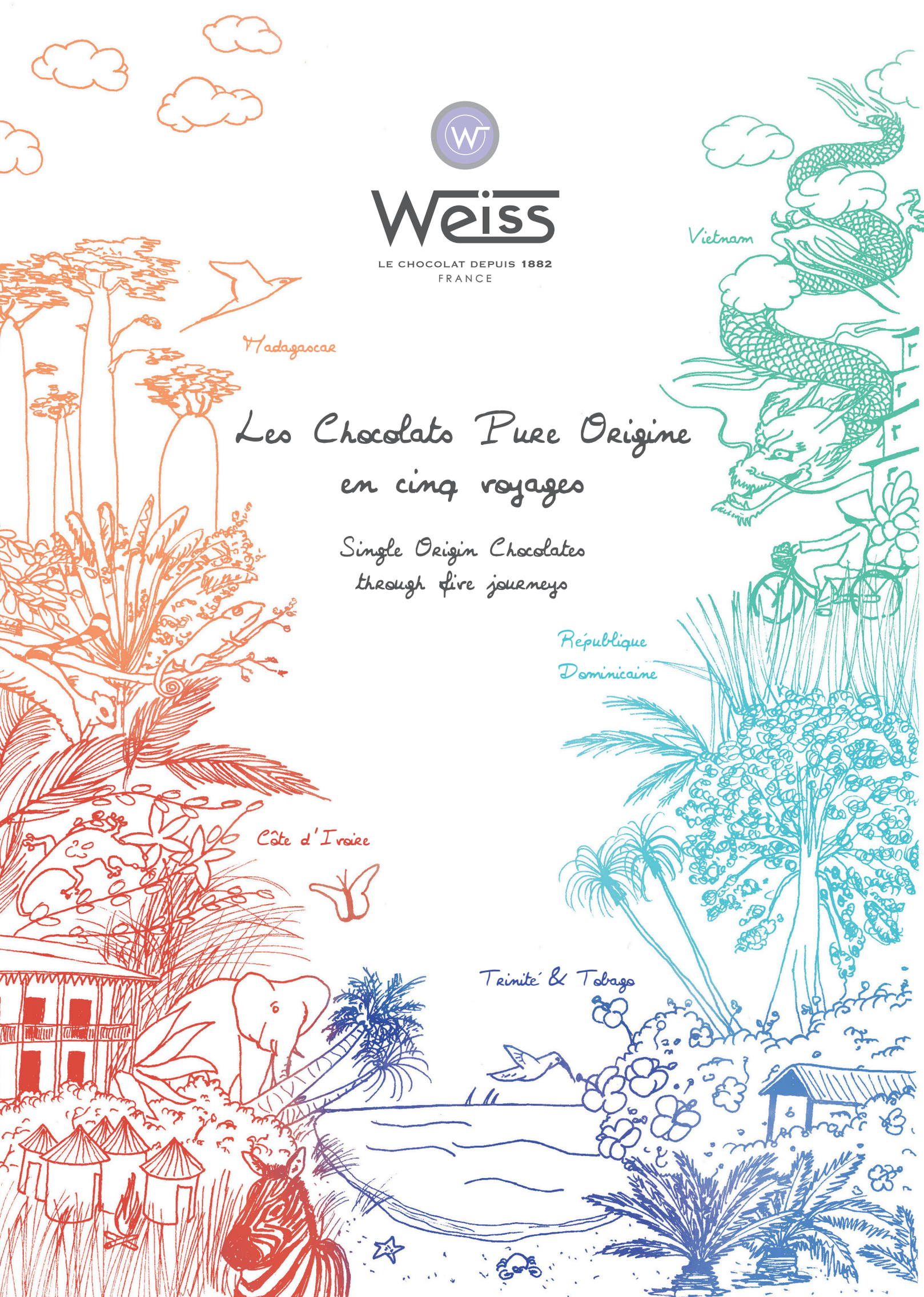
Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



Les Chocolats Pure Origine en cinq voyages

Single Origin Chocolates through five journeys

LE CHOCOLAT EN 5 VOYAGES...

FIVE JOURNEYS INTO THE WORLD OF CHOCOLATE

Plus de 130 ans après sa création, la Maison Weiss a préservé la passion enivrante du chocolat et l'engouement de ses équipes pour cette matière complexe et authentique. La chocolaterie a su maintenir **l'exigence d'Eugène Weiss**, son fondateur, qu'elle a enrichie au fil des innovations et des rencontres avec vous, artisans amoureux de leur métier, qui nous font confiance.

La signature d'Eugène Weiss se retrouve dans les assemblages de fèves de différentes origines qu'il a été le premier à imaginer. C'est grâce aux savoir-faire maîtrisés de la fabrication du chocolat et aux connaissances précises de chaque terroir que la Maison Weiss définit **le juste mariage** et obtient des couvertures de chocolat uniques pour répondre au mieux à vos besoins et nourrir votre créativité.

Dans sa recherche perpétuelle d'arômes exceptionnels et inédits, Weiss a développé et appliqué ce **métier d'assembleur de fèves** aux lots d'une même origine. **Sélectionner et marier les fèves des régions d'un même pays** pour capter toute son authenticité, révéler et sublimer les profils aromatiques de chaque origine en réveillant leur **potentiel individuel**, telle est la volonté de Weiss.

Au-delà d'un voyage à travers 4 continents en passant par le Vietnam, La République Dominicaine, l'île de Madagascar et la Côte d'Ivoire, ce carnet vous présente la dernière création de la chocolaterie : Manatee Lait 42% couverture pure origine Trinité et Tobago.

Avec les 12 recettes que nous vous proposons, testez notre gamme de chocolats pure origine et créez bonbons, entremets et desserts à votre image qui continueront de nous inspirer pour les créations de Haut Chocolat® à venir.

L'équipe Weiss

More than 130 years after it creating, Weiss has maintained a heady passion for chocolate with a team of professionals that demonstrates the utmost enthusiasm for this complex yet natural product. The rigor of founder, Eugène Weiss, continues to this day, as we continue to innovate and ensure we develop close and trusting partnerships with committed artisans like you.

Eugène Weiss' signature is still found on our blends of cocoa beans of different origins that he first imagined. It is thanks to our expertise in chocolate creation and our in-depth knowledge of each terroir that we are able to define the perfect combinations and thus create unique chocolate couvertures that respond to your needs and inspire your creativity.

Weiss is constantly seeking exceptional and original aromas, and has become an expert in blending different cocoa beans from the same country. We select and blend beans from different regions in a single country in order to capture the authenticity, bring out and enhance the aromatic profiles of each origin, and reveal their individual potential.

In addition to a trip across four continents, taking in Vietnam, the Dominican Republic, Madagascar and Ivory Coast, this travelogue also presents Weiss latest creation, Manatee Lait 42%, single-origin chocolate couverture from Trinidad and Tobago.

Try our Pure Origin range and discover 12 recipes that you can use to create individual chocolate bonbons, entremets and desserts in your own style. It is your creativity that inspires us for our future Haut Chocolat® innovations.

The Weiss team

Ceïba 64%

CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE BIO & EQUITABLE

1er exportateur mondial de cacao bio, la République Dominicaine a démarré la production de cacao bio au début des années 80 et fait vivre plus de 40 000 producteurs.
The Dominican Republic is the world's leading exporter of organic cocoa beans. It ventured into organic production in the early 1980s, and now has some 40,000 producers.

FAIRTRADE MAX HAVELAAR

FR-BIO-01
Agriculture non UE

CEÏBA 64% TIENT SON NOM D'UN ARBRE GÉANT, PUISSANT ET SACRÉ DE LA CULTURE MAYA

CEÏBA 64% TAKES ITS NAME FROM THE ALMIGHTY SACRED TREE OF THE MAYAN CIVILIZATION

Soucieuse de l'authenticité de ses produits, la Maison Weiss a sélectionné le cacao Hispaniola, un cacao produit dans les montagnes du nord du pays, dans le petit village de Joba Arriba. Cinq jours de fermentation sont nécessaires pour obtenir des fèves aux arômes de fruits et un bon niveau d'acidité. Ce procédé confère à Ceïba 64% un caractère unique exprimant toute la justesse du terroir dominicain.
En utilisant des ingrédients certifiés agriculture biologique Fairtrade / Max Havelaar, Weiss montre sa volonté de travailler plus près des producteurs et de les aider à produire une fève de qualité, dans le respect de l'environnement.

As part a its quest for authenticity, Weiss uses cacao beans from the Hispaniola tree which grows in the mountains in the northernmost part of the Dominican Republic, and in the little village of Joba Arriba in particular. It takes five days for the beans to ferment to produce their fruity aromas and good acidity. This gives Ceïba 64% its unique character that expresses the Dominican terroir. Weiss only uses organic and Fairtrade/Max Havelaar ingredients for this couverture, demonstrating our determination to work closely with producers, helping them grow quality beans that respect the environment.

PROFIL AROMATIQUE

AROMATIC PROFILE

Cette couverture, peu sucrée en bouche, présente une force surprenante en attaque, grâce à une amertume puissante associée à une belle acidité.
Ceïba 64% s'arrondit ensuite pour laisser place à des notes boisées et des arômes de fruits jaunes bien marqués.
Son amertume laisse une bonne longueur en bouche.

This couverture is not too sweet and offers a surprisingly powerful attack thanks to a strong bittersweet taste combined with good acidity. Ceïba 64% then becomes smoother, giving way to oaky notes and distinct aromas of yellow fruit. Its bittersweet flavor lingers on the tongue.

Pour plus d'informations sur le commerce équitable: www.maxhavelaarfrance.org

Le chocolat typé par excellence. Chaque dégustation me fait penser à l'automne avec ses parfums de cuir, d'humus et ses notes très légèrement fumées.
Associations : cette couverture se marie parfaitement avec des fruits acides, de la vanille, du rhum, des cacahuètes, des fruits secs, des pralinés ou encore du thé.

A uniquely characterful chocolate. Each taste reminds me of the fall with notes of leather, humus and a wisp of smokiness.
Flavor combinations: the couverture offers an ideal partnership for acid fruit, vanilla, rum, peanuts and other nuts, pralinés or even tea.

Régis Bouet Maître Chocolatier Weiss / *Master Chocolate-Maker for Weiss*

Li Chu 64%

CHOCOLAT NOIR
PURE ORIGINE VIETNAM

Le Vietnam ouvre de nouvelles voies aromatiques en se lançant dans la culture du cacaoyer. Le Delta du Mékong, berceau des plantations, bénéficie d'un climat propice à la culture du cacao et confère aux fèves des notes fruitées et exotiques uniques.

When Vietnam began cultivating cacao trees, it opened up a whole new horizon of aromatic potential. The Mekong Delta is the center of the country's production, enjoying a climate that is ideally suited to cocoa cultivation, and resulting in beans with a unique tropical fruity flavor.

LI CHU 64%, LE FRUIT D'UNE ASSOCIATION PLEINE DE SENS

Li Chu 64%, the fruit of a special partnership

À l'origine de ce chocolat différent de tous les autres, on trouve le travail associé de Weiss et de Vietcacao, filière qui sélectionne les cabosses directement auprès des familles de planteurs, fermente et sèche les fèves de cacao de la province de Ben Tre, Delta du Mékong.

Au-delà de la culture du cacao, Vietcacao favorise l'insertion professionnelle de jeunes adultes handicapés à travers le traitement du cacao et facilite les échanges avec les planteurs pour aider le développement du cacao fin vietnamien. Le suivi de la fermentation est régi par un cahier des charges strict et garantit une production de fèves du Vietnam de haute qualité. En 2013, l'engagement de Weiss auprès de Vietcacao s'est traduit par le parrainage de 2500 plants de cacaoyers auprès de familles défavorisées dans la province du Dong Nai.

This chocolate is unlike any other and behind it is a partnership between Weiss and Vietcacao, an organization that works closely with planter families in Ben Tre in the Mekong Delta, selecting, fermenting and drying the beans.
In addition to cocoa bean cultivation, Vietcacao helps the employment of disabled young people in the industry and facilitates contact with planters to help the development of the Vietnamese cocoa bean industry.
Fermentation is governed by strict specifications guaranteeing the production of high quality Vietnamese cocoa beans.
In 2013, Weiss' commitment to Vietcacao was underscored by the sponsoring of 2,500 cacao seedlings to poor families in Dong Nai province.

PROFIL AROMATIQUE

Aromatic Profile

Avec son chocolat aux teintes rouge clair, Li Chu 64% se distingue des autres couvertures. Son goût chocolaté franc s'accompagne de notes vanillées, d'arômes de fruits séchés et d'une pointe de réglisse.
Des notes acidulées et fraîches apparaissent ensuite, laissant une bonne longueur en bouche.

Li Chu 64% reveals light reddish tints that make it stand out from other couvertures. Its forthright chocolate taste offers notes of vanilla and nut with a touch of licorice.
These then give way to fresh and acidulated notes ensuring length in the mouth.

Les notes légères, fruitées et fraiches de ce chocolat en font un cru remarquable. Séduira tous les amateurs de nouvelles découvertes. Associations : ce chocolat se marie bien avec des fruits acidulés ou du thé.

The light, fresh and fruity notes in this chocolate make it a remarkable cru. It will delight anyone on the lookout for a new discovery. Flavor combinations: this chocolate is an ideal accompaniment for acid fruit or tea flavors.

Régis Bouet Maître Chocolatier Weiss / *Master Chocolate-Maker for Weiss*

Vietnam
Madagascar
Carnet de Recettes
Recipe Notebook
République
Dominicaine
Côte d'Ivoire
Trinité & Tobago

Weiss
LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

Rêve des Îles

A recipe by Damien Piscioneri
Consultant Pâtissier, Paris

Hazelnut cacao success	
Minced almonds	435g
Flour	70g
Cocoa Powder	45g
Egg whites	580g
Sugar	440g
Chopped toasted hazelnuts	120g

Caramel hazelnut lemon crémeux	
Glucose	45g
Sugar	135g
Cream	240g
Menton lemon zests	10g
Hazelnut Paste 100%	130g
Salt	1g
Gelatin	3g

Old-fashioned praliné jelly	
Milk	300g
50-50 Valencia Almond and Roman Hazelnut Praliné	125g
Pectin X58	4g
Sugar	2g

Li Chu mascarpone mousse	
Egg yolks	180g
Sugar	88g
Mascarpone	90g
Li Chu 64% Couverture	370g
Whipped cream	700g
Gelatin	7g

Névéa chocolate glaze	
Water	140g
Sugar	300g
Glucose	300g
Névéa 29% Couverture	300g
Sweetened condensed milk	200g
Gelatin powder	140g
Sparkling powder	

Hazelnut cacao success

Sift the minced almonds with the flour and cocoa powder. Whip the egg whites, gradually adding the sugar. When the egg whites are stiff, carefully fold into the dry ingredients using a rubber spatula. Place onto a baking sheet and sprinkle the top with chopped toasted hazelnuts. Bake at 165°C (329°F).

Caramel hazelnut lemon crémeux

In a saucepan, cook the sugar with the glucose until it caramelizes. Heat the cream and add the lemon zests. Leave to infuse for a few minutes.
Once the caramel is golden brown, deglaze with the boiling cream. Bring to a boil and add the hazelnut paste and salt. Add the gelatin.
Shape into bûche inserts and blast freeze.

Old-fashioned praliné jelly

Heat the milk and sprinkle on the sugar mixed with the pectin. Bring to a boil and pour onto the praliné. Mold to the right shape and blast freeze.

Li Chu mascarpone mousse

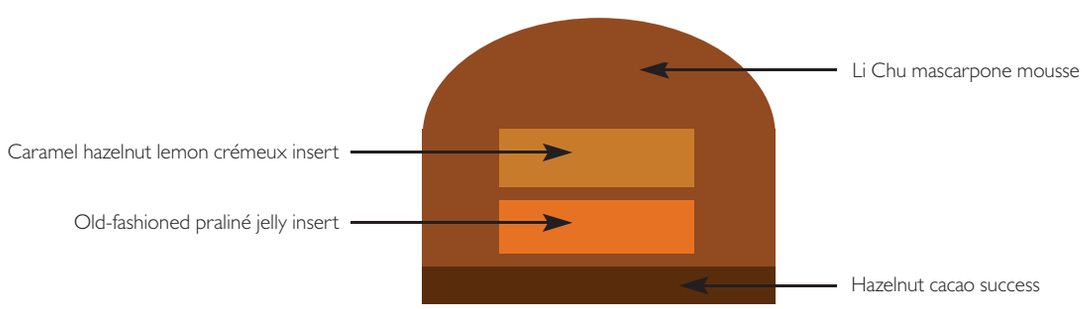
In a mixing bowl over a bain marie, combine the egg yolks with the sugar and mascarpone. Whip until completely cold. Melt the Li Chu at 40°C (104°F).
Whip the cream but stop before it gets too stiff.
Carefully fold the two mixtures together using a rubber spatula and add the chocolate with the gelatin. Set aside.

Névéa chocolate glaze

Bring the water to a boil with the sugar and glucose. Pour the sweetened condensed milk and gelatin onto the Névéa couverture. Blend, taking care not to incorporate any air bubbles. Set aside in the refrigerator for a minimum of 24 hours before using. Fix the color.

Assembly

Assemble upside down in the mold. First, pipe some Li Chu mascarpone mousse into the mold. Next, add a caramel hazelnut lemon crémeux insert. Add a thin layer of Li Chu mascarpone mousse followed by an old-fashioned praliné jelly insert.
Add another thin layer of Li Chu mascarpone mousse.
Smooth over and add the hazelnut cacao success. Blast freeze and glaze.



Weiss
LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

Le Dominicain

Une recette de Baptiste Toninato
Chocolatier Weiss

Cake	
2 cakes de 200 g	
Couverture Ceïba 64%	120 g
Beurre	75 g
Blancs d'œufs	100 g
Sucre en poudre	50 g
Jaunes d'œufs	60 g
Sucre inverti	35 g
Farine	40 g
Levure chimique	3 g
Couverture Ceïba 64% hachée	45 g
Noix de pécan hachées	35 g
Cubes de pâte d'amande 50%	40 g

Glaçage Yuzu	
Purée Yuzu	300 g
Sucre glace	1300 g
Cacao Poudre	40 g

Cake

Fondre la couverture Ceïba et le beurre à 35°C. Au mélangeur, monter les blancs avec le sucre. Au mélangeur, monter les jaunes avec le sucre inverti. Ajouter le chocolat et le beurre fondu puis foisonner en vitesse maximum jusqu'à consistance ferme.
Ajouter les blancs montés puis le mélange farine levure et au dernier moment les morceaux de Ceïba hachés, les noix de pécan et la pâte d'amande.
Cuire à 160°C en four ventilé pendant 40 minutes environ.

Glaçage Yuzu

Chauffer la purée de Yuzu. Dissoudre le sucre en pluie. Ajouter le cacao en poudre. Verser sur le cake à environ 45°C.

Le Dominicain

A recipe by Baptiste Toninato
Weiss Chocolate Maker

Cake	
2 cakes of 200g	
Ceïba 64% Couverture	120g
Butter	75g
Egg whites	100g
Caster sugar	50g
Egg yolks	60g
Invert sugar	35g
Flour	40g
Baking powder	3g
Chopped Ceïba 64% Couverture	45g
Chopped pecan nuts	35g
50% almond paste (cubed)	40g

Yuzu glaze	
Yuzu puree	300g
Icing sugar	1300g
Cocoa Powder	40g

Cake

Melt the first quantity of Ceïba couverture and the butter at 35°C (95°F). In a freestanding mixer, whip the whites with the sugar. Meanwhile, whip the yolks with the invert sugar.
Add the chocolate and melted butter to the yolks and whip on maximum speed until the take on a firm consistency. Add the whipped egg whites and then the flour with the baking powder. At the last minute, add the chopped Ceïba couverture, pecan nuts and almond paste.
Bake in a convection oven at 160°C (320°F) for around 40 minutes.

Yuzu glaze

Heat the yuzu puree. Sprinkle on the sugar and dissolve. Add the cocoa powder. Pour onto the cake at around 45°C (113°F).

Weiss
LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

Forêt de Ben Tre

Une recette de Régis Bouet
Maître Chocolatier Weiss

Pastilles croustillantes

Eau	150 g
Sucre	45 g
Agar agar	4,2 g
Arôme facultatif	QS

Coulis gélifié

Vert

Thé matcha	1 g
Eau	200 g
Sucre	35 g
Amidon ou fécule	14 g

Jaune

Purée de mangue	200 g
Sucre	10 g
Amidon ou fécule	12 g

Mousse au chocolat Li Chu

Lait	80 g
Couverture Li Chu 64%	110 g
Crème fleurette montée	150 g

Pastilles croustillantes

Mélanger l'agar agar et le sucre. Dans une casserole, dissoudre ce mélange dans l'eau sous agitation. Toujours sous agitation, chauffer jusqu'à ébullition. Incorporer éventuellement l'arôme de votre choix. Tapisser une plaque à rebord d'une feuille de cuisson en caoutchouc et verser le sirop dessus. Une fois le sirop gélifié, détailler les formes de votre choix et placer votre plaque en étuve pour 24 heures. Lorsque les pastilles sont sèches, réserver en boîte hermétique.

Coulis gélifié

Réaliser un thé vert. Sous agitation, jouter le sucre-amidon. Porter à ébullition.
Mixer et réserver au froid avec un film au contact.
Dans la purée de mangue, dissoudre sous agitation le mélange amidon-sucre.
Porter à ébullition, mixer et réserver au froid avec un film au contact.

Mise en Œuvre des coulis :
Mixer les coulis à froid, puis verser chacun des coulis dans une poche respective.
Couper l'embout de celles-ci très finement puis réaliser les décorations sur l'assiette.

Mousse au chocolat Li Chu

Chauffer le lait à 35°C. Le verser sur la couverture fondue à 35°C et réaliser la ganache.
Mixer à l'aide d'une girafe en incorporant de l'air.
Lorsque le mélange est à 32°C, ajouter délicatement la crème fleurette montée. Verser en siphon.
Percer une à deux cartouches de gaz en fonction de la taille du siphon.
Prélever la quantité nécessaire au moment du dressage.

Dressage minute

Décorer l'assiette avec le coulis gélifié. Prélever et pocher la mousse sur les pastilles croustillantes.
Appliquer de suite l'autre disque.
Disposer ensuite les « sandwich » de mousse à votre convenance.

Forêt de Ben Tre

A recipe by Régis Bouet
Weiss Master Chocolate Maker

Crunchy discs

Water	150g
Sugar	45g
Agar agar	4,2g
Optional flavoring (as required)	QS

Set coulis

Green

Matcha tea	1g
Water	200g
Sugar	35g
Starch	14g

Yellow

Mango puree	200g
Sugar	10g
Starch	12g

Li Chu chocolate mousse

Milk	80g
Li Chu 64% Couverture	110g
Whipped cream	150g

Crunchy discs

Mix the agar agar with the sugar. In a saucepan, dissolve the mixture in the water, stirring constantly. Keep stirring while the mixture comes to a boil. Add a flavoring if desired.
Line a rimmed baking tray with a rubber baking mat and pour on the syrup.
When it has set, cut out the shapes of your choice and place the sheet in a drying oven for 24 hours.
When the discs are dry, store in an airtight container.

Set coulis

Make some green tea. Add the sugar and starch and stir constantly. Bring to a boil, blend and set aside in the refrigerator, covering the surface with food wrap.

Using the coulis :
Blend the cold coulis, and pour into separate piping bags. Snip off a tiny corner of the bags, to decorate the plates.

Li Chu chocolate mousse

Heat the milk to 35°C (95°F) and make a ganache. Use an immersion blender to add some air to the mixture. When it reaches 32°C (90°F), gently fold in the whipped cream.
Pour into a syphon. Add one or two gas cartridges, depending on the size of the syphon. Add the desired quantity before serving.

Last-minute assembly

Decorate the plate with the set coulis. Pipe some Li Chu chocolate mousse onto a crunchy disc. Immediately add another crunchy disc. Arrange the "sandwiches" to your taste.

Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE

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 Departement : +33(0)4 77 49 38 93
commercial@weiss.fr

Commandez en ligne *Order on line*

www.weiss.fr

#chocolatweiss #weisschocolate

RCS WEISS Saint Etienne 353 395 346 - Visuels non contractuels - Crédits photos : Guy Renaux - 12/2016 - Réf : 1500263