

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



De l'éducation et culture
pour l'éducation et
le bien-être au long de la vie

La praline



Evelyne Thibaut

Origine historique de la praline :



La praline belge a été inventée et baptisée « praline » en 1912, par Jean Neuhaus, confiseur belge.

La société Neuhaus quant à elle a été fondée en 1857, par un autre Jean Neuhaus, d'origine suisse, grand-père du précédent, en association avec son beau-frère qui était pharmacien. Ils vendaient à l'origine des confiseries pharmaceutiques (bonbons contre la toux, réglisse contre les maux d'estomac, etc.).

L'histoire commence donc en 1857 quand Jean Neuhaus s'installe à Bruxelles, ouvrant une pharmacie dans la prestigieuse « Galerie de la Reine ». Il commence alors à couvrir ses médicaments d'une couche de chocolat afin de les rendre plus acceptables.



L'invention de « la praline » en 1912, fut une idée de son grand-père : remplacer les médicaments par de la crème fraîche, créant ainsi le premier chocolat rempli. Il l'appela « la praline », qui devint un succès immédiat.



En 1915, Louise Agostini, la femme de Jean Neuhaus, conçoit un coffret cadeau élégant dans lequel les chocolats seront présentés d'une manière attrayante. Cette boîte, appelée le « ballotin », devient le cadeau tendance.

En 1937, les chocolats « Bonbon 13 » et « Astrid » sont créés et deviennent de vrais classiques Neuhaus. Aujourd'hui, ces chocolats sont toujours fabriqués selon les recettes originales.



« Bonbon 13 »



« Astrid »



Caprice



Tentation

En 1958, les pralines deviendront les stars de l'exposition universelle. Neuhaus y présente « Caprice » et « Tentation ». Ces deux bouchées raffinées, imaginées en 1923 par son beau-fils, sont constituées d'un biscuit nougatine (recette spéciale à Neuhaus), enrobées de chocolat et remplies de crème fraîche ou de ganache. Ces chocolats restent encore aujourd'hui les icônes de Neuhaus.

En 1959 et 1960, la Belgique célèbre les mariages du Prince Albert et de Paola puis celui du Roi Baudouin et de Fabiola. Pour marquer l'occasion, Neuhaus crée 4 nouveaux chocolats nommés : « Baudouin », « Fabiola », « Albert » et « Paola ».



Aujourd'hui, le chocolatier Neuhaus est le leader du marché dans le secteur du chocolat de luxe en Belgique. La stratégie de l'entreprise est concentrée sur sa croissance internationale. Le chocolatier a actuellement plus de 1000 points de vente dans 50 pays. C'est une des rares entreprises de chocolat fabriquant toujours en Belgique.

Quelques sortes de pralines :

Il existe un grand nombre d'autres chocolatiers en Belgique et donc un grand nombre de variétés de pralines. Certaines sont fourrées, d'autres en chocolat plein ou encore constituées entièrement ou partiellement d'autres produits non chocolatés comme, par exemple, du massepain.

Les pralines fourrées sont remplies de crème fraîche, de crème au beurre, de ganache, de pâte pralinée, de caramel, de liqueur, de morceaux de fruits secs ou non mais aussi ... de foie gras, etc.

Parmi les pralines les plus célèbres, on trouve les « Manons » (fourrées avec de la crème aromatisée), les Gianduja, les truffes, etc.

La praline est aussi parfois appelée « bouchée de chocolat ».

Recettes et techniques de fabrication

Première étape : le tempérage du chocolat

Pour travailler le chocolat, il doit être fondu et tempéré.

Qu'est-ce que le tempérage ?

Le tempérage consiste à amener le chocolat à sa bonne température d'utilisation de façon à obtenir une pré-cristallisation suffisamment stable du beurre de cacao contenu dans le chocolat. Le fait de faire fondre normalement le chocolat (entre 40 et 45°C) puis de le refroidir à la bonne température d'utilisation, assure la dureté, la force de retrait et le brillant du produit fini. Trois facteurs sont importants pendant le tempérage : le temps, la température et le mouvement.

Matériel nécessaire :

une spatule
une tempéreuse à chocolat

ou un bain-marie
ou un appareil à micro-ondes (pour de petites quantités)



une tempéreuse à chocolat

Tempérer avec des Callets™

La pré-cristallisation est très facile si vous travaillez avec du chocolat qui a déjà été tempéré. Les Callets™ de Callebaut ont déjà été tempérés et ont déjà cette forme de cristallisation requise. Ils peuvent donc être facilement ajoutés au chocolat fondu.

Etape 1

Faites fondre le chocolat dans une tempéreuse (thermostat à 45°C) ou dans un bain-marie.

Pour nos pralines nous utiliserons
du chocolat noir CALLEBAUT 811NV
en bloc et Callets
à 54.5% de beurre de cacao



Etape 2

Diminuez le thermostat :
± 32 °C pour le chocolat noir,
± 31 °C pour le chocolat au lait
± 30 °C pour le chocolat blanc
et ajoutez immédiatement de 15% à 20% de Callets™ à température ambiante.



Etape 3

Tournez bien dans le chocolat pour assurer la dispersion des cristaux stables des Callets™.

Les Callets™ fondent trop vite ?

C'est parce que le chocolat est toujours trop chaud.
Ajoutez plus de Callets™ et continuez à tourner.



Etape 4






De cette façon, vous obtiendrez un chocolat légèrement épaissi, prêt à l'emploi.



Avec un appareil à micro-ondes, pour de petites quantités qui doivent être rapidement utilisées, il est possible de tempérer du chocolat en n'utilisant que des callets.

Recette et technique de fabrication par moulage :

Liste du matériel à prévoir :

| | |
|---|--|
|  |  |
| <p>Couteau palette</p> | <p>Spatule ou Palette coudé</p> |
|  |  |
| <p>Cadre praline ou Moule pour praline</p> | <p>Batteur électrique</p> |
|  |  |
| <p>Fondoir ou tempéreuse à chocolat</p> | <p>Grille d'égoutage</p> |
|  |  |
| <p>Couteau palette triangulaire</p> | <p>Poches à douille</p> |
|  |  |
| <p>Culs de poule</p> | <p>Spatule</p> |

L'assemblage d'une praline moulée et fourrée

Etape 1

Remplissez le moule de chocolat tempéré.
Les moules doivent être à température ambiante et au besoin, les chauffer légèrement avec un pistolet thermique à air chaud (température idéale : 26 °C à 27 °C). Empêchez les moules de devenir plus chauds que le chocolat tempéré.



Etape 2

Inclinez le moule et grattez le chocolat superflu de la surface et des bords du moule à l'aide de la palette.



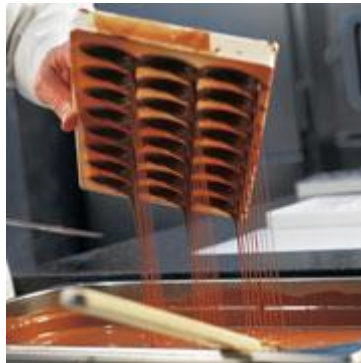
Etape 3

Tapotez fermement le moule sur la surface de marbre ou le plan de travail pour libérer les éventuelles bulles d'air.



Etape 4

Versez le chocolat en excédent hors du moule et vérifiez que tous les recoins ou les côtés du moule sont uniformément couverts de chocolat.



Etape 5

Enlevez les restes de chocolat de la surface et des bords du moule à l'aide du petit couteau palette.



Etape 6

Laissez le chocolat reposer pendant environ 5 minutes : posez le moule sur une feuille de papier ou une grille (ouverture vers le bas) et laissez le trop de chocolat s'égoutter (jusqu'à ce que les gouttes commencent à se solidifier).



Etape 7

Grattez les derniers restes de chocolat du moule et laissez le moule durcir pendant quelques minutes au réfrigérateur (10 °C). Les moules sont prêts à être remplis de ganache ou autre fourrage.



Etape 8

Remplissez les moules de ganache, de praliné ou de tout autre fourrage (voir page suivante). Se servir idéalement d'une poche à douille lisse (ou même sans douille). Remplissez jusqu'à 2 mm du bord. Sinon, il sera impossible de fermer le moule. Assurez-vous que le fourrage ne soit pas trop chaud (max. 25 °C). Une fois le remplissage effectué, laissez durcir.



Etape 9

Fermer les pralines : chauffez très brièvement le dessus du moule à l'aide du pistolet thermique à air chaud. Etalez ensuite une petite quantité de chocolat tempéré sur le petit couteau palette, que vous étalerez sur le haut. Procédez en plusieurs étapes plutôt que d'étaler trop de chocolat en une fois sur le moule



Etape 10

Lissez le côté supérieur et enlevez l'excédent du chocolat en raclant la surface et les bords du moule. Placez ensuite pendant ± 30 minutes dans le réfrigérateur (10 °C).

Etape 11

Tapotez légèrement le moule à l'aide du dos du couteau palette. Retirez ensuite délicatement les chocolats du moule sur une feuille de papier ou une plaque en inox.



Conseil :

Portez des gants pour éviter les empreintes de doigts sur les chocolats moulés. Idéalement, placez le moule sur une surface propre pour éviter d'attirer la poussière ou des miettes de chocolat. Les pralines et moules sont toujours chargés d'électricité statique pendant un court instant et attirent facilement des poussières et miettes indésirables.

Différents fourrages :

Fourrage Praliné

Ingrédients :

- 500g de praliné (pâte de noisette caramélisée)
- 200g de chocolat au lait

Recette :

1. faire fondre le chocolat et mélanger avec le praliné.



Fourrage Ganache Chocolat

Ingrédients :

- 200 ml de crème fraîche à 45% Matière Grasse
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 200 g de chocolat au lait
- 40 g de beurre

Recette :

1. Verser la crème dans une casserole avec le sucre et porter à ébullition à feu doux.
2. Ajouter le chocolat dans la crème, bien mélanger pour avoir une pâte lisse.
3. Puis ajouter le beurre en petit morceaux et mélanger.

D'autres fourrages « Ganache »

On peut obtenir une multitude de Ganaches au goût différent simplement en modifiant la ou les arômes incorporés dans la crème.

Recette et technique de fabrication par enrobage : la « manon café »



Les ingrédients :

- un mélange de 50% de chocolat au lait et 50% de PRA-CLAS (praliné de noisettes très fin chez Callebaut)
- des noix
- chocolat blanc pour l'enrobage
- de l'extrait de café
- une pincée de vanilline
- 500 g de fondant (sirop 500g de sucre/150ml d'eau)
- 1 dl de crème fraîche
- 500 g de beurre

Autres ustensiles nécessaires :



La préparation du fourrage : crème au beurre et au café :

- Dans le batteur, on travaille le beurre auquel on ajoute après quelques minutes le fondant.
- Une fois le mélange homogène, on y ajoute la vanille (vanilline) ainsi que la crème fraîche.
- Battre le tout à la vitesse maximale afin d'obtenir de la crème chantilly. Il faut continuer de battre la crème jusqu'à ce que le petit lait et le beurre formé par la crème fraîche se dissocient.
- Maintenant, il faut réchauffer le mélange afin de reformer une crème.
- On obtient une crème à laquelle on ajoute l'extrait de café... on goûte et on rectifie si nécessaire.

Le montage de la praline :









- On a préparé un cadre de pâte chocolatée (composée de chocolat au lait et de PRA-CLAS qui est une pâte de noisettes).
- On fait une semelle au chocolat noir.
- On retourne le cadre et on pose sur celui-ci un second cadre.
- On répartit la crème au beurre
- On place le tout au frigo.
- On décadre.
- On découpe les cadres en petits rectangles à l'aide d'une guitare.
- On pose une noix sur chaque rectangle.
- Il ne reste plus qu'à enrober à la fourchette (voir page suivante) les petites pralines dans le chocolat blanc tempéré (voir chap. « Première étape : le tempérage du chocolat »).



La technique de l'enrobage à la fourchette

Plus la température du fourrage est proche de celle du chocolat tempéré, plus le résultat final sera réussi. Bien entendu, c'est impossible pour certains fourrages (p. ex. un fourrage au beurre). Dans ce cas, veillez à ce que le fourrage ne soit pas trop froid et cependant assez solide de structure pour pouvoir être trempé.

Pour un enrobage fin :

| | | |
|---|--|---|
| <p>Etape 1</p> <p>Enfoncez rapidement le fourrage dans le chocolat tempéré jusqu'à ce que seule la surface du fourrage dépasse encore du chocolat.</p>  | <p>Etape 2</p> <p>A l'aide de la fourchette à tremper, tirez du chocolat au-dessus du fourrage.</p>  | <p>Etape 3</p> <p>Avec la fourchette à tremper, sortez la praline du chocolat. Veillez à ce que la praline dépasse d'1/3 de la pointe de la fourchette.</p>  |
| <p>Etape 4</p> <p>Avec des mouvements de haut en bas, secouez le chocolat excédentaire. A chaque mouvement vers le bas, touchez la surface du chocolat tempéré qui se trouve dans le récipient. La tension superficielle du chocolat "tire" alors véritablement le chocolat excédentaire de la praline.</p>   | | |
| <p>Etape 5</p> <p>Essayez la fourchette sur le bord du récipient.</p>  | <p>Etape 6</p> <p>Sortez la fourchette du dessous de la praline en faisant glisser un peu la praline vers l'avant. Vous évitez ainsi qu'un épaississement n'apparaisse au pied de la praline.</p>   | |

Pour un enrobage plus épais :

Etape 1 :

Enfoncez le fourrage dans le chocolat tempéré avec la face supérieure vers le bas



Etape 2 :

Retournez-la avec la fourchette à tremper.



Etape 3 :

Avec la fourchette à tremper, sortez la praline du chocolat. Veillez à ce que la praline dépasse d'1/3 de la pointe de la fourchette.

Etape 4 :

Avec des mouvements de haut en bas, secouez le chocolat excédentaire. A chaque mouvement vers le bas, touchez la surface du chocolat tempéré qui se trouve dans le récipient. La tension superficielle du chocolat "tire" alors véritablement le chocolat excédentaire de la praline.



Etape 5 :

Essayez la fourchette sur le bord du récipient.

Etape 6 :

Sortez la fourchette du dessous de la praline en faisant glisser un peu la praline vers l'avant. Vous évitez ainsi qu'un épaississement n'apparaisse au pied de la praline.

!! Pour le refroidissement !!

Ne mettez pas tout de suite les pralines dans le réfrigérateur, mais laissez-les d'abord durcir un quart d'heure à température ambiante. Les chocs de température brusques diminuent le brillant du chocolat et pourraient même briser une fine couche de chocolat. S'il fait plus de 20°C dans l'atelier, laissez-les durcir quelques minutes, puis placez-les dans le réfrigérateur à 10 °C.

Recette de pralines pleines : la « truffe au chocolat »



Les ingrédients : (4/5 personnes)

- 100g de chocolat noir à 70 %
- 4 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 50g de sucre en poudre
- 50g de beurre
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de lait

La préparation :

- Dans une casserole au bain marie, briser le chocolat en petit morceaux, ajouter le sucre, le lait et le beurre.
- Faire fondre le mélange et remuer jusqu'à ce qu'il soit totalement lisse.
- Enlever la casserole du feu.
- Casser l'œuf, séparer le blanc du jaune.
- Ajouter le jaune au mélange, remuer et disposer la préparation au refroidisseur afin qu'elle durcisse.
- Façonner ensuite les truffes :
 - verser le cacao en poudre dans une assiette.
 - prélever une noix de pâte et faire une boule avec la paume de la main.
 - rouler ensuite les boules dans le cacao.
- Mettre les truffes au réfrigérateur 1h et les servir fraîches.

Vous pouvez parfumer vos truffes comme vous le souhaitez, il suffira alors d'ajouter le parfum désiré dans le chocolat.

Bon appétit !