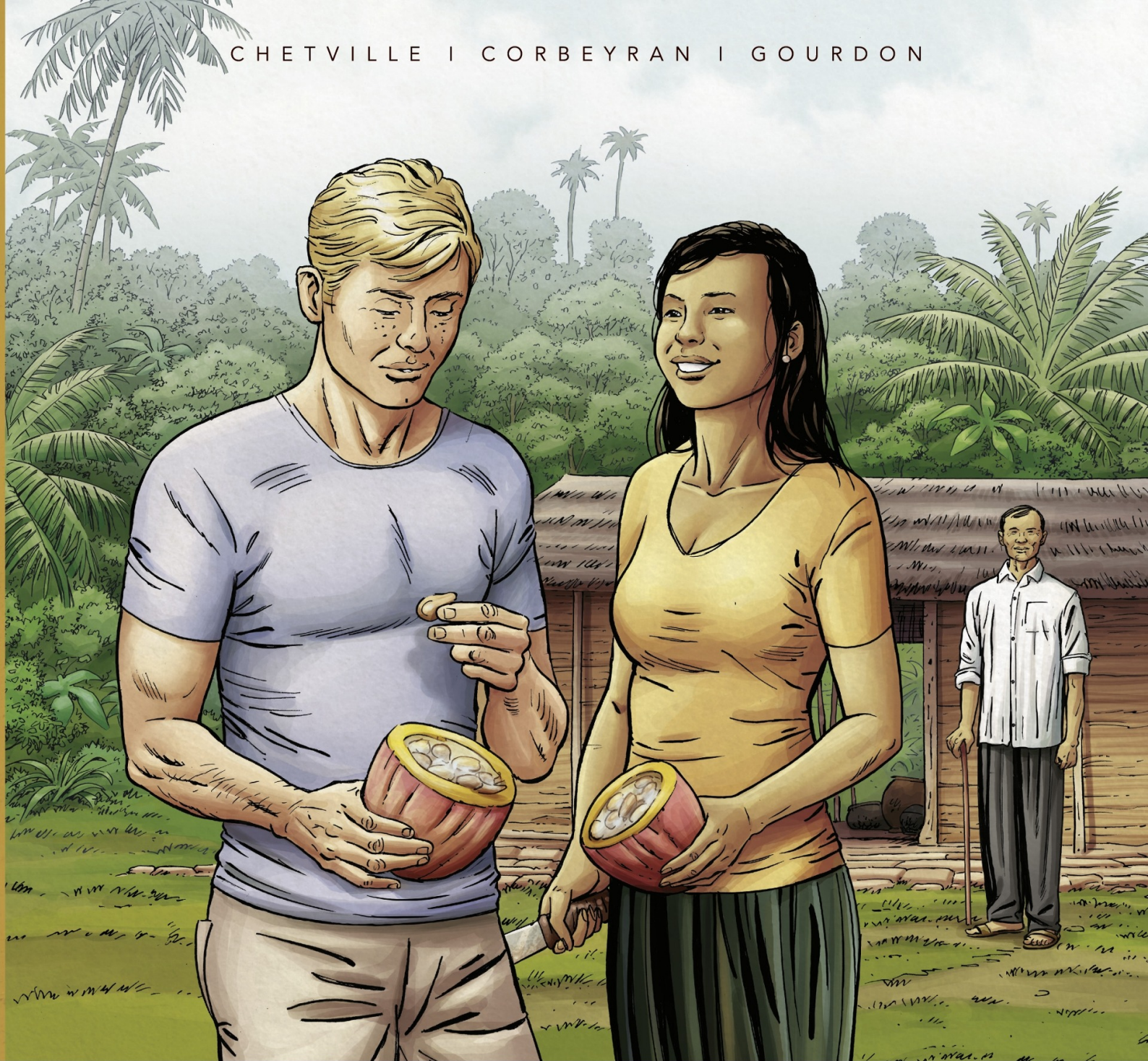


CHETVILLE | CORBEYRAN | GOURDON



# LE MAÎTRE CHOCOLATIER

TOME 3 — LA PLANTATION

LE LOMBARD





« Les grands noms du chocolat ne travaillent pas à partir de couvertures toutes prêtes mais à partir de fèves, qu'ils choisissent comme un viticulteur ses cépages... Soigneusement sélectionnés, les sacs venus du monde entier ne renferment-ils pas pour eux tous les trésors du monde ? » »

LE LIVRE DU CHOCOLAT, ÉDITIONS FLAMMARION



# LE MAÎTRE CHOCOLATIER

— TOME 3 — LA PLANTATION —

scénario  
CORBEYRAN  
GOURDON

dessin  
CHETVILLE

couleurs  
MIKL

LE LOMBARD

BRUXELLES

Direction artistique :

Éric Laurin

Conception graphique :

Sophie Vets

**SPÉCIMEN  
PEFC**

Première édition

© CHETVILLE / CORBEYRAN / GOURDON  
ÉDITIONS DU LOMBARD  
(DARGAUD-LOMBARD S.A.) 2021

Tous droits de reproduction, de traduction et  
d'adaptation strictement réservés pour tous les pays.

D/2021/0086/043  
ISBN 978-2-8082-0126-1

Dépôt légal : février 2021  
Achevé d'imprimer en janvier 2021.  
Imprimé et relié en Belgique par  
Delabie S.A. - Lesaffre S.A. Z.I. La Martinoire,  
Bld. de l'Eurozone 9, 7700 Mouscron.

LES ÉDITIONS DU LOMBARD  
7, AVENUE PAUL-HENRI SPAAK  
1060 BRUXELLES - BELGIQUE

W W W . L E L O M B A R D . C O M



LES PRALINÉS, CE N'EST PAS COMPLIQUÉ !



ON GRATTE LE SURPLUS PUIS LES BORDS POUR NE RIEN PERDRE, ENSUITE ON TAPOTE LE MOULE SUR LE PLAN DE TRAVAIL POUR CHASSER LES BULLES D'AIR...



PENDANT QUE ÇA REFROIDIT, ON CARAMELISE DES FRUITS SECS - PISTACHES, NOIX, NOISETTES, AMANDES, SUIVANT LE PARFUM CHOISI - QUE L'ON A PRÉALABLEMENT BROYÉS AU MIXER...



<sup>(1)</sup> 30° SUFFISENT POUR LE CHOCOLAT AU LAIT.

APRÈS AVOIR FAIT FONDRE DU CHOCOLAT NOIR À 45°...



ON RETOURNE LE MOULE POUR ÉVACUER LE TROP-PLEIN DE CHOCOLAT AFIN DE NE LAISSER QU'UNE FINE COUCHE QUI TAPISSÉ LE FOND DE CHAQUE ALVÉOLE...



LA CRÈME OBTENUE EST PLACÉE DANS UNE POCHÉ QUE L'ON UTILISE POUR REMPLIR CHAQUE COQUE...

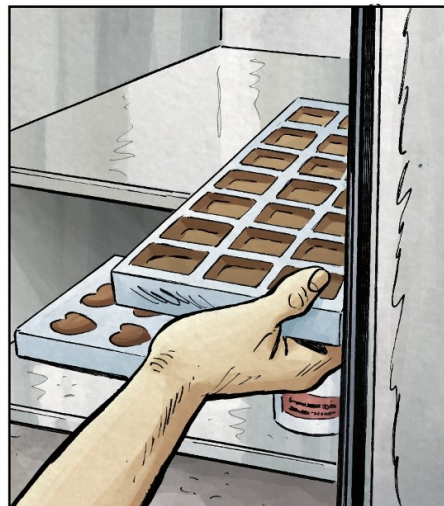


<sup>(2)</sup> MATÉRIAU INTERDIT EN FRANCE MAIS AUTORISÉ EN BELGIQUE.

ON LAISSE RETOMBER LA TEMPÉRATURE À 32°<sup>(1)</sup> ET ON VERSE LE CHOCOLAT DANS UN MOULE EN POLYCARBONATE<sup>(2)</sup>...



BIEN RACLER À NOUVEAU ET PLACER LE MOULE AU FRIGO PENDANT UNE DEMI-HEURE...



ON PEUT ÉVENTUELLEMENT AJOUTER QUELQUES PETITS MORCEAUX DE NOISETTES OU D'AMANDES.

