Le Chocolat dans tous Ces Etats

I ♡ Chocolate

CITE SCOLAIRE
LAZARE DE SCHWENDI
Groupe MGI

Histoire du chocolat

La fève de cacao est originaire d'Amérique du Sud.

Les Mayas utilisaient le cacao comme boisson sacrée, comme médicament et les fèves comme monnaie.

C'est à partir de la fève de cacao que l'on fait le chocolat : on la laisse sécher et on la torréfie.

Au XVIIe siècle le cacao est arrivé en Europe. C'est devenu une boisson très appréciée : le chocolat chaud. Le chocolat est devenu une friandise et est très utilisé en pâtisserie.

Des magasins se sont spécialisés uniquement dans le chocolat. Il existe des salons du chocolat et des clubs de gourmets amateurs de chocolat.

Le chocolat et le cacao sont utilisés dans toute l'Europe pour en faire principalement des desserts !

DEUTSCHLAND
Deutscher Rotweinkuchen mit Schokolade und Zimt

Zubereitungzeit : 20 Minuten
Backzeit : 45 Minuten

Zutaten (für 6 Personen) :

- 200 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Bueutel Vanillezucker
- 5 Eier
- 25 cl Rotwein
- 100 g Zartbitterschokolade, geriben oder als Tropfen
- 1 à 2 TL Zimt (je nach Geschmack)
- 10 g Kakao
- 200 g Haselnüsse in Stückchen
- 150 g Mehl
- 1 Beutel Backhefe

Vorbereitung :

Den Ofen bei 180°C (Thermostat 6) vorheizen.
Die Butter in einer Schüssel schaumig mit Eier und zucker rühren.
Den Rotwein und die Schokolade dazugeben. Die Haselnüsse in der Pfanne braten kühl warden lassen, dann mit Mehl und Backhefe vermischen. Diese Mischung dem Teig zugeben.
Ca. 45 Minuten backen, weniger (35 Minuten) wenn Sie einen weichen Kuchen erhalten wollen oder 60 Minuten wenn Sie ihn gut gebacken wollen.
Mit einer Kugel Vanilleeis, dicker Crème oder mit Butter goldbraun gebackenen Apfelschieben servieren.

Hinweis :

Dieser Nachtisch ist richtig leger, parfümiert und original! Haben Sie keine Angst vor dem Rotwein: man schmeckt es nicht.

En Allemagne, chocolat se dit Schokolade

ALLEMAGNE
Gâteau au vin rouge, chocolat et cannelle

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de beurre
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 œufs
- 25 cl de vin rouge
- 100 g de chocolat noir râpé ou en pépites
- 1 à 2 cuillères à café de cannelle selon le goût
- 10 g de cacao
- 200 g de noisettes en morceaux
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Fouetter le beurre avec les sucres et les œufs dans un saladier.
Y verser le vin rouge et le chocolat puis bien remuer. Ajouter la cannelle et le cacao. Faire rapidement griller les noisettes à la poêle, les laisser refroidir, puis les mélanger avec la levure. Ajouter ce mélange à la pâte.
Enfourner pendant environ 45 minutes, moins (35 minutes) si vous désirez un gâteau fondant (personnellement c'est comme ça que je le préfère !) et 60 minutes si vous le désirez bien cuit.
Servir avec une boule de glace à la vanille ou bien de la crème épaisse, ou encore des ronds de pommes dorés dans le beurre.

Remarque :

Ce dessert est absolument fameux, parfumé et original ! N'ayez pas peur du vin rouge : on ne le sent absolument pas.

OSTERREICH
Die richtige heisse Wiener Schokolade

Zutaten (für 6 Tassen) :

250 g Zartbitter – oder Milchschokolade
75 cl Vollmilch
100 g Creme fraîche
Kakaopulver
Selbst gemachter Schlagsahne (vorher machen)

Zubereitung :

Schlagsahne :

Die Creme aus dem Külschrank nur kurz vor der Zubereitung herausnehmen, damit sie noch külh ist.
Creme und Puderzucker in einem Schüssel geben.
Mit Handrührgerät schlagen, langsam schneller machen.
Mindestens 2 Stunden in Kühlschrank bewahren.

Schokolade :

Milch und Creme in einem Topf vermischen. Leicht kochen lassen. Aus der Flamme nehmen und die zerkleinerte Schokolade hinzufügen. Schlagen, bis die Mischung homogen ist.
Die Zubereitung in die Tassen Giessen und Schlagsahne (mit Spritzbeutel) darüber hinzufügen.
Dann mit Kakaopulver bestreuen.

En Autriche, chocolat se dit Schokolade

AUTRICHE
Le véritable chocolat chaud viennois

Ingrédients (pour 6 tasses) :

- 250 g de chocolat noir (ou au lait)
- 75 cl de lait entier
- 100 g de crème fraîche
- Cacao en poudre
- Crème chantilly

Ingrédient pour la crème chantilly :

- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 35 g de sucre glace

Préparation :

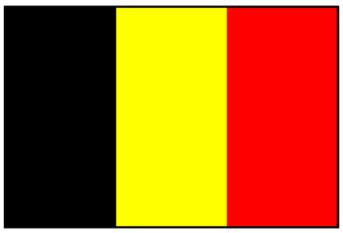
Chantilly :

Sortir la crème juste avant de faire votre chantilly pour qu'elle reste bien fraîche.
Dans un saladier, mettre la crème fraîche et ajouter le sucre glace.
Battre le tout au fouet électrique en augmentant la vitesse petit à petit.
Laisser reposer au moins 2h au réfrigérateur.

Chocolat :

Dans une casserole, mélanger le lait et la crème. Faire bouillir légèrement. Retirer du feu et ajouter le chocolat coupé en petits morceaux. Fouetter bien jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Verser la préparation dans les tasses et rajouter un dôme de chantilly (à l'aide d'une poche à douille) par-dessus.
Saupoudrez le tout de cacao en poudre.

BELGIUM
Kleine belgische Pralinen



Zutaten :

400 g jede Schokoladensorte (Weiss, Zartbitter und Milchoschokolade oder auch mit Haselnüssen)
600 ml sehr kalte Crème
2 Handvolle Himbeere (frish oder tiefgefrieren)
180 g Zucker
Einige Tropfen Zitronensaft
50 g sehr kalte Salzbutter
50 g weiche Butter
1 EL Rum oder Rumaroma
1 à 2 EL Jet 27 oder Minzlikör
2 Handvolle Haselnüsse
2 Handvolle Kokosnüsse, gerieben

Vorbereitung :

Zuerst die Füllungen zubereiten, damit sie im Kühlschrank kühl werden können.

Himbeermousse :

Wenn sie tiefgefroren sind, zuerst auftauen lassen.
Die Himbeere mixen, dann in das Sieb legen damit man ein Püree erhält.
100ml Creme mit 30g Zucker schlagen und das Himbeerpüree behutsam beimischen.

Karamell-Salzbuttermousse :

100gr Zucker mit dem Zitronensaft in einem Topf erhitzen (ohne Wasser und ohne zu verrühren) bis man ein helles Karamell erhält. 100ml Creme fraîche währenddessen erhitzen, nicht kochen lassen. Die Creme auf das Karamell aus der Flamme gießen und verrühren, dann die Salzbutter in Stückchen hinzufügen. 100ml Schlagsahne der Mischung beimischen

Rumfüllung :

Die Butter mit 50gr Zucker, Rum oder Rumaroma schlagen

Die Ganaches :

In 3 Topfen, jeweils 200g jeder Schokoladensorte mit 100ml Creme schmelzen lassen. Gut mit einem Holzlöffel verrühren und einige Minuten kalt werden lassen. Jet 27 der Zartbitterschokolade beimischen, die Kokosnuss der weißen und die im Mixer gehäckselten Haselnüsse der Milchschokolade beimischen. Ganaches mit der anderen Füllungen in den Kühlschrank stellen.

Montage :

Den Rest der Schokoladensorte in drei verschiedenen Schalen in der Mikrowelle schmelzen lassen (30 Sek., dann verrühren, damit den Rest schmelzt). Silikonschokoladenforme mit einem TL füllen. Den Überschuss über den Schalen schütteln, damit die Wände mit einer homogenen Schicht bedeckt werden. 20 bis 30 Minuten im Kühlschrank kalt werden lassen.
Mit Hilfe eines Spritzbeutels jede Schokoladenschale mit den verschiedenen Füllungen füllen. Nicht komplett füllen (sonst kann die Füllung ausfließen und die Pralinen können bei Herausnehmen aus der Form zusammenbrechen). Dann eine Schicht Schokolade mit einem TL gießen (ggfs. die Schalen 30 Sek. in der Mikrowelle wieder erwärmen) und die Oberfläche schön glatt machen. Wieder in den Kühlschrank 30 Minuten oder max. 1 Nacht stellen, damit man sie leichter aus der Form nehmen kann.

BELGIQUE
Petites pralines belges

Ingrédients :

- 400 g de chaque chocolat (blanc, noir et lait)
- 600 ml de crème entière très froide
- 2 poignées de framboises
- 180 g de sucre semoule
- Quelques gouttes de jus de citron
- 50 g de beurre salé très froid
- 50 g de beurre doux ramolli
- 1 c. à s. de rhum ou d'arôme de rhum
- 1 à 2 c. à s. de Get27 ou autre alcool de menthe
- 2 poignées de noisettes
- 2 poignées de noix de coco râpée

Commencez par les garnitures pour qu'elles puissent prendre au frigo durant l'élaboration des coques.

Mousse framboises :

Si ce sont des framboises surgelées, les décongeler au préalable (au micro-ondes en cas d'urgence). Dans les 2 cas, les passer au mixeur, puis au chinois ou dans une passoire fine pour obtenir un coulis. Monter 100ml de crème en Chantilly avec 30g de sucre et y incorporer délicatement le coulis de framboises.

Mousse caramel au beurre salé :

Dans une casserole, faire chauffer 100g de sucre avec le jus de citron (sans eau et ne pas remuer) jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.

Pendant ce temps, faire chauffer 100ml de crème fraîche sans laisser bouillir. Hors du feu, verser la crème en filet sur le caramel tout en mélangeant et terminer par le beurre salé en parcelles.

Incorporer au mélange 100ml de crème montée en Chantilly.

Manon au rhum :

Battre le beurre en pommade avec 50 g de sucre et le rhum ou l'arôme de rhum.

Les ganaches :

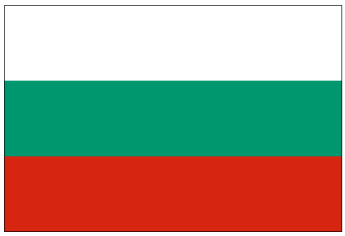
Dans 3 casseroles, faire fondre 200g de chaque chocolat avec 100ml de crème. Bien remuer avec une cuillère en bois et laisser refroidir quelques minutes. Ajouter le Get 27 dans le chocolat noir, la noix de coco dans le blanc et les noisettes préalablement hachées au mixeur dans celui au lait.

Entreposer les ganaches avec les autres garnitures au frigo.

Montage :

Dans trois bols different, faire fondre le restant des chocolats au micro ondes (30 sec. et remuer pour faire fondre le reste). A l'aide d'une cuillère à café remplir des moules à chocolats en silicone. Secouer l'excédent au dessus du bol en faisant en sorte que les parois des empreintes soient tapissées d'une bonne couche uniforme. Laisser durcir 20 à 30 min au frigo. En utilisant une poche à douille, fourrer chaque coque avec les garnitures choisies en ne les remplissant pas jusqu'au bout (en refermant les chocolats la garniture risque de couler et les pralines pourraient se briser au démoulage). Toujours avec une cuillère à café verser une couche de chocolat (repasser éventuellement les bols 30 sec. au micro-ondes) et lisser bien la surface avant de replacer au frigo minimum 30 min/maximum 1 nuit pour un démoulage plus aisé.

BULGARIEN
Kozounak (bulgarisher Osterkuchen)



Zutaten :

Für den Teig :

- Mehl : 1 kg
- Vorteig : 50 g
- Zucker : 300 g
- Butter : 250 g
- Milch : 25 cl
- Öl : 2 EL
- Zitronenschale : 2

Für die Füllung :

- Nusskerne (gehackte) : 1 Tasse
- Warme Milch (süss) : 2/3 Tasse
- Kakao : 1 EL
- 1 Ei geschlagen
- Mandeln

Vorbereitung :

Den Ofen th.6 (180°C) vorheizen.
Die Milch erwärmen, die Zucker hinzufügen.
Der Vorteig in dieser süßen und erwärmten Milch auflösen.
Etwas Mehl dazugeben, bis die Mischung dick wird. Gut aufgehen lassen.
Die Zitronenschalen und das Öl auf der Flamme hinzufügen.
Den Vorteig in das Mehl aus der Flamme hinzufügen.
Den Teig bilden wobei man die zerlassene Butter nach und nach dazugibt.
Diesen Teig warm aufbewahren, bis er gut aufgeht.
Die Füllung währenddessen zubereiten: alle Zutaten zusammenmischen.
Sobald den Teig fertig ist, ihn mit der Füllung rollen.
Die Rolle in einer gut gebutterte Form legen, und wieder gehen lassen, bis sie die ganze Form vollfüllt. Mit dem geschlagenen Ei bestreichen.
Mit Zucker oder Mandeln bestreuen.
30 min im Ofen backen.

En bulgare, chocolat se dit
шоколад

BULGARIE
Kozounak (Gâteau de Pâques)

Ingrédients :

Pour la pâte :

- Farine : 1 kg
- Levain : 50 g
- Sucre : 300 g
- Beurre : 250 g
- Lait : 25 cl
- Huile : 2 cuillères à soupe
- 2 zestes de citron

Pour la farce :

- 1 tasse de cerneaux de noix hachées
- 2/3 de tasse de lait chaud sucré
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 1 œuf battu
- Des amandes

Préparation:

Préchauffez votre four thermostat 6 (180°C).
Chauffez le lait, et associez-lui le sucre.
Diluez le levain dans le lait sucré tiède ainsi obtenu.
Ajoutez un peu de farine jusqu'à obtenir une masse épaisse. Laissez-la bien lever.
Sur le feu, ajoutez les zestes de citron et l'huile.
Hors du feu, ajoutez la masse de levain dans la farine.
Formez la pâte, en ajoutant peu à peu le beurre fondu.
Gardez cette pâte au chaud, jusqu'à ce qu'elle lève bien.
En attendant cette levée de la pâte, réalisez la farce, en ajoutant tous les ingrédients concernés.
Dès que la pâte est prête à l'emploi, faites un roulé avec la farce préparée.
Dans un moule bien beurré, placez le roulé et laissez-le lever de nouveau jusqu'à ce qu'il remplisse presque tout le moule. Badigeonnez à l'aide d'un œuf battu.
Parsemez de sucre ou ornez d'amandes.
Enfournez pendant 30 min.

ZYPERN
Doukissa

Zutaten :

1 Säckchen von in kleinen Stücken gebrochenen Kekse Marie (Größe einer Mandel)
2 geschlagene Eier
½ TL Vanillen Extrakt
90 g Schokoladenmilch
90 g Kakaopulver
2 EL Wasser
100 g Zucker
250 g weiche Butter
100 g geschälte, leicht geröstete und grob gemahlenen Mandeln
2 Esslöffel leicht geröstete und grob gemahlenen Mandeln (für die Dekoration)

Vorbereitung :

Eine Kastenform einfetten.
Mit einer Gabel den Kakao, die Schokoladenmilch und die Butter vermischen, bis der Teig dick wird.
In einem kleinen Topf das Wasser und den Zucker auf mittlerer Flamme kochen lassen und ständig rühren, bis der Zucker aufgelöst wird. Den Sirup auf der Buttermischung geben, erneut verrühren.
Diese Mischung mit den Eiern und dem Vanillen Extrakt beimischen. Die Kekse hinzufügen und sie gut mit dieser Mischung überziehen.
Die Zubereitung in die Form gießen. Einen Holzlöffel benutzen, um fest auf der Oberfläche zu drücken, um alle Luftblase wegzunehmen.
Im Kühlschrank während wenigstens 6 Stunden stellen (sogar eine ganze Nacht).
Die Form im heißen Wasser während ungefähr 10 Sekunden eintauchen, um das doukissa vorsichtig aus der Form zu nehmen. Die Oberfläche mit Mandeln bestreuen.

A Chypre, chocolat se dit Czekolada

CHYPRE
Doukissa

Ingrédients pour 6 personnes :

1 sachet de biscuits Marie, brisée en petits morceaux (de la taille d'une amande)
2 œufs battus
½ cuillère à café d'extrait de vanille
90 g de lait chocolaté
90 g de cacao en poudre
2 cuillères à soupe d'eau
100 g de sucre
250 g de beurre ramolli
100 g d'amandes émondées, légèrement grillées, hachées grossièrement
2 cuillères à soupe d'amandes, légèrement grillées et hachées grossièrement (pour la décoration)

Préparation :

Graisser un moule à cake.
Mélanger avec une fourchette le cacao en poudre, le lait chocolaté et le beurre jusqu'à ce que la pâte devienne épaisse.
Dans une petite casserole, ajouter l'eau et le sucre et faire cuire à feu moyen, en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Verser le sirop sur le mélange de beurre précédent, mélanger à nouveau.
Mettre le mélange précédent dans les œufs, l'extrait de vanille. Ajouter les biscuits et bien les enrober de ce mélange.
Verser la préparation dans le moule à cake. Utiliser une cuillère en bois pour presser fermement sur le dessus afin d'enlever toute bulle d'air.
Mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures (voire toute une nuit).
Trempez rapidement le moule dans l'eau chaude pendant environ 10 secondes afin de démouler délicatement le doukissa. Saupoudrer le dessus d'amandes.

DANEMARK
Dänischer Genuss mit Haselnüssen

Zutaten :

200 g Zucker
100 g Haselnüsse
100 g Zartbitterschokolade
200 g "Nougat " (dänischer Nougat) oder Pralinen-Schokolade
Kakaopulver

Vorbereitung :

Der Zucker in einem Topf auf mittlerer Flamme erhitzen, damit man einen hellen Karamell erhält. Die Haselnüsse darin gießen und schnell mit einem Holzlöffel verrühren. Die karamellisierten Haselnüsse auf ein Backpapier legen und kalt werden lassen. Wenn sie kühl sind, mit einem zweiten Backpapier abdecken und mit dem Nudelholz darüber rollen. So werden die Haselnüsse getrennt und in kleineren Stücken geschnitten, ohne Krümel zu erhalten.
Die Schokolade und den „Nougat“ in einem anderen Topf erhitzen, bis sie schmelzen. Gut rühren, damit es glatt wird. Wenn sie geschmolzen sind, die karamellisierten Haselnüsse hinzufügen. Diese Mischung auf ein Backpapier legen, und gut verteilen um eine 1,5 cm dicke Schicht zu erhalten (wenn Sie eine homogene Oberfläche erhalten wollen, können Sie ein zweites Backpapier auf die Mischung legen und mit dem Nudelholz die Zubereitung schön verteilen).
2 Stunden fest werden lassen.
Stücke mit einem Messer schneiden und in das Kakaopulver rollen.
Kühl aufbewahren und 5 Minuten vor dem Verzehr herausnehmen.

Au Danemark, chocolat se dit Chokolade

DANEMARK
Délices danois croustillants aux noisettes

Ingrédients :

- 200 g de sucre
- 100 g de noisettes
- 100 g de chocolat noir
- 200 g de "nougat " danois ou pralinoise
- cacao en poudre

Préparation :

Faites chauffer le sucre dans une casserole à feu moyen pour qu'il fonde puis devienne un caramel clair.
Incorporez les noisettes et remuez rapidement avec une cuillère en bois.
Étalez les noisettes caramélisées sur un papier sulfurisé et laissez refroidir.
Lorsqu'elles sont froides, recouvrez les d'un deuxième papier sulfurisé et passez le rouleau à pâtisserie dessus en appuyant un peu. Ceci aura pour but de les séparer et de les casser en plus petits morceaux mais sans les réduire en miettes.
Faites chauffer dans une autre casserole à feu doux, le chocolat noir et le "nougat" pour qu'ils fondent. Remuez pour lisser.
Lorsqu'ils sont fondus, ajoutez les éclats de noisettes caramélisées.
Versez ce mélange sur un papier sulfurisé, étalez pour former une couche de 1,5 cm. (si vous souhaitez un dessus uniforme, vous pouvez mettre un deuxième papier sulfurisé pour couvrir la préparation et l'étaler avec un rouleau à pâtisserie).
Laissez durcir pendant 2 heures.
Coupez des morceaux plus ou moins réguliers avec un couteau et passez les dans le cacao en poudre.
Gardez-les au frais et sortez les 5 minutes avant de les déguster.

SPANIEN
Schokoladelikör

Zutaten für eine Flasche :

200 g Schokolade mit 70 % Kakao
500 ml Schnaps
1 Zweig Zimt

Vorbereitung :

Die Schokolade reiben.
Mischen Sie die Schokolade, Zimt und Schnaps.
Starken mischen in die Flasche.
Setzen Flasche - lassen Sie es sich für zwei Wochen.
Von Zeit zu Zeit schütteln Sie die Flasche um die Mischung zu mischen, die Schokolade neigt zu festigen.

En Espagne, chocolat se dit Chocolate

ESPAGNE
Liqueur au chocolat

Ingrédients pour une bouteille :

200g de chocolat avec 70% de cacao
500ml d'eau de vie
1 branche de cannelle

Préparation pour 8 personnes :

Râper le chocolat.
Mélanger le chocolat, la cannelle et l'eau de vie.
Battre fort.
Mettre en bouteille
Laisser reposer pendant deux semaines.
Il faut secouer de temps en temps la bouteille pour homogénéiser le mélange, le chocolat a tendance à se solidifier.

ESTONIEN
Kringle

Zutaten :

- 300 g Mehl
- 15 g frische Hefe
- 12 cl lauwarme Milch
- 1 TL Zucker
- 1 Ei
- 30 g Butter
- 1 Salzprise

Beleg :

- 40 g zerkleinerten Haselnüssen
- 40 g Butter
- 40 g cassonade
- 40 g Schokoladeklumpen

Vorbereitung :

Die Hefe in der lauwarmen Milch verdünnen und 5 Minuten gehen lassen.
Mehl mit dem Zucker, dem Salz und der Butter verrühren.
Das Ei und die Milch zur Hefe hinzufügen und 5 min. verrühren, den Teig in eine große Salatschüssel hinzugeben und in einem lauwarmen Ort während 1,5 Stunden gehen lassen.
Die Butter zum Schmelzen bringen und die cassonade hinzufügen.
Den Teig in Form von großem Rechteck streichen.
Von der Mischung cassonade, Butter, streichen und mit Schokoladenklumpen und Haselnüssen zerstreuen.
Das Rechteck rollen, dann auf der ganzen Länge schneiden, um zwei Riemen zu bilden.
Eine Krone bilden.
Während 1 Stunde Luftzüge in einem lauwarmen Ort und am Schutz ruhen lassen (im bei 30 ° C vorgeheizten Ofen zum Beispiel).
20 Minuten bei 180° backen lassen.

En Estonie, chocolat se dit
šokolaad

ESTONIE
Kringle

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 15 g de levure fraîche
- 12 cl de lait tiède
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 œuf
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 40 g de noisettes concassées
- 40 g de beurre
- 40 g de cassonade
- 40 g de pépites de chocolat

Préparation :

Diluer la levure dans le lait tiède et laisser reposer 5 minutes.
Au robot, mixer la farine avec le sucre, le sel et le beurre.
Ajouter l'œuf et le lait à la levure et mixer pendant 5 minutes.
Laisser reposer la pâte dans un grand saladier et un endroit tiède pendant 1h30.
Faire fondre le beurre de la garniture et ajouter la cassonade.
Etaler la pâte en forme de grand rectangle.
Tartiner du mélange cassonade beurre, et disperser les pépites de chocolat et noisettes.
Rouler le rectangle pour en faire un boudin.
Couper ce boudin sur toute la longueur pour former deux lanières.
Torsader ces lanières et former une couronne.
Laisser reposer dans un endroit tiède et à l'abri des courants d'air pendant 1 heure (dans le four préchauffé à 30°C par exemple).
Faire cuire 20 minutes à 180°C.

FINNLAND
Suklaapallot

Zutaten (für 20 Bällen) :

- 75 g Butter
- 4 EL Zucker
- 4 EL Vanillezucker
- 2 EL Kakaopulver (100% Kakao)
- 30 g Haferflocken
- 20 g geriebene Kokosnuss

Zubereitung :

Die weiche Butter mit dem Zucker rühren.
Den Vanillezucker, den Kakao, die Haferflocken und einen TL Wasser vermischen.
Gut mit Teigschaber verrühren.
Kleine Bälle formen und in die Kokosnuss rollen.
Im Kühlschrank aufbewahren.

FINLANDE
Suklaapallot

Ingrédients (pour 20 boules) :

- 75g de beurre
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 4 cuillères à soupe de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre (100% cacao)
- 30 g de flocons d'avoine
- 20 g de noix de coco râpée

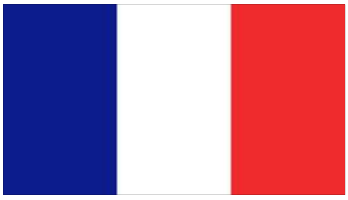
Préparation :

Travailler le beurre en pommade avec le sucre en poudre.
Ajouter le sucre vanillé, le cacao, les flocons d'avoine et une cuillère à café d'eau.
Bien mélanger avec une spatule.
Former des petites boules et les rouler dans la noix de coco.
Conserver au frigo.

FRANKREICH
Schokoladeblätterteigkuchen der Könige

Zutaten :

- 2 Rollen von Blätterteig
- 50 g schwarze Schokolade (60 bis 70% von Kakao)
- 50 g Schokoladengoldklumpen
- 50 g flüssige Sahne
- 50 g milde Butter
- 50 g Zucker aus Pulver
- 50 g Mandelpulver
- 2 Eier
- 1 Salzprise
- 1 Bohne + 1 Krone



Vorbereitung :

Die 50 g Kochsahne tragen und die Schokolade in Stücken schneiden.
Sobald die Sahne beginnt zu kochen, es auf der Schokolade zu schütten, indem man mit einem Spachtel aus Holz bewegt; die Ganasche muss glatt und glänzend sein.
Es außerhalb des Feuers für Raumtemperatur zu reservieren.
Die milde Butter und den Zucker mit der Peitsche energisch vermischen; 1 Ei einzugliedern und pudert es von Mandel. Dann die Ganasche einzugliedern und für Raumtemperatur zu reservieren.
Ungefähr in den 2 Teigrollen, 1 Kreis von 20 cm im Einzelnen beschreiben. 1 Kreis am Kühlschrank bewahren.
Die 2 verfügen ième auf einer Platte, die zum Ofen geht (ausgestattet mit einem Blatt geschwefelten Papiers), und den Umfang mit ein wenig Wasser befeuchten (auf einer Breite von 2 cm ungefähr).
Diesen Teig mit Mandelcreme an der Schokolade ausstatten, indem man den freien befeuchteten Umfang lässt.
Mit den Schokoladengoldklumpen bestreuen, die Bohne ablegen und vom zweiten Teig bedecken; zu schweißen indem man die Ränder preßt.
1 Ei mit einer Salzprise schlagen.
Die Oberfläche des Fladens weißen, indem es vermeidet, auf den geschweißten Rändern laufen zu lassen und überzieht es. 1 h an den Kühlschrank setzen.
Den 200°Cofen (Thermostat 6-7) vorheizen.
Den Fladen herauskommen und es ein zweites Mal mit denselben Vorsicht weißen wie vorher.
Mit der nicht scharfen Seite eines Messers schmücken, indem man Pflege nimmt, den Teig nicht zu durchbohren!
Den Fladen während 10 min an 200°C einschieben dann 30 min an 180°C (th 6). Aus dem Ofen herauskommen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
Lauwarme Kälte oder koste.

FRANCE
Galette des Rois au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 50 g de chocolat noir (60 à 70% de cacao)
- 50 g de pépites chocolat
- 50 g de crème liquide
- 50 g de beurre mou
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 fève + 1 couronne

Préparation :

Porter les 50 g de crème à ébullition, et couper le chocolat en morceaux.
Dès que la crème commence à bouillir, la verser sur le chocolat, en remuant avec une spatule en bois; la ganache doit être lisse et brillante.
La réserver hors du feu, à température ambiante.
Mélanger énergiquement le beurre mou et le sucre, au fouet; incorporer 1 œuf et la poudre d'amande. Puis, incorporer la ganache et réserver à température ambiante.
Détailler dans les 2 rouleaux de pâte, 1 cercle de 20 cm environ. Conserver 1 cercle au frigo.
Disposer le 2ème sur une plaque allant au four (garnie d'une feuille de papier sulfurisé) et humidifier le pourtour avec un peu d'eau (sur une largeur de 2 cm environ).
Garnir cette pâte de crème d'amandes au chocolat, en laissant le pourtour humidifié libre.
Parsemer des pépites de chocolat, déposer la fève et recouvrir de la seconde pâte; souder en pressant les bords.
Battre 1 œuf avec une pincée de sel.
Badigeonner le dessus de la galette en évitant de faire couler sur les bords soudés et la plaque.
Placer 1 h au frigo.
Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
Sortir la galette et la badigeonner une seconde fois, avec les mêmes précautions que précédemment.
Décorer avec le côté non tranchant d'un couteau, en prenant soin de ne pas percer la pâte !
Enfourner la galette pendant 10 min à 200°C, puis 30 min à 180°C (th 6). Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante.
Déguster froid ou tiède.

GRIECHENLAND
Schokoladekuchen mit Trockenfrüchte

Zutaten für 6 Personnen :

200 g pflanzliche Margarine
1/2 Tasse Zucker
5 Eier
2 Beutel Vanillezucker
3 Tassen Kuchenmehl
1 Naturjoghurt
1 kleine Tasse Rum
Saft von einer Zitrone
1 Tasse gemahlene Mandeln
1 Tasse Nüsse
120 g schwarze Schokolade Pulver

Vorbereitung :

Schlagen die Margarine mit dem Zucker in eine Schüssel geben. 2 Eier, Vanillezucker, 1 Teelöffel Hefe hinzufügen, mit den Resten der Eier, Joghurt, rum und Zitrone Saft weiter.
Fügen Sie den Rest der Mehl und Ende getrocknete Frucht mit Schokolade-Chips.
Backofen Sie auf 210°.
Gießen die Vorbereitung in eine gebutterte Kuchenform.
Heiß Backen und kochen 10 min.
Die Temperatur auf 150 ° C reduzieren und weiter, dass Kochen für 40-50 min.
Die Kuchen abkühlen vor dem Entfernen aus der Pfanne nehmen zu lassen.

En Grèce, chocolat se dit Chocolat

GRECE

Cake au chocolat et aux fruits secs

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 50-60 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 g de margarine végétale
- 1 tasse et 1/2 de sucre
- 5 œufs
- 2 sachets de sucre vanille
- 3 tasses de farine pour gâteaux
- 1 yaourt nature
- 1 petite tasse de rhum
- le jus d'un citron
- 1 tasse de poudre d'amandes
- 1 tasse de poudre de noix
- 120 g de pépites de chocolat noir

Préparation :

Battez la margarine avec le sucre dans une terrine.
Ajoutez-y 2 œufs, le sucre vanillé, 1 cuillère de levure, continuez avec les restes des œufs, le yaourt, le rhum et le jus du citron.
Ajoutez-y le reste de la farine et à la fin les fruits secs avec les pépites de chocolat.
Préchauffez le four à 210° C.
Versez la préparation dans un moule à cake beurré.
Enfournez à chaud et laissez cuire 10min.
Réduisez la température à 150° C et poursuivez la cuisson pendant 40 à 50min.
Laissez le gâteau tiédir avant de le démouler.

HUNGARIEN
Dobos

Zubereitungszeit : 45 Minuten
Backzeit : 30 Minuten

Zutaten :

Teig :

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 400 g Mehl
- 1 Beutel Vanillezucker
- 1 Beutel Hefe
- 80 g weiche Butter
- Salz

Crème :

- 175 g Kuvertüre Schokolade
- 250 g weiche Butter
- 3 Eigelbe
- 100 g Aprikosekonfitüre
- 50 g Mandeln gehobelt

Vorbereitung :

Der Ofen 200°c th 6.vorheizen. 4 Forme mit 18 cm Durchmesser buttern.
Den Teig zubereiten: Die Eier aufschlagen und mit Gabel 5 Minuten mit dem Zucker schlagen.
Mehl, Vanillenzucker, Hefe und Salz getrennt vermischen.
Die Eier dazugeben, gut mit einem flachen Teigschaber verrühren.
Wenn der Teig zu trocken ist, etwas lauwarmes Wasser hinzufügen.
Den Teig in 4 Bällen teilen und mit dem Nudelholz 5 mm dicke Scheiben ausrollen.
Die Scheiben in die Formen legen, ca. 10mn backen lassen.
Aus der Form nehmen und auf einem Blech legen.
Die Crème zubereiten: Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.
Die Butter, Eigelbe und den Zucker schlagen, dann die lauwarme Schokolade hinzufügen.
Die Teigscheiben mit der Creme bestreichen, außer die letzte.
Die Konfitüre in einem Topf schmelzen lassen, und den Kuchen bestreichen.
Mit gehobelten Mandeln bestreuen.
Kühl servieren.

En Hongrie, chocolat se dit Schokolade

HONGRIE
Dobos

Préparation : 45 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 4 œufs
- 200gr de sucre semoule
- 400gr de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 80 g de beurre mou
- sel

Pour la crème :

- 175gr de chocolat de couverture
- 250gr de beurre ramolli
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de confiture d'abricots
- 50gr d'amandes effilées

Préparation :

Préchauffez le four à 200°c th 6.
Beurrez 4 moules d'un diamètre de 18 cm.
Préparez la pâte : Cassez les œufs, battez les à la fourchette 5 mn avec le sucre.
A part, mélangez la farine, le sucre vanillé, la levure et le sel.
Ajoutez les œufs, remuez bien avec une spatule plate.
Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau tiède.
Séparez-la en 4 boules que vous abaissez au rouleau fariné en rondelles de 5 mn épaisseur.
Disposez les galettes dans les moules, faites cuire environ 10mn.
Démoulez-les et rangez-les sur une planche.
Préparez la crème: Faites fondre le chocolat au bain-marie.
Battez le beurre, les jaunes et le sucre, puis ajoutez le chocolat encore tiède.
Saupoudrez les rondelles de pâte en recouvrant chacune d'une couche de crème, sauf la dernière.
Faites fondre la confiture dans une casserole, badigeonnez la surface du gâteau.
Parsemez d'amandes effilées.
Servez ce gâteau bien frais.

IRLAND
Guinesskuchen

Vorbereitung : 10 Minuten
Backzeit : 45 Minuten

Zutaten :

- 25 cl von Guinness
- 250 g Butter
- 100 g gebrochene Zartbitterschokolade
- 400 g Zucker
- 8 EL crème fraîche
- 2 Eier
- 275 g Mehl
- 1 EL Hefe

Vorbereitung für 8 personnen :

Das Bier, die Butter, die Schokolade und den Zucker zusammen erhitzen.
Kalt werden lassen. Crème und Eier dazu geben.
Dann Mehl und Hefe hinzufügen.
Schlagen, bis es keine Klumpen mehr gibt.
In einer Form mit 20 cm Durchmesser gießen und 40 bis 50 Min bei 180 Grad backen.
In Stück schneiden und im Kakaopulver rollen.
Man kann auch mit Chantilly servieren.

En Irlande, chocolat se dit Chocolate

IRLANDE
Gâteau au chocolat à la Guiness

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

- 25 cl de Guinness
- 250 g de beurre
- 100 g de chocolat noir brisé
- 400 g de sucre en poudre
- 8 c à soupe de crème fraîche
- 2 œufs
- 275 g de farine
- 1 c à soupe de levure

Préparation pour 8 personnes :

Faire chauffer la bière, le beurre, le chocolat et le sucre ensemble.
Laisser refroidir.
Ajouter les œufs et la crème fraîche.
Ajouter enfin la farine et la levure.
Battre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
Verser dans un moule de 20 cm de diamètre et faire cuire 40 à 50 minutes dans un four à 180ºC thermostat 6.
Coupez des morceaux plus ou moins réguliers avec un couteau et passez-les dans le cacao en poudre.
Gardez-les au frais et sortez les 5 minutes avant de les déguster.
On peut servir avec de la crème Chantilly.

ITALIEN
Stracciatellaeis

Zutaten :

- 300 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 100 ml Creme fraiche
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 50 ml Schlagsahne
- 100 g Schokotropfen

Vorbereitung :

Die Milch mit der in zwei geschnittenen Vanilleschote erhitzen, bis es kocht.
Die Eier und den Zucker währenddessen in einer Schale vermischen.
Die Vanilleschote herausnehmen.
Die Mischung in der Schale zu der Milch hinzufügen, und verrühren bis es wieder kocht. Dann die Flamme ausschalten.
Die Crème fraîche hinzufügen.
Sobald die Mischung kalt ist, die Schlagsahne hinzufügen.
Die Schokotropfen dazugeben, gut vermischen.
Die Mischung in die Eismaschine gießen und die Gebrauchsanweisungen folgen. Wenn Sie keine Eismaschine haben, die Mischung in den Tiefkühlschrank legen und jede 15 Minuten verrühren, damit es schön cremig wird.

En Italie, chocolat se dit Cioccolato

ITALIE
Glace stracciatella

Ingrédients :

300 ml de lait
1 gousse de vanille
100 ml de crème fraîche
100 g de sucre
3 œufs
50 ml de crème Chantilly
100 g de pépites de chocolat

Préparation :

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux jusqu'à ébullition.
Pendant ce temps, mélanger les œufs et le sucre dans un bol.
Retirer la gousse de vanille
Ajouter le mélange du bol au lait, mélanger jusqu'à obtenir une nouvelle ébullition puis arrêter le feu.
Ajouter la crème fraîche.
Une fois que le mélange est refroidi, ajouter la crème chantilly.
Ajouter les pépites de chocolat, mélanger le tout.
Puis mettre le mélange dans la sorbetière et suivre les instructions de la machine ou si vous n'avez pas de machine, mettre le mélange au congélateur et mélanger toutes les 15 minutes afin que ce soit bien onctueux.

LETTLAND

Kaffeemousses auf Schokoladenschicht nach Art von einem Cappuccino

Zutaten für 4 bis 5 Mousses :

- 40 cl flüssige Crème
- 1 Tasse Espresso
- 2 Blatt Gelatine
- 70 g Zucker
- 100 g Schokolade
- 20 cl Milch

Vorbereitung :

Crème und Zucker in 2 teilen. Die 2 Hälfte schlagen bis man Schlagsahne erhält.
Die 2 Blätter Gelatine im kalten Wasser weich machen.
Dann in dem heizen Kaffee schmelzen lassen.
Gut umrühren, bis es komplett flüssig ist. Kalt werden lassen.
Der lauwarme Kaffee auf die Schlagsahne gießen.
Schokolade mit Milch schmelzen lassen, um eine Schokoladensauce zu erhalten.
Zum Schluss: in Gläschen etwas Schokoladensauce, dann die Kaffeemousse und die Schlagsahne gießen, und mit Schokoladenraspeln bestreuen.
Die Kaffeemousses mindestens 2 Stunden kühl aufbewahren, dann genießen !

En Lettonie, chocolat se dit **šokolāde**

LETTONIE

Mousse au café sur lit de chocolat façon cappuccino

Ingrédients pour 4 à 5 mousses :

- 40 cl de crème entière liquide
- 1 tasse remplie de café expresso
- 2 feuilles de gélatine
- 70 g de sucre
- 100 g de chocolat pâtissier
- 20 cl de lait

Préparation :

Diviser la crème en 2 ainsi que le sucre.
Battre les 2 quantités en chantilly avec le sucre.
Faire ramollir les 2 feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.
Puis les faire fondre dans le café bien chaud.
Bien remuer jusqu'à dissolution complète.
Laisser refroidir.
Verser le café légèrement tiède sur la chantilly.
Faire fondre le chocolat avec le lait afin de faire une sauce chocolat.
Ensuite passer à l'assemblage : verser dans des verrines un peu de sauce chocolat, puis la mousse au café puis terminer par la chantilly et parsemer de copeaux de chocolat.
Réservez vos mousses au café sur lit de chocolat façon cappuccino au frais pendant au moins 2 heures avant de déguster.

LITUÄNIEN
Schokoladenkuchen mit exotischen Früchten

Zutaten für 6 Personnen :

100 g milde Butter
2 Eier
2 EL Kakao
100 g Mehl
1/2 Päckchen Hefe
110 g Zucker
1 Zitronenschale
Salz

Für die Garnitur :

5 EL . exotischen Früchten

Für die Decke :

50 g Butter
100 g starker Schokolade
50 g Zucker erstarrt + 20g
Quittengelee
1/2 TL Zitronensaft

Vorbereitung :

Die Butter mit dem Zucker am Spachtel bis zu Beschaffenheit einer Sahne arbeiten.
Die Eier hinzuzufügen und gut vermischen.
In einer Schüssel das Mehl mit der Hefe, dem Salz und dem Kakao vermischen.
Zur 1. Vorbereitung hinzufügen, indem man gut mit dem Holzspachtel vermischt, die Zitronenschalen eingliedern.
Den Ofen bei 180°C anzünden.
Den Kuchenteig in einer Form schütten und während 35 bis 40 min. backen.
Wenn der Kuchen gebacken ist, ihn auf einem Gitter aus der Form zu nehmen und es gänzlich abkühlen zu lassen.
Es in zwei Teile in der Dicke schneiden und freigebig von Topping bestreichen.
Den Kuchen neu zusammenstellen.
Die Oberfläche mit Quittengelee abdecken.
Die Schokolade und die Butter schmelzen lassen.
Den Zitronensaft DAZU hinzuzufügen und gut vermischen.
Die 50g Zucker hinzufügen, energisch vermischen.
Mittels eines metallischen Spachtels oder mangels eine Maryse glaçage über den Kuchen ausbreiten.
Eine Stunde warten und mit Puderzucker bestreichen.
Für Raumtemperatur reservieren, nicht in den Kühlschrank stellen.

En Lituanie, chocolat se dit
šokoladas

LITUANIE
Gâteau au chocolat aux fruits exotiques

Ingrédients pour 6 personnes :

- 100 g de beurre mou
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 110 g de sucre
- 1 zeste de citron
- Sel

Pour la garniture :

- 5 cuillères à soupe de nappage aux fruits exotiques

Pour la couverture :

- 50 g de beurre
- 100 g de chocolat corsé
- 50 g de sucre glace + 20g
- Gelée de coing
- 1/2 cuillère à café de jus de citron

Préparation :

Travailler le beurre avec le sucre à la spatule jusqu'à consistance d'une crème.
Y ajouter les œufs et bien mélanger.
Dans un bol, mélanger la farine avec la levure, le sel et le cacao.
Ajouter la première préparation en mélangeant bien à la spatule en bois.
Pour finir incorporer le zeste de citron.
Allumer le four 180°C. thermostat 6.
Verser la pâte à gâteau dans un moule à manqué beurré.
Enfourner et cuire pendant 35 à 40 min.
Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau qui doit sortir sèche
Lorsque le gâteau est cuit, le démouler sur une grille et le laisser complètement refroidir.
Le couper en deux dans l'épaisseur et tartiner généreusement de nappage aux fruits exotiques.
Recomposer le gâteau. Couvrir la surface de gelée de coing en une couche uniforme.
Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Y ajouter le jus de citron et bien mélanger.
Ajouter les 50g de sucre glace en mélangeant énergiquement.
A l'aide d'une spatule métallique, ou à défaut, une Maryse, étaler le glaçage sur le gâteau.
Patienter une heure et saupoudrer de sucre glace.
Réserver à température ambiante, ne pas mettre au réfrigérateur.

LUXEMBURG
Schokoladeschweinsohren

Zutaten :

- 1 rechteckiger Blätterteig, gebrauchsfertig
- 1 EL neutrales Öl
- 50 g Zartbitterschokolade
- 20 g Kakao
- 60 g Puderzucker

Vorbereitung :

Die Schokolade häckseln.
In eine Schale mit Öl legen.
Die Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen lassen.
Gut verrühren, um eine homogene Sauce zu erhalten.
Zur Seite legen, damit die Sauce abkühlt.
Den Teig auf die Arbeitsfläche auflegen.
Die Hälfte des Teiges in der Breite markieren, damit man 2 gleichen Seiten erhält.
Die zwei Seiten mit Puderzucker bestreuen.
Den Zucker mit der Hand drücken.
Die Schokolade auf eine Seite gießen.
Sie mit Hilfe eines Teigschabers schnell und homogen verstreichen.
Die ganze Oberfläche mit Kakao bestreuen.
Von einer Längsseite her nach innen bis zur 0,5 cm der Mitte einrollen.
Dasselbe mit der anderen Seite machen.
Diese doppelte Rolle in dem Rest Zucker rollen.
Auf ein Backblech mit Backpapier legen.
15 bis 30 Minuten kühl aufbewahren (der Teig muss abgekühlt sein).
0,5 cm dicke Scheibe abschneiden.
Die Schweinsohren auf das Backblech legen.
Im bei 200°C (th.6/7) vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun werden.
Die Schweinsohren auf ein Gitter legen.
Komplett kühl werden lassen.

Au Luxembourg, chocolat se dit Chocolat

LUXEMBOURG
Palmiers au chocolat

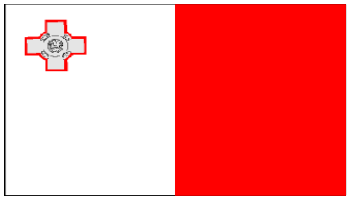
Ingrédients :

- 1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 50 g de chocolat noir
- 20 g de cacao
- 60 g de sucre glace

Préparation :

Hachez le chocolat.
Mettez-le dans un bol avec l'huile.
Faites-le fondre au micro-ondes ou dans un bain-marie.
Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
Laisser tiédir.
Étalez la pâte sur le plan de travail.
Marquez la moitié de la pâte dans la largeur, cela permettra d'avoir 2 côtés égaux.
Saupoudrez les 2 faces de sucre glace. Faire pénétrer le sucre en frottant.
Versez le chocolat sur une face.
A l'aide d'une spatule, étalez-le rapidement et de façon uniforme.
Saupoudrez toute la surface de cacao.
Pliez un côté jusqu'à 0,5 cm du milieu.
Faites de même avec l'autre côté.
Menez chaque moitié vers le milieu de la pâte.
Rejoignez les 2 côtés.
Passez le rouleau double dans le sucre glace restant.
Disposez-le sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
Réservez au frais 15 à 30 minutes (la pâte doit être bien froide).
Découpez des rondelles d'un ½ cm d'épaisseur.
Disposez les palmiers sur la plaque en les espaçant
Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C (th.6/7) pendant une dizaine de minutes ou jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.
Disposez les palmiers sur une grille.
Laissez complètement refroidir.

MALTA
Figolli



Zutaten für 20 Stûck :

Für den Teig :

- 200 g weiche Butter
- 400 g Mehl
- 80 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 TL geriebene Zitrone Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 0,5 dl Wasser

Füllung :

- 180 g Zucker
- 250 g Mandel Pulver
- 1 Esslöffel Wasser von Orangenblüten
- 2 Eiweiß

Vorbereitung :

Bereiten Sie den Teig: Mehl, eine Prise Salz, Zitronenschale und weiche Butter in einem Mixer mischen, bis Textur Sandy.
Den Zucker hinzufügen und mischen.
Rühren Sie das Eigelb mit den Fingern, und machen Sie eine Paste durch wenig Wasser hinzufügen, bis der Teig fest, aber flexibel ist.
Beiseite stellen.
Mischen Sie die gemahlenen Mandeln und Zucker und geben Sie ein paar Impulse zu, in einen Mixer geben. Stir in Orangenblüten-Wasser und Eiweiß (die Sie ½ El beiseite zu halten).
Backofen Sie auf 175 ° c
Fariner Arbeitsfläche.
Den Teig rollen Sie aus und schneiden Sie Formen mit Ausstecher, immer darauf achten, dass je zwei schneiden.
Fügen Sie ein wenig Mandelpaste, auf Hälfte der Formen, die Kanten zu vermeiden.
Wenden Sie eine sehr dünne Schicht von White Egg an den Rändern von jeder Form und mit Hälfte relevant.
Rund um das Shape, um das Siegel zu unterstützen und die Mandelpaste verschüttete Flüssigkeiten während des Kochens zu verhindern.
Backen Sie ca. 25 Minuten.
Platzieren Sie die Figolli auf einem Gestell vollständig abkühlen.
Dekorieren Sie mit geschmolzener Schokolade, Puderzucker Zucker Eis, etc.
Traditionell, fragte ein Ei auf jeder Figolli.

A Malte, chocolat se dit Sokoladas

MALTE
Figolli

Ingrédients :

200 g de beurre mou, à température ambiante
400 g de farine
80 g de sucre
2 jaunes d'œufs
1 cuillère à café de zeste de citron râpé
1 pincée de sel
environ 50 cl d'eau

Pour la farce :

180 g de sucre
250 g d'amande en poudre
1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
2 blancs d'œufs

Préparation pour 20 figolli :

Préparer la pâte : mélanger la farine, une pincée de sel, le zeste de citron et le beurre mou dans un mixeur jusqu'à texture sableuse.
Ajouter le sucre et mélanger.
Incorporer les jaunes d'œuf en mélangeant avec les doigts, et former une pâte en ajoutant peu à peu de l'eau, jusqu'à ce que la pâte soit ferme mais souple.
Mettre de côté.
Mélanger la poudre d'amande et le sucre et les donner quelques impulsions dans un blender.
Incorporer l'eau de fleur d'oranger et les blancs d'œufs (dont vous gardez ½ c. à soupe de côté).
Préchauffer le four à 175 ° C.
Fariner la surface de travail.
Abaisser la pâte et découper des formes à l'emporte-pièce, en prenant toujours soin de couper deux de chaque.
Ajouter un peu de la pâte d'amande, sur la moitié des formes en évitant les bords.
Appliquer une très fine couche de blanc d'œuf sur les bords de chaque forme et la recouvrir avec sa moitié correspondante.
Appuyer tout autour de la forme pour la sceller, et éviter que la pâte d'amande ne déborde pendant la cuisson.
Cuire au four environ 25 minutes.
Placez les Figolli sur une grille pour refroidir complètement.
Décorer avec du chocolat fondu, du glaçage au sucre glace, etc.
Traditionnellement, on pose un œuf sur chaque Figolli.

NIEDERLAND
Scokoladentorte

Zutaten (für 6 Personen) :

70 g Zucker
4 ganze Eier
120 g zu Kochschokolade
50 cL Sahne
Mürbe, Blätter oder Sandteig je nach Geschmack Durchmesser der Form : 23 cm

Vorbereitung :

Die Schokolade in einer Pfanne mit 2 Löffel Wasser, schmelzen zu lassen, einheitlich vermischen.
Den Zucker hinzufügen, und mit dem Schneebesen beimischen.
Die vier Eier, eines nach dem anderen hinzufügen, weiterhin mit dem Schneebesen vermischen
Die Creme fraîche beimischen.
Den Teig auf die Form legen und den Tortenboden mit einer Gabel einstecken
Das Gemisch beifügen.
20 bis 25 Minuten im Ofen (vorgeheizt auf 180°) kochen.
Mit der Gabel einstecken, um zu wissen ob es gekocht ist.

Bemerkungen:

Man kann etwas grüne Zitronen Raspoeln hinzufügen.

Aux Pays-Bas, chocolat se dit Sukkulaid

PAYS-BAS
Tarte au chocolat

Ingrédients (pour 6 personnes) :

70 g de sucre
4 oeufs entiers
120 g de chocolat noir à cuire
50 cl de crème fraîche épaisse
pâte (sablée, feuilletée ou brisée, selon votre goût) pour plat à tarte de 23 cm de diamètre

Préparation :

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat cassé en morceaux dans 2 cuillères à soupe d'eau, jusqu'à obtenir un ensemble lisse.
Ajouter tout le sucre, continuer de mélanger au fouet.
Ajouter les quatre oeufs un à un, mélanger toujours au fouet.
Ajouter la crème fraîche épaisse et mélanger.
Tapisser le moule de la pâte à tarte, la piquer, y verser la préparation ci-dessus.
Mettre au four (préchauffé à 180°C) durant 20 à 25 min.
Piquer pour voir si c'est cuit selon la convenance.

Remarque :

On peut ajouter quelques zestes de citron vert.

POLEN
Murzynek

Zutaten :

250 g Butter
1/3 Glas Milch
3 TL Kakao
2 Gläser Zucker
2 Gläser Mehl
4 Eier
1 TL Backhefe

Vorbereitung :

In einem Topf die Butter schmelzen lassen.
Die Milch, den Zucker und den Kakao hinzufügen, gut verrühren bis die Mischung homogen wird.
Nicht kochen lassen.
Dann kühl werden lassen und einige TL für das Glasieren zur Seite legen.
Das Mehl, die Hefe und die Eigelbe dem Rest beimischen.
Dann den Eischnee behutsam unterheben.
40 Minuten backen lassen, 180 grad Th 6.
Den Kuchen glasieren.

En Pologne, chocolat se dit Czekolada

POLOGNE
Murzynek

Ingrédients :

- 250 g de beurre
- 1/3 verre de lait
- 3 cuillères de cacao
- 2 verres de sucre
- 2 verres de farine
- 4 œufs
- 1 cuillère de levure alsacienne

Préparation :

Faire fondre dans une casserole le beurre, ajouter le lait, le sucre le cacao, bien mélanger et tourner jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
Ne pas prolonger la cuisson jusqu'à l'ébullition.
Laisser refroidir et mettre de côté quelques cuillères pour le glaçage.
Dans le reste ajouter de la farine avec la levure et des jaunes d'oeufs.
A la fin, incorporer doucement les blancs battus en neige.
Faire cuire 40 min 180° thermsotat 6.
Mettre le glaçage sur le gâteau tiède.

PORTUGAL
Schokolade-Biskuiteis

Zutaten (für 4 Personen) :

1 Dose süße Kondensmilch (397 g)
200 g Kekse mit Schokoladenglasieren
400 ml Creme

Vorbereitung :

In der Küschenmaschine die Kekse grob häckseln.
Zur Seite legen.
Die Creme schlagen bis sie locker und voluminös wird.
Die Kondensmilch hinzufügen und schlagen, bis alles gut vermischt ist.
Die Kekse dieser Mischung beimischen.
In eine mit Kaltwasser vorgefeuchtete Kastenform legen.
Die Zubereitung in den Gefrierschrank stellen.
Wenn es tiefgefroren ist, die Form einige Sekunden ins warme Wasser eintauchen.
Aus der Form nehmen und dekorieren.

PORTUGAL
Crème glacée au chocolat et biscuits

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 boîte de lait condensé sucré de 397 gr
200g de biscuits avec glaçage au chocolat noir
400 ml de crème à battre

Préparation :

Dans un robot culinaire, hachez grossièrement les biscuits.
Réservez-les.
Fouettez la crème jusqu'à l'obtention d'une crème moelleuse et volumineuse.
Ajoutez le lait condensé et battre jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
Ajoutez les biscuits au mélange obtenu précedemment.
Placez le mélange dans un moule à cake anglais pré-humidifié avec de l'eau froide.
Mettez la préparation dans le frigidaire.
Une fois congelé, trempez le moule dans l'eau chaude pendant quelques secondes.
Démoulez et servir décoré à votre goût.

DIE TSCHECHISCHE REPUBLIK
Kokos und Schokoladebälle

Zutaten für 6 Personnen :

- 350 g Mehl
- 350 g Zucker
- 150 g Kokosnuss
- 125 g Margarine
- 2 Eier
- 1/2 Beutel Hefe
- 100 g Butter
- 100 g Schokolade

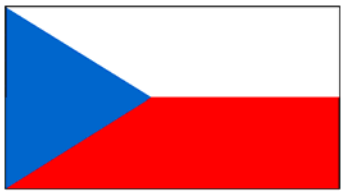
Vorbereitung :

Die Margarine mit Mehl, Zucker, geriebene Kokosnuss, Hefe und Eier kneten.
Bälle mit der Hand formen, auf dem Backblech legen und im auf 200°C (Thermostat 6-7) vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.
Auf das Backen achten: die Bälle müssen goldbraun gebacken sein.
Butter und Schokolade schmelzen lassen.
Die Bälle in die geschmolzene Mischung eintauchen und trocken lassen.

En République tchèque, chocolat se dit Cokolada

REPUBLIQUE TCHEQUE
Boules sablées coco au chocolat

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients pour 6 personnes:

- 350 g de farine
- 350 g de sucre
- 150 g de noix de coco
- 125 g de margarine
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat

Préparation :

Travailler la margarine avec la farine, le sucre, la noix coco râpée, la levure et les oeufs.
Former des boules avec la main et les mettre sur une plaque, enfourner dans le four préchauffé à 200°C (thermostat 6-7) et laisser cuire environ 15 minutes.
Surveiller la cuisson : lorsque c'est doré, c'est cuit.
Faire fondre le beurre et le chocolat.
Tremper les boulettes dans le mélange fondu puis laisser sécher.

RUMÄNIEN

Schokoladenkuchen mit Kirschen und Mandeln

Zutaten :

Teig :

200 g Butter
4 Eier
125 g Mehl
175 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Hefe
100 g Zartbitterschokolade
100 g Mandelpulver
Einige Tropfen Bittermandelextrakt

Dekoration :

370g natürliche Kirsche
Puderzucker

Beilage :

20 cl Crème fraîche flüssig
1 EL Puderzucker
Schokoladenraspe

Vorbereitung :

Mit einem Teigschaber die Butter arbeiten, bis sie zu einer Creme wird.
Den Zucker, den Bittermandelextrakt und das Salz auf die Butter gießen und energisch verrühren, bis die Mischung weiß wird.
Die Eier, das Mehl und die Hefe hinzufügen.
Dann die geschmolzene Schokolade und das Mandelpulver hinzufügen.
Gut verrühren. Eine Form mit 26 cm Durchmesser buttern und den Teig darin gießen.
Die Kirschen abtropfen lassen und entsteinen.
Die Kirschen auf den Teig verteilen und einen 1 cm Rand rundherum lassen.
Im vorgeheizten Offen (180°C/ th6) 40 min backen.
Aus der Form nehmen, auf ein Gitter legen und kalt werden lassen.
Mit Puderzucker bestreuen und servieren.
Beilage zubereiten :
Die Creme und den Puderzucker steif schlagen.
Diese Creme mit dem Spritzbeutel auf den Rand rund herum die Kirschen legen.
Mit Schokoladenraspel dekorieren.

En Roumanie, chocolat se dit
šokolāde

ROUMANIE

Gâteau au chocolat, aux cerises et aux amandes

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 200 g de beurre
- 4 oeufs
- 125 g de farine
- 175 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de chocolat noir
- 100 g d'amandes en poudre
- quelques gouttes d'extrait d'amandes amères

Pour la décoration :

- 370 g de cerises au naturel
- Sucre glace

Pour la garniture :

- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- Copeaux de chocolat

Préparation :

Travailler à l'aide d'une spatule le beurre en crème.
Verser le sucre, l'extrait d'amandes amères et le sel sur le beurre et travailler vigoureusement quelques minutes pour que le mélange blanchisse.
Ajouter les oeufs, la farine et la levure chimique.
Puis ajouter le chocolat fondu et les amandes en poudre.
Bien mélanger.
Beurrer un moule de 26 cm de diamètre et verser la pâte.
Égoutter les cerises, ensuite les dénoyauter.
Répartir les cerises sur la pâte en laissant une marge de 1 cm sur le pourtour.
Faire cuire à four préchauffé (180°C/ th6) pendant 40 min.
Démouler sur une grille et laisser refroidir.
Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.
Préparer la garniture : Battre fermement la crème et le sucre glace.
Déposer cette crème à la poche à douille sur la marge réservée autour des cerises.
Décorer de copeaux de chocolat.

ENGLAND
Mit Whisky parfümierte Schokotrüffeln

Zubereitung : 15 Minuten
Kochzeit : 10 Minuten

Zutaten (für 8 Personen) :

- 300 g Zartbitterschokolade
- 1 Esslöffel Kondensmilch, ungezuckert
- 40 g Butter
- 6 Whiskyesslöffel (je nach Geschmack)
- 2 Eigelbe
- Kakaopulver

Vorbereitung :

Die Schokolade zerkleinern, die Kondensmilch hinzugeben und schmelzen lassen.
Die weiche Butter dazugeben und mit Whisky begießen.
Gut zu einer einheitlichen Zubereitung verrühren, die Eigelbe hinzufügen, und außerhalb des Feuers binden.
Kalt werden lassen, und zu Kügelchen formen.
Die Kugeln in die Kakaopulver rollen und hart werden lassen.

Au Royaume-Uni, chocolat se dit Chocolate

ROYAUME-UNI

Truffes au chocolat parfumées au whisky

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 300 g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de lait concentré non sucré
- 40 g de beurre
- 6 cuillères à soupe de Whisky (selon les goûts)
- 2 jaunes d'œuf
- Cacao en poudre

Préparation :

Mettre le chocolat en morceaux à fondre dans un bain-marie avec le lait concentré.
Incorporer ensuite le beurre ramolli et arroser de Whisky.
Bien mélanger de façon à obtenir une préparation parfaitement homogène puis incorporer les jaunes d'œuf pour lier hors du feu.
Laisser refroidir un peu avant de former des petites boules.
Les rouler dans le cacao en poudre et laisser durcir au frais avant de déguster.

SLOVAKEI
Schokolademoos mit Schokoklumpen

Zutaten (für 4 Personen) :

200 g schwarze Schokolade
4 Eier
70 g Pulverzucker
10 CL Crème fraîche
1 Vanillezucker
Schokoklumpen nach Geschmack

Vorbereitung :

Die Schokolade (in der Mikrowelle oder in kochendem Wasser) verschmelzen lassen.
Die zusätzliche Crème fraîche beifügen,sobald die Schokolade geschmolzen ist.
Das Eigelb trennen und mit dem Puderzucker der Schokolade beifügen.
Das Eiweiss zu festem Schnee schlagen, eine Prise Salz hinzufügen und vorsichtig der Schokolade beimischen.
Je nach Geschmack einige Schokoklumpen hinzufügen und in den Kühlschrank stellen.

Bemerkung:

Man kann ebenfalls die Schale einer Apfelsine hinzufügen

En Slovaquie, chocolat se dit

čokolada

SLOVAQUIE
Mousse au chocolat et pépites

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 g de chocolat noir
- 4 oeufs
- 70 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 1 sachet de sucre vanillé
- Pépites de chocolat à volonté

Préparation :

Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes), avec la moitié de la crème.
Lorsque le chocolat est complètement fondu, ajouter le reste de crème.
Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
Ajouter les jaunes au chocolat, ainsi que le sucre en poudre.
Battre les blancs en neige très ferme, avec une pincée de sel, et les incorporer délicatement à la préparation au chocolat.
Ajouter ensuite les pépites de chocolat, et placer au réfrigérateur.

Remarque :

On peut également ajouter le zeste d'une orange, pour varier un peu la recette.

SLOVENIEN

Povatica / Potica (Haselnuss und Schokoladenbrioche)

Zutaten :

Teig :

- 600 g Mehl
- 220 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL Backhefe
- 3 EL Zucker
- 50 g weiche Butter
- Vanille oder Zitronenschale

Füllung :

- 120 g Nüsse, gehackt
- 2 EL Zucker
- 1 EL weiche Butter
- 2 EL Milch
- 3 EL Schokoladentropfen

Vorbereitung :

Die Hefe in der lauwarmen Milch verdünnen und 5 Minuten gehen lassen.
Mehl mit dem Zucker, dem Salz und der Butter verrühren. Das Ei und die Milch zur Hefe hinzufügen und 5 min. verrühren, den Teig in eine große Salatschüssel hinzugeben und in einem lauwarmen Ort während 1,5 Stunden gehen lassen.
Die Butter zum Schmelzen bringen und die cassonade hinzufügen.
Den Teig in Form von großem Rechteck streichen.
Von der Mischung cassonade, Butter, streichen und mit Schokoladenklumpen und Haselnüssen zerstreuen.
Das Rechteck rollen, dann auf der ganzen Länge schneiden, um zwei Riemen zu bilden.
Eine Krone bilden.
Während 1 Stunde Luftzüge in einem lauwarmen Ort und am Schutz ruhen lassen (im bei 30 ° C vorgeheizten Ofen zum Beispiel). 20 Minuten bei 180° backen lassen.

En Slovénie, chocolat se dit

choklad

SLOVENIE
Povatica / Potica (Brioche aux noix et chocolat)

Ingrédients :

Pate :

- 600 g de farine
- 220 ml de lait
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de levure boulangère
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 50 g de beurre mou
- vanille ou zeste de citron

Fourrage :

- 120 g de noix hachées
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de beurre mou
- 2 cuillères à soupe de lait
- 3 cuillères à soupe de pépites de chocolat noir

Préparation :

Préparer la pâte : délayer la levure boulangère dans le lait tiédi avec un peu de sucre.
Laisser reposer 10min.
Ajouter ensuite le reste de sucre, les oeufs, le beurre et la vanille.
Tamiser dessus la farine avec 1 cuillère à café de sel et pétrir au robot jusqu'à ce que la pâte soit lisse et se détache des parois.
Filmer le bol et laisser lever 1h à 1h30 selon la température ambiante.
Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédiens.
Une fois que la pâte a bien levé, la peser et la diviser en 4 portions.
Etaler chaque portion en un rectangle et étaler un peu de farce aux noix et pépites de chocolat (il n'est pas nécessaire de couvrir parfaitement toute la surface). Rouler en un boudin serré.
Faire de même pour les autres portions de pâte, on obtient alors 4 boudins farcis.
Les disposer dans un grand moule (type moule à cake), deux en bas et deux au dessus, appuyer légèrement pour les faire adhérer les uns aux autres.
Laisser lever 45min, puis badigeonner d'un peu de lait avant d'enfourner à 180° pendant 25-30min (baisser la température au bout de 15min et prolonger le temps de cuisson pour qu'elle soit bien cuite à l'intérieur).

SCHWEDEN
Kolor, Weicheschokoladekaramellen

Zutaten für 40 Karamellen :

- 360 g bitteren Kakao
- 30 g Rohrzucker
- 30 g Margarine
- 25 cl Soja Creme flüssig
- 10 ml Wasser
- 2 Esslöffel Zitrone Saft
- 1 TL Vanille Pulver

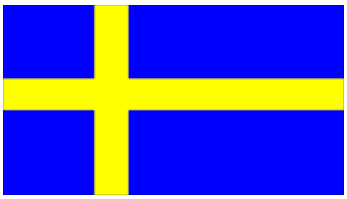
Vorbereitung :

Alle Zutaten in eine schwere Talsohle Auflauf.
Bei starker Hitze zum Kochen bringen.
Lassen Sie bei schwacher Hitze, ohne Anhalten des Zuges mit einem Holzlöffel zu verdicken.
Das Karamell ist gar, wenn ein Tropfen auf einem kalten Teller (Gleiches Prinzip wie mit Marmelade) friert.
Das Karamell auf einen geölten Teller, Gelassenheit zu verbreiten. In Stücke schneiden.
Die Kolors hält in einem luftdichten ein Dutzend Tage.

En Suède, chocolat se dit Choklad

SUEDE

Kolor, caramels mous au chocolat



Ingrédients pour 40 caramels :

- 360 g de sucre de canne
- 30 g de cacao amer
- 30 g de margarine
- 25 cl de crème de soja liquide
- 10 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de poudre de vanille
- 1 pincée de bicarbonate alimentaire

Préparation :

Combiner tous les ingrédients dans une cocotte à fond épais.
Porter à ébullition sur feu vif.
Laisser épaissir à feu doux, sans cesser de tourner avec une cuillère en bois.
Le caramel est cuit lorsqu'une goutte se fige sur une assiette froide (même principe qu'avec la confiture).
Etaler le caramel sur une plaque huilée, laisser refroidir.
Découper en morceaux.
Les Kolors se conservent dans une boîte hermétique une bonne dizaine de jours.

SOMMAIRE

Histoire du chocolat 2
ALLEMAGNE ..... Gâteau au vin rouge, chocolat et cannelle 4
AUTRICHE ..... Le véritable chocolat chaud viennois 6
BELGIQUE ..... Petites pralines belges 8
BULGARIE ..... Kozounak (Gâteau de Pâques) 10
CHYPRE ..... Doukissa 12
DANEMARK ..... Délices danois croustillants aux noisettes 14
ESPAGNE ..... Liqueur au chocolat 16
ESTONIE ..... Kringle 18
FINLANDE ..... Suklaapallot 20
FRANCE ..... Galette des Rois au chocolat 22
GRECE ..... Cake au chocolat et aux fruits secs 24
HONGRIE ..... Dobos 26
IRLANDE ..... Gâteau au chocolat à la Guiness 28
ITALIE ..... Glace stracciatella 30
LETTONIE ..... Mousse au café sur lit de chocolat façon cappuccino 32
LITUANIE ..... Gâteau au chocolat aux fruits exotiques 34
LUXEMBOURG ..... Palmiers au chocolat 36
MALTE ..... Figolli 38
PAYS-BAS ..... Tarte au chocolat 40
POLOGNE ..... Murzynek 42
PORTUGAL ..... Crème glacée au chocolat et biscuits 44
REPUBLIQUE TCHEQUE ..... Boules sablées coco au chocolat 46
ROUMANIE ..... Gâteau au chocolat, aux cerises et aux amandes 48
ROYAUME-UNI ..... Truffes au chocolat parfumées au whisky 50
SLOVAQUIE ..... Mousse au chocolat et pépites 52
SLOVENIE ..... Povatica / Potica (Brioche aux noix et chocolat) 54
SUEDE ..... Kolor, caramels mous au chocolat 56

France
Allemagne
Espagne
Italie
Grèce
Autriche
Slovaquie
Portugal
Finlande
Slovénie
Luxembourg
Chypre
Pays Bas
Belgique
Ukraine
Lituanie
Suède
Bulgarie
Irlande
Estonie
Lettonie
Pologne
R.Tchèque
Hongrie
Malte
Danemark
Roumanie