



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

Livret recettes Démo



*Baptiste
Toninato*



*Arnaud
Montrobert*

#chocolatweiss



#weisschocolate

Maison Française fondée en 1882

- × Notre histoire, c'est tout d'abord **Eugène Weiss**, un artisan chocolatier **pionnier et visionnaire**.
- × Il découvre l'Art du praliné et de l'Assemblage et crée le **Haut Chocolat®**.

Chocolatier Bean to Bar

- × Nous travaillons le chocolat depuis la fève jusqu'à la «fondette», **tablette** ou **bonbon de chocolat**.
- × L'ensemble de nos produits est fabriqué à **Saint-Étienne**.

Sélectionneur de belles matières

- × Depuis toujours, nous choisissons des ingrédients **nobles de haute qualité**.
- × Chez Weiss, nous avons à cœur de proposer des listes d'ingrédients **courtes et épurées**.
- × Nous nous engageons à avoir des positions «**clean label**» affirmées et responsables.



Proximité

- × Weiss est une entreprise à taille humaine (125 passionnés), **proche de ses clients**, qui s'adapte en continu.
- × Elle prend soin de son ancrage local en privilégiant les **fournisseurs régionaux** et les **matières premières Françaises** (quand cela est possible).



Transparence

- × Toutes les origines de nos fèves et fruits secs sont **mentionnées** sur nos étiquettes.
- × Notre Chocolaterie est **ouverte au grand public** et aux **professionnels de la gastronomie**.



Savoir-faire artisanal d'excellence

- × Weiss est labellisée **Entreprise du Patrimoine Vivant**, une marque de reconnaissance de l'État qui vient saluer l'aboutissement d'un savoir-faire artisanal d'excellence unique.



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français

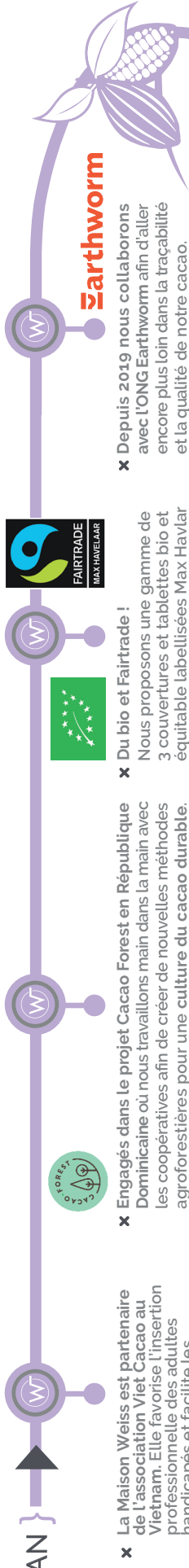
Nos engagements RSE

Weiss, une Maison Engagée à faire mieux chaque jour... pour vous permettre de proposer une gastronomie plus responsable. Parce que le monde change. Weiss aussi!

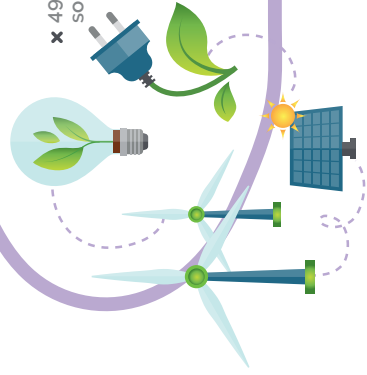


{ FROM BEAN }

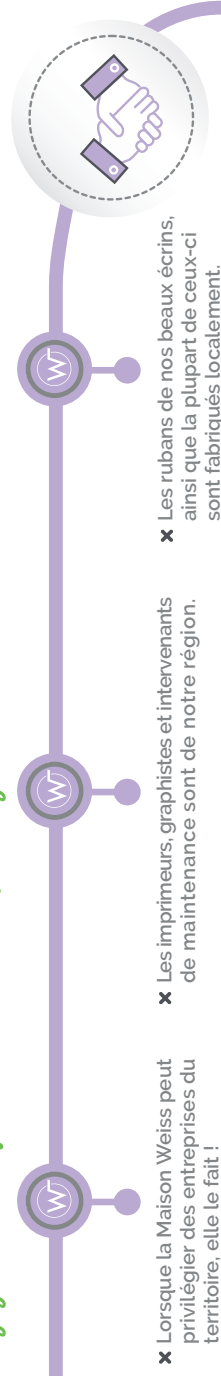
Engagés pour nos filières



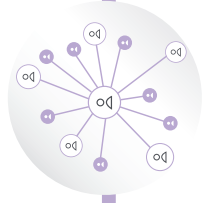
Engagés pour améliorer notre empreinte écologique



Engagés avec des partenaires locaux afin de dynamiser le territoire



Engagés avec nos clients dans le co-développement de nos innovations



{ TO BAR }





Arnaud Montrobert, ancien Chef Pâtissier de la Maison Troisgros, trois étoiles au guide Michelin, a rejoint l'équipe innovation de la Chocolaterie Weiss en juin 2018.

La Maison Weiss est très fière de pouvoir compter au sein de ses équipes un Pâtissier de Grande Maison, et ainsi, continuer à écouter de plus près les désirs de ses clients.

D'origine Stéphanoise, il grandit dans un environnement familial où l'on cultive le goût du bien manger.

Très vite, Arnaud manifeste son attrait pour le sucré et choisit de réaliser ses premières expériences en pâtisserie, notamment en Écosse où il découvre l'exigence du Relais & Château Eriska, une étoile au guide Michelin.

Arnaud enchaîne les expériences aux quatre coins du monde et multiplie les rencontres avec des grands noms de la pâtisserie ce qui le propulsera dans l'univers de l'excellence et de la pâtisserie Haut de gamme.

C'est ainsi qu'il rejoint en 2011 la Maison Troisgros, dont il deviendra quelques années plus tard, le Chef Pâtissier.

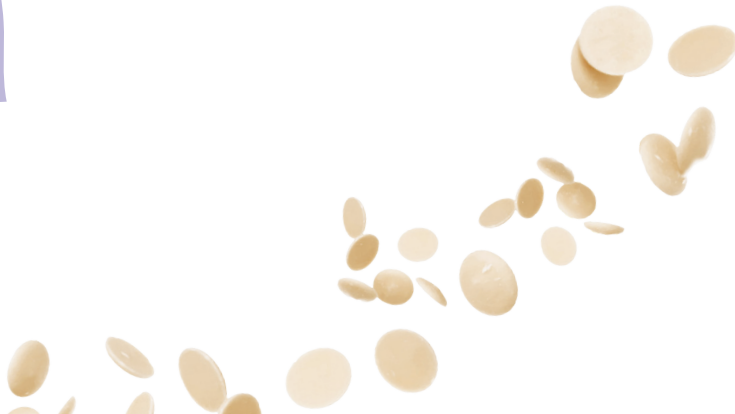


Baptiste Toninato



Baptiste est notre maître chocolatier, sans aucune limite créative !

Un expert chocolat 100 % Weiss qui comprend nos chocolats comme personne. Sa jeunesse et son enthousiasme lui permettent de créer des recettes gourmandes et innovantes, vous permettant d'aller plus loin dans la mise en oeuvre de nos chocolats.





Tarte poire & Praliné noix

POUR 24 PARTS DE TARTE LA ROSE NOIRE

Purée de poire	400 g
Gousse de vanille	½
Jus de citron jaune	40 g
Amidon de maïs	35 g

COULIS À LA POIRE

Réunir la purée de poire, les grains de vanille et le jus de citron dans une casserole. Y dissoudre l'amidon de maïs puis amener à ébullition en remuant. Débarrasser et faire prendre au froid positif. Lisser au fouet puis pocher au 1/3 de la hauteur du fond de tarte de votre choix, ici nous travaillons avec les fonds de tarte La Rose Noire. Réserver au froid positif.

PRALINÉ NOIX WEISS	350 G
Crème fluide 35% MG froide	400 g

CRÉMEUX FOISONNÉ AU PRALINÉ NOIX

Verser la crème froide sur le Praliné Noix 50/50 puis réaliser une émulsion à la girafe. Faire prendre au froid positif. Monter au batteur à vitesse rapide jusqu'à obtenir une texture poachable. Garnir une poche munie d'une douille Saint Honoré et pocher par-dessus le coulis de poire.

Poire williams verte	3 P.
Eau	1000 g
Sucre semoule	450 g
Acide ascorbique	5 g

POIRE POCHÉE

Porter le sirop à ébullition avec l'acide ascorbique puis y déposer les poires épluchées et coupées en deux. Disposer un papier sulfurisé de taille adaptée à la casserole puis conserver le sirop à 80°C. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Stopper la cuisson en amont pour éviter de surcuire les poires. Réserver au froid positif.

FINITION & DRESSAGE

Tailler des lamelles de poires pochées pour finir le dressage des tartes, disposer quelques pétales de fleurs et des éclats de noix par-dessus.

Boule de Noël

POUR 40 BOULES SILIKOMART DIAMÈTRE 48 MM



RECETTE POUR ½ CADRE

Œuf entier	259 g
Noix de coco râpée	108 g
Sucre semoule	108 g
Amidon de maïs	39 g
Levure chimique	3 g
Huile de noix de coco	81 g

Purée d'ananas	360 g
Vanille en gousse	1 pièce
Sucre semoule	20 g
Pectine NH Sosa	8 g
Ananas Victoria	110 g

Eau	80 g
Pulpe de citron vert	115 g
Zeste de citron vert	1 pièce
Sucre semoule	50 g
Pectine NH Sosa	3,7 g

ANÈO 34%	115 g
Noix de coco râpée	24 g
Zeste de citron vert	2,4 g
Sel fin	0,9 g
Riz soufflé	80 g

Lait de coco	270 g
Gousse de vanille	1 ½
Sel fin	3 g
Masse de gélatine	75 g
ANÈO 34%	570 g
Crème fluide 35%	600 g

PAIN DE GÊNES NOIX DE COCO

Dans une cuve de batteur chauffer à 35°C au bain-marie les œufs, le sucre et la noix de coco râpée. Les faire monter au fouet à vitesse soutenue une quinzaine de minutes. En parallèle, faire fondre l'huile de noix de coco. Délayer l'huile fondue avec une partie du mélange foisonné. Incorporer les poudres à la maryse dans la cuve de batteur puis ajouter l'huile délayée. Étaler dans un demi-cadre graissé puis enfourner pour 15 min à 170°C. Déposer sur grille en sortie de four. Réserver au froid positif sous film.

COMPOTE D'ANANAS

Déposer la purée et les grains de vanille dans une casserole puis ajouter à froid le mélange sucre/pectine NH. Porter à ébullition en remuant. Débarrasser et faire refroidir avec un film au contact. Détailler l'ananas Victoria en brunoise de 3 mm puis incorporer à la compotée froide.

COULIS DE CITRON VERT

Réunir l'eau, la pulpe et les zestes de citron vert à la Microplane dans une casserole. Verser le mélange sucre/pectine NH puis amener à ébullition pendant trente secondes. Débarrasser et refroidir avec un film au contact. Couler au 2/3 dans des moules silicone demi-sphère de 30 mm de diamètre. Surgeler.

CROUSTILLANT COCO CITRON VERT

Faire fondre la couverture Anèo 34%, ajouter le reste des ingrédients puis façonner des palets à l'aide d'un chablon de 25 x 5 mm ou d'un emporte-pièce. Faire prendre au froid positif.

GANACHE MONTÉE COCO ANÈO

Chauffer le lait de coco avec les grains de vanille et le sel fin. Y faire fondre la masse de gélatine puis filtrer au-dessus de la couverture Anèo 34%. Réaliser une émulsion à l'aide de la girafe. Terminer en ajoutant la crème froide. Filmer au contact et réserver au froid positif.





Eau	313 g
Lait de coco	563 g
Pectine X58	12,5 g
Masse de gelatine	75 g
ANËO 34%	300 g

ANËO 34%	314 g
Huile de noix de coco	32 g
Beurre de cacao	32 g
Noix de coco râpée	20 g

GLAÇAGE COCO ANËO

Dissoudre la pectine X58 dans le mélange eau/lait, donner une ébullition puis ajouter la masse de gélatine.
Verser sur Anëo 34% puis réaliser une émulsion.
Faire cristalliser au froid positif avec un film au contact.

ENROBAGE COCO ANËO

Faire fondre ensemble les ingrédients et réserver au chaud.

MONTAGE & FINITION

Pocher 11 GR de compotée d'ananas dans des moules Truffles 20 Silikomart puis déposer la boule de coulis citron vert congelé, surgeler le tout. Monter la ganache Coco/Anëo pour avoir une texture souple et crémeuse, garnir une poche munie d'une douille unie de 3 mm.

Dans un moule Sphère de 48 mm de diamètre Silikomart, déposer le palet de croustillant/Pain de Gènes, croustillant en bas puis pocher la ganache montée sur les bords, déposer la sphère d'ananas congelée, pocher à nouveau de la ganache sur le dessus de la sphère puis refermer le moule. Retirer l'excédent par légère pression au bord. Surgeler. Démouler les sphères, lisser les bords puis les piquer sur un pique en bois par le haut.

Tremper entièrement dans le glaçage coco tempéré à 18°C et lisser à la girafe. Égoutter légèrement puis tremper la moitié basse dans l'enrobage coco. Laisser égoutter puis retirer l'excédent du pied avec une spatule.

Déposer sur une plaque pour laisser décongeler.

Réaliser une « attache » pour la sphère avec la couverture blanche Anëo 34%.

N.B. : Cette recette peut tout à fait s'adapter avec uniquement des moules demi-sphère pour réaliser des petits gâteaux plus simplement





Oryola, passion & pop corn

CROUSTILLANT NOISETTE POP CORN

Shortbread sans gluten

Sabler tous les ingrédients au batteur à l'aide de la feuille. Conserver un aspect de poudre.

Répartir de façon homogène sur un SILPAT puis enfourner pour 20 min à 170°C.

Sablé reconstitué

Sabler tous les ingrédients pour obtenir un mélange homogène. Etaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 2 au rouleau universel. Faire prendre au froid positif.

Détailler des cercles de 12 cm pour les entremets, des cercles de 4 cm pour les petits gâteaux et des bandes adaptées au type de moule à bûche utilisé.

GANACHE ORYOLA

Verser la crème froide sur la couverture fondue. Réaliser une émulsion à l'aide de la girafe. Réserver à température ambiante.

BISCUIT CHOCOLAT

Mélanger les œufs et le sucre au fouet au batteur sans foisonner. Fondre ensemble la couverture et l'huile. Ajouter au premier mélange puis ajouter les poudres. Répartir sur le moule silicone 40 x 60 cm puis enfourner pour 12 min à 160°C. Laisser refroidir puis détailler des cercles de 12 cm pour les entremets, des carrés de 3 cm de côté pour les petits gâteaux et des bandes adaptées au moule à bûche utilisé.

INSERT PASSION

Chauffer les pulpes avec la vanille en poudre jusqu'à 40°C maximum. Ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés. Porter à ébullition et cuire durant 5 minutes.



Beurre doux froid cube	65 g
Farine de riz complet	60 g
Sel fin	1 g
Amidon de maïs	35 g
Poudre de noisette	75 g

Pop-corn en poudre	40 g
Noisette hachée grillée	30 g
ORYOLA 30%	170 g
Shortbread cuit ci-dessus	165 g

Crème liquide 35% MG	102 g
ORYOLA 30%	204 g

RECETTE POUR UN MOULE SILICONE 40 X 60 CM

Œufs	270 g
Sucre semoule	185 g
Huile de pépin de raisin	165 g
GALAXIE NOIR 67%	250 g
Farine de riz complet	50 g
Amidon de maïs	40 g
Fécule de pomme de terre	40 g
Levure chimique	5 g
Sel fin	2 g

Purée passion	130 g
Purée mangue	290 g
Vanille poudre	0,5 g
Sucre semoule	25 g
Pectine 325 NH 95	8 g

MONTAGE DE L'INSERT

Entremet

Verser 75 g de ganache sur chaque cercle de 12 cm de sablé reconstitué puis déposer le cercle de biscuit chocolat. Terminer en versant 110 g d'insert passion. Congeler.

Petit gâteau

Dans un moule Globe 26 Silikomart, verser 20 g par moule d'insert passion puis déposer un carré de biscuit chocolat. Compléter le moule avec la ganache puis déposer un cercle de sablé reconstitué de 4 cm par-dessus. Congeler.

Bûche

Dans un moule à insert de bûche, verser l'insert passion puis déposer le biscuit chocolat. Couvrir d'une fine couche de ganache puis déposer le sablé reconstitué par-dessus. Congeler.

Lait	220 g
Fleur de sel	1 pincée
Masse gelatine	80 g
Oryola 30%	270 g
Crème montée mousseuse	440 g

.....

Purée passion	750 g
Purée mangue	750 g
Nappage miroir	250 g
Masse de gélatine 200 bloom	175 g

MOUSSE ORYOLA NOISETTE

Dissoudre la pincée de fleur de sel et la masse de gélatine dans le lait sans trop chauffer. Verser sur la couverture Oryola puis réaliser une émulsion. Ajouter la crème montée quand l'émulsion est à 36°C.

Verser 150 g de mousse dans un cercle de 14 cm filmé, 18 g dans des moules Goutte 55 Silikomart et la quantité adaptée dans un moule à bûche puis y déposer l'insert congelé. Faire prendre au congélateur.

GLAÇAGE MANGUE & PASSION

Chauffer une partie de la purée de passion avec le nappage miroir, y faire fondre la masse de gélatine. Filtrer l'ensemble et incorporer au reste de pulpes. Laisser prendre complètement, tempérer à 14°C à l'aide du four à micro-onde et lisser à la girafe.

Glacer les entremets et les bûches congelés sur grille, tremper les petits gâteaux à l'aide d'un pique en bois.

Laisser revenir en température hors du réfrigérateur durant 20 minutes puis laisser décongeler au frigo pendant 4 heures.





Paris Brest Chocolat noisette

POUR ENVIRON 35 PETITS PARIS BREST

PÂTE à CHOUX

Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre et le sel. Hors du feu ajouter la farine de riz complet. Débarrasser dans une cuve de batteur, faire tourner à vitesse lente pour refroidir à l'aide de la palette puis ajouter les œufs un à un. Attention, à chaque recette il est nécessaire d'ajuster la quantité d'œuf. Pocher des choux en forme de Paris-brest (environ 30g par pièce), parsemer de grué de cacao en poudre puis enfourner à 180°C pendant 10 min clé fermée puis 10 min clé ouverte.

CRAQUELIN GRUÉ NOISETTE

Réunir tous les ingrédients dans une cuve de batteur et sabler à la palette. Etaler entre deux feuilles de cuisson à 1,5 mm. Faire prendre au froid positif puis détailler des anneaux de la taille des Paris Brest. Déposer sur les anneaux de pâte à choux. Cuire l'ensemble.

GRUÉ DE CACAO SABLÉ

Réaliser un sirop à 118°C puis ajouter le grué de cacao hors du feu. Faire sabler le mélange à la spatule puis cuire à feux doux pour une légère caramélisation. Ajouter le beurre de cacao en fin de cuisson puis laisser refroidir sur un papier sulfurisé.

CRÉMEUX AU CHOCOLAT

Réaliser une crème anglaise avec l'eau, le lait et les œufs puis verser sur les chocolats dans un verre doseur. Réaliser une émulsion au mixeur plongeant lorsque le chocolat est fondu. Faire prendre au froid positif avec un film au contact. Préparer une poche munie d'une douille unie de 5 mm.

CRÈME AU BEURRE NOISETTE

Réaliser une pâte à bombe avec l'eau, le sucre et les œufs. Le sirop sera cuit à 118°C. Mettre le beurre en pommade puis y ajouter le praliné et la pâte de noisette. Faire tourner à vitesse moyenne avec la palette pour l'alléger puis ajouter la pâte à bombe refroidie. Garnir une poche à douille cannelée. Réserver à température ambiante.

DRESSAGE & FINITION

Détailler l'anneau de pâte à choux cuit en deux. Pocher un fond de crémeux au chocolat puis pocher la crème au beurre par-dessus. Saupoudrer de grué sablé, râper quelques zestes de citron jaune puis déposer le chapeau. Poudrer avec du sucre glace amidonné. Servir tempéré.

Eau	180 g
Lait demi écrémé	180 g
Beurre doux	145 g
Sel fin	6 g
Farine de riz complet	220 g
Œuf entier	270 g

Beurre doux	342 g
Farine de riz complet	234 g
Sucre semoule	158 g
Noisette hâchée	90 g
GRUÉ DE CACAO WEISS	72 g
Sel fin	3,5 g

GRUÉ DE CACAO WEISS	110 g
Sucre semoule	110 g
Eau	25 g
Sel fin	1,5 g
Beurre de cacao	5 g

Eau	200 g
Crème fluide 35% MG	200 g
Jaune d'œuf	96 g
COUVERTURE LI CHU 64%	185 g
COUVERTURE CARAMELATTE 35%	59 g

Eau	122 g
Sucre semoule	306 g
Œufs entier	306 g
Beurre pommade	826 g
PRALINENOISSETTE PIEMONTE 60/40	306 g
PÂTE DE NOISETTE 100% WEISS	163 g



Gâteau basque Weiss

RECETTE POUR 5 GÂTEAUX

PÂTE À BASQUE & FONÇAGE

Mettre le beurre en pommade avec le sucre. Ajouter la poudre de noisette puis les œufs un à un. Ajouter petit à petit le reste des poudres mélangées et tamisées. Etaler à 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler. Détailler 2 cercles de 16 cm par gâteau et des bandes de 1 cm. Réserver au froid positif.

Dans un cercle de 16 cm de diamètre beurré, déposer un disque de pâte au fond puis chemiser le bord avec les bandes de 1 cm. Réserver au froid positif.

CONFITURE DE PÉPIN DE FRAMBOISE

Réunir tous les ingrédients dans une casserole à fond épais et cuire à feu doux en remuant pendant une demi-heure. Vérifier la texture avec un test de prise. Faire refroidir au réfrigérateur avec un film au contact.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

Réaliser une crème pâtissière classique avec des œufs entiers. Incorporer la couverture Komélé en dehors du feu en fin de cuisson. Faire refroidir au réfrigérateur avec un film au contact.

MONTAGE

Pocher 50 g de confiture de pépin de framboise dans le cercle foncé. Passer quelques minutes en cellule négative puis pocher 120 g de crème pâtissière lissée par-dessus. Déposer le deuxième disque de pâte par-dessus en jointant les bords avec un peu d'eau. Dorer le dessus et laisser crouter 20 min au froid positif.

CUISSON & FINITION

Avant d'enfourner, rayer le dessus à la fourchette ou l'outil de votre choix. Cuire 18 min à 170°C, laisser refroidir et passer la lame d'un couteau pour décercler délicatement.



Beurre doux en pommade	520 g
Sucre de fleur de coco	370 g
Poudre de noisette	330 g
Œuf entier tempéré	180 g
Farine de riz complet	300 g
Farine de sarrasin	160 g
POUDRE DE CACAO 100% WEISS	80 g
Gomme de guar	30 g
Sel fin	6 g
Levure chimique	24 g

Framboise pépin congelée	500 g
Sucre semoule	25 g
Pectine NH Sosa	2,5 g

Lait demi écrémé	285 g
Sucre de fleur de coco	55 g
Œuf entier	45 g
Amidon de maïs	45 g
COUVERTURE KOMÉLÉ 70%	140 g

LES COUVERTURES

Paris Brest



CARAMELATTE 35%

Notes délicates de caramel sans arôme et sans colorant.

Seau 5 Kg
Réf. 1121182



LI CHU 64%

Frais & épicé.

Seau 1,8 Kg | Seau 5 Kg
Réf. 1120982 | Réf. 1022062

Gâteau Basque



KOMÉLÉ 70%

Chocolat noir d'assemblage co-développé avec le Chef François Daubinet de la maison Fauchon.

Seau 5 Kg
Réf. 1122251

Entremet noisette, pop corn & passion



GALAXIE 67%

Équilibré aux notes toastées.

Seau 5 Kg
Réf. 1024033

Boule de Noël



ORYOLA 30%

Chocolat blanc à la noisette à l'élégante couleur dorée.

Seau 5 Kg
Réf. 1122061

LES PRALINÉS ET COMPLÉMENTS DE LABORATOIRE

Paris Brest



PRALINÉ LISSE

Noisettes Piémont IGP* 60-40

Seau 5 Kg
Réf. 1026031



PÂTE DE NOISETTE 100%

Idéale pour des recettes de glaces.

Seau 5 Kg
Réf. 1121709



GRUÉ DE CACAO

Des éclats de fèves de cacao torréfiées et concassées dans nos ateliers. Prêt à l'emploi pour vos moulages et pâtisseries.

Sachet 500 g
Réf. 1028050

Tarte poire & Praliné noir



PRALINÉ NOIX

Un praliné 100 % Français.

Seau 2,5 Kg
Réf. 1122276

Entremet noisette, pop corn & passion



PRALINÉ LISSE

Amandes Valencia
& Noisettes Romaines 50-50

Seau 2,5 Kg | Seau 5 Kg
Réf. 1026051 | Réf. 1026026

Gâteau Basque



CACAO POUDRE 100%

Cacao en poudre du Ghana et/ou de la Côte d'Ivoire (20-22% de matière grasse) pour le petit déjeuner, les truffes ou la pâtisserie.

Seau 4 Kg
Réf. 1028050



premiumingrédients
moderngastronomy

Fondée en 1967, Sosa propose des **ingrédients haut de gamme uniques et innovants** pour la gastronomie moderne. Attachée à accompagner tous les chefs créatifs amoureux de leur métier, Sosa met tout en œuvre pour réaliser vos rêves sucrés et salés en repoussant les limites de la palette des goûts et des textures.

Boule de Noël

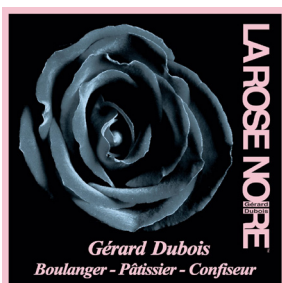


FRUIT PECTINE NH

Gélifiant en poudre composé de pectate de sodium. Pour une utilisation optimale, mélangez le produit avec un liquide dont le pH est inférieur à 7, tout en chauffant. Utilisable avec tous types de liquides aqueux, il ne résiste pas à la chaleur et est congelable. Vous pouvez utiliser ce produit pour l'élaboration de gels fermes et rigides (type pâtes, gelées ou confitures) ou fermes et élastiques (type nappages).

Le dosage recommandé est de 8-20 g/kg (type nappage) ou de 30-40 g/kg (type pâtes, gelées ou confitures).

500 g
Réf. 16668



La Rose Noire, fondée en 1991 réalise des fonds de tarte **100% pur beurre** et **fabriqués à la main** suivant les méthodes de la boulangerie et la pâtisserie traditionnelle. Chaque fond de tarte est minutieusement **glacé au doigt**, lui assurant un croquant et une **résistance à la détrempe** inégalable ! Un gain de temps lorsqu'on en manque mais aussi l'assurance d'obtenir un produit équivalent à du fait-maison.



45 GRANDS ROUNDS SUCRÉS VANILLE

Ø 81 mm, H 19 mm
Réf. 15334

Notes

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing notes.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Chocolaterie Weiss : 1 rue Eugène Weiss
BP 242 - 42006 Saint-Etienne Cedex - France
Service commercial France : Tél : +33 (0)4 77 49 41 49
Export Département : +33(0)4 77 49 38 93
commercial@weiss.fr

Vos partenaires
DISTRIBUTEURS

#chocolatweiss   #weisschocolate

