



# veliche

GOURMET  
BELGIAN CHOCOLATE

Gourmet  
*Made easy*

---

RECUEIL DE RECETTES

---







# Contenu

## Recettes de Confiserie

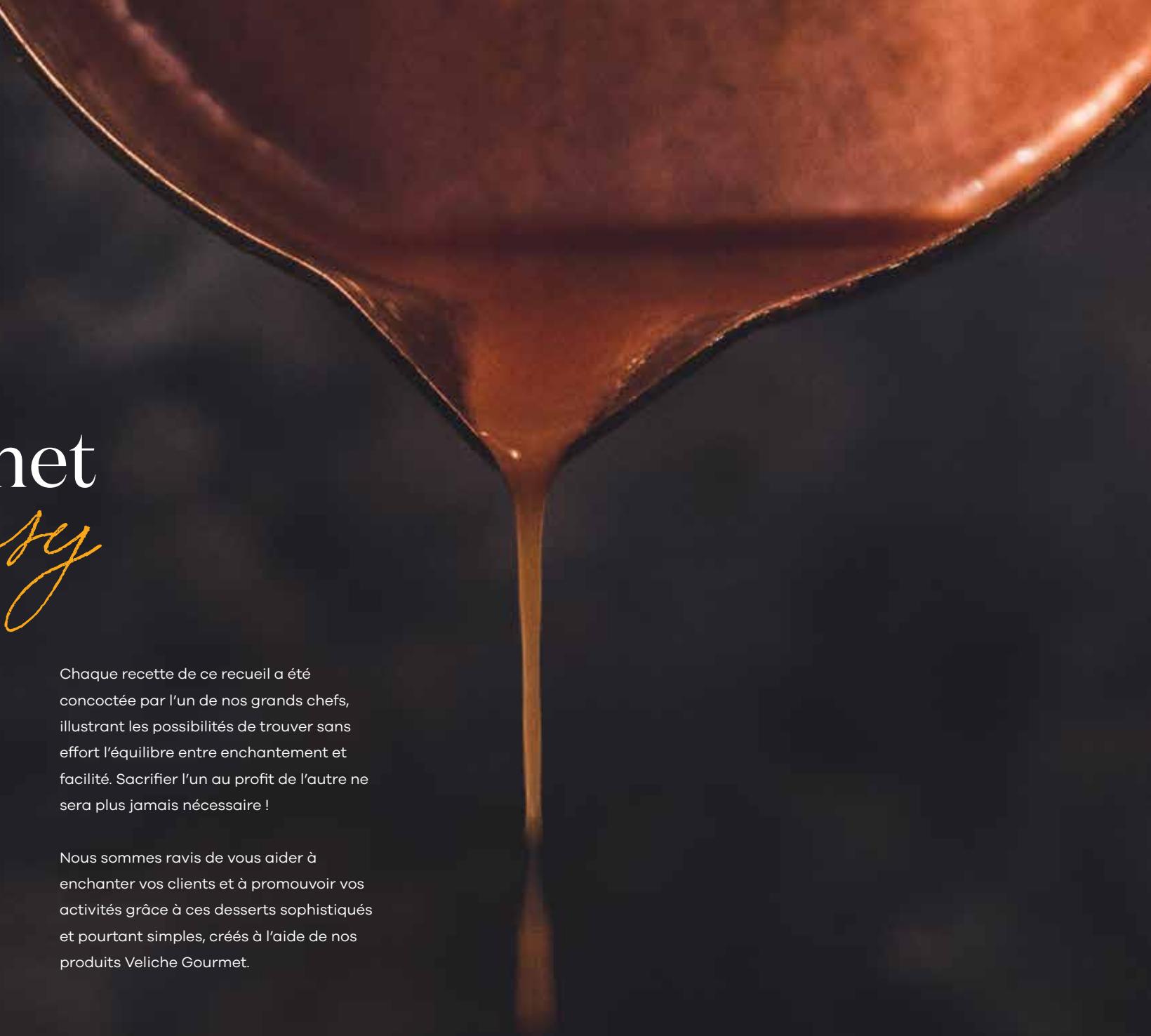
Macarons au Chocolat	<b>8</b>
Bonbon de Saint-Valentin	<b>12</b>
Truffes au Chocolat au Lait	<b>16</b>
Barres et Bâtonnets de Chocolat Blanc	<b>20</b>

## Recettes de Boulangerie

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

## Recettes de Pâtisserie

Entremets au Café & Caramel	<b>50</b>
Tartelette au Chocolat	<b>54</b>
Friands au Chocolat Pur	<b>58</b>
Gâteau Saint-Honoré	<b>62</b>
Biscuit Sacher au Chocolat	<b>68</b>
Gâteau à la Mousse au Chocolat	<b>72</b>
Forêt-Noire	<b>76</b>
Entremets à l'abricot et au Chocolat Blanc	<b>82</b>
Roulé au Chocolat	<b>88</b>
Index des Produits	<b>92</b>
Index des Chefs	<b>94</b>



# 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 Remmelzwaal, Joeri Vandekerckhove, 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 éléver 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,  
Véliche



**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 %,  
Véliche



**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 :**

- |                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>01</b><br>Praliné<br>Croustillant | <b>02</b><br>Ganache au<br>chocolat |
|--------------------------------------|-------------------------------------|



# 01 Praliné Croustillant



**140 g**  
de chocolat noir  
Temptation 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 laisse 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 %  
Veliche



**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



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.





## 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



**1000 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.



## 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 %,  
Véliche



Pétales de roses  
cristallisées,  
Leman  
Decorations



Cubes de gelée à  
la fraise, Leman  
Decorations

### MÉTHODE

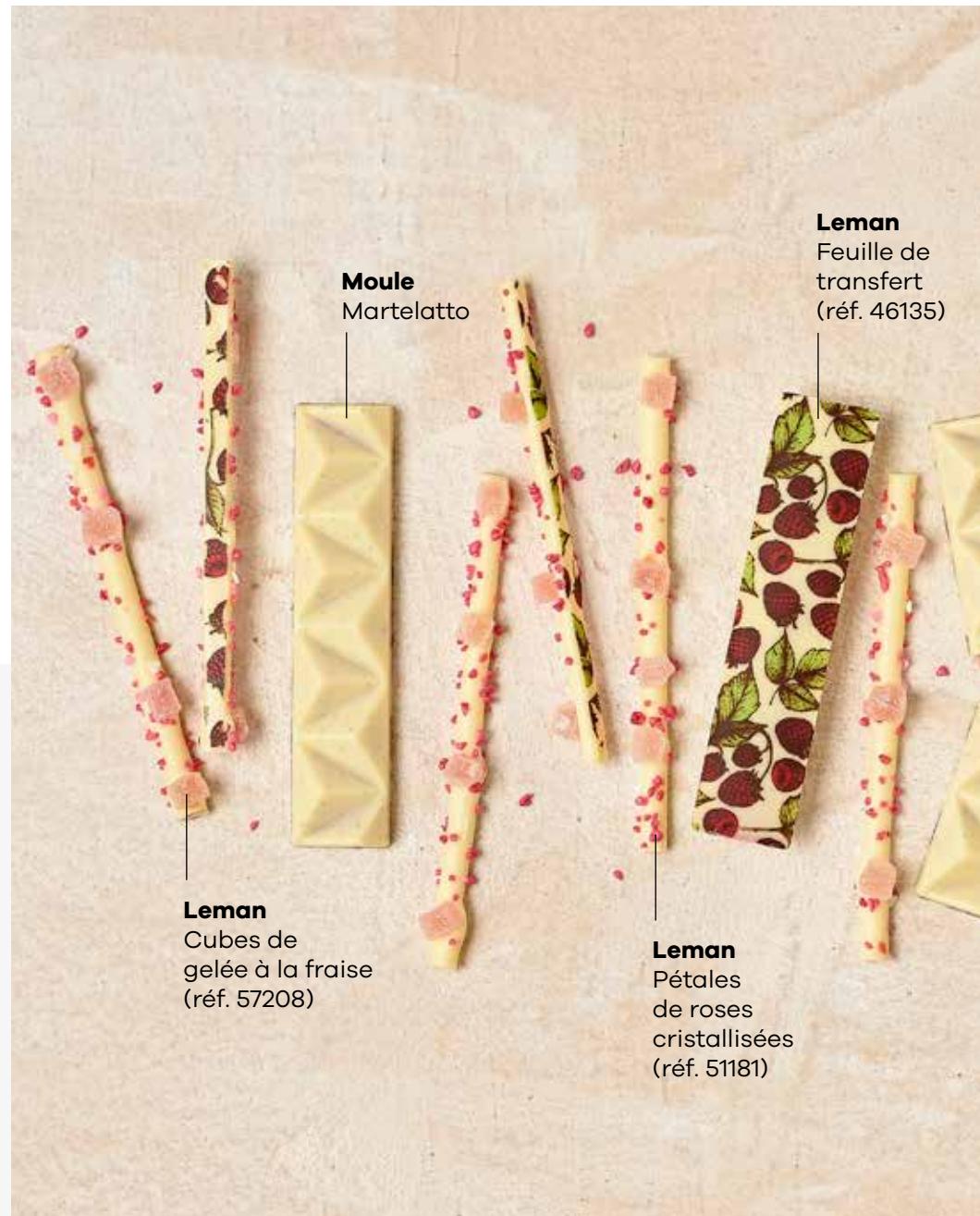
01 **Laissez tempérer**  
le chocolat blanc  
Obsession 30 %.

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 :

- |  |   |
|--|---|
| <b>01</b><br>Biscuits<br>aux<br>pépites de<br>chocolat | <b>02</b><br>Ganache au<br>chocolat noir D.R.<br>Congo 65 % |
|--|---|

- |                                      |
|--------------------------------------|
| <b>03</b><br>Gelée à la<br>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  
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** **Piez** 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

								
<b>50 g</b> de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche	<b>1500 g</b> de lait	<b>3</b> gousses de vanille	<b>300 g</b> de sucre	<b>135 g</b> de féculle	<b>225 g</b> de jaunes d'œufs	<b>75 g</b> d'œufs	<b>75 g</b> de beurre	<b>750</b> 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 féculle 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

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

## 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).

03

**Passez au chinois**  
pour enlever l'anis  
étoilé.

05

**Laissez** prendre  
au réfrigérateur.

02

**Faites chauffer**  
à plus de 85°C.

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, **verser 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 inverti  
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.



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. **Piez** 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 féculle, 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.







# Recettes de Pâtisserie



PRODUITS VELICHE UTILISÉS

RECETTE DE PÂTISSERIE

# Entremets au Café & Caramel

PAR JOERI VANDEKERKHOVE

Cette recette se compose  
de 5 éléments :

**01**  
Base de  
feuilletine

**02**  
Biscuit au  
chocolat  
sans farine

**03**  
Crémeux  
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

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

- Fouettez** le sucre avec le blanc d'œuf jusqu'à ce que vous obteniez un meringue bien souple.
- 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.
- Étalez** la préparation de biscuit sur une plaque de cuisson (650g/plaque) et **faites cuire** à 180°C pendant 12 minutes.
- Découpez** 6 cercles de 14 cm de diamètre.



## 03 Crèmeux au caramel & café    04 Mousse au chocolat noir



**350 g**  
de crème 35 %



**6 g**  
de Nescafé



**22 g**  
de grains de café  
colombien



**70 g**  
de sucre



**90 g**  
de jaunes  
d'œufs



**35 g**  
de sucre



**21 g**  
de masse de  
gélatine



**390 g**  
de chocolat noir  
Signature Origins  
Usulután 65 %, Veliche



**180 g**  
de crème 35 %



**600 g**  
de crème 35 %



**135 g**  
de sucre



**90 g**  
d'eau



**60 g**  
de jaunes  
d'œufs

### 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.

### 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

	<b>125 g</b> de chocolat noir Essentiel 54 %, Veliche
	<b>75 g</b> d'eau
	<b>150 g</b> de sucre
	<b>150 g</b> de glucose
	<b>100 g</b> de lait concentré sucré
	<b>75 g</b> 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 :

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>01</b><br/>Pâte<br/>Amande<br/>Chocolat</p>     | <p><b>02</b><br/>Gelée de vinaigre<br/>de mangue<br/>et fruits de la<br/>passion</p> |
| <p><b>03</b><br/>Ganache<br/>au chocolat<br/>noir</p> | <p><b>04</b><br/>Crème<br/>Fouettée au<br/>chocolat blanc</p>                        |

# 01 Pâte Amande Chocolat



**20 g**  
de poudre de cacao  
riche en matières  
grasses, Véliche



**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)

			
<b>5 g</b> de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche	<b>55 g</b> de poudre d'amande	<b>110 g</b> de sucre	<b>32 g</b> de farine T55
			
<b>10 g</b> de miel	<b>100 g</b> de blancs d'œufs	<b>92 g</b> de beurre	

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

			
<b>80 g</b> de chocolat noir Signature Origins Usulután 65 %, Veliche	<b>89 g</b> de crème 35 % (1)	<b>29 g</b> de lait entier	<b>20 g</b> de glucose
			
<b>16 g</b> de masse de gélatine (1/5)	<b>210 g</b> de crème 35 % (2)		

### MÉTHODE

01 Commencez par **chauffer** le beurre à 145°C (Beurre noisette), **mélangez** et **laissez refroidir** à  $\pm 30^\circ\text{C}$ .

02 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.

03 **Laissez reposer toute la nuit** et versez dans des moules à friand. Avant de cuire les friands, **ajoutez** quelques chunks au chocolat par-dessus.

04 **Faites cuire** 13 minutes à 180°C et **laissez refroidir** avant la finition.

### MÉTHODE

01 **Faites chauffer** la crème (1), le lait entier et le glucose.

02 **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).

03 **Mélangez** tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une ganache bien liquide.

04 **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 crémeux 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 crèmeux 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

# Déjâlau 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



**1150 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

## 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** **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.

### 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 féculle de pomme de terre



**24 g**  
d'eau

## 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** Égouttez les cerises au marasquin.

**02** Faites bouillir la purée de cerises avec le sucre. Ajoutez le pudding en poudre et la féculle de pomme de terre dissoute dans l'eau.

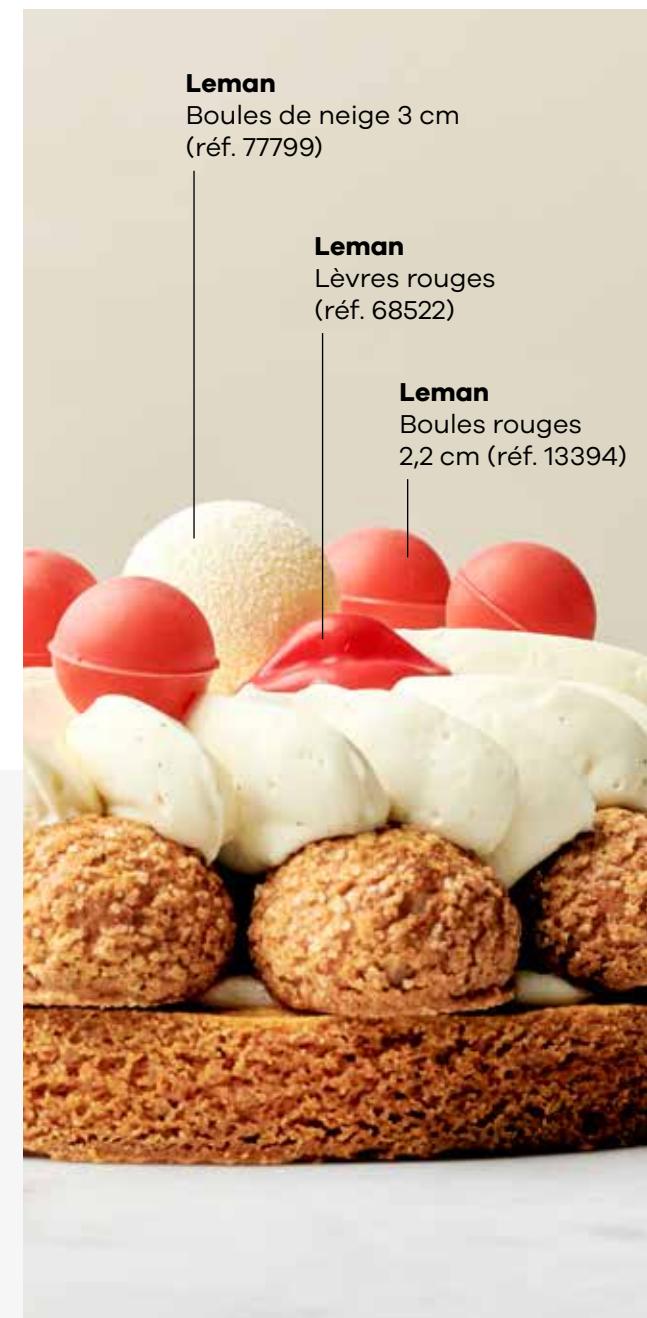
**03** Mélangez les cerises égouttées avec la purée de cerises. Laissez refroidir avant utilisation.

### 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.





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

# 02 Crèmeux au chocolat noir



**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.

## 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 brésiliennes,  
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  $\pm 5$  cm de diamètre et 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  $\pm 5$  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.

## Conseil

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



### Leman

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



RECETTE DE PÂTISSERIE

# Gâteau à la mousse au chocolat

PAR WILLEM VERLOOY

Recette pour environ 6 gâteaux

Cette recette se  
compose de 4 éléments :

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>01</b><br>Mousse au<br>chocolat   | <b>02</b><br>Biscuit au<br>chocolat                          |
| <b>03</b><br>Praliné<br>Croustillant | <b>04</b><br>Préparation à<br>pulvériser au<br>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 %



**1600 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

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

## MÉTHODE

- Mélangez** la poudre d'amande, le sucre, l'œuf entier et le jaune d'œuf.
- 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.
- 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 pulvéreriser 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 :

- |   |  |                                     |
|---|--|-------------------------------------|
| <b>01</b><br>Éponge au<br>chocolat          | <b>02</b><br>Biscuit au<br>chocolat              | <b>03</b><br>Crèmeux au<br>chocolat |
| <b>04</b><br>Crème<br>Fouettée<br>(fondant) | <b>05</b><br>Confiture<br>aux fruits<br>des bois | <b>06</b><br>Glaçage au<br>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

<b>300 g</b> de chocolat blanc Obsession 30 %, Veliche	<b>30 g</b> de poudre de cacao riche en matières grasses, Veliche	<b>6</b> œufs	<b>180 g</b> de sucre	<b>20 g</b> de poudre d'amande
<b>20 g</b> de sucre glace	<b>110 g</b> de farine	Crème fouettée à la vanille	<b>1L</b> de crème 35 %	<b>1</b> gousse de vanille

## 03 Crèmeux au chocolat

<b>900 g</b> de chocolat noir Essentiel 54 %, Veliche	<b>1L</b> de crème	<b>460 g</b> de lait
<b>30 g</b> d'agar-agar	<b>100 g</b> de sucre	

### 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 crèmeux 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 crèmeux 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 **enforcez-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**

Crémeux  
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



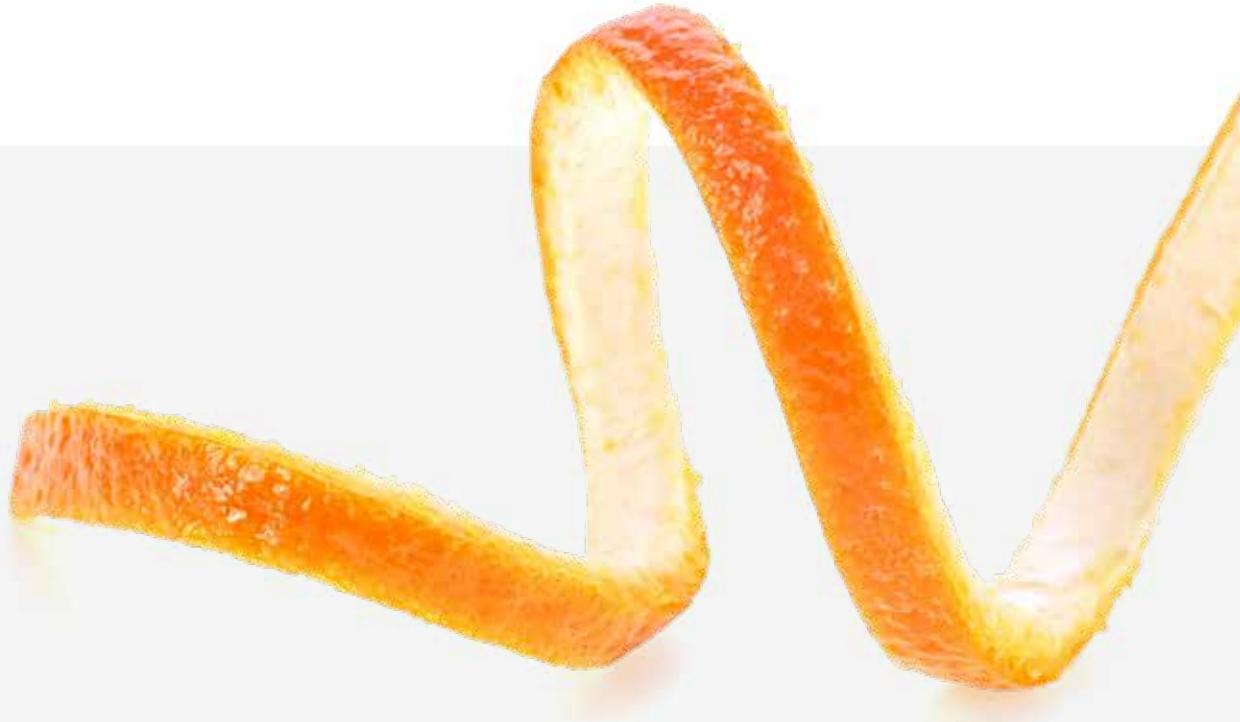
**6 g**  
de fleur de  
sel



**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°C ± 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  $160^{\circ}\text{C} \pm 13$  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'oeufs atteint ± 27°C, **ajoutez** la masse de gélatine fondu 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).
- 02** 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.
- 03** **Ajoutez** le sucre (500 g) et le glucose et **faites bouillir** à 107°C. À présent, **ajoutez** l'acide citrique.
- 04** **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**  
Génoise au  
chocolat

**02**  
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

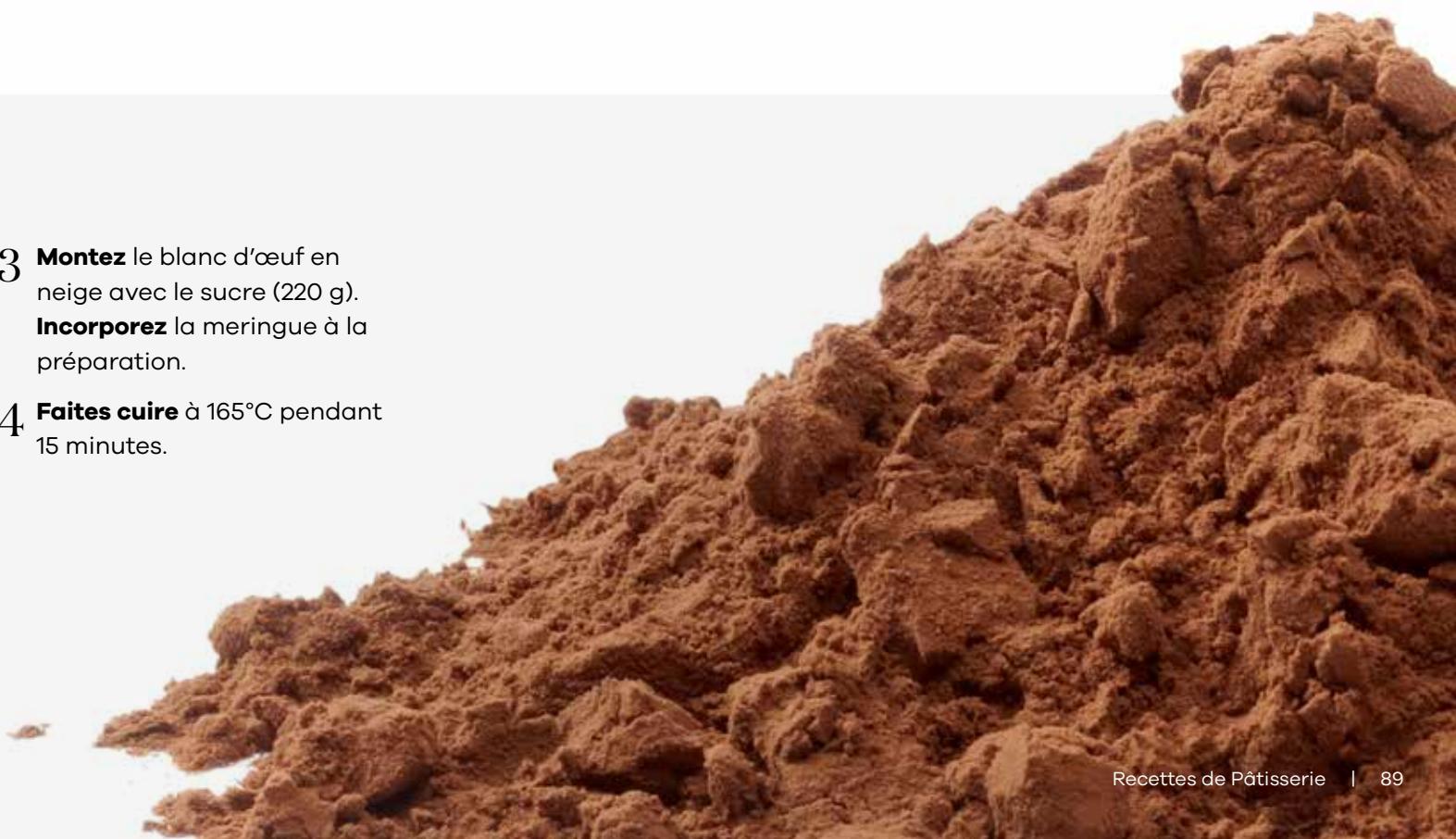
## MÉTHODE

**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 %



**150 g**  
de chocolat noir  
Sensation 72 %,  
Veliche



**180 g**  
de lait



**180 g**  
de crème 35 %



**30 g**  
de glucose



**20 g**  
de sucre  
inverti



**370 g**  
de crème  
35 %



**1**  
gousse de  
vanille



**2**  
fèves tonka



**15 g**  
de masse de  
gélatine

### 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-amé, 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-amé, 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](#)



**Délice 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-amé 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 Arijs. 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 établissement 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.

Cocod

[www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org)

[veliche.com](http://veliche.com) | [info@veliche.com](mailto:info@veliche.com)

f @ in @velichegourmet

Distribué par Cargill®