

# Le Maître Chocolatier

By Corbeyran & Gourdon

MAINSTREAM COMICS

Publisher : **Le Lombard**

Genre : **Drama**, Suspense & Thrillers

Albums rights sold in :



**PAGES**  
64



**VOLUME**  
3



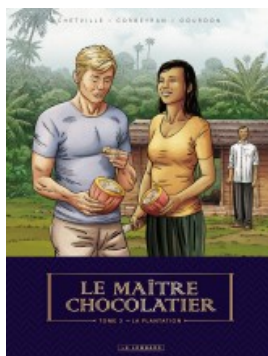
**FORMAT**  
241 \* 318



**RELEASE**  
05/02/2021

Alex Carret is a talented young Brussels chocolatier whose life takes a drastic turn when he quits his job and agrees to partner with a friend of a friend named Ben. He's a little wary of him at first, but when Ben comes up with a business plan, a space, a brilliant branding idea, and a 100,000-euro loan, Alex can't resist the temptation of seeing his lifelong dream come true. Soon he and his team are selecting the finest chocolate from countries around the world and throwing a launch party, which is a smash success. But will that put them in the crosshairs of other local power brokers?

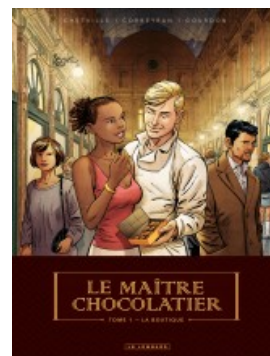
## In this series



La Plantation

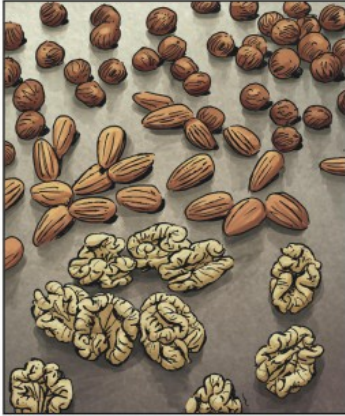


La Concurrence



La Boutique

LES PRALINÉS, CE N'EST PAS COMPLICQUÉ !



ON GRATTE LE SURPLUS PUIS LES BORDS POUR NE RIEN PERDRE, ENSUITE ON TAPOTE LE MOULE SUR LE PLAN DE TRAVAIL POUR CHASSER LES BULLES D'AIR...

APRÈS AVOIR FAIT FONDRE DU CHOCOLAT NOIR À 45°...



ON RETOURNE LE MOULE POUR ÉVACUER LE TROP-PLEIN DE CHOCOLAT AFIN DE NE LAISSER QU'UNE FINE COUCHE QUI TAPISSE LE FOND DE CHAQUE ALVÈCLE...

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



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



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



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



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



<sup>(1)</sup> 30° SUFFISENT POUR LE CHOCOLAT AU LAIT.



<sup>(2)</sup> MATÉRIAU INTERDIT EN FRANCE MAIS AUTORISÉ EN BELGIQUE.



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



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



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



C'EST PRÊT!



ALORS ?

MMM... PAS MAL



J'AI FAIT UNE ERREUR ?

NON, MANON. TU AS ÉTÉ PARFAITE!



MAIS ?

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



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



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

TU ME FAIS LA TÊTE ?

