

UTILISATION :
Photo et recette libres de droits pour la presse, mentions obligatoire copyright Kaoka et présentation des visuels produits de la recette obligatoire dans les maquettes.

UN NOËL SANS EMBÛCHES : 4 RECETTES AU CHOCOLAT TRÈS GOURMANDES POUR CHANGER DE LA BÛCHE

Kaoka, leader français des tablettes de chocolat bio et équitable dans les réseaux de magasins bio, vous propose 4 recettes qui revisitent des classiques de la pâtisserie pour des desserts festifs très gourmands !

COURONNE DE NOËL

Pour 6 à 8 personnes - Préparation : 1h30 - Repos : 1 nuit - Cuisson 3x15min



INGRÉDIENTS

Pâte sucrée

100g de beurre doux
75g de beurre demi-sel
120g de sucre glace
40g de poudre d'amande
70g d'œufs
300g de farine

Ganache au chocolat au lait

150g de **chocolat au lait 38% Dessert Kaoka®**
400g de crème liquide

ou

Ganache au chocolat noir

130g de **chocolat noir 58% Dessert Kaoka®**
400g de crème liquide

Tous les ingrédients sont disponibles en magasin bio.

PRÉPARATION DE LA PÂTE SUCRÉE

La veille : placer les beurres à température ambiante puis les travailler en pommade avec le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter la farine et mélanger sans trop travailler la pâte. Réserver au frais la nuit ou au minimum 3h.

Le lendemain : abaisser la pâte sur 3mm et découper 3 couronnes de même dimension, à l'aide d'un gabarit en papier ou carton. Les placer sur 3 plaques à pâtisserie recouvertes de papier de cuisson. Réserver au frais pendant 1h pour éviter que la pâte ne se rétracte à la cuisson. Cuire 15 min à 180°C. Laisser complètement refroidir.

PRÉPARATION DE LA GANACHE

La veille : Dans un bol, faire fondre le chocolat. Dans une casserole, chauffer la moitié de la crème liquide. Verser la crème

chaude en 3 fois sur le chocolat fondu. Bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse et brillant. Ajouter la seconde moitié de crème liquide. Bien mélanger. Réserver au frais toute la nuit ou 3h minimum.

Le lendemain : Monter la ganache à l'aide d'un fouet électrique, comme une crème chantilly. Ne pas fouetter trop vite ou trop longtemps car la ganache pourrait grainer.

MONTAGE

À réaliser le plus tard possible avant de servir : placer votre premier biscuit sur votre plat de service. À l'aide d'une poche à douille, pocher la ganache sur la surface du premier biscuit. Par-dessus, déposer délicatement le deuxième biscuit. Pocher le deuxième étage. Déposer le dernier biscuit. Décorer la couronne en pochant le reste de ganache montée, de fruits confits, fruits secs, fruits frais, meringues, sablés, fleurs, etc. Réserver au frais jusqu'à la dégustation.

KAOKA : UNE GAMME PÂTISSÈRE COMPLÈTE, BIO ET ÉQUITABLE



3 TABLETTES DESSERT

L'incontournable chocolat noir 58% de cacao pour réussir tous les desserts chocolatés, un chocolat noir corsé à 72% de cacao pour donner du caractère aux desserts, et le chocolat au lait 38% cacao pour apporter douceur et fondant aux créations gourmandes.

PRIX INDICATIF* 3,20 € - 3,80 € - 3,90 €

PÉPITES NOIR 60%



Ces pépites apporteront une touche chocolatée à vos biscuits, brioches, muffins, cookies, mueslis... Résistantes à la cuisson, elles conserveront leur jolie forme.

PRIX INDICATIF* 2,94 €

POUDRE DE CACAO



Une poudre naturelle (sans additif - sans sucre ajouté), ce pur cacao maigre en poudre est idéal pour l'enrobage des truffes, la réalisation de boissons chocolatées à l'ancienne et autres pâtisseries.

PRIX INDICATIF* 3,70 €

*Prix moyens constatés pouvant varier d'un magasin à l'autre.

VERRINES BROWNIES AUX PÉCANS & CARAMEL

Pour 4 verrines - Préparation : 1h - Cuisson : 20min



INGRÉDIENTS

Brownies

200g de chocolat noir corsé 72%
Dessert Kaoka®
60g de beurre doux
60g de beurre demi-sel
80g de sucre blond
3 œufs
55g de farine
100g de noix de pécan

Crème chantilly

40cl de crème liquide froide
3 càs de sucre blond

Noix de pécan caramélisées

2 poignées de pécan
6 càs de sucre blond
+ un peu de crème au caramel
(disponible en magasin bio)

Tous les ingrédients sont disponibles en magasin bio.

PRÉPARATION DES CARRÉS DE BROWNIES

Dans un bol, faire chauffer le chocolat et les beurres. Ajouter le sucre, puis les œufs et bien mélanger. Enfin, ajouter la farine et les noix de pécan. Mélanger sans trop insister. Verser dans un moule carré ou rectangulaire. Cuire 15 à 20 min à 170°C. Lorsque les bords sont légèrement craquants, sortir le brownie du four et le laisser refroidir. Découper des mini carrés.

PRÉPARATION DES NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

Verser le sucre dans une poêle et chauffer doucement pour préparer un caramel à sec. Lorsqu'un caramel blond se forme, ajouter les noix de pécan. Bien mélanger pour les enrober de caramel. Retirer du feu et réserver.

PRÉPARATION DE LA CRÈME CHANTILLY

Placer au préalable au réfrigérateur un bol avec la crème froide ainsi que les fouets d'un batteur électrique. Lorsque l'ensemble est bien réfrigéré, verser le sucre et monter votre crème en chantilly à l'aide du batteur. Réserver au frais.

MONTAGE

Dans une verrine, mettre une bonne cuillerée de crème chantilly. Déposer quelques carrés de brownies, des noix de pécan caramélisées et un filet de crème caramel (disponible en magasin bio). Répétez les couches selon la hauteur de vos verrines et de votre gourmandise.

VERRINES FORÊT-NOIRE

Pour 4 verrines - Préparation : 45min - Cuisson : 15min

INGRÉDIENTS

Génoise au cacao

3 œufs
90g de sucre
65g de farine
25g de cacao maigre en poudre
Kaoka®

Crème chantilly

40cl de crème liquide froide
3 càs de sucre blond

Pour les copeaux de chocolat :

Tablette dessert noir 58% Kaoka®
1 pot de confiture de cerises avec morceaux

Tous les ingrédients sont disponibles en magasin bio.

PRÉPARATION DE LA GÉNOISE AU CACAO

Préchauffer le four à 180°C. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans le bol d'un batteur, monter les blancs d'œufs avec le sucre. Lorsqu'ils sont bien fermes, incorporer les jaunes d'œufs. Tamiser par-dessus la farine et le cacao maigre en poudre. Bien incorporer à l'aide d'une maryse. Verser dans un moule rectangulaire dont le fond a été recouvert de papier de cuisson. Cuire 15min à 180°C.

PRÉPARATION DE LA CRÈME CHANTILLY

Placer au préalable au réfrigérateur un bol avec la crème froide ainsi que les fouets d'un batteur électrique. Lorsque l'ensemble est bien réfrigéré, verser le sucre et monter votre crème en chantilly à l'aide du batteur. Réserver au frais.

MONTAGE

Râper une tablette de chocolat pâtissier à l'aide d'un économe ou d'un éplucheur pour réaliser des copeaux de chocolat. Dans une verrine, verser une cuillère de confiture aux cerises puis une cuillère généreuse de crème chantilly, des copeaux de chocolat et enfin quelques carrés de génoise cacao. Répétez les couches selon la hauteur de vos verrines et de votre gourmandise.



VERRINES PALETS BRETONS, CAMEL ET GANACHE AU CHOCOLAT

Pour 4 à 6 verrines - Préparation : 30 min - Repos : 1 nuit

INGRÉDIENTS

Ganache au chocolat au lait

150g de chocolat au lait 38% Dessert Kaoka®
400g de crème liquide

ou

Ganache au chocolat noir

130g de chocolat noir 58% Dessert Kaoka®
400g de crème liquide

1 boîte de palets bretons

1 pot de crème caramel au beurre demi-sel

Tous les ingrédients sont disponibles en magasin bio.

PRÉPARATION DE LA GANACHE

La veille : Dans un bol, faire fondre le chocolat. Dans une casserole, chauffer la moitié de la crème liquide. Verser la crème chaude en 3 fois sur le chocolat fondu. Bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse et brillant. Ajouter la seconde moitié de crème liquide. Bien mélanger. Réserver au frais toute la nuit ou 3h minimum.

Le lendemain : Monter la ganache à l'aide d'un fouet électrique, comme une crème chantilly. Ne pas fouetter trop vite ou trop longtemps car la ganache pourrait grainer.

MONTAGE

Dans une verrine, mettre deux grosses cuillerées de ganache montée au chocolat. Déposer quelques morceaux de palets bretons et un filet de crème caramel. Répétez les couches selon la hauteur de vos verrines et de votre gourmandise. Saupoudrer de poudre de cacao maigre Kaoka®. Décorer avec des sablés aux épices de Noël.



Kaoka est une entreprise familiale française fondée en 1993, par André Deberdt et installée à Carpentras. Porté par la conviction que l'avenir du cacao devait être bio et éthique, il a initié le premier programme de filière intégrée de cacao bio au monde. Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Guy et Maria Deberdt, qui pilotent l'entreprise et portent toujours plus haut et plus fort ses valeurs originelles.



La démarche de Kaoka est labellisée Biopartenaire.