

Le chocolat est le préféré de tous !
Que ce soit pour vous titiller le goût, que vous l'aimiez en noir, en brun ou tout de blanc vêtu, en tranches, en roulades ou en tartes, le chocolat, plus que jamais tout en formes et en couleurs, ne vous décevra pas !

Pour aromatiser vos gâteaux, pour créer des glaçages riches et crémeux ou pour décorer vos desserts les plus fous, le chocolat est un choix tout simplement irrésistible !

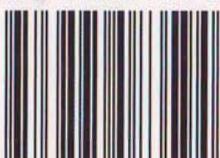
KÖNEMANN

Anne Wilson

DÉLICES AU CHOCOLAT

Les Pâtisseries

ISBN 3-89508-359-3



9 783895 083594

Précisions utiles

Très facile



Facile



Difficile



Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiqués

Tasse/Bol	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Copyright © Murdoch Books 1991

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060, Australie

Titre original : Chocolate cakes & slices

© 1997 pour l'édition française
KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Str. 126
D-50968 Cologne

Traduction : Ricardo Larrivée, Brigitte Coutu
Adaptation française : Roxanne Camporeale, Cologne
Réalisation et PAO : Atelier Brigitte ARNAUD, Paris
Maquette : Frédéric Berthéléme, Paris
Flashage : Eurographic, Paris
Chef de Fabrication : Detlev Schaper
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co., Ltd.
Imprimé à Hong Kong, Chine
ISBN 3-89508-359-3

10 9 8 7 6 5

DÉLICES AU CHOCOLAT

Les Pâtisseries



KÖNEMANN

Les moules à gâteaux

Il existe toute une gamme de formes et de grandeurs de moules à gâteaux. Si vous cuisinez beaucoup, il est toujours bon d'avoir une grande variété de moules. Si vous ne deviez choisir qu'un moule, le meilleur achat serait sûrement un moule rond à fond amovible, pour son aspect pratique. Une recette requiert un moule que vous n'avez pas ? Pas de problème. Mesurez d'abord le volume en millilitres de la pâte à gâteau. Versez la même quantité d'eau dans le moule que vous envisagez. Si l'eau ne dépasse pas les deux tiers du moule, vous pouvez l'utiliser. Règle générale : un moule à gâteau ne doit être rempli qu'à moitié.



- 1 Moule rond de 28 cm. 2 Moule à flan de 23 cm.
 3 Moule rond et profond de 20 cm. 4 Moule à savarin de 20 cm. 5 Moule de 25 x 15 x 5,5 cm. 6 Moule de 21 x 14 x 7 cm. 7 Moule de 26 x 8 x 4,5 cm.
 8 Plaque de 30 x 20 cm. 9 Plaque de 20 x 25 x 2 cm.
 10 Moule à muffins. 11 Moule à petits gâteaux.
 12 Moule rond de 20 cm. 13 Moule à fond amovible de 20 cm. 14 Moule à savarin de 20 cm, à fond cannelé. 15 Moule carré de 19 cm.



Couper un morceau de papier sulfurisé aussi large que le fond du moule carré.



Beurrer le fond et les côtés du moule avec un petit pinceau.



Déposer le papier sulfurisé et beurrer.



Sur du papier sulfurisé, tracer le tour du moule rond.



Découper 2 longues bandes de la largeur du moule.



Beurrer le moule. Tapiser de papier sulfurisé et beurrer le papier.

La décoration des gâteaux

Les décorations en chocolat sont irrésistibles. Garni de quelques feuilles en chocolat, de copeaux ou de fruits trempés dans le chocolat, on pensera que votre gâteau sort d'une pâtisserie !



Chocolat fondu

Le chocolat peut fondre en quelques secondes au four à micro-ondes, il faut le surveiller constamment pour l'empêcher de cuire. Mais la méthode la plus courante est le bain-marie. Déposez le chocolat coupé dans un petit récipient et une casserole d'eau frémissante, mais non bouillante. Attention, trop de chaleur ou la moindre goutte d'eau suffira à faire durcir le chocolat.

Copeaux

250 g de chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat au bain-marie comme indiqué précédemment.
- 2 Verser le chocolat sur une plaque de marbre ou une surface de travail propre et refroidie. Étaler le chocolat doucement avec une spatule. Si le chocolat est trop épais, il ne s'enroulera pas sur lui-même.
- 3 Laisser le chocolat durcir puis, à l'aide d'un

couteau large ou d'une spatule métallique, pousser doucement en pressant la lame fermement contre le marbre.

4 La pression faite sur la lame détermine l'épaisseur du copeau.

5 Si le chocolat est trop chaud, il colle à la spatule. Le laisser refroidir.

Fruits trempés dans le chocolat

Mmmm... des fraises, des cerises ou des framboises trempées dans le chocolat donneront une touche de raffinement à la décoration des gâteaux. Les déposer délicatement sur un papier sulfurisé et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Feuilles en chocolat

Laver à l'eau et essuyer des feuilles rigides et non toxiques comme celles de la rose, de l'érable et du houx.

Garder la tige, il sera plus facile de la tenir.

Avec un petit pinceau, étendre le chocolat fondu sur le côté brillant de la feuille.

Déposer sur un papier sulfurisé et laisser prendre au réfrigérateur, puis décoller du bout des doigts la pellicule de chocolat.



Pour varier les copeaux, exercer une pression différente.



Tremper des fraises et des pétales de fleurs, puis laisser prendre au réfrigérateur.



Peindre le chocolat fondu sur les feuilles. Laisser prendre, puis les décoller.

Bordures en chocolat

Pour couvrir les côtés d'un gâteau de chocolat, étendre une bonne couche de chocolat fondu sur une longue bande de film transparent ayant la même largeur et la même circonférence que le gâteau. Recouvrir d'un autre film. Mouler la bordure de chocolat sur un moule à gâteau légèrement plus grand que celui utilisé.

Réfrigérer. Lorsque le chocolat est complètement pris, retirer les pellicules plastiques. Placer la



Dessiner les motifs avec une poche à décorer.

bordure de chocolat autour du gâteau.

Glaçage à effet marbré

Napper le gâteau de glaçage blanc. Laisser prendre, puis dessiner une spirale de chocolat fondu à l'aide d'une poche ou d'un cornet de papier sulfurisé. Tracer 8 lignes en allant du bord vers le centre, comme pour couper le gâteau en 8 parts égales. Diviser



Pour les côtés, utiliser du film alimentaire étirable.

chaque part en deux, en allant du centre vers le bord, pour produire un effet marbré.

Décorer

Grâce à une poche ou une seringue à décorer, ou à un cornet formé avec un carré de papier sulfurisé, on peut utiliser le chocolat fondu pour dessiner et pour écrire des textes sur le dessus des gâteaux. S'entraîner sur un papier sulfurisé. Laisser durcir les dessins et les déposer sur le gâteau avec une spatule. Les doigts habiles pourront travailler directement sur le gâteau.



Donner un effet marbré avec une brochette.

Des gâteaux pour toute la famille

Favoris des petits, toujours gagnants chez les grands, les gâteaux au chocolat font craquer toute la famille. Qu'ils soient au chocolat blanc ou noir, au lait, marbrés, glacés ou roulés, ces gâteaux feront la joie de tous. On pourra savourer le roulé suisse moka et le gâteau au chocolat blanc. Décoré de quelques copeaux de chocolat et d'un glaçage crémeux, un simple gâteau au chocolat se transforme en une véritable fête.



Gâteau chocolat de tous les jours

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

35 minutes

Pour 8 personnes



125 g de beurre

3/4 de bol de sucre

1 œuf

Extrait de vanille

375 g de farine à

pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1/4 de cuil. à soupe de cacao

125 ml de lait

1/4 de cuil. à café de bicarbonate de soude

60 ml d'eau très chaude

125 ml de chantilly

Sucre glace et fraises

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 2 moules ronds de 20 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre.

Gâteau chocolat de tous les jours (en haut),
gâteau marbré miel et chocolat (recette page 9),
gâteau chocolat blanc et poires (recette page 8).



Gâteau chocolat blanc et poires

Préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

40 minutes

Pour 8 personnes



90 g de chocolat blanc

125 g de beurre

1/2 bol de sucre

2 œufs, séparés

1 1/2 bol de farine à

pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

125 ml de lait

1 boîte de poires au sirop (425 g)

Glaçage

Jus des poires

1/4 de bol de sucre glace

20 g de beurre

Eau

1 Préchauffer le four à

180 °C. Beurrer

et fariner un moule à

savarin de 20 cm.

Le secouer pour éliminer l'excédent de farine.

2 Faire fondre le

chocolat au bain-marie.

Laisser tiédir.

3 Dans une jatte, battre

le beurre en crème avec

le sucre. Ajouter les

jaunes d'œufs, un à la

fois, en battant entre

chaque. Verser le

chocolat fondu et battre

pour obtenir une

consistance homogène.

4 Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange de beurre et chocolat, en alternance avec le lait.

5 Dans un bol, fouetter les blancs d'œufs en neige, les incorporer à la pâte.

6 Verser la moitié de la préparation dans le moule.

Couper les poires en tranches fines et les disposer sur la préparation à gâteau.

Verser le reste de la préparation par-dessus.

Cuire 40 minutes.

7 Laisser reposer 5 minutes.

Démouler sur une grille.

Laisser refroidir.

8 Glaçage - Dans une petite casserole, faire mijoter et réduire le jus des poires.

Retirer du feu.

Incorporer le sucre glace et le beurre.

Ajouter suffisamment d'eau pour obtenir une consistance assez liquide. Verser sur le gâteau.

CONSEIL

Pour les gâteaux, les crèmes et les glaçages, utilisez du beurre non salé.

Gâteau marbré miel et chocolat

Préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

45 minutes

Pour 8 personnes



200 g de beurre

125 g de cassonade

60 g de sucre

2 œufs

Extrait de vanille

1 1/2 bol de farine à

pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2/3 de bol de lait

1 cuil. à soupe de miel

2 cuil. à soupe de

cacao

Glaçage

1 cuil. à soupe de miel

15 ml d'eau chaude

125 g de sucre glace

1 cuil. à soupe de

cacao

1 Préchauffer le four à

180 °C. Beurrer un

moule rond de 20 cm.

Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte,

battre le beurre en crème avec la cassonade et le sucre. Ajouter les

œufs, un à la fois, en

battant entre chaque.

Verser l'extrait de vanille

et bien mélanger.

3 Tamiser la farine, la

levure et le sel.



Incorporer délicatement au mélange de beurre, en alternance avec le lait.

4 Répartir de façon égale la préparation dans 2 bols. Ajouter le miel dans un premier bol puis le cacao dans l'autre bol. Bien mélanger.

5 Déposer alternativement dans le moule un peu de préparation au miel et de préparation au chocolat. Pour un effet marbré, promener la lame d'un couteau en zigzag, d'un bout à l'autre du moule. Cuire 40 à 45 minutes.

6 Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille.

Laisser refroidir.

7 Glaçage - Dans un bol, mélanger le miel et l'eau chaude. Incorporer le sucre glace et le cacao. Bien mélanger pour obtenir un glaçage lisse. Glacer le dessus du gâteau.

Gâteau chocolat et pommes

Préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

45 minutes

Pour 8 à 10 personnes



250 g de farine à

pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe de cacao

125 g de sucre

2 œufs, légèrement

battus

125 ml d'huile

2 pommes vertes,

épluchées et râpées

1/3 de bol de noix de

pécan, concassées

Glaçage

2 cuil. à soupe de

cacao

2 cuil. à soupe de sucre

glace

1 Préchauffer le four à

180 °C. Beurrer un grand

moule à cake de 23 x

13 cm. Tapisser

de papier sulfurisé et

beurrer.

2 Dans une jatte, tamiser ensemble la farine, la levure, le sel et le cacao.

Ajouter le sucre.

3 Incorporer les œufs et

l'huile aux ingrédients

secs en battant 5 minutes

jusqu'à ce que la pâte

soit lisse et prenne du

volume. Incorporer, à la

Ajouter l'œuf et continuer de battre.

Verser l'extrait de vanille. Bien mélanger.

3 Tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao. Incorporer au mélange de beurre, en alternance avec le lait. Dissoudre le bicarbonate dans un peu d'eau chaude et l'ajouter à la pâte.

4 Verser dans les 2 moules. Égaliser le dessus avec une spatule. Cuire 35 minutes.

5 Laisser reposer 5 minutes.

Démouler sur une grille. Laisser refroidir.

6 Étendre la chantilly sur l'un des gâteaux.

Déposer l'autre gâteau par-dessus.

7 Saupoudrer de sucre glace et décorer de fraises.

CONSEIL

Un gâteau est cuit lorsque la pointe d'un couteau ressort sèche du milieu.

Attention, un gâteau cuit est fragile.

Le laisser reposer dans son moule quelques minutes avant de le démouler sur une grille.



cuillère, les pommes râpées et les noix de pécan concassées.
4 Verser dans le moule. Égaliser la surface avec la spatule.
 Cuire 45 minutes.
5 Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille. Refroidir.
6 Mélanger le cacao et le sucre glace. En saupoudrer le gâteau.

Gâteau au chocolat au lait

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

25 minutes

Pour 8 à 10 personnes



90 g de chocolat noir, en morceaux
 125 g de beurre
 1/2 bol de sucre
 2 œufs
 30 g de lait en poudre
 200 g de farine à pâtisserie
 1 sachet de levure
 1 pincée de sel
 125 ml d'eau

Glaçage

3/4 de bol de sucre glace
 2 cuil. à soupe de lait en poudre
 1 cuil. à soupe de cacao

1 cuil. à soupe d'eau chaude
 20 g de beurre, ramolli

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 23 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.
2 Faire fondre le chocolat au bain-marie et tiédir.
3 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.
4 Tamiser le lait en poudre, la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange en ajoutant l'eau.
5 Verser dans le moule. Égaliser la surface avec la spatule. Cuire 25 minutes.
6 Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille. Laisser refroidir.
7 Glaçage - Dans un bol, tamiser ensemble le sucre glace, le lait en poudre et le cacao. Incorporer l'eau et le beurre, en battant, pour obtenir un glaçage lisse et crémeux. Glacer le gâteau.

Gâteau chocolat et pommes (à gauche, recette page 9), gâteau au chocolat au lait.

Roulé suisse moka

Préparation :

35 minutes

Temps de cuisson :

8 à 10 minutes

Pour 8 personnes



Génoise

100 g de farine complète

2 cuil. à soupe de cacao

2 cuil. à soupe de café instantané

1 sachet de levure

1 pincée de sel

3 blancs d'œufs

1/2 bol de sucre glace

3 jaunes d'œufs, légèrement battus

2 cuil. à soupe de lait, très chaud

Garniture

250 ml de crème fleurette

1 cuil. à soupe de café instantané

1 cuil. à soupe de sucre glace

30 g de chocolat noir en copeaux

1/2 bol d'amandes effilées

1 Préchauffer le four à 220 °C. Beurrer une plaque de 30 x 25 x 2 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Tamiser la farine, le cacao, le café, la levure et le sel.

3 Dans une jatte, fouetter les blancs d'œufs en neige.

4 Continuer de battre en ajoutant peu à peu le sucre, jusqu'à ce que les blancs soient fermes.

5 Ajouter les jaunes d'œufs légèrement battus dans les blancs tout en fouettant.

6 Incorporer délicatement les ingrédients secs à l'aide d'une spatule. Ajouter le lait et mélanger.

7 Verser dans le moule. Égaliser le dessus avec la spatule.

Cuire 8 à 10 minutes.

8 Renverser le gâteau cuit sur un linge propre et humide.

Enlever le papier sulfurisé et, à l'aide du linge humide, rouler le gâteau rapidement.

Laisser refroidir.

9 Garniture - Fouetter la crème avec le café instantané et le sucre glace.

Incorporer la moitié du chocolat et toutes les amandes.

Dérouler le gâteau, étendre les 3/4 de la garniture et rouler de nouveau.

Déposer le gâteau sur un plat de service.

Décorer du reste de garniture et en utilisant des copeaux de chocolat ou autres.

Roulé suisse moka



Fouetter les blancs d'œufs en neige. Continuer de battre en ajoutant le sucre.



Incorporer délicatement les ingrédients secs. Verser le lait et mélanger.



À l'aide d'un papier sulfurisé saupoudré de sucre glace, rouler le gâteau.



Dérouler le gâteau, étendre la garniture et rouler de nouveau.

Gâteau chocolat et gingembre

Préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

35 minutes

Pour 8 personnes



60 g de beurre

1/2 bol de sucre

2 œufs, légèrement battus

15 ml de sirop de sucre

1 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

2 cuil. à café de gingembre moulu

1/4 de bol de cacao

180 ml de lait

Glaçage

50 g de beurre

1/3 de bol de sucre glace

1 cuil. à soupe de cacao

1 cuil. à soupe de gingembre confit, coupé en lamelles

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 23 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque. Verser le sirop de sucre et battre.

3 Tamiser la farine, la levure, le sel, le bicarbonate, le gingembre et le cacao. Incorporer délicatement au mélange de beurre, en alternance avec le lait.

4 Verser dans le moule. Égaliser le dessus avec la spatule. Cuire 30 minutes.

5 Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille. Laisser refroidir.

6 Glaçage - Dans un bol, battre le beurre en crème.

Ajouter le sucre en battant vigoureusement, puis le cacao et la moitié du gingembre. Bien mélanger pour obtenir un glaçage crémeux. Glacer le tour et le dessus du gâteau. Décorer de lamelles de gingembre confit.

Gâteau au beurre au chocolat

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Pour 8 personnes



125 g de beurre

1/2 bol de sucre

2 œufs, légèrement battus

Extrait de vanille

1/2 bol de noix concassées

2 bols de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe de cacao

125 ml de lait

Glaçage

50 g de beurre

1/3 de bol de sucre glace

1 cuil. à soupe de cacao

Noix pour décorer

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule carré de 20 cm. Tapisser



Gâteau au beurre au chocolat (à gauche). gâteau chocolat et gingembre.

de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Mettre les œufs, un à la fois, en battant entre chaque. Verser l'extrait de vanille et mélanger.

3 Ajouter les noix. Tamiser ensemble la

farine, la levure, le sel et le cacao. Incorporer délicatement au mélange de beurre, en alternance avec le lait.

4 Verser dans le moule. Égaliser le dessus à la spatule. Cuire 30 minutes.

5 Laisser reposer 10 minutes. Démouler

sur une grille. Refroidir.

6 Glaçage - Dans un bol, battre le beurre. Tamiser ensemble le sucre glace, le cacao et les ajouter peu à peu au beurre en battant pour obtenir un glaçage crémeux.

Glacer le dessus du gâteau. Décorer de noix.

CONSEIL

Pour préparer les gâteaux et les glaçages, on a préféré le beurre pour la saveur qu'il donne aux gâteaux. La margarine, dans la plupart des recettes, demeure un bon substitut.

Lorsqu'une recette demande du beurre fondu, utilisez le micro-ondes quelques secondes pour faire fondre le beurre.

Pour permettre au gâteau de bien lever, il est important d'incorporer délicatement les ingrédients secs à la préparation, à l'aide d'une spatule.

Gâteau chocolat et cerises

Préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Pour 10 à 12 personnes.



3 bols de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe de cacao

1 bol de sucre

200 g de chocolat noir

375 ml de lait

3 œufs, légèrement battus

185 g de beurre, mou

1 boîte de cerises au sirop (425 g)

Glaçage au chocolat

3/4 de bol de sucre glace

80 ml d'eau

180 g de chocolat noir

125 g de beurre

1 cuil. à soupe de kirsch (facultatif)

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 2 moules ronds de 23 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao. Ajouter le sucre.

3 Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir.

4 Incorporer le lait et les œufs aux ingrédients secs et battre juste pour humecter les ingrédients. Ajouter le beurre et le chocolat fondu.

5 Battre 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et crémeuse. Incorporer les cerises. Mélanger.

6 Verser dans les moules. Égaliser la surface avec une spatule. Cuire 30 minutes. **7** Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille. Laisser refroidir.

8 Glaçage - Dans une petite casserole, mélanger le sucre et l'eau. Remuer à feu doux pour que le sucre fonde. Faire mijoter 5 minutes. Retirer le sirop du feu. Laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Dans un bol, battre le beurre en crème. Verser le sirop refroidi en un mince filet en battant continuellement. Ajouter le chocolat fondu et le kirsch.

Battre jusqu'à ce que le glaçage soit lisse et brillant.

9 Couper chaque gâteau en 2 horizontalement. Tartiner de glaçage le dessus des gâteaux, puis les superposer. Glacer le pourtour du gâteau.

Gâteau triple chocolat

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

40 minutes

Pour 8 personnes



125 g de beurre, mou

2/3 de bol de sucre

1/2 bol de sucre glace

1 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1/2 bol de cacao

1 cuil. à café de bicarbonate de soude

2 œufs, légèrement battus

1 bol de lait

Extrait de vanille

1/3 de bol de grains de chocolat

Glaçage

2/3 de bol de grains de chocolat

30 g de beurre

1 bol de sucre glace

2 cuil. à soupe d'eau, très chaude

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule carré de 20 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre.

3 Tamiser ensemble la farine, la levure, le sel, le bicarbonate et



Gâteau chocolat et cerises (à gauche), gâteau triple chocolat.

le cacao. Incorporer au mélange de beurre, en alternance avec les œufs et le lait.

4 Ajouter l'extrait de vanille et les grains de chocolat, mélanger à la cuillère.

5 Verser dans le moule. Égaliser la surface à la spatule.

Cuire 40 minutes.

6 Laisser reposer 5 minutes.

Démouler sur une grille.

Laisser refroidir.

7 Glaçage - Faire fondre, au bain-marie, les grains de chocolat avec le beurre. Ajouter le sucre glace et battre jusqu'à ce que le glaçage soit épais. Verser suffisamment d'eau pour que le glaçage puisse s'étaler facilement.

Glacer le gâteau et décorer avec des billes en sucre argentées ou en couleurs.

NOTE

Le réfrigérateur est un endroit beaucoup trop froid et humide pour que le chocolat garde toute sa saveur.

Il se conserve plusieurs mois, bien enveloppé, dans un endroit frais et aéré.

Gâteau chocolat et abricots

Préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

20 minutes

Pour 8 à 10 personnes



4 œufs

$\frac{2}{3}$ de bol de sucre

$\frac{2}{3}$ de bol de farine à pâtisserie

2 cuil. à soupe de cacao

100 g de beurre, fondu

Crème aux abricots

200 g d'abricots secs

400 ml de crème de noix de coco

Garniture

125 ml de chantilly

2 cuil. à soupe

d'amandes, grillées

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 2 moules ronds de 20 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, fouetter les œufs en neige ferme.

3 Continuer de battre en ajoutant le sucre jusqu'à ce que la préparation soit jaune pâle et que tout le sucre soit dissous.

4 Tamiser la farine et le cacao ensemble. Incorporer au mélange

précédent en alternance avec le beurre fondu.

5 Verser dans les deux moules.

Cuire 20 minutes.

Laisser reposer

5 minutes. Démouler sur une grille.

Faire refroidir.

6 Crème aux abricots -

Dans une casserole, mélanger les abricots et la crème de noix de coco.

Laisser mijoter en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les abricots aient presque absorbé toute la crème. Retirer du feu.

Au mixeur, réduire les abricots en purée.

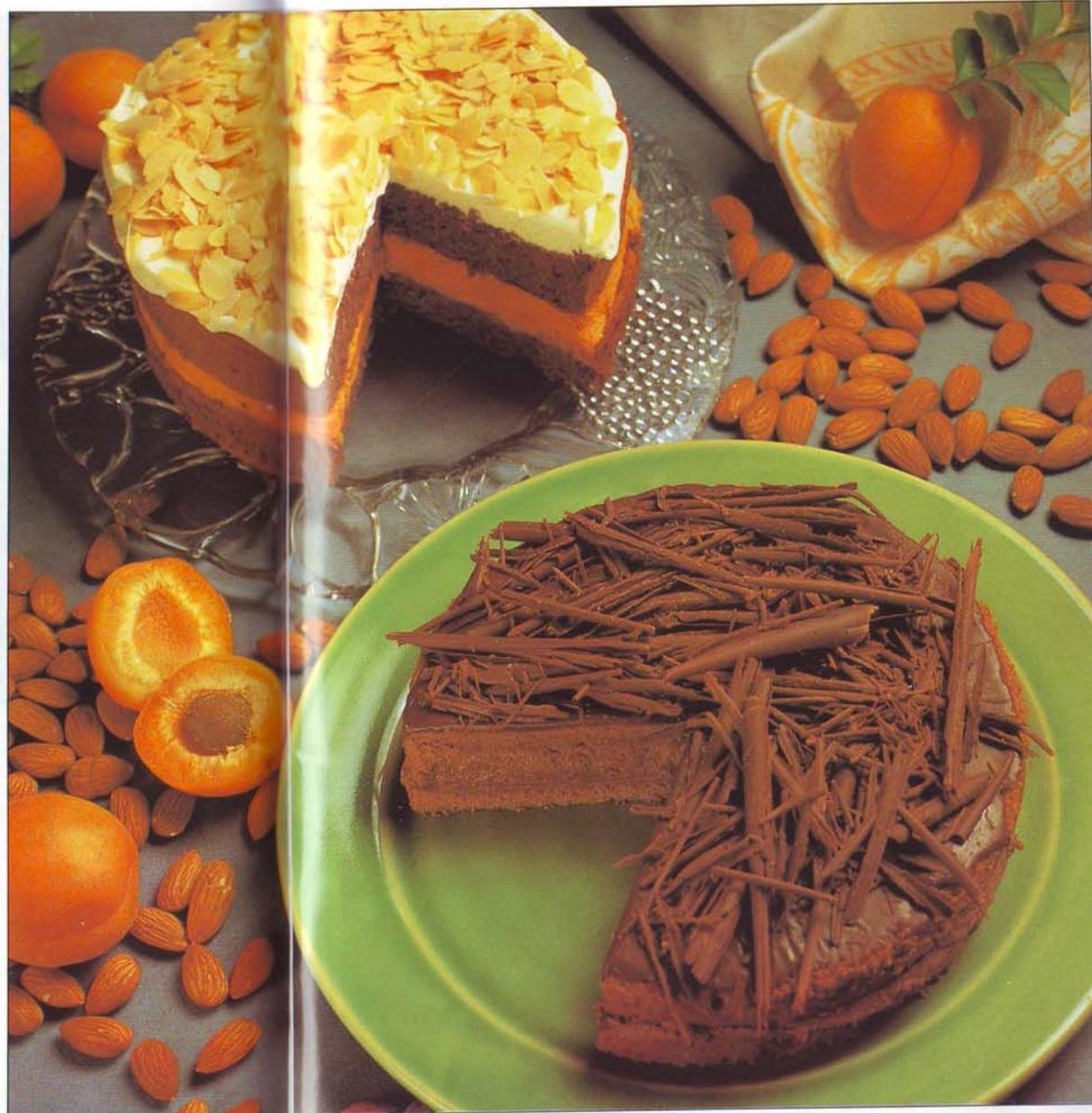
Laisser refroidir.

7 Étendre la crème d'abricots sur un gâteau. Déposer dessus l'autre gâteau.

Étaler uniformément la crème fouettée sur le dessus du gâteau et saupoudrer d'amandes.

CONSEIL

Conservez les noix au frais et dans une boîte hermétique car, dès qu'il fait chaud, les noix ont tendance à rancir. Tous les fruits secs sont à garder à l'abri de l'air.



Gâteau chocolat et abricots (en haut),
gâteau double chocolat (page 20).

Gâteau double chocolat

Préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

25 minutes

Pour 8 à 10 personnes



60 g de chocolat blanc,
en morceaux

150 g de beurre

1/2 bol de sucre

2 œufs, légèrement
battus

2/3 de bol de farine à
pâtisserie

1 paquet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe de
cacao

Garniture au chocolat

100 g de chocolat noir,
râpé

60 g de beurre

3/4 de bol de sucre
glace

Glaçage

1/2 bol de sucre

glace

1 cuil. à soupe de
cacao

1 Préchauffer le four à
180 °C. Beurrer 2 moules
ronds de 20 cm.

Tapisser de papier
sulfurisé et beurrer.

2 Faire fondre le
chocolat au bain-marie.
Laisser tiédir.

3 Dans une jatte, battre
le beurre en crème avec
le sucre.

Ajouter les œufs, un à la
fois, en battant entre
chaque.

Verser le chocolat fondu
et battre pour bien
mélanger.

4 Tamiser la farine, la
levure, le sel et le cacao.
Incorporer au mélange
de beurre et chocolat.

5 Verser dans les
moules.

Égaliser la surface avec
une spatule.

Cuire 25 minutes.

6 Laisser reposer
5 minutes.

Démouler sur une grille.
Laisser refroidir.

7 Garniture au chocolat -
Faire fondre le chocolat
au bain-marie.

Dans un bol, battre le
beurre en crème.

Ajouter le sucre glace en
battant vigoureusement.

Verser le chocolat fondu
et bien battre pour
homogénéiser.

8 Glaçage - Dans un
bol, tamiser le sucre
glace et le cacao.

Ajouter le lait et battre
pour obtenir un glaçage
lisse.

9 Étendre la garniture
au chocolat sur le dessus
d'un gâteau.

Y déposer l'autre gâteau.
Étendre uniformément
le glaçage.

Décorer de copeaux de
chocolat.

Gâteau chocolat et raisins

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

40 minutes

Pour 8 personnes



200 g de beurre

1 bol de sucre

2 œufs, légèrement
battus

Extrait de vanille

2 cuil. à soupe de
cognac ou de lait

1/2 bol de raisins secs

2 bols de farine à
pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1/3 de bol de cacao

250 ml de lait

Glaçage

60 ml de crème fraîche

90 g de chocolat noir

1 Préchauffer le four à
180 °C.

Beurrer un moule carré
de 23 cm. Tapisser de
papier sulfurisé et
beurrer.

2 Dans une jatte, battre
le beurre en crème avec
le sucre.

Ajouter les œufs, un à la
fois, en battant entre
chaque.

*Gâteau chocolat et raisins (en haut),
gâteau chocolat et noix de pécan (recette page 23),
papillons au chocolat (recette page 22).*





Incorporer la farine à la préparation en alternance avec le lait.



Verser la pâte dans les moules à muffins, beurrés ou tapissés de papier sulfurisé.

Verser l'extrait de vanille, le cognac et les raisins. Bien mélanger.

3 Tamiser ensemble la farine, la levure, le sel et le cacao.

Incorporer à la préparation précédente, en alternance avec le lait. Bien mélanger.

4 Verser dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule.

Cuire 40 minutes.
5 Laisser reposer 10 minutes.

Démouler sur une grille. Laisser refroidir.

6 Glaçage - Dans une casserole, faire chauffer la crème, puis le chocolat haché.

Remuer à feu doux pour obtenir un glaçage lisse. Glacer le gâteau.

CONSEIL

Mettre le chocolat au réfrigérateur 30 minutes avant de le râper.

Papillons au chocolat

Préparation :
20 minutes

Temps de cuisson :
10 minutes

Pour 32 petits gâteaux



125 g de beurre
1/2 bol de sucre
2 œufs

Extrait de vanille
100 g de chocolat noir, râpé
2 bols de farine à pâtisserie

1 sachet de levure
1 pincée de sel
125 ml de lait

Garniture au chocolat
250 ml de chantilly
1 cuil. à soupe de cacao
1 cuil. à soupe de sucre glace

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer des

moules à muffins ou les tapisser de papier sulfurisé.

2 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque. Verser l'extrait de vanille et le chocolat râpé. Bien mélanger.

3 Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer à la préparation précédente, en alternance avec le lait.

4 À l'aide d'une cuillère, verser dans les moules à muffins.

Cuire 10 minutes.

5 Laisser reposer 5 minutes. Démouler sur une grille.

6 Découper une calotte sur le dessus de chaque gâteau refroidi, en coupant à une profondeur de 2 cm pour les farcir. Couper les calottes en 2 pour faire les ailes des papillons.

7 Garniture - Mélanger le



Découper une calotte sur le dessus de chaque gâteau pour pouvoir les farcir.



Couper les calottes en deux pour former les ailes des papillons.

cacao et le sucre glace à la chantilly. Farcir chaque gâteau et placer les ailes. Saupoudrer de sucre glace et de cacao.

Gâteau chocolat et noix de pécan

Préparation :
25 minutes

Temps de cuisson :
35 minutes

Pour 8 personnes



100 g de beurre
1/3 de bol de sucre
Extrait de vanille
3 œufs, séparés
1 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure
1 pincée de sel
160 ml de lait

1/4 de bol de grains de chocolat

1/4 de bol de noix de pécan, concassées
Sucre glace

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 23 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter l'extrait de vanille et les jaunes d'œufs, légèrement battus.

Bien mélanger.

3 Tamiser la farine, la levure et le sel ensemble. Incorporer à la préparation précédente, en alternance avec le lait. Batta 1 minute, jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

4 Dans un bol, fouetter les blancs d'œufs en neige. Les incorporer à la pâte. Bien mélanger.

5 Verser la moitié de la pâte dans le moule. Ajouter les grains de chocolat et les noix de pécan.

Mettre le reste de la pâte dans le moule. Cuire 35 minutes.

6 Faire reposer 10 minutes.

Démouler sur une grille. Laisser refroidir. Pour décorer, faire tomber une pluie de sucre glace sur une dentelle de papier.

NOTE

On distingue 3 variétés de chocolat : noir, au lait et blanc. Le chocolat blanc n'est pas un véritable chocolat puisqu'il ne contient pas de pâte de cacao. Sa couleur blanche vient du beurre de cacao. Pour faire un effet décoratif très simple, jouez sur les contrastes en décorant un gâteau au glaçage foncé avec du chocolat blanc.

Gâteaux simples et rapides

Vous trouverez dans ce chapitre des mariages de saveurs exquis : orange et chocolat, café et chocolat, ou encore banane et chocolat. Comment résister à un gâteau fondant au chocolat ou à un gâteau choco-orange ? Ce n'est pas facile ! Toutes les recettes de ce chapitre, de même que les autres recettes du livre, ont été faites avec de la farine à pâtisserie, une farine beaucoup plus fine que la farine ordinaire. Elle donne moins de grumeaux et permet des gâteaux plus légers.



Fondant chocolat

80 ml d'eau, très chaude

Préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

1 heure 30

Pour 8 à 10 personnes



1 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1/3 de bol de cacao

1 bol de sucre

200 g de beurre

250 g de chocolat noir

3 œufs

Glaçage

200 g de chocolat noir

100 g de beurre

2 cuil. à soupe de crème fraîche

1 Préchauffer le four à

160 °C. Beurrer un moule rond de 23 cm.

Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao.

Faire un puits au centre.

*Fondant chocolat (en haut),
gâteau au chocolat blanc citronné (recette page 26).*



3 Dans une casserole, mélanger le sucre, le beurre, le chocolat et l'eau.

Remuer à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

Retirer du feu.

4 Verser la préparation au chocolat et les œufs au centre des ingrédients secs.

Incorporer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés.

Éviter de trop tourner.

5 Verser dans le moule.

Cuire 1 heure 30.

6 Laisser reposer

20 minutes.

Démouler sur une grille.

Refroidir.

7 Glaçage - Mélanger le chocolat, le beurre et la crème au bain-marie.

Remuer jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient fondus.

Retirer du feu.

Laisser refroidir.

Glacer le gâteau.

Gâteau au chocolat blanc citronné

Préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

35 minutes

Pour 10 personnes



150 g de chocolat blanc

250 g de beurre

3/4 de bol de sucre

3 œufs

1 jus et 1 zeste râpé de citron

2 bols de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

60 ml de lait

Glaçage

1 jus de citron

1/2 bol de sucre glace

1 cuil. à soupe de beurre

60 g de chocolat blanc

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 30 x 20 cm. Tapiser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Au bain-marie, faire fondre le chocolat. Laisser refroidir.

3 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque.

Verser le chocolat fondu, le zeste et le jus de citron.

Bien mélanger.

4 Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel. Incorporer au mélange de chocolat, en alternance avec le lait. Battre pour obtenir une pâte lisse.

5 Verser dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule.

Cuire 35 minutes.

6 Laisser reposer

10 minutes.

Démouler sur une grille. Laisser refroidir.

7 Glaçage - Dans un bol, mélanger le jus de citron, le sucre glace et le beurre.

Glacer le dessus du gâteau.

8 Au bain-marie, faire fondre le chocolat.

Décorer le dessus du gâteau glacé avec le chocolat, en faisant un motif tressé.

CONSEIL

Pour faire fondre le chocolat au four à micro-ondes, déposer le chocolat dans un récipient en verre quelques secondes seulement. Remuez-le et surveillez-le pour l'empêcher de cuire.

Gâteau chocolat et café

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

20 minutes

Pour 8 à 10 personnes



250 g de beurre, mou

1 bol de sucre

4 œufs

2 bols de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1/2 bol de cacao

Sirop

1 cuil. à soupe de sucre

2 cuil. à café de café instantané

3 cuil. à soupe d'eau bouillante

3 cuil. à soupe de cognac

Garniture

250 ml de chantilly

Biscuits secs au chocolat

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et fariner un moule à savarin de 20 cm. Le secouer pour éliminer le surplus de farine.

2 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre.

Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque.



Gâteau au chocolat et au café

3 Tamiser ensemble la farine, la levure, le sel et le cacao.

Incorporer au mélange de beurre.

4 Verser dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule.

Cuire 20 minutes.

5 Laisser reposer 5 minutes.

Démouler sur une grille. Verser le sirop sur le gâteau pendant qu'il est encore chaud.

6 Sirop - Dissoudre le sucre et le café instantané dans l'eau bouillante.

Ajouter le cognac.

7 Garniture - Garnir tout le gâteau de chantilly et utiliser une poche ou

une seringue avec un embout en forme d'étoile pour décorer le dessus du gâteau.

Garnir de biscuits secs au chocolat.

Conservé le gâteau au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

CONSEIL

Il faut être attentif lorsque l'on fait fondre du chocolat. Trop de chaleur ou une goutte d'eau suffisent à le faire durcir et à le rendre granuleux.

CONSERVATION DU CHOCOLAT

Il se conserve près d'un an, bien enveloppé, dans un endroit frais et sec.

Gâteau au chocolat noir

Préparation :
25 minutes
Temps de cuisson :
55 minutes
Pour 8 personnes

 1 bol de sucre
2 œufs
Extrait de vanille
2 bols de farine à pâtisserie
1 sachet de levure
1 pincée de sel
2/3 de bol de cacao
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 cuil. à café de café instantané
180 ml d'eau
180 ml de lait
60 ml d'huile

Glaçage
200 g de chocolat noir
160 ml de crème fleurette
30 g de beurre
Copeaux de chocolat

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et fariner un moule à savarin de 20 cm.
2 Dans une jatte, battre le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux. Ajouter l'extrait de vanille.
3 Tamiser ensemble la farine, la levure, le sel, le cacao, le bicarbonate et le café instantané.

Mélanger l'eau, le lait et l'huile. Incorporer les ingrédients secs au mélange d'œufs, en alternance avec les liquides. Battre pour rendre le mélange lisse et homogène.
4 Verser dans le moule. Cuire 55 minutes.
5 Laisser reposer 20 minutes. Démouler sur une grille. Refroidir.
6 Glaçage - Mélanger le chocolat, la crème et le beurre au bain-marie. Remuer jusqu'à ce que le glaçage soit lisse. Glacer le gâteau. Garnir de copeaux de chocolat.

NOTE

Un bon chocolat est brillant, lisse, sans tache, croquant sous la dent.

L'Imbattable

Préparation :
15 minutes
Temps de cuisson :
35 minutes
Pour 8 à 10 personnes

 1 bol de farine à pâtisserie
2/3 de bol de cacao
1 bol de sucre
1 cuil. à café de bicarbonate de soude

2 œufs, légèrement battus
250 ml de lait
125 g de beurre
Extrait de vanille

Garniture
300 ml de chantilly
Cacao
Sucre glace
Copeaux de chocolat

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et fariner un moule à savarin de 23 cm.
2 Dans une jatte mélanger la farine et le cacao.
3 Ajouter le sucre et le bicarbonate.
4 Faire un puits au centre. Mélanger les œufs, le lait, le beurre et la vanille et battre 30 secondes doucement. Verser au centre des ingrédients secs.
5 Battre 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.
6 Verser dans le moule. Cuire 35 minutes.
7 Laisser reposer 5 minutes. Démouler sur une grille. Laisser refroidir. Ajouter le cacao et le sucre à la chantilly, en napper le gâteau. Décorer de copeaux de chocolat râpé.

*Gâteau au chocolat noir (en haut),
L'Imbattable (en bas).*



Gâteau choco-orange

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

35 minutes

Pour 8 personnes



125 g de beurre

1/2 bol de sucre

2 œufs

1 zeste d'orange, râpé

2 bols de farine à

pâtisserie

1 sachet de levure

1/2 bol de crème fraîche

1 pincée de sel

1/3 de bol de cacao

1/3 de bol de jus

d'orange

Glaçage

100 g de chocolat

50 g de beurre, mou

1/4 de bol de sucre glace

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 23 cm.

Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque.

Incorporer le zeste d'orange et la crème.

4 Tamiser farine, levure et sel. Incorporer au mélange de beurre et

crème, en alternance avec le jus d'orange.

5 Verser dans le moule.

Égaliser le dessus à la spatule. Cuire 45 à 50 minutes.

6 Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille et refroidir.

7 Glaçage -

Au bain-marie, faire fondre le chocolat.

Dans un bol, battre le beurre en crème. Ajouter le sucre en battant.

Verser le chocolat fondu. Bien mélanger et glacer le gâteau.

Brownie aux amandes

Préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

25 minutes

Pour 8 à 10 personnes



100 g de chocolat noir
2/3 de bol de farine à pâtisserie

1 pincée de sel

1 sachet de levure

2 cuil. à soupe de cacao

1/2 bol de sucre

2 œufs

2 cuil. à soupe de

crème fleurette

90 g de beurre, fondu

1/2 bol d'amandes

effilées



Gâteau choco-orange (en haut),
brownie aux amandes.

Gâteau chocolat et bananes

Préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Pour 12 à 16 personnes



2 bols de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1/4 de bol de cacao

1 bol de sucre

2 œufs

180 ml d'eau

bouillante

Extrait de vanille

2 bananes, écrasées

Glaçage

100 g de fromage blanc

1/2 bol de sucre glace

1 cuil. à soupe de lait, chaud

1 cuil. à soupe de cacao

1 Préchauffer le four à 180 °C.

Beurrer 2 moules à cake de 21 x 11 cm.

Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans un récipient, tamiser ensemble la farine, la levure, le sel et le cacao.

Mélanger le sucre.

Ajouter les œufs, l'eau bouillante, l'extrait de vanille et les bananes.

Battre jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

3 Verser dans les 2 moules. Égaliser la surface avec une spatule. Cuire 30 minutes.

4 Laisser reposer

10 minutes, puis refroidir. Démouler sur une grille.

5 Glaçage - Dans un bol, battre le fromage en crème. Ajouter le sucre glace en battant pour obtenir un glaçage crémeux.

Verser le lait et le cacao. Bien mélanger. Glacer les gâteaux.

Gâteau au yaourt au chocolat

Préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

50 minutes

Pour 8 à 10 personnes



1 1/2 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1/2 bol de cacao

1 bol de sucre

200 ml de yaourt nature

2 œufs

200 g de beurre, fondu

Glaçage

50 g de chocolat noir

50 g de beurre

1/2 bol de sucre glace

2 cuil. à soupe de yaourt



Gâteau au yaourt au chocolat (à gauche), gâteau chocolat et bananes.

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 23 cm.

Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao ensemble, puis le sucre.

Ajouter, en battant, le yaourt, les œufs et le beurre fondu.

3 Verser dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule. Faire cuire 50 minutes.

4 Laisser reposer 10 minutes et refroidir. Démouler sur une grille.

5 Glaçage - Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir.

Dans le bol du mixeur, battre le beurre en crème avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.

Ajouter le chocolat fondu et le yaourt, battre pour obtenir un glaçage lisse. Étendre uniformément sur le gâteau.

1 Préchauffer le four à 170 °C. Beurrer un moule rond à fond amovible de 20 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Au bain-marie, faire fondre le chocolat. Laisser tiédir.

3 Mélanger ensemble la farine, la levure, le cacao et le sel. Ajouter le sucre puis, tout en battant, les œufs, la crème et le beurre fondu.

4 Verser dans le moule. Égaliser la surface à la spatule. Saupoudrer d'amandes. Faire cuire 25 minutes.

5 Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille. Servir, accompagné de chantilly.

NOTE

Une barre de chocolat fournit entre 200 et 300 calories.

Le chocolat renferme surtout des matières grasses et du sucre, un peu de protéines, de vitamines et de minéraux (fer, potassium, phosphore).

Fondant à la confiture

Préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

35 minutes

Pour 8 personnes



1 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1/4 de bol de cacao

100 g de beurre

2/3 de bol de sucre

1/3 de bol de confiture

80 ml d'eau chaude

2 œufs, légèrement battus

1 cuil. à soupe de confiture

Chantilly pour décorer

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 23 cm. Tapisser de papier

sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao.

Faire un puits au centre.

3 Dans une casserole, mélanger le beurre, le sucre, la confiture et l'eau.

Cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse

4 Verser le mélange de beurre et les œufs au centre des ingrédients secs. Mélanger avec une cuillère en bois.

5 Verser dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule.

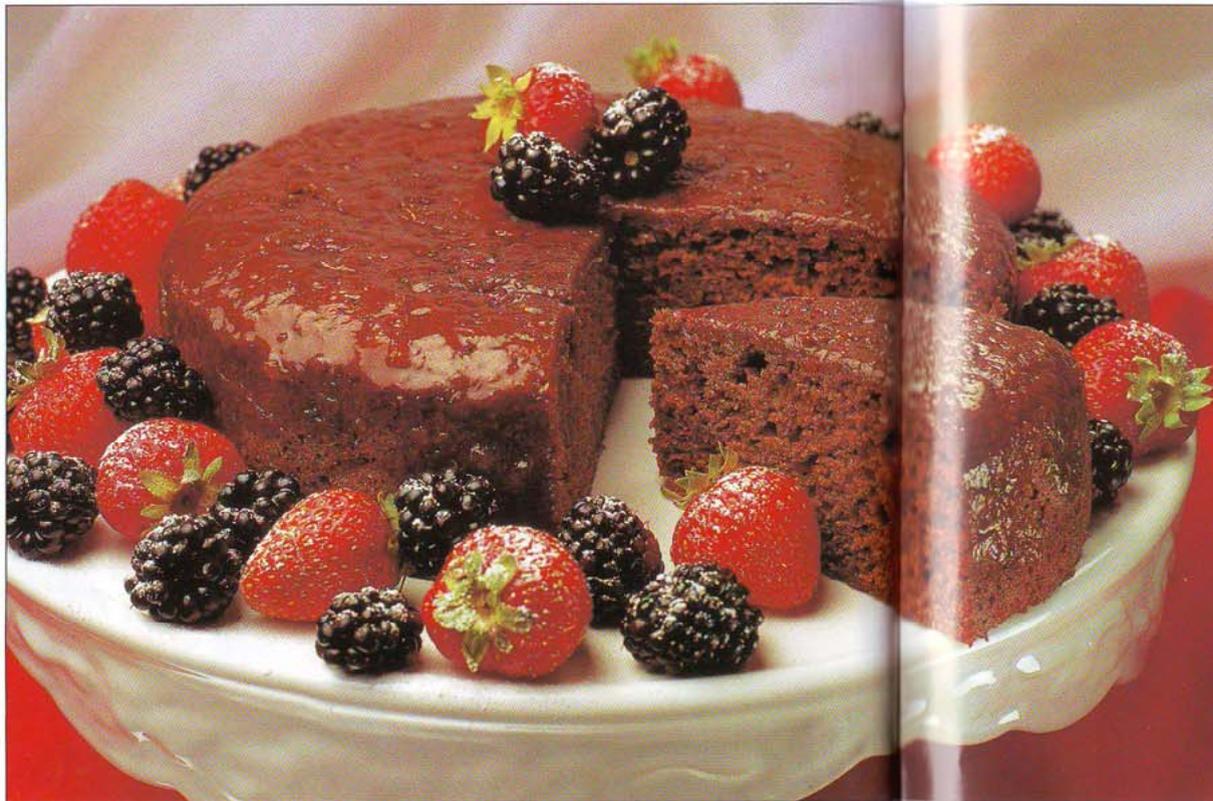
Cuire 35 minutes.

6 Laisser reposer 15 minutes. Démouler sur une grille.

7 Dans une casserole ou au micro-ondes, chauffer la confiture et en badigeonner le gâteau.

Décorer de chantilly.

Fondant à la confiture



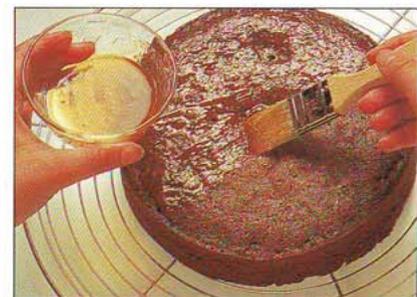
Pour le fondant à la confiture, tamiser farine, levure, sel et cacao.



Dans une petite poêle, mélanger le beurre, le sucre, l'eau et la confiture.



Verser le mélange de beurre et les œufs au centre des ingrédients secs.



Badigeonner le gâteau de confiture chaude, avec un pinceau.

Gâteaux divins pour faire la fête

Chocolat... Un mot évocateur qui éveille subtilement toutes les papilles gustatives ! Dans ce chapitre, on trouve des desserts au chocolat exceptionnels pour fêter un anniversaire ou pour célébrer un événement. Certaines recettes demandent plus de travail, mais les efforts sont vite récompensés par les compliments des invités. Impossible pour un mordru du chocolat de résister au Forêt-Noire aux amandes ou à la mousse au chocolat.



Gâteau chocolat et amandes

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

1 heure 20

Pour 8 personnes



125 g de chocolat au lait

60 ml d'eau très chaude

4 œufs, séparés

Extrait d'amande

180 g de beurre

1 1/2 bol de cassonade

1 1/3 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe de cacao

2 cuil. à soupe de poudre d'amandes

3 cuil. à soupe de lait

Garniture

185 g de chocolat au lait

125 ml de chantilly

12 amandes enrobées de chocolat

Cacao

60 g de chocolat au lait, râpé

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond à fond amovible de 20 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

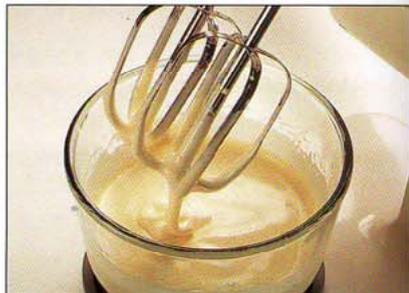
2 Au bain-marie, mélanger le chocolat et



Gâteau mousse au chocolat (en bas, recette page 38), gâteau chocolat et amandes.



Pour le gâteau mousse au chocolat, secouer le moule pour enlever l'excès de farine.



Fouetter les œufs jusqu'à ce que ce qu'ils soient épais. Tout en battant, ajouter le sucre.

l'eau chaude, en remuant, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser tiédir.

Tout en fouettant, ajouter les jaunes d'œufs et l'extrait d'amande.

3 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec la cassonade, en versant le mélange de chocolat refroidi.

Tamiser ensemble la farine, la levure, le sel et le cacao. Ajouter la poudre d'amandes et incorporer le tout au mélange précédent, en alternance avec le lait.

4 Dans un bol, fouetter les blancs d'œufs en neige. Les incorporer au mélange.

5 Verser dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule.

Cuire 40 minutes. Réduire la température du four à 160 °C et poursuivre la cuisson 40 minutes. Laisser reposer 5 minutes.

Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Couper le gâteau horizontalement en 3 morceaux.

6 Garniture - Faire fondre le chocolat au bain-marie. Retirer du feu et ajouter la crème.

7 Mélanger un peu de cette garniture avec la chantilly.

8 Étendre uniformément la moitié de ce mélange sur un étage du gâteau.

Déposer un autre étage et étendre le reste du mélange de chantilly.

Terminer avec le dernier étage de gâteau et couvrir uniformément le dessus et les côtés avec la garniture au chocolat. Déposer les amandes enrobées de chocolat sur le gâteau.

Décorer : cacao sur le dessus du gâteau et chocolat râpé sur les côtés.

Gâteau mousse au chocolat

Préparation :
30 minutes

Temps de cuisson :
20 minutes

Pour 8 personnes



1/3 de bol de farine à pâtisserie

2 cuil. à soupe de cacao

2 œufs

1/3 de bol de sucre

50 g de chocolat noir, râpé

50 g de beurre, fondu

Mousse au chocolat

1 cuil. à soupe d'eau froide

150 g de chocolat noir

60 ml d'eau

2 cuil. à soupe de sucre

2 jaunes d'œufs

1 cuil. à café de beurre, fondu



Faire fondre le chocolat au bain-marie, en remuant.



Pour la mousse, incorporer les jaunes d'œufs et le beurre au chocolat.

2 cuil. à café de crème de cacao

1/2 cuil. à café de gélatine pâtissière

180 ml de chantilly

Décoration

60 g de chocolat blanc

60 g de chocolat noir

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et fariner un moule rond de 23 cm à fond amovible.

2 Tamiser la farine et le cacao. Dans une jatte, fouetter les œufs jusqu'à ce qu'ils soient épais. Tout en battant, ajouter le sucre.

3 Faire fondre le chocolat au bain-marie, en remuant. Incorporer délicatement le chocolat fondu, le beurre fondu et les ingrédients secs au mélange d'œufs et de sucre.

4 Étendre la préparation uniformément dans le moule.

Cuire 20 minutes.

Laisser reposer 5 minutes. Démouler sur une grille. Laisser refroidir.

5 Mousse - Mélanger le chocolat, l'eau et le sucre au bain-marie.

Laisser fondre en remuant.

Verser dans une jatte.

Tout en fouettant, incorporer les jaunes d'œufs et le beurre.

Continuer de battre jusqu'à ce le mélange soit épais et double de volume.

Incorporer la chantilly et la crème de cacao.

Dissoudre la gélatine dans un peu d'eau et l'ajouter à la mousse.

6 Étendre la mousse uniformément sur le gâteau.

Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange prenne.

Faire fondre le chocolat blanc et le chocolat noir séparément au bain-marie et en décorer le dessus du gâteau.

Forêt-Noire aux amandes

Préparation :
40 minutes

Temps de cuisson :
35 minutes

Pour 8 à 10 personnes



90 g de chocolat noir

125 g de beurre

300 g de sucre

2 œufs

500 g de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

250 ml de lait

Extrait d'amande

Garniture

500 ml de chantilly

1 boîte de cerises au sirop, dénoyautées

30 g de chocolat noir

30 ml de kirsch

1/2 bol d'amandes effilées

Copeaux de chocolat



Forêt-Noire aux amandes (recette page 39)

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule profond et rond de 23 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir.

3 Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque. Incorporer le chocolat fondu refroidi.

4 Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel. Ajouter l'extrait d'amande au lait. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre et chocolat, en alternance avec le lait.

5 Verser dans le moule.

Égaliser le dessus à la spatule.

Cuire 35 minutes.

6 Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille. Laisser refroidir.

7 Couper le gâteau horizontalement en 3 étages.

Déposer le premier dans un plat de service.

8 Diviser la crème fouettée en 2 portions.

Égoutter les cerises et les incorporer dans une portion de crème.

Étendre uniformément la moitié de la crème aux cerises sur le premier étage du gâteau.

Saupoudrer de chocolat râpé.

9 Recouvrir avec le

deuxième étage de gâteau. Arroser le gâteau de kirsch. Étendre le reste de la crème sur les cerises. Déposer le dernier étage de gâteau. Couvrir le dessus et les côtés avec la chantilly. Disposer les amandes. Décorer le dessus avec des copeaux de chocolat.

Roulé chocolaté aux fruits

Préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

15 minutes

Pour 8 à 10 personnes



Roulé chocolaté aux fruits

60 g de chocolat noir

4 œufs

1/4 de bol de sucre

Extrait de vanille

1/2 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe d'eau froide

Sucre glace

Garniture

250 ml de chantilly

250 g de framboises fraîches

1 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer une plaque à pâtisserie de 30 x 25 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir.

3 Dans une jatte, battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient épais.

Tout en battant, ajouter le sucre et l'extrait de vanille.

Tamiser la farine, la levure et le sel ensemble. Incorporer au mélange précédent.

4 Ajouter au chocolat refroidi et mélanger pour obtenir un mélange lisse. Incorporer à la pâte.

Étendre la préparation sur la plaque. Égaliser la surface avec une spatule. Cuire 10 à 15 minutes. Renverser le gâteau cuit sur un linge humide.

Enlever le papier sulfurisé et, à l'aide du linge humide, rouler le gâteau rapidement.

Laisser refroidir. Dérouler le gâteau.

5 Fouetter la crème. Étendre sur le gâteau et déposer les framboises.

Rouler de nouveau. Couper les extrémités en biais. Saupoudrer de sucre glace.

NOTE

Maintenez les gâteaux au chocolat à température ambiante, recouverts d'un papier d'aluminium. Ainsi, ils ne perdront rien de leur saveur.

Gâteau aux deux chocolats

Préparation :

45 minutes

Temps de cuisson :

45 à 50 minutes

Pour 8 à 10 personnes.



Gâteau chocolat noir
3/4 de bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe de cacao

125 g de beurre, en morceaux

125 g de chocolat noir

1 bol de sucre

125 ml d'eau chaude

2 cuil. à café de café instantané

2 cuil. à soupe de cognac

1 œuf, légèrement battu

Gâteau chocolat blanc

3/4 de bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

125 g de chocolat blanc

125 g de beurre, en morceaux

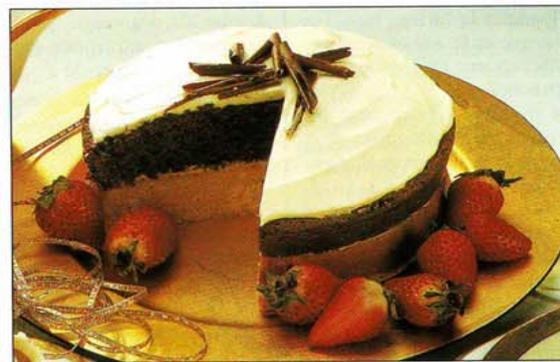
3/4 de bol de sucre

125 ml d'eau chaude

2 cuil. à soupe de cognac

1 œuf, légèrement battu

Gâteau aux deux chocolats



Gâteau chocolat noir

1 Dans une jatte, tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao. Faire un puits au centre. Mélanger au bain-marie le beurre, le chocolat, le sucre, l'eau chaude et le café, en remuant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Laisser tiédir et ajouter le cognac.

2 Déposer la préparation de chocolat et l'œuf au centre des ingrédients secs. Mélanger délicatement avec une cuillère en bois. Verser dans l'un des moules.

3 Cuire les gâteaux environ 50 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille.

Gâteau chocolat blanc

1 Préchauffer le four à 160 °C. Beurrer 2 moules ronds de 20 cm. Tapiser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Déposer la préparation de chocolat blanc et l'œuf au centre des ingrédients secs. Mélanger délicatement à la cuillère en bois. Verser dans l'autre moule.

3 Cuire les gâteaux environ 50 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille.

Glaçage chocolat blanc

1 Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Laisser tiédir. Ajouter la crème en battant continuellement.

2 Pour assembler le gâteau, déposer la moitié du glaçage entre les 2 étages de gâteau et utiliser l'autre moitié pour glacer le gâteau. Décorer avec des copeaux de chocolat et des fruits frais.

Tourte à la ganache

Préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

20 minutes

+ temps de réfrigération

Pour 8 personnes



1 bol de biscuits, émiettés

100 g de noix de pécan, concassées

1 cuil. à soupe de cassonade

1 cuil. à soupe de noix de coco râpée

1 pincée de cannelle

90 g de beurre, fondu



Tourte à la ganache

Crème

60 g de beurre

1/2 bol de cassonade

1/3 de bol de crème fleurette

mélange devienne onctueux. Verser dans la préparation. Réfrigérer.

5 Crème - Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter la cassonade et remuer jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Retirer du feu. Verser la crème et remuer à la cuillère en bois pour bien mélanger. Laisser refroidir.

6 Présenter la tourte avec la crème et garnir de chantilly.

NOTE

Le chocolat à cuire peut être remplacé par du chocolat amer, qui contient davantage de cacao. Le goût du gâteau sera encore meilleur.

Couronne chocolat-cannelle

Préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

1 heure

Pour 8 personnes



150 g de chocolat noir

250 ml d'eau
bouillante

2 cuil. à café de café
instantané

250 g de beurre, mou

1 bol de sucre

3 œufs

2 bols de farine à
pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à café de
cannelle

2/3 de bol de crème
fraîche

Feuilles de chocolat

Sucre glace et
chantilly

1 Préchauffer le four à
180 °C. Beurrer et
fariner un moule à
savarin de 20 cm.

2 Mélanger au bain-
marie le chocolat, l'eau
bouillante et le café
instantané.

Remuer jusqu'à ce que
le mélange fonde.

3 Dans une jatte, battre
le beurre en crème avec
sucre.

Ajouter les œufs, un à
la fois, en battant entre
chaque.

4 Verser la préparation
au chocolat et battre
pour mélanger.

Tamiser ensemble la
farine, la levure, le sel
et la cannelle.

Incorporer au mélange
précédent, en
alternance avec la
crème.

Bien mélanger.

5 Verser dans le moule.
Égaliser. Cuire 1 heure.

6 Laisser reposer
10 minutes.

Démouler sur une grille.
Laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre
glace et garnir de
feuilles de chocolat (voir

préparation page 4).

Accompagner de
chantilly.

NOTE

Manger du chocolat est un véritable plaisir,
un remède contre la déprime et les petites faims.
Mais comme tous les aliments sucrés, il risque, si
l'on en abuse, de faire grossir.
Il faut donc le consommer avec modération :
sachez que 100 grammes de chocolat
correspondent à 500 calories !

Couronne chocolat-cannelle



NOTE

Les copeaux de chocolat qui décorent un gâteau doivent être râpés le plus finement possible. Pour que le chocolat ne colle pas, l'étaler lorsqu'il est chaud sur une feuille de papier sulfurisé.

Sublime chocolat et noix de pécan

Préparation :

40 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Pour 8 à 10 personnes



1 bol de farine à pâtisserie
1 sachet de levure
1 pincée de sel
4 cuil. à soupe de cacao
3/4 de bol de cassonade
1/4 de bol de noix de pécan, concassées
2 œufs, séparés
125 ml d'huile
125 ml de lait
Extrait de vanille
2 cuil. à soupe de rhum
125 ml de chantilly
60 g de chocolat noir
15 g de beurre

Glaçage

125 g de beurre
1 bol de sucre glace
Extrait de vanille
1 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à soupe de cacao

1 cuil. à soupe d'eau
Noix de pécan

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer le fond de 2 moules ronds de 20 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans un grand récipient, tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao. Incorporer la cassonade et les noix de pécan.

3 Batta ensemble les jaunes d'œufs, l'huile, le lait et l'extrait de vanille. Incorporer aux ingrédients secs.

4 Fouetter la préparation jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.

5 Dans un bol, monter les blancs d'œufs en neige. Les incorporer à la pâte.

6 Verser également dans les 2 moules. Cuire 25 minutes. Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille.

7 Couper chaque gâteau en 2, horizontalement. Verser le rhum entre les deux parties du gâteau. Étaler uniformément un tiers de la chantilly sur le premier étage du gâteau. Continuer à superposer de la même façon : les autres étages de gâteau et le reste de la chantilly, en terminant par 1 étage de gâteau.

8 Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre.

Étaler uniformément sur le dessus du gâteau. Laisser refroidir pour que le mélange prenne bien.

9 Glaçage - Dans un bol, battre le beurre, le sucre et l'extrait de vanille ensemble jusqu'à ce que la consistance soit légère et crémeuse. Tout en battant, ajouter le lait. Batta jusqu'à ce que le glaçage soit lisse. En garder la moitié pour la décoration.

10 Dans un bol, mélanger le cacao et l'eau pour faire une pâte lisse. Incorporer la pâte de cacao, en battant, à la moitié du glaçage. Étendre uniformément sur le gâteau à l'aide d'une spatule trempée dans l'eau chaude. Glacer le dessus du gâteau. Décorer de noix de pécan.

NOTE

Pour les gâteaux, utilisez des tablettes de chocolat comprenant au moins 50 % de cacao : chocolat pâtisier à cuire, amer, bitter, ou noir.

Sublime chocolat et noix de pécan



Friandises au chocolat

Pour le café ou le goûter, ces carrés et ces bouchées peuvent se manger en toutes circonstances.

Joliment présentées dans une boîte ou un panier, les friandises au chocolat sont des cadeaux très appréciés.

Les jeunes vont non seulement se régaler, mais ils auront aussi beaucoup de plaisir à les préparer. Fromage à la crème, noix et dattes ne sont que quelques-uns des délicieux ingrédients qui composent les carrés. Tant qu'à mettre la main à la pâte, autant réaliser en même temps plusieurs recettes ; on a ainsi le choix pour satisfaire sa gourmandise...



Carrés chocolat et noisettes

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

25 minutes

Pour 16 carrés



1 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe de cacao

1/3 de bol de sucre

1/2 bol de noisettes

1/2 bol de chocolat blanc

160 g de beurre, fondu

100 ml de lait

2 œufs, légèrement battus

Glaçage

100 g de chocolat noir

100 ml de crème fraîche

1 Préchauffer le four à 180 °C.

Beurrer l'intérieur d'un moule carré de 20 cm.

Tapiser de papier sulfurisé et beurrer.

Carrés chocolat et noisettes (en haut), carrés marbrés au chocolat (au centre, recette page 50), bouchées chocolat-fromage (recette page 51).





Pour préparer les carrés marbrés au chocolat, presser la pâte dans le moule.



Mixer le fromage, la crème, les œufs, l'extrait de vanille et le sucre.

2 Dans un grand récipient, tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao. Ajouter le sucre, les noisettes et le chocolat râpé.

3 Verser le beurre, le lait et les œufs au centre des ingrédients secs. Mélanger.

4 Étendre la préparation dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule. Cuire 25 minutes.

5 Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille.

6 Glaçage - Mélanger au bain-marie le chocolat et la crème. Cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le glaçage soit lisse.

Laisser refroidir, napper le dessus du gâteau. Couper en carrés.

VARIANTE

Remplacez les noisettes par des noix du Brésil ou de pécan.

Carrés marbrés au chocolat

Préparation :
30 minutes

Temps de cuisson :
50 minutes

Pour 16 carrés



1 bol de farine à pâtisserie
2 cuil. à soupe de préparation pour crème anglaise
1/4 de bol de sucre
125 g de beurre

Garniture

250 g de fromage blanc
1/4 de bol de crème fraîche
2 œufs
Extrait de vanille
1/4 de bol de sucre
100 g de chocolat au lait

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule carré de 20 cm.

Tapiser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Mélanger au mixeur la farine, la préparation pour crème anglaise et le sucre, puis le beurre.

3 Répartir uniformément dans le moule. Presser délicatement avec les mains pour former un fond. Cuire 15 minutes.

4 Mélanger au mixeur le fromage, la crème, les œufs, l'extrait de vanille et le sucre pour obtenir une préparation lisse.

5 Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir.

6 Étendre la préparation de fromage sur la pâte, puis verser le chocolat en filet par-dessus. Pour avoir un effet marbré, promener une brochette en zigzag dans le moule.

7 Remettre au four 35 minutes. Laisser refroidir dans le moule. Démouler et couper en 16 carrés. Servir froid.



Incorporer la préparation de fromage à la pâte.



Verser le chocolat en filet sur la préparation, dessiner avec la pointe d'une brochette.

Bouchées chocolat-fromage

Préparation :
25 minutes

Temps de cuisson :
40 à 50 minutes

Pour 16 bouchées



1 bol de farine à pâtisserie
1 sachet de levure
1 pincée de sel
1/4 de bol de cacao
1/2 bol de sucre
1 œuf, légèrement battu
125 g de beurre, fondu
250 g de ricotta
2 œufs
1/3 de bol de sucre
2 cuil. à soupe de farine à pâtisserie
80 ml de lait
Miel
Extrait de vanille

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule carré de 23 cm.

Tapiser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans un grand récipient, tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao. Faire un puits au centre.

3 Ajouter l'œuf et le beurre fondu au centre des ingrédients secs. Mélanger à la cuillère en bois sans trop remuer.

4 Verser dans le moule. Égaliser la surface avec les doigts.

5 Au mixeur, réduire en purée la ricotta, les œufs, le sucre, la farine, le lait, le miel et l'extrait de vanille.

6 Verser sur la pâte. Cuire 50 minutes.

7 Laisser refroidir dans le moule. Couper en 16 triangles et servir froid.

Délices chocolat et fruits de la Passion

Préparation :
30 minutes
Pour 14 délices



200 g de biscuits au chocolat, réduits en chapelure
100 g de beurre, fondu

Mousse

160 ml d'eau
1/4 de bol de sucre
3 cuil. à soupe de gélatine pâtissière
2 cuil. à soupe de pulpe de fruits de la Passion

Décoration

50 g de chocolat blanc
50 g de chocolat noir

1 Beurrer un moule rond à fond amovible de 20 cm.

2 Mélanger la chapelure

de biscuits et le beurre fondu.
Presser dans le moule.
Réfrigérer, couvert, pour que ce soit ferme.

3 Dans une casserole, mélanger l'eau, la gélatine et le sucre. Cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laisser mijoter 5 minutes.
Retirer du feu.

4 Verser dans une jatte. Fouetter le mélange au-dessus d'un bol d'eau glacée jusqu'à ce que la préparation soit blanche, crémeuse, et double de volume. Incorporer la pulpe de fruits de la Passion.

5 Étaler sur la pâte. Réfrigérer 20 minutes jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

6 Faire fondre le chocolat blanc et le noir séparément, au bain-marie.
À l'aide d'une poche à décorer, verser les chocolats fondus.
Couper en 14 triangles et servir.

NOTE

La crème anglaise instantanée se trouve généralement au rayon crèmerie, avec les entremets.

Carrés chocolat et rhum

Préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Pour 16 carrés



125 g de chocolat noir

125 g de beurre

180 g de farine à

pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 œufs

200 g de cassonade

30 ml de rhum

125 g de chocolat

noir pour napper

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule 20 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre ensemble. Laisser tiédir.

3 Tamiser la farine, la levure et le sel.

4 Dans un bol, battre les œufs avec la cassonade. Ajouter le mélange de chocolat froid et le rhum en continuant de battre. Incorporer le mélange de farine.

5 Verser dans le moule. Cuire de 25 à 30 minutes. Les temps de cuisson sont approximatifs et

peuvent varier d'un four à l'autre.

6 Laisser reposer 10 minutes.

Démouler sur une grille. Laisser refroidir.

7 Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir.

8 Étendre le chocolat uniformément sur le gâteau à l'aide d'une spatule. Réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit ferme.

Couper le gâteau en 4 carrés, puis chaque carré encore en 4.

CACAO

Le cacao en poudre, naturel, sans sucre, a été utilisé dans plusieurs recettes à la place du chocolat. Il est plus économique et se travaille plus facilement : il suffit de le mélanger aux ingrédients secs.

Il faut toujours avoir du cacao sous la main pour préparer gâteaux, glaçages et chocolats chauds.

On conserve le cacao très bien dans une boîte en métal, hermétique, à l'abri de l'air et de la chaleur.

Délices chocolat et fruits de la Passion (recette page 51), carrés chocolat et rhum (en bas).





Friandises aux dattes

Préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Pour 20 friandises



1 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1/2 bol de dattes, hachées

1/2 bol de noix

1 zeste de citron, râpé

125 g de beurre

1 bol de cassonade

2 cuil. à soupe de cacao

2 cuil. à soupe de sirop de sucre

1 œuf, légèrement battu

60 g de chocolat noir

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 20 x 30 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, tamiser ensemble la farine, la levure et le sel. Ajouter les dattes, les noix et le zeste de citron.

Faire un puits au centre. 3 Dans une casserole, mélanger le beurre, la cassonade, le cacao et le sirop de sucre. Cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

Retirer du feu. Laisser légèrement refroidir et incorporer l'œuf en fouettant.

4 Placer la préparation au centre des ingrédients secs, mélanger.

5 Verser dans le moule.

Égaliser la surface. Cuire 25 à 30 minutes. 6 Faire fondre le chocolat au bain-marie. 7 Le verser sur les friandises. Quand elles sont froides, les couper en 20 rectangles.



Triangles glacés

Préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

35 minutes

Pour 20 triangles



100 g de chocolat noir

1 bol de sucre

1 bol de farine à pâtisserie

1/4 de bol de cacao

3 œufs

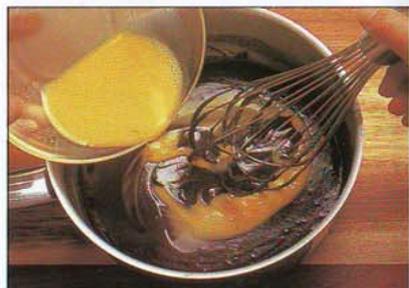
180 ml de crème fraîche

150 g de beurre, fondu

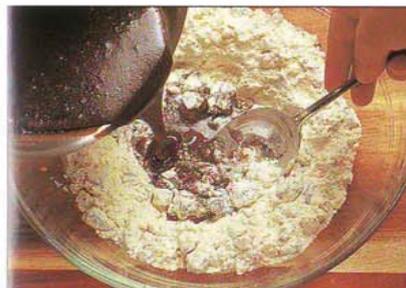
Triangles glacés (au centre), friandises aux dattes.



Pour les friandises aux dattes, mélanger farine, levure, sel, dattes, noix et zeste de citron.



En fouettant, incorporer l'œuf dans la préparation de beurre et de cacao.



Ajouter la préparation de beurre et de cacao au centre des ingrédients secs. Bien mélanger.



Verser dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule.

Glaçage

100 g de chocolat au lait

2 cuil. à soupe de crème fraîche

1 Préchauffer le four à 170 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 20 x 30 cm. Tapiser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir.

3 Au robot, mélanger le sucre, la farine, le cacao, les œufs, la crème et le beurre fondu pour que le mélange soit lisse, homogène.

Ajouter le chocolat.

4 Verser dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule.

Cuire 35 minutes.

5 Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille. Refroidir.

6 Glaçage - Faire fondre le chocolat avec la crème au bain-marie, en remuant. Laisser tiédir. Étendre uniformément sur le gâteau.

Couper le gâteau en 10 carrés, puis couper chaque carré en 2 pour obtenir des triangles.

**Carrés chocolat et noix de pécan**

Préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

25 minutes

Pour 16 carrés



1 bol de farine

à pâtisserie

1/3 de bol de noix de pécan

1/4 de bol de sucre

90 g de beurre

60 ml de sirop de sucre

100 g de chocolat noir

2 œufs, légèrement

battus

Glaçage

100 g de chocolat noir

60 ml de crème

fraîche

16 noix de pécan

1 Préchauffer le four à 180 °C.

Beurrer un moule carré de 20 cm.

Tapiser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Tamiser la farine, les noix de pécan et le sucre.

Creuser un puits au centre.

3 Dans une casserole, faire fondre ensemble le beurre, le sirop de sucre et le chocolat en remuant. Retirer du feu. Tout en fouettant, incorporer les œufs.

4 Ajouter le mélange de beurre et chocolat au centre des ingrédients secs. Mélanger à la cuillère en bois, légèrement.

5 Verser dans le moule. Cuire 25 minutes.

6 Laisser reposer 10 minutes.

Démouler sur une grille. Faire refroidir.

7 Glaçage -

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec la crème à feu doux en remuant constamment. Retirer du feu.

Laisser légèrement refroidir.

Étendre uniformément sur le gâteau.

Couper en 16 carrés et garnir chaque carré d'une noix de pécan.

Divines bouchées

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

25 minutes

Pour 16 bouchées



125 g de beurre

1/3 de bol de sucre

2 œufs

1 bol de farine

à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1 cuil. à soupe de cacao

60 ml de lait



Divines bouchées (à gauche), carrés chocolat et noix de pécan.

Glaçage

50 g de chocolat noir

100 g de fromage blanc

1 cuil. à soupe de miel

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule carré de 20 cm.

Tapiser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans un récipient, battre le beurre en crème avec le sucre.

Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque.

3 Tamiser ensemble la farine, la levure, le sel et le cacao.

Les incorporer au mélange de beurre, en alternance avec le lait.

4 Verser dans le moule. Égaliser la surface.

Cuire 25 minutes.

5 Laisser reposer 10 minutes.

Démouler sur une grille. Refroidir.

6 Glaçage -

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Laisser tiédir.

7 Dans un bol, battre le fromage en crème. Tout en battant, ajouter le miel et le chocolat fondu pour obtenir un glaçage lisse et crémeux.

Glacer le gâteau. Couper en 8 carrés, puis chaque carré en deux pour former 16 triangles.



Rectangles chocolat et noix

Préparation :
20 minutes
+ temps de réfrigération
Pour 20 rectangles



200 g de biscuits au
chocolat, réduits en
chapelure
100 g de beurre, fondu
125 ml de lait
concentré
90 g de beurre
150 g de chocolat noir
1/4 de bol de noix,
râpées
1/4 de bol de noisettes,
râpées
1/4 de bol d'amandes,
râpées
1/4 de bol de noix de
pécan, râpées
1/4 de bol de noix du
Brésil, râpées

1 Beurrer un moule
long de 30 x 20 cm.
2 Mélanger la chapelure
de biscuits et le beurre
fondu.
Presser délicatement
dans le moule.
Réfrigérer

*Rectangles chocolat et
caramel croquant
(en haut à droite),
rectangles chocolat et
noix (en bas), bouchées
croquantes au chocolat.*

3 Dans une casserole, mélanger le lait concentré, le beurre et le chocolat.

Cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à consistance lisse.

Beurrer un moule carré de 20 cm.

Ajouter les noix râpées et brasser pour bien mélanger.

Toutes les combinaisons sont bonnes... Variétés de noix et de fruits secs !

4 Étendre uniformément sur la pâte et réfrigérer. Couper en 20 rectangles.

Bouchées croquantes au chocolat

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :
25 minutes

Pour 12 à 16 bouchées



100 g de beurre
1/4 de bol de sucre
1 œuf, légèrement battu
Extrait de vanille
1 bol de farine à pâtisserie
1 sachet de levure
1 pincée de sel
2 cuil. à soupe de cacao
125 ml de lait concentré
1/2 bol de cassonade
1/3 de bol de noix

1 Préchauffer le four à 180 °C.

Tapisser un moule carré de 20 cm de papier sulfurisé et le beurrer.

2 Dans un récipient, battre le beurre en crème avec le sucre.

En remuant, ajouter l'œuf et l'extrait de vanille.

3 Tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao. Incorporer au mélange de beurre.

4 Étendre uniformément dans le moule.

5 Dans un bol, mélanger le lait concentré, la cassonade et les noix.

Verser dans le moule.

Cuire 25 minutes.

6 Laisser reposer 10 minutes.

Démouler sur une grille. Refroidir.

Couper en 12 ou 16 rectangles.

NOTE

En Amérique centrale, les Aztèques préparaient une boisson corsée avec les graines d'une plante. On était encore bien loin de la barre de chocolat. C'est Christophe Colomb qui ramena des fèves de cacao en Europe.

Rectangles chocolat et caramel croquant

Préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

25 minutes

Pour 12 rectangles



1/4 de bol de cacao

125 g de beurre

1 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1/2 bol de sucre

Extrait de vanille

Caramel

1 cuil. à café de beurre

125 ml de lait concentré

1 cuil. à soupe de sirop de sucre

Caramel croquant

1/2 bol de sucre

75 g de noix, râpées

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule carré de 20 cm.

Tapisser de papier sulfurisé et le beurrer.

2 Tamiser farine, levure, sel et cacao. Ajouter le sucre. Faire un puits au centre, ajouter le beurre et bien mélanger.

3 Étendre la préparation dans le moule, égaliser. Cuire 25 minutes.

4 Laisser reposer

10 minutes. Démouler sur une grille. Refroidir.

5 Caramel - Mettre le

beurre, le sirop et le lait concentré dans une casserole. Laisser tiédir en remuant, pour obtenir un mélange onctueux. Retirer du feu. Refroidir. Napper la préparation sur la pâte.

6 Caramel croquant -

Dans une casserole, dissoudre le sucre à feu doux jusqu'à ce qu'il atteigne une couleur dorée. Retirer du feu. Incorporer les noix.

Verser la préparation sur une plaque recouverte de papier d'aluminium beurré. Laisser prendre le caramel. Déposer le caramel croquant dans un sac plastique et l'écraser avec un rouleau à pâtisserie. Saupoudrer le gâteau avec ce caramel. Couper en 12 rectangles.

Carrés chocolat et noix de coco

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

20 minutes

Pour 16 carrés



2 bols de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe de cacao

1 bol de noix de coco râpée

1 bol de sucre

1/2 bol de noix

180 g de beurre



Carrés chocolat et noix de coco

Extrait de vanille 10.80
1 cuil. à soupe de sirop de sucre

Glaçage

30 g de beurre, mou

2 bols de sucre glace

2 cuil. à soupe de cacao

Extrait de vanille 1.40

30 ml d'eau bouillante

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 20 x 30 cm.

Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans un récipient, tamiser la farine, la levure, le sel et le cacao puis la noix de coco, le sucre et les noix.

Faire un puits au centre. **3** Dans une petite casserole, mélanger le beurre, l'extrait de vanille et le sirop de sucre. Cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

4 Ajouter le mélange de beurre au centre des ingrédients secs.

5 Presser dans le moule. Cuire 20 minutes.

6 Glaçage - Battre le beurre en crème, en ajoutant peu à peu le sucre glace, le cacao et l'extrait de vanille. Allonger d'eau très chaude, selon la consistance désirée. Étendre uniformément sur le gâteau refroidi. Couper en 16 carrés.

Carrés chocolat et muesli

Préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

25 minutes

Pour 16 carrés



3/4 de bol de muesli (céréales, noix et fruits secs mélangés)

1 bol de farine à pâtisserie

1 sachet de levure

1 pincée de sel

2 cuil. à soupe de cacao

125 g de beurre

1 cuil. à soupe de sirop de sucre

1 cuil. à soupe de cassonade

2 œufs, légèrement battus

60 ml de lait

60 g de chocolat noir

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule carré de 20 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.

2 Dans une jatte, déposer le muesli. Tamiser ensemble la farine, la levure, le sel et le cacao. Les ajouter au muesli et faire un puits au centre.

3 Dans une casserole, mélanger le beurre, le sirop de sucre et la cassonade. Cuire à feu doux, en remuant,

jusqu'à ce que la consistance soit lisse.

4 Verser au centre des ingrédients secs avec les œufs et le lait. Mélanger à la cuillère en bois.

5 Étendre dans le moule. Égaliser la surface.

Cuire 25 minutes.

Laisser refroidir.

6 Au bain-marie, faire fondre le chocolat et l'étendre uniformément dans le moule.

7 Laisser refroidir et couper en 16 carrés.

Carrés chocolat et fruits confits

Préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Pour 36 carrés



300 g d'amandes effilées, grillées

300 g de noix

300 g de fruits confits (cerises, écorces d'orange, abricots, ananas, etc.)

Cacao

150 g de farine à pâtisserie

150 g de sucre

250 ml de miel

Glaçage

Cacao

Sucre glace

Eau chaude

Beurre

Noix de coco râpée

1 Préchauffer le four à 160 °C.

Beurrer un moule carré de 30 cm.

2 Mélanger les amandes, les noix, les fruits confits, le cacao et la farine.

3 Dans une petite casserole, chauffer le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange atteigne 100 °C.

Verser immédiatement sur le mélange de fruits et de noix, bien remuer.

4 Déposer dans le moule. Humecter les mains et presser le mélange pour l'égaliser.

5 Cuire 30 minutes.

Laisser refroidir

15 minutes.

Démouler sur une grille. Laisser refroidir complètement.

6 Glaçage - Dans un bol, tamiser le cacao et le sucre glace ensemble.

Tout en battant, ajouter l'eau chaude et le beurre ramolli.

Étendre le glaçage uniformément dans le moule.

7 Saupoudrer de noix de coco râpée.

Couper en 36 carrés, servir frais.



Carrés chocolat et fruits confits (à gauche), carrés chocolat et muesli.

INDEX



Forêt-Noire aux
amandes, 39
Friandises aux dattes, 55

G

Gâteau
aux deux chocolats, 42
beurre au chocolat, 14
chocolat au lait, 11
chocolat blanc
citronné, 26
chocolat blanc et
poires, 8
chocolat de tous les
jours, 6
chocolat et abricots, 18
chocolat et amandes,
36
chocolat et bananes, 32
chocolat et café, 27
chocolat et cerises, 16
chocolat et gingembre,
14
chocolat et noix de
pécan, 23
chocolat et pommes, 9
chocolat et raisins, 20
chocolat noir, 28
choco-orange, 30
double chocolat, 20

marbré miel et
chocolat, 9
mousse au chocolat, 38
triple chocolat, 16
yaourt au chocolat, 32

L

L'Imbattable, 28

P

Papillons au chocolat, 22

R

Rectangles chocolat et
caramel croquant, 60
Rectangles chocolat et
noix, 59
Roulé chocolaté aux
fruits, 40
Roulé suisse moka, 12

S

Sublime chocolat et noix
de pécan, 46

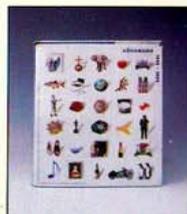
T

Tourte
à la ganache, 43
Triangles glacés, 55



Amuse-Gueules et compagnie
Amuse-Gueules pour toutes
occasions
Casse-croûte
Chocolats et confiseries
Cocktails et Boissons de Fête
Cuisine allégée
Cuisine anglaise
Cuisine cajun
Cuisine chinoise
Cuisine écossaise
Cuisine espagnole
Cuisine grecque
Cuisine indienne
Cuisine indonésienne
Cuisine irlandaise
Cuisine italienne
Cuisine japonaise et coréenne
Cuisine libanaise
Cuisine mexicaine
Cuisine thaïlandaise
Cuisine campagnarde –
les recettes de chez nous
Cuisine marocaine
Délices au chocolat –
les pâtisseries
Du pudding au gâteau
Fête et cadeaux gourmands
Gâteaux – les traditionnels
Gâteaux de fête pour les
enfants
Gâteaux en un tour de main
Gâteaux et muffins
Gâteaux fromage, meringues,
diplomates
Gâteaux vite faits
Glaces, sorbets et desserts
rafraichissants
Hamburgers savoureux
L'heure du goûter – bouchées
salées et sucrées
La cuisine aux herbes
La cuisine des bébés et des
tout-petits
La cuisine Tex-Mex
Le Chocolat – Recettes traditionnelles
La Folie des biscuits
Le Poulet – recettes créatives
Le Poulet – simplement délicieux
Le Riz – préparation
traditionnelle
Légumes – les bien connus
Les Currys – recettes classiques

Les Légumes – recettes
innovatrices
Les Pâtes à toutes les sauces
Les Pâtes rapides
Les petits cuisiniers
Les Rôtis
Les Salades sages et folles
Les Tourtes – recettes
traditionnelles
Menus de fête pour enfants
Menus Grillades
Mezze – Les en-cas méditerranéens
Omelettes, crêpes
et beignets
Pains et petits pains
Pâtes – les préférées
Pâtisseries et feuilletés
Pizzas et Toasts
Plats rapides pour enfants
Plats uniques
Plats végétariens rapides
Puddings – Préparation traditionnelle
Poissons et Fruits de Mer
Pommes de terre – mille et une façon
de les préparer
Pommes de terre – Recettes
traditionnelles
Poulet minute
Quiches et tourtes
Recettes au Wok et à
la poêle
Sauces et Vinaigrettes
Soupes & plats uniques –
Les traditionnels
Soupes – recettes traditionnelles
Tapas – Bouchées espagnoles
Tartes et puddings
Viande hachée – délicieuse et
raffinée
Yum Cha et délices d'Asie



Dans leur dernier cata-
logue, disponible en
librairie, les éditions
Könnemann vous proposent
un choix de plus de 1 000
publications internationales

568 p., env. 1500 ill.,
cartonné, relié en toile,
jaquette, 26,8 x 31,2 cm,
texte en six langues, 100 FF