



## L'atelier

# Le chocolat à fondre

Tablettes, pistoles, copeaux... le chocolat se décline de multiples façons pour mieux se laisser fondre dans les gâteaux, mousses, glaçages et autres délices. Sabine Alaguillaume

**E**n cuisine, on utilise du chocolat "spécial pâtisserie", également appelé "chocolat de couverture" par les professionnels. Il est plus riche en beurre de cacao que le chocolat à croquer, donc plus fluide, et cela joue un rôle essentiel dans la texture finale du dessert. Le chocolat noir, le plus utilisé, contient un minimum de 35% de cacao. Le chocolat au lait est additionné de lait en poudre ou concentré, avec un minimum de 25% de cacao. Enfin, le chocolat blanc n'est pas composé de cacao ; c'est une préparation à base de beurre de cacao agrémenté de sucre, lait et arômes. Il permet de créer de jolis contrastes de couleurs. **Quelle que soit la couleur du chocolat**, si vous utilisez des tablettes, il faudra le casser en morceaux à peu près égaux pour qu'ils fondent de façon uniforme. Ou encore le râper. **On peut aussi utiliser des pistoles**, petites pastilles rondes de 2 ou 3 g chacune, très pratiques et fondant rapidement. Elles peuvent également être utilisées comme des pépites de chocolat en les concassant un peu.

**VALEUR SÛRE**  
Succès assuré avec ce grand classique, quelle que soit la préparation. Depuis la première tablette en 1971, la gamme s'est largement étendue. A partir de 1,99 €, Nestlé.



**VINTAGE**  
Bien à l'abri dans leur boîte en métal, ces copeaux de chocolat invitent à retrouver le bon goût du chocolat chaud traditionnel. On en ajoute 1 cuil. à soupe dans du lait chaud, en remuant bien. On peut aussi les incorporer à une pâte à gâteau, ou les saupoudrer en finition, façon forêt-noire. 10,50 € la boîte, Faverger.



**L'ESPRIT DU MARCHÉ**  
Ici, c'est la liberté de choisir selon son goût, ses envies, son budget, avec la possibilité de créer toutes sortes de compositions aux quantités de son choix. Ces "Marchés au Chocolat" sont dédiés au chocolat sous toutes ses formes et en particulier aux pistoles. Les boutiques accueillent aussi des ateliers participatifs pour découvrir tous les secrets et techniques du chocolat et les mettre en pratique. A partir de 22 € le kg, Marché au Chocolat de Neuville.

**SIMPLISSIME**  
Prêtes en à peine 1 min 30 au four micro-ondes, ces fondues au cœur onctueux sont un dessert idéal ! On y trempe fruits frais ou secs, biscuits ou brioches. A partir de 7,30 €, le verre rétro de 90 g à conserver, Mazet.



**ICONIQUE !**  
Pour revisiter ses classiques ou retomber en enfance, quoi de plus merveilleux que d'aromatiser ses recettes fétiches d'un petit goût de Carambar caramel ? Noir Extra au Carambar, 2,55 € la tablette de 180 g, Poulain.



**COMME LES PROS**  
Ces pistoles, issues de terroirs remarquables et disponibles en chocolat noir, lait ouivoire (blanc) sont très faciles à quantifier précisément et à travailler. Les Mini Grammes, à partir de 26,50 € le kg, Cluzel.