



« Chocolat », par Stéphane Bonnat

Le maître-chocolatier Stéphane Bonnat publie le premier ouvrage consacré à la matière, de la fève à la tablette.

L'ouvrage « Chocolat », dont Julien Bouré signe l'écriture, paraîtra en octobre 2020 aux Editions La Maison.



Dans le même esprit que *Agrumes* paru en 2017, toutes les facettes du sujet *Chocolat* sont explorées : géopolitiques, culturelles, scientifiques, techniques,

historiques et gourmandes.

Dans les 7 chapitres consacrés à cette matière noble, figurent 80 recettes dont 30 recette « Bonnat ».

L'ouvrage livre aussi **5 techniques** spécifiques au chocolat, ainsi que **50 recettes proposées par 22 chefs**, amis chocolatiers-pâtisseries invités : **Jean Sulpice** (l'Auberge du Père Bise), **Guillaume Monjuré** (Palégrié), **Christophe Paucod** (Tokyo), **Alain Caron** (Amsterdam), **Mathias Merle** (Radicelles), **Anthony Bonnet** (La Cour des Loges), **Philippe Bernachon**, **Patrick Roger**, **Jean-Paul Hévin**, **Sébastien Bouillet**, **Arnaud Larher**, **Sharon Heinrich**, etc.

STÉPHANE BONNAT
& JULIEN BOURÉ

CHOC CO LAT

ÉDITIONS LA MAISON

Par ailleurs, **220 iconographies** illustrent l'ouvrage, du reportage photographique à l'atelier à Voiron et dans les plantations aux photographies des

recettes, en passant par des planches botaniques, gravures, tableaux, cartes postales et cartes géographiques anciennes.

LE STANISLAS CHOCOLAT

POUR 8 gâteaux individuels

ACCESSIBLES Une bûche

TEMPS DE PRÉPARATION 40 minutes

TEMPS DE CUISSON 5 minutes

DIFFICULTÉ Facile

INGRÉDIENTS

Meringue suisse

- 25 g de blancs d'œuf

- 60 g de sucre

Ganache

- 100 g de crème fraîche à 25%

- 25 g de sucre

- 100 g de chocolat de couverture Borneo

Décor

- 1 tablette de chocolat de couverture

pour les copeaux de chocolat

- Sucre glace en QS

LA VELLE, CONFECTIONNEZ LA MERINGUE SUISSE.

Versez le sucre et les blancs d'œuf dans la cuve du mélangeur.

Au bain-marie, chauffez le mélange jusqu'à 60°C sans cesser de remuer. Retirez du feu, reposez la cuve sur le mélangeur et fouettez jusqu'à complet refroidissement. Pochez la meringue.

Préchauffez le four à 100°C.

Sur la lèchefrite recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, confectionnez des disques de 1,5 cm d'épaisseur et 6 cm de diamètre environ. Comptez 2 disques par personne.

MONTÉZ LES STANISLAS.

Sortez la ganache du froid une heure avant le montage.

Pour la remettre en température, émulsionnez-la au mélangeur afin de l'aérer.

Disposez un disque de meringue sur une grille. Garnissez généreusement de ganache. Recouvrez du second disque de meringue, l'envers sur le dessus. Réservez au froid au moins 1 heure.

À l'aide d'une spatule métallique, masquez le pourtour avec de la ganache en lissant délicatement. À l'aide d'un économe, confectionnez les copeaux de chocolat. Roulez les Stanislas dans les copeaux de chocolat.

Confectionnez des pochots en papier : découpez une bande de 1 cm de large sur 6 cm de long (l'équivalent du diamètre du Stanislas) par gâteau.

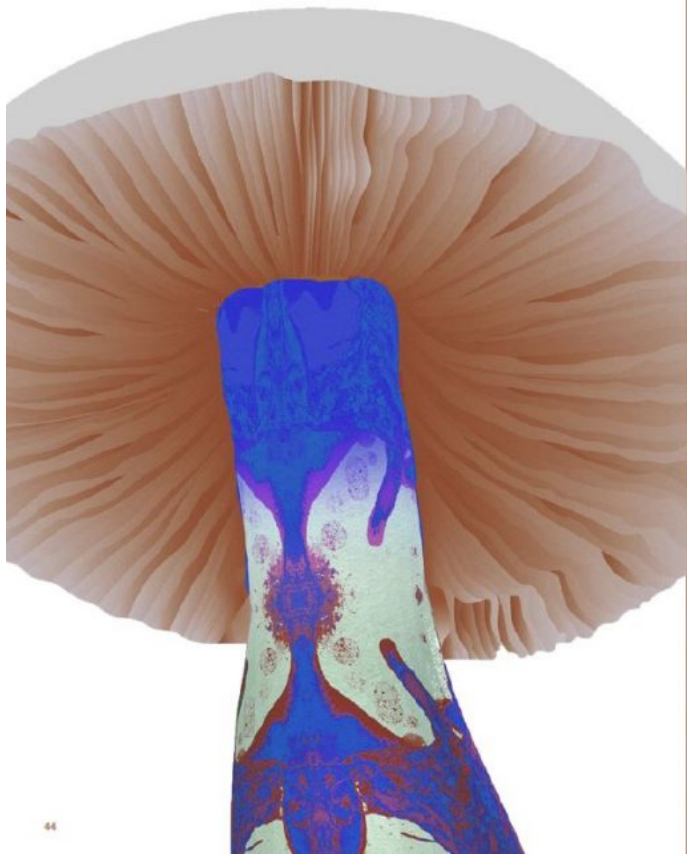
Déposez le pochot au centre de chaque gâteau. Saupoudrez-les de sucre glace et retirez délicatement les pochots. Laissez reposer les Stanislas au moins 2 heures avant de les déguster.

TOUR DE MAIN

Si vous n'avez de saupoudreuse, utilisez une passoire à thé pour saupoudrer le sucre glace.



Le livre relié et toilé, ainsi qu'un livret reprenant toutes les recettes composent un magnifique coffret.



Chocolat

Stéphane Bonnat et Julien Bouré

Editions La Maison

480 pages

120 euros

Parution: mi-octobre 2020