

Le Maître Chocolatier

By Corbeyran & Gourdon

BD DE GENRE

Publisher : **Le Lombard**

Genre : **Drame**, Suspense & Thriller

Albums rights sold in :



PAGES
64



VOLUME
3



FORMAT
241 * 318

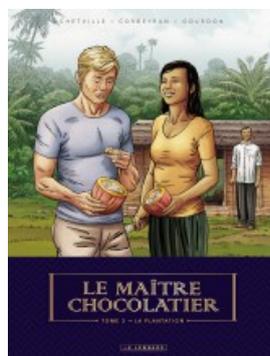


RELEASE
05/02/2021

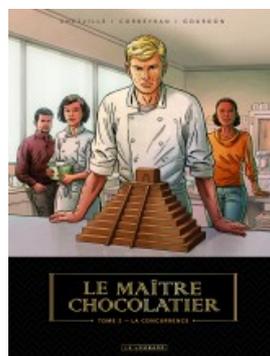
Alexis Carret travaille pour un grand chocolatier, sa technique est inégalée. Alexis manque de confiance en lui et rêve d'une autre vie, moins tranquille. Son destin va au cours d'une soirée d'anniversaire très arrosée pendant laquelle il fait la connaissance de Benjamin Crespin, un self-made man au sourire ravageur. Sûr de lui et réfractaire à toute autorité, Benjamin est l'opposé d'Alexis. Allergique à toute forme d'autorité, il a survécu en multipliant les petits boulots. Le duo décide de tout quitter pour s'installer à leur compte et ouvrir une chocolaterie.

Mais le talent d'Alexis et le don de Benjamin pour la vente ne sont pas suffisants pour faire décoller leur affaire, ils travaillent d'arrache-pied sans le succès escompté. Dans un marché saturé, Alexis décide alors de créer un goût unique en sélectionnant lui-même ses fèves. Le succès est enfin là et avec, de nombreux adversaires.

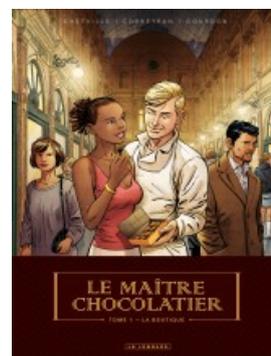
In this series



La Plantation

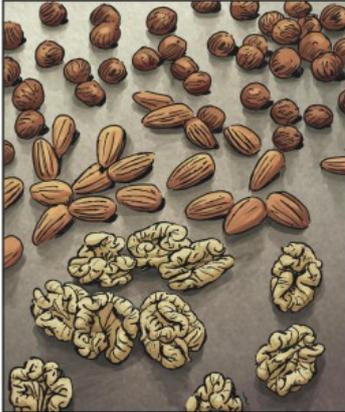


La Concurrence



La Boutique

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...

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 TAPISSE LE FOND DE CHAQUE ALVÈCLE...

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



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



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



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



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



⁽¹⁾ 30° SUFFISENT POUR LE CHOCOLAT AU LAIT.



⁽²⁾ MATÉRIEL INTERDIT EN FRANCE MAIS AUTORISÉ EN BELGIQUE.



ON REPLACE LE MOULE AU FRIGO ET QUAND LE PRALINÉ EST BIEN FIGÉ, ON REFERME CHAQUE COQUE AVEC DU CHOCOLAT NOIR...



APRÈS UN DERNIER PASSAGE AU FRIGO, IL N'Y A PLUS QU'À DÉMOURER LES PETITS CARRÉS...



POUR FINIR, ON PEUT AJOUTER UNE PINCÉE DE BAIES ROSES, DE GINGEMBRE OU UNE AUTRE ÉPICE DE SON CHOIX...



C'EST PRÊT!



ALORS ?

MMM... PAS MAL



J'AI FAIT UNE ERREUR ?

NON, MANON. TU AS ÉTÉ PARFAITE!



MAIS ?

MAIS CETTE MÉTHODE EST BONNE QUAND ON FAIT DES PRALINÉS CHEZ SOI!



ICI, À L'ATELIER, ON DOIT REMPLACER LE MOULE PAR LE CADRE ET LA GUITARE... ET LA CASSEROLE PAR LA FONTAINE DE CHOCOLAT...



ÇA NE DEMANDERA PAS PLUS DE TEMPS MAIS ON OBTIENDRA BEAUCOUP PLUS DE PRALINÉS À LA FOIS !

TU ME FAIS LA TÊTE ?

