

LE FLOCAGE EN PÂTISSERIE (EFFET VELOURS ET PULVÉRISATION)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/flocage-effet-velours/>

Le flocage est une technique de pulvérisation comestible sur entremets et desserts glacés qui permet un joli visuel, un effet velours qui convient à certaines pâtisseries

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Flocage, Technique,

Ingrédients

La réalisation du mix

*Flocage Blanc

150 grammes de Chocolat Blanc

50 grammes de Beurre de Cacao

Quelques gouttes de Dioxyde de Titane

*Flocage de Couleur

150 grammes de Chocolat Blanc

50 grammes de Beurre de Cacao

du Colorant alimentaire Liposoluble

*Flocage Chocolat Noir

140 grammes de Chocolat Noir

80 grammes de Beurre de Cacao

Instructions

Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao au bain-marie, en remuant de temps en temps. Il faut absolument éviter les grumeaux et mêmes les petits grains qui pourraient obturer votre instrument : je conseille même de mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')

Pour les proportions, elles sont toujours plus ou moins les mêmes selon les sites web : en fait cela dépend de la marque de chocolat et de beurre de cacao que vous choisirez.

- Pour un velours blanc: Je conseille du Chocolat Blanc avec du Beurre de Cacao. Afin de renforcer la teinte blanche, ajouter des gouttes de dioxyde de titane (Vérifier qu'il est autorisé dans votre

LE FLOCAGE EN PÂTISSERIE (EFFET VELOURS ET PULVÉRISATION)

pays)

- Pour un velours de couleur: prendre du Chocolat Blanc avec du Beurre de Cacao et quelques gouttes de Colorant alimentaire. Le colorant doit être liposoluble
- Pour un velours chocolat: prendre du Chocolat Noir avec du Beurre de Cacao

Préparation du pistolet

Il faut préparer votre pistolet avant de pulvériser le chocolat : en effet, si le pistolet est trop froid, le chocolat risque de figer à l'intérieur du pistolet

Remplir le réservoir du pistolet avec de l'eau assez chaude (du robinet)

Pulvériser à vide, afin de 1- nettoyer la tuyauterie 2- amener le pistolet à une bonne température

Remplissage

Le réservoir étant vraiment trop grand, le tuyau d'aspiration risque de ne pas aspirer tout le chocolat. L'astuce est de mettre le chocolat dans un petit récipient que vous insérez dans le réservoir, en faisant attention à ce que le tuyau rentre dans le petit récipient

Sur la photo, vous voyez que j'ai pris un petit récipient en verre (un petit pot à yaourt)

Afin d'éviter d'insérer des grumeaux ou des grains de chocolat non fondu, prévoir une passoire. Je vous le disais plus haut, laisser ces grains, c'est risquer de boucher la tuyauterie...

Verser le mix à flocage dans le petit récipient, avec la passoire

Placer le petit récipient dans le réservoir

Préparer la station de travail : dans les bonnes conditions météo, je préfère pulvériser dehors dans le jardin, car c'est une manoeuvre très salissante (vous allez en mettre partout !)

Placer l'entremets congelé sur un support. Éviter de poser l'entremets directement sur la table

Je pulvérise dehors quand il fait beau bien sûr, mais également quand il ne fait pas trop chaud, sinon l'entremets fond. S'il fait trop froid, le chocolat va refroidir trop vite et risque de boucher la tuyauterie.

Sur les photos, vous voyez que je suis au soleil, mais c'est pour les besoins des photos : je fais ceci en principe plutôt à l'ombre

Quand les conditions météo ne sont pas là, je pulvérise dans le lave-vaisselle (je vous montre ceci plus bas)

Pulvériser par vagues, de gauche à droite puis de droite à gauche

Commencer par pulvériser "hors" du gâteau, afin d'éviter les premiers crachats qui peuvent coller de gros grains pas très jolis sur votre entremets

Procéder par vagues, autour du gâteau, soit en tournant vous-mêmes autour du gâteau, soit en utilisant un plateau tournant qu'il suffit de faire tourner entre chaque pulvérisation

Vérifiez votre flocage, il doit être uniforme : ne pas hésiter à re-pulvériser aux endroits où vous observez des "trous"

Une erreur de débutant est de trop pulvériser, or cela donne un visuel très grossier avec de gros grains qui ressemblent à des crachats... j'ai fait cette erreur avec mon entremets une fois, et cela m'a servi de leçon...

Afin de manipuler l'entremets facilement, vous pouvez utiliser une pelle à gâteau

LE FLOCAGE EN PÂTISSERIE (EFFET VELOURS ET PULVÉRISATION)

Au lave-vaisselle

Je vous le disais plus haut, quand les conditions ne sont pas réunies pour réaliser le flocage dans mon jardin, j'utilise mon lave-vaisselle : vider le lave-vaisselle, y poser un plateau tournant, poser l'entremets, pulvériser

J'ai utilisé cette méthode pour mon coussin matelassé

Retirer le tout, puis faire tourner le lave-vaisselle à vide, afin de le laver, à haute température, avec un peu de javel. Je ne vous cache qu'il reste toujours un peu de traces après lavage : c'est pour cela que je préfère la méthode du carton (voir section suivante)

Dans un carton (le plus pratique)

Ma méthode préférée en hiver, c'est encore un bon carton quand j'en ai un à disposition

Je pulvérise sans me soucier de salir quoi que ce soit, car je jette ensuite le carton !

Ici, j'ai utilisé cette méthode de carton pour ma Bûche Poire Chocolat Noisette

La dernière technique s'apparente à celle que l'on vient de voir, mais le matériel change : on utilise un compresseur à air, et un pistolet ou le mix est placé en haut du pistolet : c'est une différence qui est importante par rapport à la précédente technique

En effet, le flux et la puissance sont beaucoup plus nettes et faciles à ajuster. C'est donc cette méthode que je préfère. Ce n'est pas un hasard si c'est cette méthode qu'utilisent les professionnels.

Avantages: - Le résultat visuel obtenu est parfait pour l'effet velours- Le jet est régulier grâce au pistolet qui pulvérise le liquide placé en haut du pistolet : le résultat est plus homogène et on évite les crachats- Vous faites votre mix vous mêmes, donc vous ajoutez la couleur exacte que vous voulez : vous êtes libres de choisir la teinte que vous vouliez !- Vous pouvez ajuster facilement l'ouverture et la puissance du jet

Inconvénients: - Il faut acheter un compresseur à air ! c'est gros et donc il faut de la place...

amateurs de petits studios à Paris intra muros, oubliez ! La bonne nouvelle, c'est que ces compresseurs ne sont pas si chers qu'on croit !- Cela fait beaucoup de bruit...- Financièrement parlant, à moins de faire du flocage souvent, c'est un investissement qu'il faut apprécier

Pour les instructions, ce sont les mêmes que la technique "2" : il n'y a que le matériel qui change.

Ici, vous voyez que le pistolet propulse le mix cacao chocolat situé en hauteur, ce qui permet une meilleure pulvérisation, car plus homogène

Quels compresseurs ?

Pour les modèles, j'ai vu beaucoup de modèles différents... donc pas de modèle mieux qu'un autre. On en trouve dans les grands magasins de bricolage (rayon peinture).

Il faut juste que votre compresseur soit assez puissant, et donc en général, ils sont volumineux.

Néanmoins, à ma visite à Déco Relief en Novembre, j'ai remarqué qu'ils vendent un bon modèle qui n'est pas énorme, est qui est très adapté pour les pâtisseries. Allez donc sur leur site web ou allez faire une visite dans leur magasin autour des Halles de Paris

Déco Relief

[web]

LE FLOCAGE EN PÂTISSERIE (EFFET VELOURS ET PULVÉRISATION)

6 rue Montmartre
75001 Paris
France