

## CONTENU

<b>PRÉFACE</b>	<b>5</b>	Broyage et raffinage	28
		Mélange et raffinage	30
<b>INTRODUCTION</b>	<b>10</b>	Le conchage	31
		Refroidissement et solidification	33
<b>ETYMOLOGIE</b>	<b>11</b>		
<b>HISTOIRE</b>	<b>12</b>	<b>SORTES DE CHOCOLAT</b>	<b>34</b>
Epoque précolombienne	12	Quelle est la différence entre le chocolat et le chocolat d'imitation?	34
Breuvage des dieux chez les Aztèques	12	Les sortes de chocolat	34
La fin d'une civilisation	13	Composition de base du chocolat	35
Les conquistadors espagnols	14	La législation européenne	36
Le chocolat conquiert l'Europe	15	Différences au sein d'une même sorte	37
Développement et innovation	17	Exemple	37
Dutching	18		
Le chocolat en Belgique	19	<b>LA CONSERVATION DU CHOCOLAT</b>	<b>40</b>
Améliorations techniques	20		
		<b>LA SANTÉ</b>	<b>42</b>
<b>LA PRODUCTION DU CHOCOLAT</b>	<b>21</b>	Les graisses	42
La fève de cacao	21	Une source d'énergie	42
Récolte et fermentation	24	Antioxydants	42
Séchage et conservation	26	Caféine et théobromine	43
La torréfaction	27	Accoutumance	43

Les sucres	43	Pralines enrobées	74
Le transit intestinal	43	Copeaux de chocolat	79
Les vitamines	43	Eventails en chocolat	80
Les minéraux	44	Cigarettes en chocolat	82
Le chocolat et les caries	44	Dessins à la poche à douille	84
		Peindre au doigt / à la brosse	85
<b>LE TEMPÉRAGE</b>	<b>44</b>	Vaporisation / aérographe	88
La consistance du chocolat	44	Vaporisation sur les gâteaux	90
Qu'est-ce que le tempérage?	45		
La fonte du chocolat	47	<b>GANACHE</b>	<b>94</b>
Les diverses méthodes de tempérage	48	Les composantes de la ganache	94
Tempérage sur une table de travail	48	Préparation de la ganache	95
à température ambiante	48	Cryst-o-fil®	96
Le tempérage avec du beurre de cacao	50		
Le tempérage au four à micro-ondes	52	<b>LE GOÛT DU CHOCOLAT</b>	<b>97</b>
Le tempérage avec des gouttes de chocolat	54	Profils gustatifs de la gamme	
		Belcolade Origins	98
<b>LES TECHNIQUES DE BASE</b>	<b>57</b>		
Moulage de formes creuses	58	<b>LE CHOCOLAT ET LE VIN</b>	<b>99</b>
Formes creuses dans des moules doubles	61	Analyse technique du chocolat d'origine	
Pralines moulées	63	et du vin	101
Le remplissage et la fermeture d'un double moule (par exemple pour des œufs de Pâques)	67	Analyse hédoniste du chocolat d'origine	
Enrobage de pralines / petits fours / biscuits	71	et du vin	102

<b>RECETTES DE BASE</b>	<b>105</b>	• Sucette de caramel au lait et de chocolat blanc avec kumquats confits et poivre rose	132
Mousse au chocolat au lait	106		
Sauce au chocolat	107		
Mendiant	108		
Manon	109		
Ganache de pistache	110		
Biscuit au chocolat	112		
Biscuit au chocolat au lait	113		
Biscuit de chocolat blanc	113		
Ganache de café	114		
Mousse au chocolat amer	115		
<b>FOODPAIRING</b>	<b>120</b>		
<b>FOODPAIRING – RECETTES</b>	<b>123</b>		
• Ganache blanche d’asperges dans du chocolat au lait Costa Rica avec chips d’asperges	124		
• Crème au beurre de fromage Boû d’Fagne et abricot séché, praliné aux noisettes au spéculoos dans du chocolat au lait Venezuela	126		
• Ail confit dans de l’huile d’olive dans du chocolat au lait Costa Rica avec chicorée	128		
• Ganache amère de réglisse et purée de cerises Amarena dans du chocolat noir Costa Rica	130		
		<b>GLOSSAIRE</b>	<b>135</b>
		<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	<b>140</b>
		<b>CONTENU</b>	<b>141</b>