



Zéphyr™

Un Chocolat Blanc peu sucré au bon goût de lait entier

Zéphyr™

Zéphyr™ est un Chocolat Blanc peu sucré

•
Il révèle un équilibre parfait entre le bon goût de lait et le beurre de cacao qui lui amène une rondeur exceptionnelle

•
Zéphyr™ est idéal pour vos intérieurs macaron et bonbon

•
Une onctuosité inégalée pour vos préparations de mousses au goût enrichi en lait



« Grâce à Zéphyr™, vous pourrez pour Pâques mais aussi pour les fêtes de fin d'année mettre en valeur la nouvelle tendance autour du désucré pour ce chocolat blanc au puissant goût de lait entier. »

Philippe Bertrand

Directeur de la Chocolate Academy France
Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur

Un Chocolat Blanc peu sucré au bon goût de lait entier



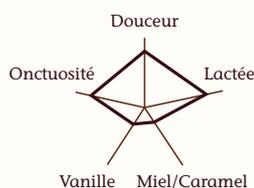
34%
min beurre
de cacao

25,8%
min lait

Fluidité - ●●●●●+

Matière grasse 40,4%

Courbe de cristallisation
Températures à respecter: +/- 0,5°C



NOUVEAU

1 kg	CODE SAP CHW-N34ZEPH-W87
5 kg	CODE SAP CHW-N34ZEPH-587
2,5 kg	CODE SAP CHW-N34ZEPH-126

Le Millefeuille Zéphyr™

Recette pour 20 millefeuilles,
réalisée par Philippe BERTRAND et Martin DIEZ
de la Chocolate Academy France.



Pâte de fruits Framboise

Chauffer	122 g	pulpe de framboise
Ajouter à 40°C	3 g	pectine jaune
	13 g	sucre
Ajouter en trois fois	130 g	sucre
	30 g	glucose

Cuire le mélange à 76°C Brix

Après cuisson, ajouter	1 g	acide tartrique
	0,5 g	eau

Mousse Chocolat Zéphyr™

Infuser	175 g	crème liquide 35% MG
	1	gousse vanille de Tahiti
	2	zestes citron vert
Ajouter	25	sorbitol poudre
	45g	beurre

Chauffer à 80°C

Verser sur	310 g	Chocolat Zéphyr™
------------	-------	------------------

- Laisser cristalliser la ganache à température ambiante.
- Foissonner la ganache au batteur à l'aide d'un fouet.

Incorporer	165 g	crème montée mousseuse
------------	-------	------------------------

Montage

- Pour réaliser les feuilles de **Chocolat Zéphyr™**, étaler finement le chocolat cristallisé sur une feuille rodoïde de 3 cm de largeur.
- Déposer la feuille sur une plaque pour former des tuiles de manière à créer des vagues.
- Laisser cristalliser.
- Sortir la première feuille de chocolat et y déposer deux fines bandelettes de pâte de fruits de 5 mm de largeur.
- Pocher ensuite la mousse **Chocolat Zéphyr™** et alterner avec des demi-framboises fraîches.
- Déposer la seconde feuille de chocolat, parsemer de carré de pâte de fruits, de mousse **Chocolat Zéphyr™** et de framboises fraîches.
- Ajouter de fines tiges de **Chocolat Zéphyr™** pour donner du volume à votre dessert.

Le Macaron Zéphyr™ Matcha/Griotte

Recette pour environ 75 macarons,
réalisée par Philippe BERTRAND et Martin DIEZ
de la Chocolate Academy France.



Macaron

Réaliser une meringue italienne	130 g	blanc d'oeuf
	360 g	sucre
	80 g	eau
Mixer et tamiser	140 g	blanc cru
	365 g	poudre d'amande
	370 g	sucre glace

- Mélanger la meringue et les poudres tamisées.
- Dresser et enfourner directement.
- Saupoudrer de thé Matcha.
- Cuire à 150°C sur plaque doublée pendant environ 12 min.

Garniture Matcha / Griotte

Bouillir	330 g	purée de griotte
	100 g	crème 35% MG
	5 g	thé Matcha
Verser à 80°C sur	600g	Chocolat Zéphyr™

Laisser cristalliser la ganache et foisonner avant de garnir.

Finition

Quand les macarons sont cuits, pistoler avec	100 g	alcool 50°
	10 g	poudre scintillante argent
	QS	colorant rouge en poudre

Le Dessert Zéphyr™ à la Mangue

Recette pour 20 desserts à l'assiette,
réalisée par Philippe BERTRAND et Martin DIEZ
de la Chocolate Academy France.



Coulis mangue muscade

Mélanger à froid	500 g	pulpe de mangue
Ajouter à 40°C	1 g	xanthane
	4 g	muscade en poudre

Nougatine pistache

Cuire à 40°C	125 g	beurre
	50 g	glucose
Ajouter	150 g	sucre
	2,5 g	pectine NH

Cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance béchamel.

Ajouter 175 g pistaches concassées

- Étaler finement sur une feuille sulfurisée.
- Cuire à 180°C jusqu'à coloration.

Mousse Chocolat Zéphyr™

Bouillir	150 g	crème
	2	gousses vanille de Tahiti
Ajouter	30 g	jaunes d'œufs
	10 g	sucre
Pocher à 85°C et cuire comme une crème anglaise.		
Chinoiser et verser à 80°C sur	200 g	Chocolat Zéphyr™
	20 g	Beurre de Cacao Mycryo®
A 25°C ajouter	150 g	crème montée

Mangues rôties

Découper deux mangues fraîches en julienne

Ajouter	5 g	muscade en poudre
	35 g	Beurre de Cacao Mycryo®

- Mélanger les ingrédients de manière à recouvrir les mangues.
- Dans une poêle très chaude, rôtir les mangues.

Montage

- Mouler les moules polycarbonate demi-sphère 7 cm en **Chocolat Zéphyr™**.
- Assembler les moules et fondre les sphères au $\frac{3}{4}$.
- Garnir le fond de la sphère de mousse **Chocolat Zéphyr™**, ajouter des mangues rôties ainsi que des brisures de nougatine pistache. Ajouter le coulis de mangue.
- Pocher à nouveau de la mousse **Chocolat Zéphyr™**, terminer la sphère par des mangues rôties et obturer avec de la nougatine pistache.
- Coller sur la demi-sphère retournée les décors en chocolat réalisés avec du **Chocolat Zéphyr™** cristallisé.
- Placer le dessert 10 minutes en congélation et réaliser un effet velours en pistolant à 45°C un mélange 50% **Beurre de Cacao Mycryo®** / 50% **Chocolat Zéphyr™**.
- Placer le dessert au centre de l'assiette, déposer un cercle de coulis de mangue et des fines lamelles de mangues fraîches.

Le Bonbon Zéphyr™ Passion/Coco

Recette pour 5 plaques de moule Mini Bonbon Bûche,
référence MLD-090304-M00, moulé avec du Chocolat Zéphyr™,
réalisée par Philippe BERTRAND et Martin DIEZ
de la Chocolate Academy France.



Ganache Coco

Faire bouillir	250 g	crème 35% MG
	50 g	noix de coco râpée

Laisser infuser 30 minutes puis chinoiser.

Recueillir	175 g	infusion
Ajouter	25 g	sorbitol en poudre
	55 g	beurre

Chauffer à 80°C

Puis verser sur	300 g	Chocolat Zéphyr™
	25 g	Liqueur Malibu

Comptée Passion

Chauffer à 40°C	250 g	purée de Passion
	130 g	eau

Mélanger puis ajouter	8 g	pectine jaune
	180 g	sucre

Cuire le tout à 103°C

Montage

- Pistoler les moules avec du beurre de cacao coloré jaune tempéré.
- Mouler les plaques avec du **Chocolat Zéphyr™** tempéré.
- Garnir d'abord avec la comptée Passion, puis avec la ganache Coco.
- Obturer.

L'Entremets Zéphyr™ Orange

Recette pour un entremets de 20 cm de diamètre.



Une recette élaborée par Christophe CANET
Ambassadeur Cacao Barry

Pâte sucrée

Mélanger à froid	60 g	beurre
	25 g	sucres glace
	25 g	poudre d'amande
	20 g	œufs
	100 g	farine T55

Laisser reposer, détailler sur un disque de 16cm de diamètre

Marmelade d'oranges et zestes

- Peler 6 oranges, en sortir les segments. Enlever la partie blanche des écorces et tailler en julienne.
- Peser les segments dans un récipient et ajouter le même poids en eau.
- Cuire le mélange 15 min.
- Après cuisson, peser à nouveau le mélange et ajouter le même poids en sucre. Laisser tremper 1h.
- Cuire 6 min après ébullition, réserver.

Biscuit moelleux à l'amande

Mélanger	200 g	pâte d'amandes 50%
	100 g	œufs
	50g	beurre
	20g	farine

Déroulé de la partie biscuit :

- Précuire un fond de pâte sucrée diamètre 16cm.
- Placer ce fond précuit dans un cercle de 18cm de diamètre, le recouvrir d'une couche de biscuit moelleux à l'amande.
- Dresser au centre un disque de marmelade d'oranges.
- Recouvrir avec le reste de biscuit moelleux à l'amande.
- Cuire 8mn à 210°C.
- Placer ce biscuit dans un cercle de 20 cm de diamètre.

Crèmeux à l'orange et au safran

Bouillir	100 g	jus d'oranges
	125 g	œufs
	100g	sucres en morceaux frottés à la peau des oranges
	0,5 g	safran en poudre
Ajouter	30 g	Beurre de Cacao Mycryo®
	85 g	beurre

Mixer puis couler dans un moule Flexipan de 18cm de diamètre, bloquer en négatif

Mousse Chocolat Zéphyr™

Chauffer à 50°C	45 g	lait entier
Fondre à 35°C	170 g	Chocolat Zéphyr™
A 25°C incorporer délicatement	225 g	crème moussieuse

Glaçage Zéphyr™

Cuire à 103°C	150 g	eau
	300 g	sucres
	300 g	sirop de glucose
Verser sur	200g	lait concentré non sucré
Ajouter	300 g	Chocolat Zéphyr™
Ajouter	20 g	gélatine poudre 200 Bloom
	120 g	eau d'hydratation

- Mixer et colorer avec du dioxyde de Titane
- Réserver au froid pendant 24h
- Utiliser à 30°C

Finition

- Glacer l'entremets ou la bûche congelée.
- Pistoler légèrement avec un mélange 100g d'alcool à 50°C, 10 g de poudre scintillante argent et 2 gouttes de colorant rose.
- Placer les plaquettes de **Chocolat Zéphyr™** ainsi que des macarons.
- Poser quelques filaments de safran.

Composition



Astuce du chef

N'hésitez pas à décliner votre entremets en bûche pour les fêtes de Noël en utilisant le moule Alpine Cacao Barry code MLD-090279-M00



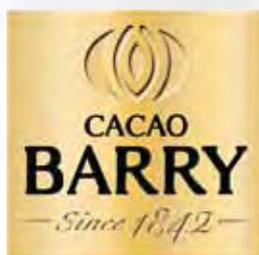


La Chocolate Academy

Découvrez le savoir-faire de nos Chefs Philippe Bertrand et Martin Diez ainsi que de nos Ambassadeurs en participant aux ateliers organisés par notre Chocolate Academy.

Vous pouvez également retrouver toutes nos recettes, les tours de mains et astuces des chefs ainsi que des démonstrations en ligne sur notre site internet :

www.cacao-barry.com



Inspirez vos créations

www.cacao-barry.com

BARRY CALLEBAUT FRANCE - 5, boulevard Michelet 78250 Hardricourt - Tél: +33 1 30.22.84.00 - Fax: +33 1 30.22.87.74