

Que faire avec les restes  
de chocolat de Pâques ou de Noël ?



# Mendiants au chocolat

## Ingrédients pour 30 pièces :

- 50 g de pistaches
- 75 g de noisettes
- 50 g de raisins
- 100 g d'abricots secs
- 250 g de chocolat au lait
- 250 g de chocolat noir

### Pour les plus gourmands :

Utiliser du chocolat blanc  
pour une couvertureivoire  
Variantes des fruits secs :  
noix, pruneaux, noix de coco,  
bananes séchées, écorces d'oranges...



AGGLO DU  
SAINT  
QUENTINOIS

AGGLO-SAINSTQUENTINOIS.FR

\* voir au verso

Lycée Colard Noël  
Esprit des 2000ers du Bâtiment et de l'Éducation



## Préparation :

1. **Torréfier les pistaches au four sur plaque à 180°C**
2. **Faire fondre le chocolat au bain marie**

« On peut utiliser les restes de chocolat  
de Pâques, ou de Noël »

3. **Finir de préparer les fruits secs**
4. **Tempérer\* les couvertures de chocolat**
5. **Disposer du chocolat à l'aide d'une cuillère  
ou d'une poche dans des moules, puis mettre  
les fruits avant que le chocolat durcisse.**
6. **Conserv**
7. **Démouler**
8. **Conserv**

« Ils se conservent très bien  
entre 4 et 6 semaines à +15/16°C »

Que faire avec les restes  
de chocolat de Pâques ou de Noël ?



# Roses des sables

## Ingrédients pour 30 pièces :

- 200 g de chocolat au lait (chocolat noir ou blanc)
- 100 g de corn flakes

## Préparation :

1. **Faire fondre le chocolat**  
« On peut utiliser les restes de chocolat de Pâques, ou de Noël »
2. **Tempérer\* le chocolat**
3. **Incorporer les céréales**  
« Vous pouvez changer de céréales selon les restes de vos placards »
4. **Disposer les roses des sables à l'aide d'une cuillère dans des moules, ou sur du papier cuisson.**
5. **Réserver 15 à 30 mn au réfrigérateur**
6. **Démouler**
7. **Réserver dans une boîte hermétique**  
« Ils se conservent très bien entre 4 et 6 semaines à +15/16°C »

AGGLO DU  
SAINT  
QUENTINOIS

AGGLO-SAINSTQUENTINOIS.FR

\* voir au verso

Lycée Colard Noël  
Lycée des Métiers du Bâtiment et de l'Électricité



Que faire avec les restes  
de chocolat de Pâques ou de Noël ?



# Pépites de chocolat

## Ingrédients :

- **Chocolat noir, lait ou blanc (100 g ou 200 g selon la quantité désirée)**

## Pour les plus gourmands :

Utiliser des pépites en chocolat pour les cookies, muffins, financiers, cakes, brioches, sablés, madeleines.

## Préparation :

1. **Faire fondre le chocolat**  
« On peut utiliser les restes de chocolat de Pâques, ou de Noël »
2. **Tempérer\* le chocolat**
3. **Dresser à l'aide d'une poche à douille des boules sur papier cuisson**
4. **Réserver 15 à 30 mn au réfrigérateur**
5. **Démouler**
6. **Conserver dans une boîte hermétique**  
« Ils se conservent très bien entre 4 et 6 semaines à +15/16°C »

AGGLO DU  
SAINT  
QUENTINOIS

AGGLO-SAINSTQUENTINOIS.FR

\* voir au verso

Lycée Colard Noël  
Lycée des Métiers du Bâtiment et de l'Électricité



Que faire avec les restes  
de chocolat de Pâques ou de Noël ?



# Truffes au chocolat

Ingrédients pour 20 pièces :

## Ganache :

- 100 g de crème fraîche
- 15 g de miel
- 1/8 de gousse de vanille
- 100 g de chocolat noir
- 3 g de Grand Marnier

## Finition :

- 50 g de chocolat au lait
- 25 g de cacao en poudre

## Préparation :

1. **Faire bouillir la crème fraîche avec le miel et l'arôme**  
« On peut changer de parfum, d'arôme selon les restes des placards »
2. **Verser sur le chocolat noir préalablement haché ou concassé, mélanger sans trop incorporer d'air**  
« On peut utiliser les restes de chocolat de Pâques, ou de Noël »
3. **Incorporer l'alcool, mélanger délicatement**  
« On peut utiliser un autre alcool »
4. **Laisser refroidir sans que la ganache ne durcisse**
5. **Dresser à l'aide d'une poche à douille des boules sur papier cuisson**
6. **Réserver à +4°C**  
« Ils se conservent très bien entre 4 et 6 semaines à +15/16°C »
7. **Tempérer\* le chocolat au lait**
8. **Tremper à la fourchette les truffes dans le chocolat au lait puis les faire rouler dans le cacao**
9. **Tamiser les truffes et les conserver dans une boîte hermétique**  
« Ils se conservent très bien entre 4 et 6 semaines à +15/16°C »

Que faire avec les restes  
de chocolat de Pâques ou de Noël ?



# Le saviez-vous ?

## Qu'est-ce que le tempérage ?

C'est le procédé par lequel on obtient une bonne cristallisation, c'est-à-dire le passage de l'état liquide à l'état solide du beurre de cacao. Sans être trop technique, le beurre de cacao est composé de molécules grasses différentes, chacune ayant sa propre température de fusion. Il est impératif de respecter les courbes de températures pour stabiliser les cristaux de beurre de cacao.

Lycée Colard-Noël  
Lycée des Métiers du Bâtiment et de l'Électricité



## Pourquoi tempérer le chocolat ?

Le but est d'obtenir une surface brillante, une casse nette et d'éviter d'avoir des traces de blanchiment. Correctement tempéré, le chocolat va se démouler facilement.

Cela va aussi permettre une bonne conservation.

Le chocolat sera moins vulnérable à l'humidité, aux odeurs, à la lumière et à la chaleur ...

## Comment tempérer le chocolat ?

La quantité appropriée pour avoir un résultat satisfaisant ne doit, si possible, pas être inférieure à 400 g.

Pour tempérer le chocolat il faut bien sûr le faire fondre.

Pour les chocolats de Pâques, si vous utilisez des pistoles ou des pastilles cela sera plus facile.

Si votre chocolat de couverture est en plaque, cassez-le en petits morceaux avec un grand couteau.

Chocolat...

	T° de fonte	T° de cristallisation	T° d'utilisation
... noir	45°C	26-27°C	26-27°C
... au lait	40°C	24-25°C	29-30°C
... blanc	38°C	23-25°C	27-28°C

AGGLO DU  
SAINT  
QUENTINOIS

AGGLO-SAINSTQUENTINOIS.FR