SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

BONBONS DE CARAMEL AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 150g de chocolat 70%
- 250g de crème liquide entière 35%
- 1 pincée de sel
- 250g de sucre semoule
- 15g de miel d'acacia
- 15g de beurre

RECETTE

- Hachez le chocolat noir.
- Faites chauffer la crème liquide et le sel à 80°C.
- Dans une grande casserole faites caraméliser le sucre semoule et le miel à 160°C.
- En prenant garde aux éclaboussures, versez très doucement la crème chaude sur le caramel.
- Recuire ce mélange jusqu'à 115°C et versez sur le chocolat.
- Ajoutez le beurre coupé en dés, puis mélangez.
- Coulez dans des moules en silicone et laissez reposer 12h avant de le découper.

ASTUCE

Vous pouvez ajouter en même temps que le beurre des éclats de noisettes.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR WWW.SEBASTIEN-PAPION.FR

Suivez-nous sur facebook @lanatureduchocolat

SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

BROWNIE

INGRÉDIENTS

- 3 œufs entiers
- 100g de sucre semoule
- 100g de sucre cassonade
- 90g de chocolat noir 70%
- 170g de beurre
- 50g de farine
- 150g de noix de pécan

RECETTE

- Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre semoule et la cassonade sans faire mousser l'appareil.
- Faites fondre au micro-onde le chocolat noir préalablement haché par étapes de 30 secondes jusqu'à 40°C.
- Incorporez au mélange œufs/sucre.
- Ajoutez la farine tamisée et les noix de pécan.
- Versez dans un moule préalablement beurré et fariné.
- Cuire à 160°C (Th 5) pendant 20 minutes.
- Laissez refroidir et démoulez.

ASTUCE

Vous pouvez servir avec une boule de glace vanille et du caramel au beurre salé. Pour le couper en parts, le laisser 3h au réfrigérateur avant de le découper.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR WWW.SEBASTIEN-PAPION.FR

Suivez-nous sur facebook @lanatureduchocolat

SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

CAKE CHOCOLAT/BANANE

INGRÉDIENTS

- 72g de chocolat noir 70% [1]
- 100g de beurre
- 35g de sucre semoule
- 20g de sucre cassonade
- 1 jaune d'œuf
- 3 œufs entiers
- 200g de banane très mûres écrasées
- 40g de poudre de noisette
- 50g de farine
- 150g d'éclats de chocolat noir 70% [2]

RECETTE

- Faites fondre le chocolat noir[1] au micro-onde par étapes de 30 secondes.
- Mélangez le beurre fondu au chocolat fondu.
- Mettez ce mélange dans un mixer et ajoutez les 2 sucres.
- Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse, puis versez le jaune d'œuf et les œufs entiers petit à petit.
- Le mélange doit rester bien lisse tout au long de la préparation.
- Toujours au mixer, ajoutez les bananes réduites en purée puis la poudre de noisette et la farine.
- Laissez reposer l'appareil tout une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, mélangez délicatement l'appareil en incorporant les éclats de chocolat[2].
- Beurrez et farinez votre moule à cake.
- Enfournez à 180°C pendant 45 minutes.

ASTUCE

Pour voir si votre cake est bien cuit, appuyer légèrement sur sa bosse en fin de cuisson. La partie enfoncée doit remonter doucement. Votre cake est cuit.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR WWW.SEBASTIEN-PAPION.FR

Suivez-nous sur facebook @lanatureduchocolat

SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

Pour 6 moules de 8 cm de diamètre

INGRÉDIENTS

- 125g de chocolat noir 70%
- 100g de beurre
- 4 œufs entiers
- 145g de sucre semoule
- 50g de farine

RECETTE

- Beurrez les moules.
- Faites fondre le chocolat haché au micro-onde à 40°C par période de 30 secondes en remuant de temps en temps.
- Ajoutez le beurre fondu.
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre.
- Ajoutez le mélange fondu.
- Incorporez la farine tamisée.
- Versez dans les moules beurrés.
- Enfournez à 190°C pendant 10 à 12 minutes.
- Démoulez et servir chaud.

ASTUCE

Vous pouvez préparer les coulants à l'avance et garder l'appareil au réfrigérateur. Les cuire au moment. Vous pouvez les servir avec une crème anglaise, un coulis de fruits ou de la PAPIONELLA©.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR WWW.SEBASTIEN-PAPION.FR

Suivez-nous sur facebook @lanatureduchocolat

SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

CONFITURE POIRE-BELLE HÉLÈNE

INGRÉDIENTS

- 1200g de poires William mûres mais fermes (1kg épluché et évidé)
- 750g de sucre cristal
- Le jus d'un citron
- 250g de chocolat 70%

RECETTE

- Épluchez et évidez les poires puis détaillez-les en fines lamelles.
- Mélangez les lamelles de poires avec le sucre et le jus de citron.
- Laissez reposer une nuit couvert avec du film alimentaire.
- Le lendemain, cuisez cette préparation sur feu vif à 104°C tout en écumant pour bien nettoyer le mélange et éviter à votre confiture de moisir.
- Ajoutez le chocolat haché et remuez délicatement.
- Versez en pots, les fermer et les retourner dans une grande bassine d'eau froide pour arrêter la cuisson.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR WWW.SEBASTIEN-PAPION.FR

Suivez-nous sur facebook @lanatureduchocolat

SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

CRÈME AU CHOCOLAT

Pour 6 petits pots

INGRÉDIENTS

- 185g de chocolat noir 70%
- 750g de lait entier
- 6 jaunes d'œufs
- 35g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

RECETTE

- Fendez la gousse de vanille et la gratter afin de récupérer les grains.
- Dans une casserole, faites infuser le lait entier avec la gousse de vanille et les grains pendant 1h, puis retirez la gousse de vanille.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule.
- Versez le tiers du lait bouillant sur le mélange jaunes/sucre en mélangeant bien.
- Reversez le tout sur le reste du lait et recuire jusqu'à 84°C.
- Versez sur le chocolat haché.
- Laissez reposer 1 minute puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.
- Répartissez la crème dans les petits pots.
- Laissez reposer au réfrigérateur 6h puis dégustez.

ASTUCE

Vous pouvez infuser 15g de grains de café, 20g de zestes d'oranges pendant 10 minutes par exemple.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR WWW.SEBASTIEN-PAPION.FR

Suivez-nous sur facebook @lanatureduchocolat

SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

FINANCIERS AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 190g de poudre d'amande
- 150g de sucre glace
- 15g de fécule de maïs
- 9 blancs d'œufs
- 75g de crème entière liquide 35%
- 50g de chocolat noir 70%

RECETTE

- Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le sucre glace et la fécule de maïs.
- Ajoutez les blancs d'œufs et la crème liquide.
- Réservez cet appareil.
- Faites fondre au micro-onde par étapes de 30 secondes le chocolat noir préalablement haché jusqu'à 40°C.
- Versez un peu d'appareil sur le chocolat fondu tout en remuant vivement, puis ajoutez ce mélange dans le reste de l'appareil en mélangeant délicatement.
- Laissez reposer 3h au réfrigérateur.
- Garnissez des moules en silicone non beurrés.
- Cuire 20 minutes à 175°C (Th 6)
- Démoulez les financiers lorsqu'ils sont encore tièdes.

ASTUCE

Vous pouvez ajouter dans votre appareil des morceaux de noisettes, d'oranges confites, ...

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR WWW.SEBASTIEN-PAPION.FR

Suivez-nous sur facebook @lanatureduchocolat

SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

FONDUE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 210g de lait entier
- 170g de crème liquide entière 35%
- 40g de miel d'acacia
- 1 gousse de vanille
- 385g de chocolat noir 70%

RECETTE

- Fendez la gousse de vanille, grattez l'intérieur pour en extraire les grains.
- Portez à ébullition le lait, la crème, le miel, la gousse de vanille et les grains.
- Laissez infuser la vanille 1h.
- Retirez la gousse de vanille et versez le mélange en 3 fois sur le chocolat préalablement haché.
- Vous devez au bout du deuxième mélange avoir un noyau brillant et consistant qui se forme dans votre saladier.
- Servir la fondue dans des bols à une température de 45°C.

ASTUCE

Servir avec des cubes de fruits frais, des sablés, des cubes de guimauves, ...
Vous pouvez remplacer la vanille par du thé Earl Grey ou épices à pain d'épices (l'infusion sera de 10 minutes).

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR WWW.SEBASTIEN-PAPION.FR

Suivez-nous sur facebook @lanatureduchocolat

SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

MADELEINES FOURRÉES À LA PAPIONELLA©

Pour 20 madeleines

INGRÉDIENTS

- 5 œufs entiers
- 250g de sucre semoule
- 15g de miel toutes fleurs de Sologne
- 250g de farine
- 11g de levure chimique
- 250g de beurre
- 15g de zestes d'oronges

RECETTE

- Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre semoule, le miel et les zestes d'oranges sans faire mousser.
- Ajoutez la farine et la levure chimique tamisées ensemble.
- Incorporez le beurre fondu et remuez l'ensemble.
- Faites reposer au réfrigérateur 3h.
- À l'aide d'une poche à douille, garnissez les moules à madeleines préalablement beurrés et farinés.
- Enfournez à 200°C (Th 7) environ 8 à 10 minutes.
- Les démouler chaudes et les poser sur une grille.

ASTUCE

Lorsqu'elles sont encore tièdes, garnissez de PAPIONELLA© à l'aide d'une poche à douille en perçant un trou sur le dessus de la bosse.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR WWW.SEBASTIEN-PAPION.FR

Suivez-nous sur facebook @lanatureduchocolat

SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

TRUFFES

INGRÉDIENTS

- 300g de crème entière liquide 35%
- 50g de miel toutes fleurs de Sologne
- 175g de chocolat noir 70% (1)
- 15g de beurre

- 500g de chocolat 70% (2)
- 500g de poudre de cacao

RECETTE

LA VEILLE :

- Portez à ébullition la crème et le miel.
- Versez sur le chocolat haché.
- Attendez une minute puis mélangez afin d'obtenir une ganache lisse et onctueuse.
- Incorporez le beurre coupé en petits dés.
- Mélangez, versez dans un saladier et couvrez d'un film alimentaire.
- Laissez dans une pièce qui n'excède pas 18°C.

LE LENDEMAIN :

- Sur une feuille de papier sulfurisé, faites des petites boules de ganache à l'aide d'une poche à douille.
- Laissez-les reposer 2h.
- Pendant ce temps, faites fondre 500g de chocolat noir 70% au micro-onde par étapes de 30 secondes jusqu'à 33°C.
- À l'aide d'une fourchette, trempez les boules de ganache dans le chocolat fondu puis ensuite roulez les dans de la poudre de cacao.
- Attendez 24h.
- Vos truffes sont prêtes à être dégustées.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR WWW.SEBASTIEN-PAPION.FR

Suivez-nous sur facebook @lanatureduchocolat