




Regilait

LES DESSERTS AU
CHOCOLAT

24 recettes gourmandes



Cuisinez avec le
LAIT CONCENTRÉ

sucré

Bam !
Des desserts
plus onctueux



*Se consomme 1 mois
après ouverture*



*Du lait, du sucre
et c'est tout !*



*Au bon
lait entier*



DÉCOUVREZ LES ASTUCES AVEC LE LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ À LA FIN DU LIVRET.



CRÊPES

tout chocolat

Lait en poudre Régilait | 65 g |
Farine | 220 g |
Cacao en poudre amer | 30 g |
Cœufs | 2 |
Sucre | 30 g |
Sel | 1 pincée |
Eau | ½ litre |
Huile ou beurre pour la cuisson
Pâte à tartiner maison

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, le lait en poudre, le cacao, le sel et le sucre.
- 2 Verser l'eau, petit à petit, en mélangeant au fouet. Ajouter les œufs.
- 3 Cuire les crêpes dans une poêle huilée ou beurrée.
- 4 Badigeonner les crêpes de pâte à tartiner maison, les plier puis les rouler.



Découvrez notre recette
de pâte à tartiner maison
sur la page suivante !





Quantité
8 PERS.



Préparation
10 MIN

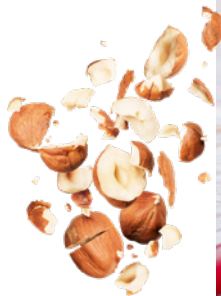
PÂTE À TARTINER

maison

Chocolat noir | 75 g |
Huile de tournesol | 40 g |
Lait concentré sucré Régilait | 300 g |
Noisettes en poudre | 90 g |

- 1 Faire fondre le chocolat au micro-ondes 30 secondes, mélanger, puis recommencer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter l'huile et mélanger encore.
- 2 Dans le bol d'un mixeur, mettre le lait concentré sucré, la poudre de noisettes et le chocolat fondu. Mixer jusqu'à obtenir une pâte à tartiner lisse.
- 3 Verser la pâte à tartiner dans un pot. Elle peut se conserver à température ambiante pendant environ 8 jours.

Conseil : Pour plus de goût, il est possible d'utiliser de l'huile de noisettes.





Quantité
4 PERS.



Préparation
10 MIN



Cuisson
12 MIN

FONDANT

au chocolat

Chocolat noir pâtissier à 60 ou 65 % | 150 g |

Beurre | 75 g |

Lait concentré sucré Régilait | 180 g |

Œufs | 3 |

Farine | 45 g |

Chocolat | 4 carrés |



- 1 Préchauffer le four à 210° C.
- 2 Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- 3 Mélanger le lait concentré sucré avec les œufs. Ajouter le chocolat fondu, mélanger puis incorporer la farine.
- 4 Répartir dans 4 ramequins beurrés. Ajouter un carré de chocolat au centre et l'enfoncer légèrement.
- 5 Enfourner pour 12 minutes.
- 6 Laisser refroidir quelques minutes, démouler et servir tiède.

Conseil : Surveillez et vérifiez la cuisson au bout de 10 minutes. Prolongez si nécessaire.

Attention, si les fondants sont trop cuits, ils auront une texture sèche et désagréable.



MOUSSE

au chocolat

Lait concentré sucré Régilait | 150 g |
Chocolat noir pâtissier à 65 % de cacao | 150 g |
Crème liquide entière | 25 cl |

- 1 Faire fondre le chocolat doucement au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2 Le verser dans un saladier et ajouter le lait concentré. Bien mélanger.
- 3 Fouetter la crème jusqu'à obtention d'une chantilly ferme.
- 4 Ajouter un tiers de la crème fouettée au saladier et mélanger vivement.
- 5 Incorporer le reste de la crème fouettée délicatement, avec une maryse ou une cuillère, en soulevant bien la préparation.
- 6 Laisser reposer la mousse au chocolat au réfrigérateur au moins 4 heures et au mieux toute la nuit. Elle n'en sera que meilleure.



Quantité
4 PERS.



Préparation
10 MIN



Repos
4 H



BROWNIE

aux cerises

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |
Chocolat noir pâtissier | 200 g |
Beurre | 100 g |
Œufs | 2 |
Farine | 100 g |
Cerises | 2 douzaines |

- 1 Préchauffer le four à 180° C.
- 2 Dans un saladier, mettre le lait concentré sucré, le chocolat coupé en morceaux et le beurre coupé en cubes.
- 3 Faire fondre au micro-ondes ou au bain-marie. Mélanger rapidement.
- 4 Ajouter les oeufs battus puis la farine, et bien mélanger entre chaque ajout.
- 5 Verser dans un moule de 24 x 18 cm (ou 20 x 20 cm pour un brownie plus épais) chemisé de papier cuisson, ou beurré.
- 6 Répartir les cerises en les enfonçant dans la pâte.
- 7 Enfourner pour 20 minutes.

Astuce : Vous pouvez remplacer les cerises par des noix pour un brownie plus gourmand.



Quantité
6 PERS.



Préparation
10 MIN



Cuisson
20 MIN



GÂTEAU

au chocolat



Quantité
4 PERS.



Préparation
10 MIN



Cuisson
20 MIN

Lait concentré sucré Régilait | 200 g |
Farine | 90 g |
Chocolat noir pâtissier | 200 g |
Œufs | 3 |
Beurre | 90 g |

- 1 Préchauffer le four à 180° C.
- 2 Couper le chocolat et le beurre en petits morceaux et les placer dans un bol. Les faire fondre au micro-ondes ou au bain-marie, et bien mélanger.
- 3 Battre le lait concentré sucré Régilait et les œufs dans un saladier.
- 4 Incorporer le chocolat fondu puis la farine.
- 5 Verser la pâte dans un moule beurré de 20 cm de diamètre.
- 6 Enfourner pour 15 à 20 minutes.

Conseil : Attention à ne pas trop cuire le gâteau, sinon il sera sec.



SANDWICH GLACÉ

au chocolat

Glace au chocolat :

Crème entière liquide bien froide | 40 cl |

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |

Cacao en poudre non sucré | 40 g |

Cookies :

Beurre mou | 80 g |

Cassonade | 100 g |

Œuf | 1 |

Farine | 150 g |

Levure chimique | ½ c. à café |

Lait en poudre demi-écrémé Régilait | 1 c. à soupe |

Pépites de chocolat | 100 g |

1 Préparer la glace au chocolat sans sorbetière :

Verser la crème liquide bien froide dans un saladier. Battre la crème jusqu'à obtenir une texture chantilly à l'aide d'un fouet manuel ou électrique.

Verser le lait concentré sucré dans un saladier et ajouter le cacao. Bien mélanger.

Incorporer ensuite la crème chantilly, délicatement à la spatule ou cuillère. Répartir la préparation dans un plat, un moule ou une boîte. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.

Sortir la glace quelques minutes avant le montage pour faire des boules facilement.

2 Préparer les cookies aux pépites de chocolat :

Fouetter le beurre mou et la cassonade jusqu'à avoir une texture crémeuse. Ajouter l'œuf et continuer à fouetter.

Mélanger la farine, la levure et le lait en poudre et les ajouter à la préparation. Mélanger. Incorporer les pépites de chocolat.

Former 10 boules de pâte et les disposer sur une feuille de cuisson, en les espaçant. Appuyer dessus pour les aplatir légèrement. Réserver pendant 20 minutes au frais.

Préchauffer le four à 180° C. Enfourner et cuire pendant environ 12 minutes. Les cookies vont durcir en refroidissant et se décoller facilement de la feuille de cuisson.

3 Montage du sandwich glacé :

Mettre une boule de glace au chocolat entre 2 cookies bien froids. Écraser légèrement. Déguster aussitôt ou réserver au congélateur.

Note : Les cookies glacés se conservent bien quelques jours au congélateur et restent moelleux.



Quantité
4 PERS.



Préparation
15 MIN



Cuisson
12 MIN



Repos
6 H






Quantité
6 À 8 PERS.


Préparation
30 MIN


Cuisson
5 MIN


Repos
4 H

CHARLOTTE

au chocolat

Pour le sirop :

Eau | 20 cl |

Sucre | 80 g |

Rhum (facultatif) | 1 c. à soupe |

Pour la mousse au chocolat :

Lait en poudre demi-écrémé Régilait | 40 g |

Chocolat noir à 65 % de cacao | 250 g |

Œufs | 7 |

Sucre en poudre | 30 g |

Pour le montage :

Boudoirs | 50 |

Caramel au beurre salé Régilait

1 Préparer le sirop :

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre.

Dès l'ébullition, retirer du feu et verser dans un grand bol. Ajouter le rhum (facultatif). Laisser refroidir.

2 Préparer la mousse au chocolat :

Faire fondre au bain-marie le chocolat.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Mélanger les jaunes d'œuf, le lait en poudre et le sucre.

Fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Ajouter, en fouettant, le chocolat fondu.

Monter les blancs en neige.

Incorporer les blancs à la préparation, en 2 ou 3 fois, en mélangeant délicatement à la spatule.

3 Montage de la charlotte :

Placer un cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre sur le plat de service. Couper la base de 26 boudoirs.

Poser les biscuits contre le cercle, base coupée en bas.

Tremper 8 boudoirs dans le sirop et les placer au fond du cercle. Couper les bouts qui dépassent. Verser le tiers de la mousse au chocolat.

Déposer 8 autres boudoirs imbibés de sirop et recouvrir d'un autre tiers de mousse au chocolat.

Ajouter à nouveau 8 boudoirs imbibés de sirop et le reste de la mousse au chocolat.

Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures, minimum. Au moment du service, retirer le cercle puis décorer de caramel au beurre salé.



GALETTE DES ROIS

au chocolat et caramel

Pâtes feuilletées | 2 |
Chocolat noir pâtissier | 100 g |
Caramel beurre salé Régilait | 80 g |
Beurre mou | 70 g |
Cœuf | 1 |
Poudre d'amandes | 120 g |
Nuage de Lait Régilait | 1 coupelle |
Lait concentré sucré Régilait | ½ c. à soupe |



- 1 Préchauffer le four à 180° C.
- 2 Découper un cercle de 24 cm de diamètre dans chaque pâte feuilletée.
- 3 Faire fondre le chocolat noir. Ajouter le caramel, le beurre mou, l'œuf et la poudre d'amandes en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 4 Disposer un cercle de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartir la préparation au chocolat au centre, en laissant environ 2 cm de pâte sans garniture en bordure. Ajouter la fève. Badigeonner la bordure de Nuage de Lait.
- 5 Poser le deuxième cercle de pâte sur le premier. Ajuster bien les bords et appuyer avec les doigts pour souder les 2 pâtes. Ne pas pincer les 2 pâtes. Badigeonner la galette, au pinceau, avec un peu de Nuage de Lait.
- 6 Festonner tout le tour de la galette : poser 2 doigts sur le bord de la galette. Repousser un peu la pâte, entre les doigts, avec la pointe d'un couteau.

- 7 Quadriller la surface avec la pointe d'un couteau, sans la percer. Faire 3 entailles dans la galette, en plantant un couteau, pour que la vapeur s'évacue pendant la cuisson. Mettre au réfrigérateur 30 minutes minimum.
- 8 Enfourner pour environ 30 minutes, jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.
- 9 Dans un petit bol, mélanger ½ cuillère à soupe de lait concentré sucré avec ½ cuillère à soupe d'eau. Dès la sortie du four, badigeonner immédiatement la galette avec ce mélange. Laisser tiédir avant de déguster.

Conseils : Conservez les pâtes feuilletées au réfrigérateur pendant la durée de la préparation. Elles doivent rester bien froides. Vous pouvez préparer la galette à l'avance et la laisser, non cuite, couverte de papier film, au réfrigérateur jusqu'à 24 heures. Faites-la cuire environ 1 heure avant la dégustation. Elle sera encore meilleure.



Quantité
6 PERS.



Préparation
15 MIN



Cuisson
30 MIN



Repos
30 MIN



Quantité
6 PERS.



Préparation
15 MIN



Cuisson
5 MIN



Repos
1 H 30

SUCETTES DE CHAMALLOWS

au chocolat et caramel

Chamallows | 16 |

Chocolat pâtissier noir ou au lait | 120 g |

Huile de tournesol | 1 c. à café |

Caramel beurre salé Régilait | 90 g |

- 1 Piquer les chamallows deux par deux sur des piques ou sur des bâtons à sucettes.
- 2 Faire légèrement tiédir le caramel beurre salé au micro-ondes.
- 3 Rouler les chamallows dans le caramel beurre salé. Enlever l'excédent sur le bord du bol.
- 4 Déposer les sucettes debout sur une assiette couverte d'un papier de cuisson. Mettre au congélateur une dizaine de minutes, ou au réfrigérateur 30 minutes.
- 5 Faire fondre le chocolat dans un bol, au micro-ondes. Ajouter l'huile et bien mélanger.
- 6 Rouler les sucettes dans le chocolat. Enlever l'excédent sur le bord du bol.
- 7 Déposer les sucettes debout sur une assiette couverte d'un papier de cuisson et mettre au frais au moins une heure avant de déguster.





Quantité
8 PERS.



Préparation
15 MIN



Repos
3 H

TARTE AU CHOCOLAT

sans cuisson

Cookies au chocolat | 200 g |
Beurre | 80 g |
Chocolat 70 % | 300 g |
Lait concentré sucré Régilait | 170 g |
Crème entière épaisse | 170 g |

- 1** Dans un mixeur, réduire les cookies en miettes. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
- 2** Mettre un cercle à tarte sur une grande assiette plate recouverte de papier cuisson ou utiliser un moule à tarte à fond amovible de 22 cm. Tasser les biscuits au fond et sur le bord.
- 3** Réserver au frais pendant 20 minutes.
- 4** Faire fondre le chocolat au bain-marie, ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes.
- 5** Faire tiédir le lait concentré sucré pendant une vingtaine de secondes au micro-ondes.
- 6** Ajouter le lait concentré sucré tiède au chocolat fondu et bien mélanger. Le mélange va épaissir. Ajouter la crème froide en plusieurs fois en remuant vivement.
- 7** Verser sur le fond de tarte et laisser prendre au frais au moins 3 heures.
- 8** Décorer de framboises, meringues, chocolats...



Cuisinez avec le
CARAMEL

au beurre salé



*Se conserve à
température ambiante,
même après ouverture !*

Huum !
*Le goût des plaisirs
de l'enfance*



*Pratique pour
le nappage*



*Parfait pour préparer
un caramel macchiato*





BARRE COCO

façon Bounty®

Pour une douzaine, selon la taille :

Noix de coco râpée | 180 g |

Lait concentré sucré Régilait | 250 g |

Extrait de vanille | ½ c. à café |

Chocolat pâtissier noir ou au lait | 200 g |



Quantité
≈ 12



Préparation
20 MIN



Cuisson
5 MIN



Repos
4 H

- 1** Mélanger la noix de coco râpée, le lait concentré sucré et l'extrait de vanille. Le mélange peut se faire au robot mixeur pour une texture plus fine.
- 2** Chemiser un moule de 15 x 15 cm, ou une boîte, de papier film. Verser le mélange et tasser avec une cuillère légèrement mouillée.
- 3** Mettre au réfrigérateur 4 heures ou au congélateur 1 heure.
- 4** Au bain-marie, faire fondre 120 g de chocolat. Retirer du feu et ajouter le reste du chocolat, coupé en carré. Bien mélanger jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu.
- 5** Couper la pâte à la coco en rectangles de taille identique. Tremper chaque rectangle dans le chocolat fondu, égoutter et déposer sur une assiette, ou un plat, recouvert de papier cuisson. Laisser durcir.
- 6** Placer quelques minutes au réfrigérateur pour que le chocolat durcisse plus vite.





CRÈME

au chocolat

Lait en poudre entier Régilait | 60 g |
Sucre | 60 g |
Fécule de maïs (maïzena) | 25 g |
Cacao en poudre non sucré | 30 g |
Eau | 50 cl |

- 1 Dans un récipient, mélanger, avec un fouet, le sucre, le cacao, la fécule et le lait en poudre. Verser petit à petit $\frac{1}{2}$ litre d'eau en mélangeant pour éviter les grumeaux.
- 2 Verser dans une casserole et cuire à feu moyen en remuant sans cesse jusqu'à ce que la préparation épaississe, environ une dizaine de minutes.
- 3 Transvaser dans un saladier, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur quelques heures.

Astuce : Pour éviter qu'une pellicule se forme à la surface de la crème quand elle refroidit, plaquer du film alimentaire directement sur la crème.

Encore plus gourmand : Pour une crème encore plus onctueuse, ajouter, en fin de cuisson, 4 ou 5 carrés de chocolat et bien mélanger jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus.



Quantité
4 PERS.



Préparation
5 MIN



Cuisson
10 MIN



Repos
≈ 3 H





Quantité
4 PERS.



Préparation
10 MIN



Cuisson
35 MIN

CRUMBLE

aux poires et chocolat

Grosses poires | 4 |

Chocolat noir pâtissier | 60 g |

Lait en poudre demi-écrémé Régilait | 30 g |

Sucre cassonade | 90 g |

Farine | 150 g |

Beurre froid | 120 g |

- 1 Préchauffer le four à 180° C.
- 2 Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et le lait en poudre.
- 3 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Écraser avec les doigts pour obtenir un mélange sableux et grossier. On peut utiliser un robot mixeur pour faire le mélange. Mettre au congélateur 10 minutes ou 1 heure au réfrigérateur.
- 4 Éplucher et épépiner les poires puis les couper en morceaux. Les disposer dans un plat de 24 cm de diamètre.
- 5 Hacher grossièrement le chocolat noir et le répartir sur les poires.
- 6 Émietter le crumble sur les poires et le chocolat. Enfourner pendant 30 à 35 minutes.
- 7 Déguster tiède ou froid.





TIRAMISU

au chocolat et café

Mascarpone | 350 g |
Biscuits à la cuillère | 27 |
Café fort | 15 cl |
Chocolat noir pâtissier à 65 % de cacao | 170 g |
Cacao amer | 1 c. à café + pour saupoudrer |
Lait concentré sucré Régilait | 200 g |
Crème liquide entière | 22 cl |



- 1 Préparer la crème :**
Faire fondre les morceaux de chocolat avec 10 cl de crème au bain-marie ou au micro-ondes en 2 fois 30 secondes à pleine puissance. Mélanger jusqu'à avoir une préparation bien lisse.

Dans le bol d'un batteur, ou à l'aide d'un fouet électrique, battre le mascarpone et la crème restante pendant 1 minute. Quand la texture est lisse et ferme, ajouter le lait concentré sucré petit à petit tout en continuant de battre pendant environ 2 à 3 minutes. La consistance doit être celle d'une chantilly.

Verser le chocolat dans un saladier. Ajouter 2 cuillères de la préparation au lait concentré sucré et mélanger vivement. Incorporer le reste de la préparation, délicatement, à l'aide d'une spatule ou cuillère. Préparer le café et lui ajouter le cacao. Mélanger.

- 2 Montage du tiramisu :**
Utiliser un cadre ou un moule rectangulaire de 24 x 16 cm. Pour un tiramisu qui se démoule parfaitement, utiliser plutôt un cadre posé directement sur le plat de service.

Recouvrir tout le fond de 15 biscuits à la cuillère trempés rapidement dans le café. Les couper en 2, si besoin. Recouvrir de la moitié de crème. Lisser.

Remettre une couche de 12 biscuits, trempés dans le café, en laissant un petit espace tout autour. Recouvrir du restant de crème et lisser. Placer au frais pendant au moins 6 heures.

Servir directement depuis le plat ou démouler en passant une lame tout autour du cadre. Saupoudrer de cacao.

Astuce : Ceux qui n'aiment pas le café peuvent le remplacer par de l'eau chaude et ajouter une cuillère de cacao.



Quantité
8 PERS.



Préparation
20 MIN



Repos
6 H





Quantité
4 PERS.



Préparation
20 MIN



Repos
1 H 30

BARRE CHOCOLATÉE

façon Kinder Country®

Chocolat noir ou au lait | 150 g |

Chocolat blanc | 125 g |

Lait concentré sucré Régilait | 40 g |

Céréales soufflées (riz, épeautre ou blé...) | 40 g |

Moule tablette en silicone | 1 ou 2 selon la taille |

- 1 Faire fondre le chocolat noir au micro-ondes 20 secondes et recommencer jusqu'à ce que les $\frac{3}{4}$ soient fondus. Remuer pour qu'il soit bien lisse.
- 2 Mettre une couche épaisse de chocolat fondu dans les moules en silicone (pratiquement remplir les moules) et conserver le reste pour le dessus. Laisser durcir le chocolat au réfrigérateur environ 30 min.
- 3 Pendant ce temps, préparer la garniture : Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes. Ajouter les céréales soufflées puis le lait concentré sucré, et mélanger entre chaque ajout.
- 4 Sortir les moules du réfrigérateur et répartir la garniture. Bien tasser avec une cuillère. Remettre au réfrigérateur pendant environ 30 min.
- 5 Sortir les moules et recouvrir avec le restant de chocolat noir fondu. Si besoin, le repasser légèrement au micro-ondes pour qu'il soit lisse.
- 6 Remettre au frais pendant 30 min avant de démouler les barres chocolatées façon Kinder Country.

Conseil : Pour faire la recette sans moule en silicone, il suffit de procéder de la même façon mais sur une feuille de cuisson.





BÛCHE ROULÉE

au chocolat et caramel

Pour le biscuit :

Eau | 15 cl | **Beurre** | 35 g |
Farine | 55 g | **Sucre** | 95 g |
Sel | 2 pincées |
3 œufs entiers | 150 g |
Huile de tournesol | 5 cl |
5 blancs d'œufs | 150 g |
Cacao amer en poudre | 15 g |
Lait en poudre demi-écrémé Régilait | 15 g |

Pour la garniture :

Chocolat blanc pâtissier | 100 g |
Crème liquide entière | 30 cl |
1 feuille de gélatine | 2 g |
Caramel beurre salé Régilait | 100 g |

Pour la décoration :

Chocolat noir pâtissier | 100 g |

1 Préparer la ganache montée au caramel beurre salé (24h avant) :

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faire fondre le chocolat blanc avec 10 cl de crème au micro-ondes ou au bain-marie. Bien mélanger. Essorer la gélatine et l'ajouter au caramel beurre salé. Mélanger soigneusement entre chaque ajout. Incorporer le restant de crème liquide froide. Réserver une nuit au réfrigérateur.

2 Préparer le biscuit japonais au cacao :

Préchauffer le four à 180° C. Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre en morceaux, le sel et 15 g de sucre. Porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le lait en poudre, puis la farine et le cacao. Bien mélanger. Remettre à feu doux et, sans cesser de remuer, faire dessécher légèrement la pâte. Verser dans un saladier et laisser tiédir 5 minutes.

Battre les œufs et les ajouter en 3 fois tout en remuant vivement. Ajouter l'huile et remuer. La pâte à choux est assez liquide.

Monter les blancs en neige. Ajouter 80 g de sucre petit à petit tout en continuant de fouetter. Les ajouter à la préparation en plusieurs fois. Mélanger délicatement à la spatule. Verser cette pâte sur une grande plaque recouverte d'une feuille de cuisson.

L'étaler sur une épaisseur d'environ 1 cm. Il faudra pouvoir découper un rectangle d'environ 30x27 cm. Enfourner pour 12 / 15 minutes. Laisser refroidir.

3 Préparer les copeaux de chocolat :

Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Arrêter avant que tout le chocolat soit fondu et terminer de fondre le chocolat en mélangeant. Verser le chocolat fondu sur une feuille de papier cuisson. Recouvrir d'une 2ème feuille et passer le rouleau à pâtisserie pour étaler le chocolat en couche fine. Rouler l'ensemble, pas trop serré, et conserver ce rouleau au réfrigérateur.

4 Montage de la bûche roulée :

À l'aide d'un batteur électrique, monter la ganache en chantilly. Garnir le biscuit avec les 2/3 de la ganache montée. Le rouler et réserver au frais pendant 30 minutes à 1 heure, dans un papier film. Recouvrir la bûche avec le restant de ganache. Dérouler délicatement le rouleau de chocolat de façon à avoir de longs copeaux. Les répartir joliment sur la bûche. Réserver au frais.

Astuces : Il est possible de préparer le biscuit la veille et de le conserver emballé dans du papier film. Les copeaux de chocolat peuvent aussi se préparer la veille. Utiliser un élastique pour maintenir les feuilles roulées.



Quantité
8 pers.

Préparation
35 MIN

Cuisson
15 MIN

Repos
24 H

BÛCHE

tout chocolat

Pour la génoise :

Œufs | 4 |

Lait en poudre demi-écrémé Régilait | 30 g |

Sucre en poudre | 60 g |

Beurre | 50 g |

Farine | 20 g |

Cacao en poudre non sucré | 20 g |

Pour la mousse :

Chocolat noir pâtissier | 150 g |

Crème liquide entière bien froide | 20 cl |

Lait en poudre demi-écrémé Régilait | 40 g |

Pour la décoration :

Chocolat noir pâtissier | 20 g |

Sucre décoratif

Pralin

1 Préparer la génoise :

Préchauffer le four à 180° C.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Faire fondre le beurre. Dans un récipient, mettre les jaunes avec 30 g de sucre et fouetter jusqu'à ce que les jaunes blanchissent et deviennent mousseux.

Ajouter le lait en poudre et mélanger au fouet. Incorporer le beurre fondu puis la farine et le cacao. Monter les blancs en neige avec les 30 g de sucre restant. Les incorporer à la préparation cacaotée, délicatement, à la spatule.

Placer une feuille de papier sulfurisé dans une plaque de cuisson ou une plaque pour génoise de 35 x 25 cm. Verser la préparation et l'étaler uniformément. Enfourner pour 15 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

2 Préparer la mousse :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Laisser tiédir 5 minutes. Mélanger la crème et le lait en poudre, au batteur électrique, jusqu'à obtenir une crème fouettée.

Verser le chocolat en deux fois dans la crème en mélangeant délicatement à la spatule entre chaque ajout.

3 Montage de la bûche :

Couper la génoise en 3. Alternier les couches de génoises et de mousse en terminant par la mousse.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et décorer la bûche en réalisant des traits. Placer au frais pour une heure, au minimum. Au moment de servir, saupoudrer de pralin et de sucre décoratif.



Quantité
6/8 PERS.



Préparation
45 MIN



Cuisson
10 MIN



Repos
1 H





Quantité
8 PERS.



Préparation
20 MIN



Cuisson
10 MIN



Repos
6 H

BÛCHE GLACÉE

façon Viennetta®

Chocolat noir pâtissier | 100 g |
Noisettes | 50 g |
Lait concentré sucré Régilait | 300 g |
Cacao amer | 40 g |
Crème liquide entière | 400 g |
Whisky ou liqueur (facultatif) | 2 c. à soupe |



- 1 Préparer les plaques de chocolat :**
Faire fondre le chocolat noir au micro-ondes, par tranches de 30 secondes, ou au bain-marie. Étaler finement le chocolat fondu sur une feuille de papier sulfurisé. Avec un pique en bois, ou la pointe d'un couteau, prédécouper 4 bandes un peu plus petites que la taille du moule. Mettre au réfrigérateur.

- 2 Torrifier les noix :**
Répartir les noix sur une plaque et les enfourner pour environ 10 minutes, à 180° C. Laisser refroidir puis enlever leur peau en les frottant entre elles. Les hacher grossièrement avec un couteau.

- 3 Préparer la mousse :**
Mélanger le lait concentré et le cacao tamisé. Monter la crème bien froide en chantilly, puis l'incorporer délicatement au mélange lait concentré et cacao.

- 4 Montage de la bûche :**
Au fond d'un moule en silicone de 24 cm de long, ou d'un moule classique couvert de papier film, mettre une couche de mousse. Déposer délicatement une

plaque de chocolat et parsemer de morceaux de noix. Alternier les couches de mousse, plaques de chocolat et noix. Terminer par une couche de mousse.

Mettre au congélateur pendant au moins 6 heures. Conserver les chutes de chocolat pour la décoration.

Conseils : Sans moule à cake en silicone, on peut recouvrir un moule de film plastique en laissant bien déborder sur les côtés.

L'alcool permet d'avoir une texture encore plus onctueuse. On peut choisir un whisky aux arômes fumés ou une liqueur, par exemple à la noix.





ROCHERS

au chocolat et caramel

Pour les rochers :

Caramel beurre salé Régilait | 80 g |

Chocolat au lait pâtissier | 150 g |

Chocolat noir pâtissier 65 % | 150 g |

Pralin | 40 g |

Pour l'enrobage :

Chocolat noir pâtissier 65 % | 200 g |

Huile de pépin de raisin ou d'arachide | 30 g |

Pralin | 40 g |

1 Préparer les rochers :

Dans un saladier, casser en morceaux les deux chocolats. Faire fondre les deux chocolats au bain-marie en mélangeant de temps en temps.

Ajouter le caramel beurre salé et mélanger rapidement. Ajouter le pralin et mélanger encore rapidement.

Verser ce mélange dans un bac à glaçons en silicone en tassant bien. Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.

2 Préparer l'enrobage :

Casser en morceaux le chocolat noir, dans un saladier. Faire fondre le chocolat au bain marie en mélangeant de temps en temps.

Ajouter l'huile et mélanger en insistant bien. Ajouter le pralin et mélanger rapidement.

3 Finaliser les rochers :

Démouler les rochers et les tremper rapidement un par un dans le chocolat fondu pour les recouvrir entièrement.

Déposer les rochers sur une grille.

Mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Sortir du réfrigérateur une dizaine de minutes avant de déguster.



Quantité
≈ 15



Préparation
10 MIN



Cuisson
15 MIN



Repos
6 H





Quantité
6/8 PERS.



Préparation
5 MIN



Cuisson
3 MIN



Repos
2 H

FUDGE

de Pâques

Chocolat noir pâtissier 65 % ou 70 % | 300 g |

Lait concentré sucré Régilait | 240 g |

Beurre | 30 g |

Petits œufs de Pâques de couleurs différentes

| une trentaine |

- 1 Chemiser un moule de 20 x 15 cm de papier sulfurisé.
- 2 Hacher grossièrement le chocolat noir, à l'aide d'un couteau. Le faire fondre au micro-ondes.
- 3 Chauffer le lait concentré sucré et le beurre séparément.
- 4 Ajouter le lait concentré et le beurre sur le chocolat fondu. Mélanger rapidement puis verser dans le moule et étaler avec le dos d'une cuillère à soupe. Répartir à la surface les œufs au chocolat puis bien les enfoncer.
- 5 Laisser refroidir et entreposer au moins 2 heures au réfrigérateur. Sortir une bonne dizaine de minutes avant de déguster.

Astuces : Pour une découpe plus nette et facile, passer la lame du couteau sous l'eau tiède et l'essuyer avant de trancher.

Lors du mélange avec le lait concentré et beurre, il arrive que le chocolat tranche (le gras commence à se séparer). Dans ce cas, il faut arrêter de mélanger, verser 5 cl d'eau bouillante et mélanger de nouveau.



SAUCISSON

au chocolat



Quantité
6 PERS.



Préparation
20 MIN



Repos
2 H



Chocolat noir pâtissier à 65 % | 150 g |
Chocolat praliné | 100 g |
Caramel beurre salé Régilait | 150 g |
Biscuits spéculoos | 45 g |
Pistaches | 30 g |
Sucre glace pour la finition

- 1 Dans un saladier, faire fondre le chocolat noir et le chocolat praliné au micro-ondes, ou bain marie, et les mélanger.
- 2 Verser le caramel beurre salé et mélanger de nouveau.
- 3 Ajouter les pistaches et les biscuits grossièrement émiettés et mélanger pour les incorporer.
- 4 Déposer le tout sur un film alimentaire. Rouler pour obtenir un gros boudin.
- 5 Bien serrer le film aux deux extrémités pour former le saucisson.
- 6 Le réserver au réfrigérateur au moins 2 heures.
- 7 Déballer le saucisson et le rouler dans du sucre glace.
- 8 Enlever le surplus de sucre glace puis découper des tranches.





MERVEILLEUX

au caramel

Blancs d'œuf | 60 g |

Sucre | 100 g |

Chocolat noir à 70 % de cacao | 100 g |

Crème entière liquide bien froide | 25 cl |

Mascarpone | 60 g |

Caramel beurre salé Régilait

1 Préparer les meringues :

Préchauffer le four à 100° C.

Monter les blancs d'œuf en neige. Quand les fouets commencent à laisser des traces, ajouter le sucre une petite cuillère à la fois, tout en continuant de battre. Continuer jusqu'à ne plus avoir de sucre.

Verser la préparation dans une poche munie d'une douille lisse. Sur une feuille de cuisson, former 12 meringues d'environ 6 cm de diamètre. Enfourner pour environ 1 heure 30.

2 Préparer les copeaux de chocolat :

Faire fondre le chocolat au micro-ondes et mélanger régulièrement. Arrêter lorsque la moitié du chocolat est fondue. Remuer pendant 1 à 2 minutes jusqu'à avoir un mélange bien lisse. Verser le chocolat sur une plaque et l'étaler finement.

Mettre le chocolat au frais le temps qu'il fige, puis avec un couteau, « gratter » pour obtenir des copeaux.

3 Préparer la chantilly au caramel beurre salé :

Mélanger la crème, le mascarpone et 50 g de caramel beurre salé. À l'aide de fouets électriques, monter en chantilly ferme. Mettre au frais en attendant le montage.

4 Montage des merveilleux :

Mettre un peu de chantilly sur une meringue, sur le côté bombé, puis un filet de caramel. Recouvrir d'un peu de chantilly et d'une autre meringue. À l'aide d'une spatule, étaler de la chantilly tout autour des meringues et dessus. Il n'est pas nécessaire d'avoir un aspect très lisse.

Mettre les copeaux de chocolat dans une assiette. Déposer le merveilleux au centre de l'assiette et répartir des copeaux un peu partout. Le déposer sur le plat de service. Faire de même pour les autres merveilleux.

Procéder au montage le jour de la dégustation. Les merveilleux se conservent quelques heures au frais. Après, la meringue perd de son croustillant.

***Astuces :** On peut préparer les meringues et les copeaux quelques jours à l'avance et les garder à l'abri de l'humidité dans une boîte hermétique.*

La chantilly au caramel beurre salé doit être préparée au moment du montage ou 1 à 2 heures avant.



Quantité
6 PERS.



Préparation
35 MIN



Cuisson
2 H 30



CAKE MARBRÉ

au chocolat et caramel

Pour la pâte au cacao :

Beurre | 50 g |
Lait concentré sucré Régilait | 180 g |
Cacao en poudre non sucré | 20 g |
Farine | 100 g | **Œufs** | 2 |
Levure chimique | 1 c. à café |

Pour la pâte au caramel beurre salé :

Beurre | 50 g | **Œufs** | 2 |
Caramel beurre salé Régilait | 80 g |
Lait concentré sucré Régilait | 100 g |
Farine | 120 g | **Levure chimique** | 1 c. à café |

1 Préparer la pâte au cacao :

Dans un récipient, battre les œufs, le cacao et le lait concentré sucré, avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux. Ajouter la farine, la levure et mélanger. Incorporer le beurre préalablement fondu.

2 Préparer la pâte au caramel beurre salé :

Dans un récipient, battre les œufs, le caramel beurre salé et le lait concentré sucré, avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux. Ajouter la farine, la levure et mélanger. Incorporer le beurre préalablement fondu.

3 Finaliser le marbré :

Préchauffer le four à 160° C. Beurrer un moule à cake de 22 ou 24 cm de long. Répartir les pâtes en alternant pâte au cacao et pâte au caramel beurre salé.

Enfoncer un pique à brochette, ou un couteau, dans la pâte et faire des vagues dans le sens de la longueur du moule pour créer un joli motif marbré.

Enfourner pour environ 45 minutes.

Vérifier la cuisson en plantant un cure-dent, ou la pointe d'un couteau, au centre du cake : il doit ressortir sec.

Démouler et laisser refroidir quelques heures avant de le déguster.



Quantité
8 PERS.



Préparation
15 MIN



Cuisson
45 MIN



Cuisinez avec le
LAIT EN POUDRE
demi-écrémé*

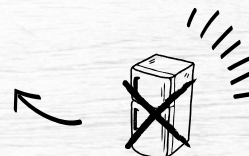


Les mêmes qualités
nutritionnelles que le
lait liquide

Au top !
Les crêpes moelleuses
et sans grumeaux !



Léger à transporter !
1 étui Régilait
≈
3 bouteilles de lait



Pas besoin de frigo

*Cuisinez aussi avec le lait en poudre entier ou écrémé.

💡 DÉCOUVREZ LES ASTUCES AVEC LE LAIT EN POUDRE À LA FIN DU LIVRET.





POUR DÉCOUVRIR TOUTES NOS
recettes & astuces
FLASHÉZ-MOI

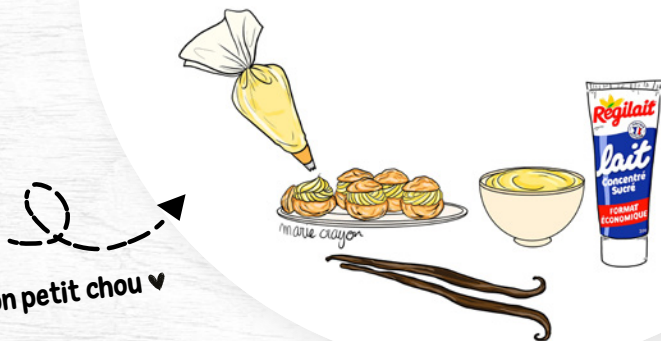


COMMENT FAIRE UNE CRÈME PÂTISSIÈRE PLUS ONCTUEUSE?



En remplaçant le sucre
par du **lait concentré sucré**
nature ou vanille.

Mon petit chou ♥



Pourquoi ?

Le lait concentré sucré apporte de l'onctuosité, il améliore la texture. Il aide aussi à la réussite de la crème pâtissière, car il permet une meilleure homogénéité du mélange : le sucre se dissout parfaitement dans le mélange.

Quelle quantité utiliser ?

Environ 75 g de lait concentré sucré pour 25 cl de lait.

Comment bien réussir votre crème pâtissière ?

La recette est simple, il suffit de bien mélanger le lait concentré sucré avec la farine/fécule, d'incorporer parfaitement les œufs puis de verser le lait chaud doucement en mélangeant bien.

La cuisson est la clé de la réussite : Il faut mélanger sans cesse, en raclant bien le fond de la casserole et les bords, pendant toute la durée de la cuisson, pour éviter la formation de grumeaux. La crème doit atteindre le point d'ébullition et cuire 1 à 2 minutes supplémentaires.

Filmer la crème au contact (film ou papier posé directement sur la crème) pour éviter la formation d'une peau à la surface et laissez-la refroidir sans la mélanger. Pour un refroidissement plus rapide de la crème, versez-la dans un plat.

Combien de temps peut-on conserver la crème pâtissière au lait concentré sucré ?

Elle se conserve 2 jours au réfrigérateur.
La congélation est possible, mais elle altère sa texture.

COMMENT OBTENIR UNE GALETTE DES ROIS TRÈS BRILLANTE ?



En badigeonnant la galette,
à l'aide d'un pinceau, avec
du **lait concentré sucré** dilué dans
un peu d'eau, dès la sortie du four !

La reine
des desserts



Pourquoi ?

Le lait concentré sucré dilué dans un peu d'eau est un glaçage pratique et ultra-simple pour faire briller la galette des rois.

Quelle quantité utiliser ?

Une cuillère à soupe de lait concentré sucré pour une cuillère à soupe d'eau.

Comment bien réussir votre galette des rois ?

Il est important de mélanger les ingrédients de la crème d'amande avec une spatule (ou cuillère) et pas avec un fouet pour ne pas introduire d'air dans la préparation sinon la galette risque de se déformer à la cuisson.

Bien choisir sa pâte feuilletée, pur beurre idéalement. On peut acheter de la pâte feuilletée crue directement chez le boulanger.

Pour que le feuilletage se développe bien à la cuisson, appuyez avec les doigts pour bien souder les 2 pâtes, sur tout le pourtour. Surtout ne pas replier les bords ou les pincer !

Avant cuisson, dorez la pâte avec une coupelle de lait concentré non sucré Nuage de Lait pour que la galette soit bien dorée.

N'oubliez pas de faire une petite cheminée au centre, ou juste un trou, pour que la vapeur puisse s'échapper à la cuisson. Sinon, la galette risque de se déformer ou de s'ouvrir.

La température de cuisson ne doit pas être trop élevée (180° C) pour une cuisson homogène de la garniture et de la pâte.

Attention de ne pas oublier de cacher la fève !

COMMENT OBTENIR DES COOKIES PLUS MOELLEUX ?



En mélangeant une cuillère
à soupe de **lait en poudre**
à la farine.

Vivement
le goûter !



Pourquoi ?

Ajouter du lait en poudre à la pâte à cookies donne une saveur légèrement caramélisée, une texture plus moelleuse et une jolie couleur.

Quelle quantité utiliser ?

Une cuillère à soupe de lait en poudre demi-écrémé ou entier pour 150 à 200 g de farine.

Comment bien réussir vos cookies ?

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante, y compris les œufs et le beurre. Les sortir du réfrigérateur environ 1 heure à l'avance. Ne pas trop travailler la pâte une fois la farine incorporée pour ne pas développer le gluten. Si la pâte devient trop élastique, il sera plus difficile de former les cookies, ils cuiront moins bien et seront moins croustillants. Laissez reposer la pâte, si besoin, une heure ou deux, au réfrigérateur.

Formez des cookies réguliers pour les cuire de façon homogène. L'astuce pour des cookies de taille identique est d'utiliser une cuillère à glace, ou une cuillère à cookie, pour doser la pâte. On peut aussi peser les portions de pâte. Bien espacer les cookies sur la plaque pour qu'ils ne collent pas les uns aux autres. Généralement, ils s'étalent un peu à la cuisson.

Ne pas trop les cuire. Adaptez le temps de cuisson aux performances de votre four. À la fin de la cuisson, ils sont encore mous et c'est normal ! Ils durcissent en refroidissant. S'ils sont trop cuits, l'intérieur ne sera pas moelleux.

Mangez vos cookies rapidement ! Ce biscuit ne devient pas meilleur avec le temps, sa texture se dégrade rapidement.

COMMENT FAIRE UNE CHANTILLY PLUS ONCTUEUSE ET GOURMANDE ?



En remplaçant le sucre par
du **lait concentré sucré**
nature ou vanille.

On se lèche
les babines !



Pourquoi ?

Le lait concentré sucré donne de l'onctuosité à la chantilly et la parfume si on utilise du lait concentré sucré aromatisé.

Quelle quantité utiliser ?

Compter 20 % du poids de la crème en lait concentré sucré. Par exemple, 50 g de lait concentré sucré pour 25 cl de crème.

Comment bien réussir votre chantilly ?

Bien choisir la crème : Utiliser de la crème entière liquide. Pas de crème allégée ni de crème épaisse. En dessous de 30% de matières grasses, la chantilly ne montera pas. Utiliser des ingrédients et des ustensiles bien froids.

Mélanger le lait concentré sucré avec la crème puis fouetter, d'abord doucement puis plus vite au fur et à mesure qu'elle monte.

Ne pas battre trop longtemps pour éviter d'avoir une "chantilly tranchée", c'est à dire granuleuse, ou qu'elle se transforme en beurre.

Combien de temps peut-on conserver la chantilly ?

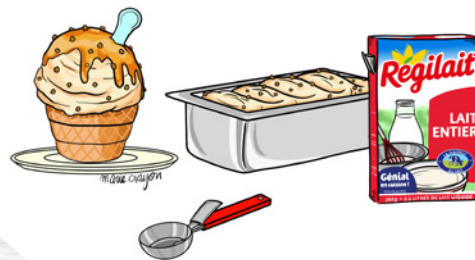
24 heures, ensuite elle risque de retomber.

COMMENT FAIRE UNE GLACE MAISON PLUS CRÉMEUSE ?



En ajoutant 3 cuillères
à soupe de **lait en poudre**
à la préparation.

Même pas besoin
de sorbetière !



Pourquoi ?

La crème glacée est plus crémeuse et savoureuse. Sa texture est plus lisse et onctueuse car le lait en poudre absorbe une partie de l'eau/humidité et limite la formation de cristaux de glace lors de la congélation.

Quelle quantité utiliser ?

Au maximum, la quantité de lait en poudre doit être de 10% du poids du lait et/ou de la crème de la recette.
Par exemple, si la recette prévoit 500 ml de lait et/ou crème, on ajoute 50 g max. de lait en poudre.

Comment bien réussir votre glace maison ?

C'est l'eau présente dans les glaces qui est responsable de la cristallisation des glaces. La texture devient dure et moins lisse. Une des astuces pour limiter les cristaux est d'ajouter du lait en poudre aux recettes habituelles de glace.

Une autre astuce est de couvrir la surface de la glace avec du papier sulfurisé. Cela fonctionne aussi sur les glaces entamées, donc penser à remettre le papier à chaque fois.

Combien de temps pour consommer une glace maison ?

La texture des glaces se détériore assez rapidement dans nos congélateurs car ils sont trop froids. La température idéale pour les glaces est entre -8°C et -10°C

Au-dessus de $-14^{\circ}\text{C}/-15^{\circ}\text{C}$, les glaces commencent à perdre leur onctuosité. Les variations de température des congélateurs, les ouvertures et fermetures de porte, contribuent aussi à dégrader la texture des glaces.

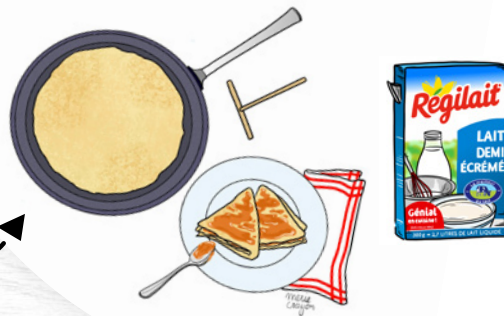
Mieux vaut les déguster rapidement !

COMMENT FAIRE UNE PÂTE À CRÊPES SANS GRUMEAUX ?



En mélangeant la farine avec quelques cuillères de **lait en poudre Régilait**.

À moi les crêpes
moelleuses !



Pourquoi ?

Le lait en poudre fluidifie la farine et empêche ainsi la formation de grumeaux. Pour une pâte fluide, certains préféreront tamiser la farine. Le résultat est en effet le même mais le lait en poudre évite de devoir tamiser la farine. Quel gain de temps !

Fluidifier la farine avec le lait en poudre facilite l'incorporation de liquide (eau, bière, lait...). Il faut toutefois veiller à toujours ajouter le liquide progressivement à la farine.

Quelle quantité utiliser ?

4 à 8 cuillères à soupe de lait en poudre demi-écrémé pour 250 grammes de farine. Pour une recette de pâte à crêpes classique, nous recommandons 4 cuillères à soupe de lait en poudre. Dans la recette de pâte à crêpes Régilait sans lait liquide, on utilisera 8 cuillères à soupe (environ) et de l'eau.

Comment bien réussir votre pâte à crêpes ?

Mélangez toujours le lait en poudre avec la farine et de préférence, avec un fouet. Puis, ajoutez le liquide petit à petit.

Cette astuce peut être employée dans d'autres préparations de pâtes fluides telles que les pâtes à beignets, pâtes à tempura, pâtes à gaufres, pour la préparation de galettes de sarrasin...

L'usage du lait en poudre dans les pâtes réalisées avec un blender ou un mixeur est également recommandé. Il apporte de la légèreté à la pâte. En effet, le lait en poudre améliore le foisonnement et aère les préparations.



Regilait

LES ASTUCES EN PÂTISSERIE

*Un peu de Régilait dans
vos recettes, ça change tout !*

