

COURS DE CUISINE: CHRISTOPHE MOREL, MAITRE CHOCOLATIER à LA GUILDE CULINAIRE DE MONTRÉAL (CANADA)

L'article

<https://cuisinedaubery.com/chocolat-christophe-morel/>

Cours de Cuisine: Christophe Morel, Maitre Chocolatier à la Guilde Culinaire de Montréal (Canada)

Une recette de Christophe Morel

La Guilde Culinaire de Montréal

De passage à Montréal, j'en ai profité pour prendre un cours de chocolats, à la Guilde Culinaire

La Guilde Culinaire

6381 Boulevard St-Laurent

Montréal, Québec

Canada

La Guilde Culinaire propose des cours et stages pour adultes

Les chocolats, un domaine que je ne maîtrise pas ! Il me tarde d'apprendre...

On arrive le matin assez tôt, et je découvre la salle d'apprentissage : on va avoir droit à un cours théorique et à la pratique

Maitre Chocolatier Christophe Morel

Voilà l'artiste !

Christophe Morel est maitre chocolatier, d'origine Française, qui s'est établi à Montréal et a acquis une belle notoriété au Canada. Il a gagné de nombreuses récompenses et les mérite !

Christophe est finaliste au Meilleur Ouvrier de France

Par passion, il travaille également sur des plantations de cacaotier pour préserver les espèces. Il travaille le chocolat comme on travaille le vin !

Son site web est ICI (www.morelchocolatier.com)

On commence la théorie. Christophe nous apprend d'abord la théorie : on passe en revue toutes les bases du chocolat. Cela commence par connaître les origines. Ici une cabosse, le fruit du cacaotier
A l'intérieur on y trouve un liquide et les fèves de cacao

Les fèves sont d'abord fermentées et séchées avant d'être torréfiées puis broyées et donneront une pâte qui va servir à fabriquer le chocolat

Avec les méthodes modernes, on peut passer cette pâte à travers des tamis qui permettront d'extraire le Beurre de Cacao, qui est blanc.

C'est à partir de ce beurre qu'on fait le chocolat blanc

Le chocolat tel que nous le connaissons aujourd'hui est un produit raffiné, mais ce n'est que très tard qu'il a été ajouté à du sucre pour le rendre comestible.

Les indiens d'Amérique le consommaient très différemment d'aujourd'hui, plutôt comme des

COURS DE CUISINE: CHRISTOPHE MOREL, MAITRE CHOCOLATIER à LA GUILDE CULINAIRE DE MONTRÉAL (CANADA)

infusions ou comme des sauces

Tempérage

Pour pouvoir faire des chocolats, il faut tempérer le chocolat, en suivant une courbe de température. Christophe nous montre qu'il faut s'armer de patience et d'un très bon thermomètre afin de tempérer. Christophe nous en fait la preuve : A gauche, un chocolat non tempéré ne durcit pas, et à droite, un chocolat tempéré arrive à cristalliser très vite

Pour faire les chocolats, on va utiliser des moules spéciaux en polycarbonate. Si on verse du chocolat non tempéré, on ne pourra pas démouler !

Première Etape

Première étape, Christophe verse une couche de chocolat liquide

Puis Christophe retourne le moule, enlève l'excédent de chocolat puis «racle» le moule, le retourne et attend afin de faire cristalliser

C'est à notre tour !

Nos résultats ne sont pas aussi nets, mais c'est un début !

Christophe nous montre la technique pour faire des coques en chocolat bicolores : on applique d'abord du chocolat blanc et on fait durcir avant de verser du chocolat noir

Deuxième Etape : Le remplissage

On va réaliser les différentes ganaches qui serviront à fourrer les chocolats

On se met tous à la tâche.

On a réalisé différentes ganaches : Framboise, Vanille, Praliné, que l'on verse dans les moules

Dernière Etape : le socle

Christophe referme les chocolats avec une dernière couche de chocolat

puis on racle les moules afin d'enlever l'excédent

On laisse cristalliser, et on démoule

Fier de mes premiers chocolats !

On a également réalisé des pièces plus conséquentes, comme des gros oeufs de Pâques qui peuvent renfermer des petits chocolats

Christophe nous a fait pratiquer sur différents types de chocolat : noir, blanc et au lait

On repart avec nos chocolats sous le bras ! un vrai délice

Ici avec Christophe. Très bonne classe, merci Christophe pour cette journée formidable !

Vous pouvez visiter son site web ICI (www.morelchocolatier.com) et découvrir les produits qu'il vend.

Vous pouvez voir ses interviews et vidéos sur YouTube : ICI, ou ICI