 Laissez refroidir** une nuit avant utilisation.

MONTAGE

- 01 Découpez** 4 fines couches de biscuit de 14 cm.
- 02 Prenez** les trois préparations intérieures (crème fouettée, confiture et crémeux au chocolat) et **posez-les** en alternant avec une couche de biscuit.
- 03 Prenez** le moule en acier inoxydable de 16 cm et recouvrez-le de film plastique. **Disposez** la crème fouettée restante dans le moule à l'aide d'une poche à douille et **enfoncez-la** à l'intérieur. **Placez** au congélateur. **Démoulez** et versez le glaçage (à 32°C).
- 04 Roulez** la génoise dans de la poudre d'or pour décorer.
- 05 Découpez** une autre bande de génoise et **placez** celle-ci autour du gâteau.

Leman

Copeaux blancs
(réf. 34380)



RECETTE DE PÂTISSERIE

Entremets à l'Abricot et au Chocolat Blanc

PAR JOERI VANDEKERKHOVE

Cette recette se compose de 6 éléments :

01

Crumble à
l'orange

02

Biscuit aux
amandes

03

Crèmeux
à la
vanille

04

Compote
d'abricot

05

Mousse au
chocolat
blanc

06

Pâte de
fruit à
l'abricot



01 Crumble à l'orange

(100 g/fond) (200 g pour décorer)



600 g
de beurre



600 g
de
cassonade
blonde



600 g
de farine T55



600 g
de poudre
d'amande



6 g
de fleur de
sel



12 g
de zeste
d'orange

MÉTHODE

- 01 **Mélangez** tous les ingrédients dans un bol pour créer un crumble classique.
- 02 **Répartissez** de petits morceaux de crumble dans des cercles de cuisson de 18 cm (100 g/cercle).
- 03 **Aplatissez** le crumble pour obtenir un disque plat et **faites cuire** à $175^{\circ}\text{C} \pm 11$ minutes.
- 04 **Tournez** le cercle en inox pour que le disque de crumble soit un peu plus petit que la taille du cercle à la sortie du four.



02 Biscuit aux amandes

(1 plaque de 60x40)



190 g
d'œufs entiers



75 g
de jaunes
d'œufs



270 g
de sucre



330 g
de poudre
d'amande



75 g
de farine T55



175 g
de beurre fondu



120 g
de blancs
d'œufs



120 g
de sucre

03 Crèmeux à la vanille

(85 g/tarte)



350 g
de crème 35 %



22 g
de lait entier



83 g
de jaunes
d'œufs



62 g
de sucre



30 g
de masse de
gélatine
(1/5)



1
gousse de
vanille de
Madagascar

MÉTHODE

- 01 Battez** les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir une masse aérée.
- 02 Ajoutez** la farine et la poudre d'amande.
- 03 Montez** les blancs d'œufs et le sucre ensemble et **ajoutez** la meringue à la première préparation. **Faites fondre** le beurre et ajoutez-le.
- 04 Placez** la préparation sur une plaque de cuisson et **enfournez** à 160°C ± 13 minutes.
- 05 Découpez** 6 disques de 14 cm de diamètre. **Préparez** 6 cercles de 14 cm avec du film plastique à l'intérieur et **ajoutez** les disques de biscuit pour réaliser les intérieurs.

MÉTHODE

- 01 Faites bouillir** la crème, le lait, la vanille et le sucre, et **réalisez** une crème anglaise avec les jaunes d'œufs.
- 02 Mélangez** et **incorporez** la masse de gélatine à l'intérieur en mélangeant.
- 03 Répartissez** la préparation sur les 6 anneaux intérieurs du biscuit aux amandes.
- 04 Utilisez** 85 g/intérieur et **conservez** au congélateur.

04 Compote d'abricot (150 g/tarte)



300 g

de purée d'abricot



38 g

de jus
d'orange



125 g

de sucre



8 g

de pectine NH



250 g

de morceaux
d'abricot



19 g

de jus de citron

05 Mousse au chocolat blanc



480 g

de chocolat blanc
Obsession 30 %,
Veliche



900 g

de crème 35 %



160 g

de jaunes
d'œufs



106 g

d'eau



165 g

de sucre



60 g

de masse de
gélatine (1/5)

MÉTHODE

01 Mélangez le sucre et la pectine à sec à la main.

02 Faites bouillir les liquides ensemble et **ajoutez** les morceaux d'abricot. **Faites bouillir** à nouveau et **ajoutez** le mélange pectine/sucre.

03 Faites bouillir quelques minutes et **répartissez** la compote sur les anneaux (150 g/tarte) sur le crémeux à la vanille congelé. **Placez** à nouveau au congélateur.

MÉTHODE

01 Faites bouillir le sucre et l'eau à 119°C. **Fouettez** avec les jaunes d'œufs dans un robot de cuisine (pâte à bombe).

02 Faites fondre le chocolat à 45°C. **Fouettez** la crème 35 %.

03 Lorsque la préparation à base de jaunes d'œufs atteint $\pm 27^{\circ}\text{C}$, **ajoutez** la masse de gélatine fondue et le chocolat fondu.

04 Ajoutez la crème et **mélangez** bien.

05 Remplissez les cercles à entremets et **incorporez** la compote d'abricot et le crémeux à la vanille à l'intérieur.

06 Refermez le dessus du cercle avec le crumble à l'orange et placez au **congélateur**.

06 Pâte de fruit à l'abricot (décor)



500 g
de purée
d'abricot



50 g
de sucre



13 g
de glaçage à la
pectine



500 g
de sucre



100 g
de glucose



6 g
d'acide citrique




MÉTHODE

- 01 Mélangez** le glaçage à la pectine et le sucre (50 g).
- Ensuite, **faites chauffer** la purée d'abricot à 60°C et ajoutez le mélange de glaçage à la pectine et de sucre. Faites bouillir pendant 3 minutes.
- Ajoutez** le sucre (500 g) et le glucose et **faites bouillir** à 107°C. À présent, **ajoutez** l'acide citrique.
- Versez** dans un carré de silicone et **réservez** une nuit.

FINITION ET DÉCORATION

- 01 Démoulez** les entremets et **vaporisez** les entremets congelés avec le spray velours blanc Leman (réf. 22964).
- 02** Prenez le reste du crumble à l'orange et **faites cuire** entre 2 anneaux en inox. **Pressez** le crumble entre les 2 anneaux à l'aide d'un racloir en plastique. **Pressez** bien le crumble sur la plaque.
- 03 Faites cuire** ± 11 minutes à 180°C, puis **laissez refroidir** et **démoulez**.
- 04 Coupez** le crumble en 2 et **placez** le cercle de crumble autour des entremets congelés.
- 05 Découpez** des cercles de différentes tailles dans le pâté de fruit et **placez-les** sur le dessus de l'entremets.
- 06 Décorez** le gâteau à l'aide de carrés de chocolat Leman (réf. 35840).



Leman
Spray velours blanc
(réf. 24786)

Leman
Carrés de
chocolat
(réf. 35840)

RECETTE DE PÂTISSERIE

Roulé au Chocolat

PAR WILLEM VERLOOY

Recette pour
environ 5 roulés

Cette recette se compose
de 2 éléments :

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 01 | 02 |
| Génoise au
chocolat | Ganache
Montée 72 % |

01 Génoise au chocolat



90 g

de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche



250 g

de lait



175 g

de beurre



80 g

de sucre



160 g

de farine



300 g

de jaunes d'œufs



180 g

d'œuf entier



440 g

de blancs d'œufs



220 g

de sucre

MÉTHODE

01 Mélangez le lait, le beurre et le sucre (80 g). **Ajoutez** la farine et la poudre de cacao, puis **mélangez** quelques minutes.

02 Mettez la pâte dans un robot de cuisine munie d'une palette et **ajoutez** progressivement les œufs.

03 Montez le blanc d'œuf en neige avec le sucre (220 g). **Incorporez** la meringue à la préparation.

04 Faites cuire à 165°C pendant 15 minutes.

02 Ganache Montée 72 %



MÉTHODE

01 Faites chauffer le lait, la crème (180 g), le glucose, le sucre inverti, la masse de gélatine, la gousse de vanille et les fèves tonka à 60°C.

02 Versez sur le chocolat noir.

03 Utilisez le **mixeur** manuel pour réaliser une émulsion en ajoutant la deuxième partie de la crème (370 g).

04 Conservez une nuit au réfrigérateur. **Fouettez** étalez sur la génoise au chocolat.

Smet

Bâtonnets Safari
Zambia 20 cm
(réf. 2037)

Leman

Feuille de transfert
marbre doré
30x40 cm (réf. 81670)



Index des *Produits*

PRODUITS VÉLICHE UTILISÉS

Chocolats noirs belges de couverture



Sensation 72 - sacs de 5 & 10 kg
Chocolat fort et puissant, avec une riche concentration de cacao, offrant une amertume accentuée et un fruité prédominant.

Pages 36 | 69 | 70 | 74 | 90



Tentation 64 - sacs de 5 kg
Chocolat prononcé, sombre et doux-amer, avec un goût de cacao bien équilibré et une légère acidité.

Pages 10 | 13 | 45 | 65



Emotion 58 - sacs de 2,5, 5 & 10 kg
Chocolat noir, doux-amer, au goût délicat de cacao. Un must pour tous les artisans.

Page 14



Essentiel 54 - sacs de 5 & 10 kg
Un chocolat noir équilibré et rond, avec une douce note de chocolat amer, pour répondre à tous vos besoins.

Pages 51 | 60 | 73 | 78

Chocolats au lait belges de couverture



Intense 35 - sacs de 2,5, 5 & 10 kg
Le plus fin des chocolats au lait belges, composé d'un profil lacté prononcé, de délicates touches de caramel et d'une touche finale douce de cacao.

Pages 17 | 18 | 36 | 74

Chocolats blancs belges



Obsession 30 - sacs de 2,5, 5 & 10 kg
Un chocolat blanc riche et crémeux avec un superbe équilibre de douceur lactée.

Pages 21 | 22 | 66 | 78 | 85



Déllice 29 - sacs de 5 & 10 kg
Fin chocolat blanc belge avec une touche subtile de caramel et des notes sucrées.

Page 56

Chocolats noirs de couverture Signature Origins



Usulután 65 - sac de 2,5 kg
Un chocolat noir aromatique et addictif aux notes complexes de noix, de fruits et de fleurs.

Pages 52 | 56 | 59 | 60



Okapi 65 - sac de 2,5 kg
Un chocolat noir intense et herbacé, avec des saveurs d'épices et de fruits secs.

Pages 27 | 28

Produits à base de cacao



Beurre de cacao désodorisé
Seau de 3 kg -
En forme de petits callets.

Pages 13 | 14 | 17 | 21 | 36 | 74



Poudre de cacao riche en matières grasses
Sac de 1 kg -
22/24 % de matières grasses.

Pages 9 | 27 | 31 | 32 | 39 | 43 | 45 | 46 | 51 | 55 | 59 | 69 | 73 | 77 | 78 | 80 | 89

Produits de service



Crispy Crunchies - boîte de 2 kg
Flocons croustillants et dorés de crêpes croustillantes émiettées.

Pages 13 | 17 | 74



Praliné à la noisette 65 %
Seau de 5 kg - Pâte de praliné aux noisettes bien grillées, contient 65 % de noisettes

Pages 13 | 17 | 51 | 74

Inclusions



Gouttes de chocolat noir belge - boîte de 10 kg
Chocolat belge stable à cuire en gouttes (7500/kg)

Page 32



Morceaux de chocolat au lait belge - boîte de 10 kg
Chocolat belge stable à cuire en morceaux (10X10X4 mm)

Pages 35 | 43



Bâtons de chocolat noir 8 cm
Boîte de 1,65 kg - Le chocolat doux-amer stable au four, un incontournable pour tous les boulangers.

Page 39

Les *Chefs*

Rencontrez les
esprits et les mains
à l'origine de nos
créations



Chef
Peter Remmelzwaal

Nous vous présentons le Chef Peter Remmelzwaal, un chef pâtissier renommé, passionné depuis tout petit par la pâtisserie. Formé par des maîtres du monde entier, Peter est spécialisé dans le travail du chocolat et du sucre, ce qui lui a valu le titre de « Meilleur pâtissier des Pays-Bas » en 2012. En tant que pâtissier de la famille royale, Peter sait comme personne comment créer des gourmandises accessibles, plus simples à réaliser qu'elles n'en ont l'air.



Chef
Joeri Vandekerkhove

Joeri Vandekerkhove, étoile montante de la pâtisserie, a été formé dans la Pâtisserie Noppe et par le grand chef Joost Arijns. Ces dernières années, il a remporté les « Dutch Pastry Awards » et travaille à présent en tant que consultant en alimentation indépendant, optimisant et développant des recettes. Sa grande expérience permet à Joeri d'identifier précisément les créations qui ne manqueront pas d'impressionner et a partagé son expertise dans ce recueil de recettes.



Chef
Piet de Vos

Voici à présent le Chef Piet De Vos, un boulanger et pâtissier talentueux ayant une dizaine d'années d'expérience dans de prestigieux établissements en Belgique, aux Pays-Bas et en France. Grâce à sa boulangerie-pâtisserie Arto, Piet sait comment attirer les clients, en élaborant des pains, des tartes et des gâteaux artisanaux avec les meilleurs ingrédients, y compris ceux de Veliche Gourmet.



Chef
Roel Wagenaar

Roel Wagenaar est un chef pâtissier doté d'immenses compétences et particulièrement fasciné par la viennoiserie et la pâtisserie. Fort d'une expérience dans divers restaurants et hôtels haut de gamme, Roel a aiguisé ses compétences et ouvert sa propre pâtisserie, Holy Sweets. Dans son établissement, Roel met son expertise en valeur en créant des pâtisseries uniques et délicieuses, utilisant uniquement les meilleurs ingrédients.



Chef
Willem Verlooy

Voici Willem Verlooy, un pâtissier talentueux dont la famille est issue du milieu de la pâtisserie. Ses desserts originaux mettent en valeur la saveur naturelle des fruits et sont réalisés uniquement à l'aide des meilleurs ingrédients. Reconnu comme l'un des meilleurs pâtissiers de Belgique en 2015, Willem crée aujourd'hui des desserts exclusifs pour des restaurants haut de gamme et réalise des démonstrations internationales.



Veliche™ souhaite contribuer à un monde meilleur pour les hommes et la nature. C'est pourquoi nous nous approvisionnons en cacao de manière responsable, auprès de fermes certifiées Rainforest Alliance.

www.rainforest-alliance.org

veliche.com | info@veliche.com

[f](#) [@](#) [in](#) @velichegourmet

Distribué par Cargill®