



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882  
FRANCE



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882  
FRANCE

Chocolaterie Weiss : 1 rue Eugène Weiss  
BP 242 - 42006 Saint-Etienne Cedex - France  
Service commercial France : Tél : +33 (0)4 77 49 41 45  
Export Département : +33(0)4 77 49 38 93  
commercial@weiss.fr

→ Commandez en ligne  
[www.weiss.fr](http://www.weiss.fr)

#chocolatweiss   #weisschocolate

RCS WEISS Saint Etienne 395 346 - Visuels non contractuels. Crédit photos : Studio Catemh - Design : Création d'images - 02/2016

Anëö

LE CHOCOLAT BLANC  
à la pureté étonnante

34%

# ANËO 34%

## LE CHOCOLAT BLANC À LA PURETÉ ÉTONNANTE

### WHITE CHOCOLATE WITH AMAZING PURITY

Son nom s'inspire des inuits qui utilisent ce mot pour désigner la neige.

Anëo est notre nouvelle création : un chocolat blanc de couleur claire, très peu sucré, qui caresse le palais grâce à son goût de lait frais et onctueux, parfaitement équilibré avec ses notes chaudes et fleuries de vanille de Madagascar.

D'une fluidité parfaite et d'une texture très fondante, il sera l'allié de votre créativité pour tout type de créations.

*The name Anëo is inspired by the Inuit word for snow.*

*Anëo is our new creation: a pale white chocolate, with very little sugar. Its fresh milk taste is pleasing to the palate, creamy and perfectly balanced with warm, flowery notes of Madagascan vanilla.*

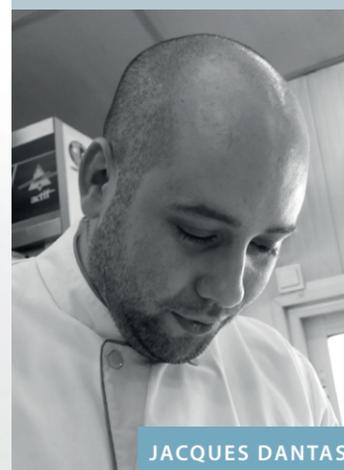
*Anëo's texture and viscosity are the perfect complement to your creativity.*



Seau de 5 Kg  
5 kg bucket  
Ref. 1 121 383



PATRICE CABANNES



JACQUES DANTAS



RÉGIS BOUËT

CE NOUVEAU CHOCOLAT BLANC A ÉTÉ CO-DÉVELOPPÉ AVEC PATRICE CABANNES, CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF DE L'ATLANTIS THE PALM HOTEL \*\*\*\*\* UN DES PLUS PRESTIGIEUX ÉTABLISSEMENTS DE DUBAI. A L'ORIGINE DU PROJET : UNE IDÉE, UN BESOIN : AVOIR UN CHOCOLAT BLANC TRÈS PEU SUCRÉ, CRÉMEUX ET DE COULEUR CLAIRE. APRÈS PLUSIEURS MOIS DE DÉVELOPPEMENT À LA CHOCOLATERIE WEISS, ANËO EST NÉ. SA NAISSANCE EST LE FRUIT D'UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL D'EXCELLENCE, ASSOCIÉ À LA SÉLECTION D'INGRÉDIENTS DE HAUTE QUALITÉ.

*THIS NEW WHITE CHOCOLATE WAS CO-DEVELOPED WITH PATRICE CABANNES, EXECUTIVE PASTRY CHEF OF ATLANTIS THE PALM HOTEL \*\*\*\*\* ONE OF DUBAI 'S MOST PRESTIGIOUS ESTABLISHMENTS. THE ORIGIN OF THE PROJECT: THE NEED TO HAVE A PALE WHITE CHOCOLATE, CREAMY, AND NOT TOO SWEET. AFTER SEVERAL MONTHS OF DEVELOPMENT WITH CHOCOLATERIE WEISS, ANËO WAS BORN. ITS BIRTH IS THE FRUIT OF EXCELLENT CRAFTSMANSHIP, COMBINED WITH THE SELECTION OF HIGH QUALITY INGREDIENTS.*

PATRICE CABANNES, CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF DE L'HÔTEL ATLANTIS, THE PALM DE DUBAI - EXECUTIVE PASTRY CHEF OF ATLANTIS, THE PALM HOTEL IN DUBAI.

“ Nous avons choisi de travailler avec la Maison Weiss car pour nous, la qualité est très importante. Nous apprécions leur professionnalisme et leur flexibilité. Ils ont su adapter leurs produits à nos exigences. Toutes nos recettes en chocolat sont réalisées à partir des produits de la Chocolaterie Weiss. Une longue relation avec la Maison Weiss a commencé et ce n'est que le début. ”

“ We chose to work with the Weiss company because for us, quality is very important. We appreciate their professionalism and flexibility. They have adapted their products to our requirements. All our chocolate recipes are using Weiss couvertures. A long relationship with Chocolaterie Weiss has begun and it is only the beginning. ”

JACQUES DANTAS, CONSULTANT PÂTISSIER - PASTRY CONSULTANT

“ Ce chocolat est très fin en bouche et raffiné. Il n'apporte pas beaucoup de sucres et sa touche vanillée est parfaitement équilibrée. Il peut s'associer facilement à tout type de créations : caramel, fruits rouges, agrumes, ... Et même franchir les portes des cuisines autour d'un foie gras ou d'un poisson. ”

“ This delicate chocolate offers a refined flavour profile. With its low sugar content sweet and perfectly balanced vanilla notes, Anëo can be paired with caramel, berries, citrus and more to delight the discerning palate. Consider also the possibilities of combining Anëo in savoury dishes such as foie gras or fish. ”

RÉGIS BOUËT, MAÎTRE CHOCOLATIER WEISS - WEISS MASTER CHOCOLATIER

“ Un chocolat blanc qui laisse s'exprimer des notes de lait frais et non de sucre.

*A white chocolate which leaves the taste of fresh milk, without sugar. ”*

“ Une fluidité incroyable et une blancheur idéale pour réussir pâques. Incredible fluidity and perfect whiteness for successful Easter creations. ”

# Anëo

RECETTE DE JACQUES DANTAS, CONSULTANT PÂTISSIER

POUR 4 ENTREMÊTS  
DE DIAMÈTRE 160 MM

## BISCUIT CHOCOLAT BLANC 170g par cercle de diamètre 160 mm

Chocolat blanc Anëo 34 %	95 g
Beurre doux	125 g
Œufs entiers	140 g
Sucre semoule	40 g
Sucre inverti	50 g
Blancs d'œufs	50 g
Sucre semoule	80 g
Farine	100 g

Au bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat blanc Anëo. Blanchir les œufs avec les 40 g de sucre et le sucre inverti, puis mélanger au chocolat. Montez les blancs avec les 80 g de sucre. Ajouter à l'appareil précédent puis mettre la farine tamisée. Cuire 9 minutes à 180°C. Peser 170g par cercle de diamètre 160 mm.

## COMPOTÉE D'ANANAS 180g par cercle de diamètre 140 mm

Ananas frais en brunoise	700 g
Pectine NH	6 g
Sucre semoule	30 g
Cassonade	120 g
Gingembre frais	3 g

Tailler les ananas frais en brunoise. Mettre à poêler avec le gingembre et le sucre cassonade, puis à 40°C ajouter la pectine et le sucre semoule. Porter à ébullition, puis débarrasser. Peser 180g de compotée par insert.

## CRÉMEUX COMBAWA 180g par cercle de diamètre 140 mm

Jus de citron jaune frais	135 g
Zeste de combawa	1 pièce
Œufs entiers	215 g
Sucre semoule	160 g
Beurre doux	215 g

Chauffer le jus de citron. Mélanger les œufs et le sucre et ajouter au jus de citron. Cuire à 82°C. Retirer du feu et ajouter les zestes de combawa puis ajouter le beurre, puis verser sur la compotée d'ananas.

## MOUSSE CHOCOLAT BLANC Pour 4 entremets de diamètre 160 mm (400 à 450g par cercle)

Lait entier	400 g
Jaunes d'œufs	80 g
Sucre	30 g
Gélatine	10 g
Eau (pour la gélatine)	60 g
Chocolat blanc Anëo 34 %	800 g
Crème 35 % MG	720 g
Gousses de vanille	2 pièces

Faire une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille à 82°C. Ajouter la gélatine, puis verser sur le chocolat blanc Anëo 34 %. A 28°C ajouter la crème légèrement montée.

## APPAREIL PISTOLET BLANC

Beurre de cacao	300 g
Chocolat blanc Anëo 34 %	700 g

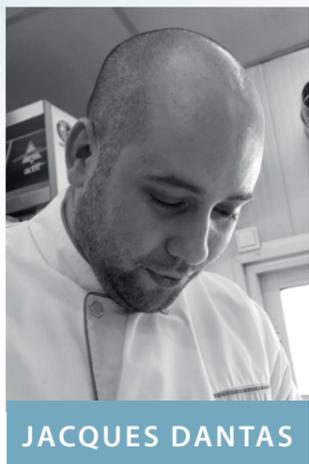
Fondre les deux ingrédients à 45°C, avant de pistoler à 32°C

👉 Astuce du chef : grâce à Anëo, plus besoin de mettre de l'oxyde de titane pour la pulvérisation. 👉

## DÉCOR VERT

Nappage neutre	QS
Colorant vert pomme	QS

Pour la finition : garder un peu de crémeux combawa pour le décor de l'entremêt avant de passer l'appareil pistolet.



JACQUES DANTAS



RECIPE BY JACQUES DANTAS, PASTRY CONSULTANT

FOR 4 ENTREMETS  
160 MM DIAMETRES

## WHITE CHOCOLATE SPONGE 170g per 160 mm ring

Anëo white chocolate 34 %	95 g
Unsalted butter	125 g
Whole eggs	140 g
Caster sugar	40 g
Invert sugar	50 g
Egg whites	50 g
Caster sugar	80 g
Flour	100 g

Melt butter and Anëo white chocolate on a bain marie. Whiten eggs with 40 g sugar and invert sugar and mix with chocolate mixture. Whip egg whites with 80 g sugar. Fold in previous egg mixture into the meringue and finish with sifted flour. Bake at 180°C for 9 minutes. Weigh 170 g per 160 mm diameter ring.

## PINEAPPLE COMPOTE 180g per 140 mm diameter ring

Fresh pineapple brunoise	700 g
Pectin NH	6 g
Caster sugar	30 g
Brown sugar	120 g
Fresh ginger	3 g

Cut pineapple into brunoise. Heat with ginger and brown sugar in a saucepan. At 40°C, add pectin mixed with caster sugar. Boil and set aside. Weigh 180 g per insert.

## KAFFIR LIME CREAM 180g per 140 mm diameter ring

Fresh lemon juice	135 g
Kaffir lime zest	1 piece
Whole eggs	215 g
Caster sugar	160 g
Unsalted butter	215 g

Heat lemon juice. Mix eggs, sugar and add warm lemon juice. Cook to 82°C. Add kaffir lime zests off heat, add butter and pour onto pineapple compote.

## WHITE CHOCOLATE MOUSSE For 4 entremets 160 mm diameter (400 to 450g per ring)

Full cream milk	400 g
Egg yolks	80 g
Caster sugar	30 g
Gelatin	10 g
Water (for gelatin)	60 g
Anëo 34 % white chocolate	800 g
Cream 35 % fat	720 g
Vanilla beans	2 pieces

Faire une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille à 82°C. Ajouter la gélatine, puis verser sur le chocolat blanc Anëo 34 %. A 28°C ajouter la crème légèrement montée.

## WHITE CHOCOLATE SPRAY

Cocoa butter	300 g
Anëo 34 % white chocolate	700 g

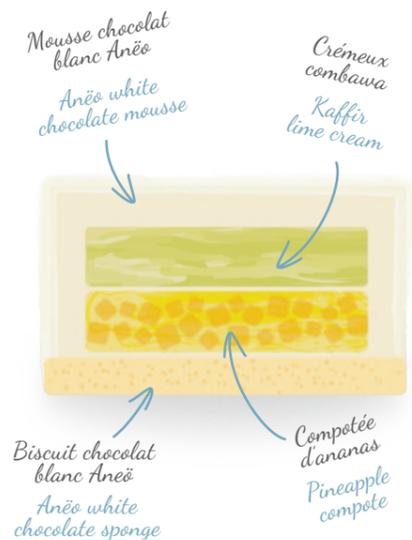
Melt the two ingredients at 45°C before spraying at 32°C

👉 Chef's tip: with Anëo, there is no need to add titanium dioxide for spraying. 👉

## GREEN DECORATION

Neutral glaze	as needed
Green apple food colour	as needed

Finishing: set aside a small amount of kaffir lime cream to decorate the entremets before spraying.



# Bulle Tonic

RECETTE DE RÉGIS BOUET, MAÎTRE CHOCOLATIER WEISS

POUR 35 VERRINES

## BOUCHÉE D'AMANDE

Blancs d'œufs	380 g
Sucre	350 g
Poudre d'amandes brutes	350 g
Fécule de pomme de terre	50 g

Monter les blancs avec tout le sucre au départ.  
Ajouter la poudre d'amandes et la féculé mélangées.  
Pocher en moules de mini muffins.  
Cuire sur four à sole 20 minutes à 200 °C.

## ANÉO CITRON

Jus de citron jaunes	100 g
Jus de citron vert	150 g
Zestes de citron vert	2
Sucre semoule	175 g
Œufs	175 g
Jaunes d'œufs	50 g
Chocolat blanc Anéo 34%	250 g
Blancs d'œufs	100 g
Sucre semoule	75 g
Glucose	30 g
Eau	25 g
Feuilles de gelatine	3,5 pcs

Mélanger ensemble les jus, les zestes, les oeufs, les jaunes et les 175 g de sucre et pocher en fouettant à 85°C pendant 5 minutes.  
Filtrer et verser sur le chocolat blanc.  
Placer au froid.  
Lorsque le crémeux est à 5°C, faire une meringue italienne, cuire les 75 g de sucre, le glucose et l'eau à 120°C et verser sur les blancs montés.  
Lorsque la meringue est froide, additionner au crémeux.  
Verser en verrine sur la ganache.

## GANACHE AGRUMES

Crème fleurette à 35 % MG	200 g
Zeste de citron	35 g
Zeste d'orange	30 g
Sucre inverti	35 g
Jus de citron frais	40 g
Jus d'orange frais	35 g
Couverture Ebène 72 %	130 g
Couverture Manatee lait 42 %	185 g

Faire chauffer la crème à 80°C incorporer les jus et les zestes.  
Retirer du feu, mixer et chinoiser afin d'éviter une amertume excessive.  
Réaliser une ganache avec les chocolats.  
Mixer, puis incorporer les jus de fruits, puis le sucre inverti. Lisser au mixeur plongeant  
Verser au fond des verrines en prenant soin de les incliner pour avoir une ganache en oblique. Placer au réfrigérateur.

## QUENELLE ANEO

Chocolat blanc Anéo 34 %	250 g
Lait entier	80 g

Bouillir le lait et verser sur le chocolat blanc Anéo.  
Mixer sans ajouter de bulles d'air.  
Placer à 4°C pendant 12 heures.  
Former les quenelles à la cuillère a dessert.



RÉGIS BOUET



# Tonic Ball

RECIPE BY RÉGIS BOUET, WEISS MASTER CHOCOLATIER

FOR 35 VERRINES

## ALMOND BOUCHÉE

Egg whites	100 g
Caster sugar	350 g
Whole almond powder	350 g
Potato starch	50 g

Add sugar to egg whites and whip together.  
Fold in almond powder and starch.  
Pipe in mould of mini muffin.  
Bake at 200°C in a deck oven for 20 minutes.

## LEMON ANÉO

Lemon juice	100 g
Lime juice	150 g
Lime zests	2
Caster sugar	175 g
Eggs	175 g
Egg yolks	50 g
Anéo 34 % white chocolate	250 g
Egg whites	100 g
Caster sugar	75 g
Glucose	30 g
Water	25 g
Gelatin leaves	3,5 pcs

Mix the juice, zests, eggs, egg yolks and 175 g of sugar, poach at 85°C for 5 minutes.  
Strain onto white chocolate.  
Refrigerate.  
Cook 75 g sugar, glucose and water to 120°C and pour onto whipped egg whites.  
Whip to cool and fold in the previous cream cooled to 5°C.  
Fill verrines on ganache.

## CITRUS GANACHE

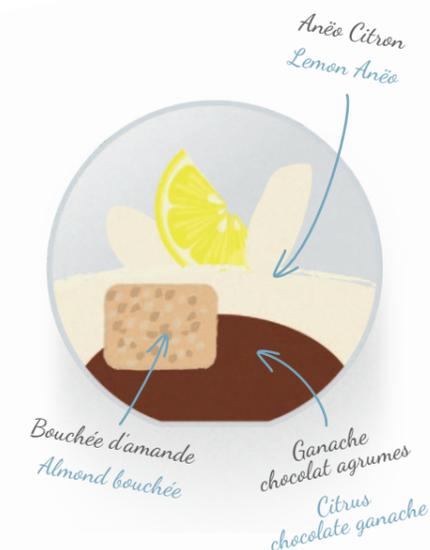
Cream 35 % fat	200 g
Lemon zest	35 g
Orange zest	30 g
Invert sugar	35 g
Fresh lemon juice	40 g
Fresh orange juice	35 g
Ebène 72 % dark chocolate couverture	130 g
Manatee lait 42 % milk chocolate couverture	185 g

Heat cream to 80°C and add juice and zests.  
Take off heat, mix with a hand mixer and strain to avoid excessive bitterness.  
Make a ganache with the chocolates.  
Mix with a hand mixer, add fruit juices, invert sugar and mix again with hand mixer.  
Pour into verrines onto a slight angle to have the desired effect.  
Refrigerate.

## ANEO QUENELLE

Anéo 34 % white chocolate	250 g
Full cream milk	80 g

Boil milk and pour onto Anéo white chocolate.  
Mix with no bubble adding.  
Leave at 4°C for 12 hours.  
Form quenelles with a dessert spoon.



# Finger tonka framboise

RECETTES DE JACQUES DANTAS, CONSULTANT PÂTISSIER

POUR 48 PORTIONS

« Astuce du chef : ce petit gâteau peut également se décliner en entremets. »

## BISCUIT CHOCOLAT BLANC 1 cadre 40 x 60 cm

Chocolat blanc Anëo 34 %	190 g
Beurre doux	250 g
Œufs entiers	280 g
Sucre semoule	80 g
Sucre inverti	100 g
Blancs d'œufs	100 g
Sucre semoule	160 g
Farine	200 g

Au bain marie, faire fondre le beurre et le chocolat blanc Anëo 34 %.  
Blanchir les œufs avec les 80 g de sucre et le sucre inverti, puis ajouter au mélange chocolat blanc et beurre.  
Monter les blancs avec les 160 g de sucre et ajouter à l'appareil.  
Ajouter la farine.  
Cuire 9 à 11 minutes à 180°C.  
**Astuce du chef :** pour varier les textures, remplacez le biscuit par une pâte sucrée.

## GANACHE MONTÉE FÈVE TONKA

Crème 35 % MG	1000 g
Sucre inverti	120 g
Fève de tonka râpée	1 ½ pièce
Chocolat blanc Anëo 34 %	500 g

Chauffer la crème avec le sucre inverti et la fève tonka. Verser sur le chocolat blanc.  
Mettre au frais 24 heures.  
Puis monter au moment du dressage.

**Montage :** couper la croute du biscuit, dresser la ganache montée puis les framboises fraîches et ajouter les fines feuilles de chocolat blanc.

**Finition :** mettre le chocolat blanc au point. Etaler entre 2 feuilles rhodoïds et détailler des rectangles de 12 cm de long et 3 cm de large.

**Pour le décor :** laissez libre court à votre créativité en ajout du scintillant par exemple sur le décor chocolat.



JACQUES DANTAS



# Raspberry tonka bar

RECIPE BY JACQUES DANTAS, PASTRY CONSULTANT

FOR 48 PORTIONS

« Chef's tip: this petit gateau can easily be transformed into an entremets. »

## WHITE CHOCOLATE SPONGE 1 frame 40 x 60 cm

Anëo white chocolate 34 %	190 g
Unsalted butter	250 g
Whole eggs	280 g
Caster sugar	80 g
Invert sugar	100 g
Egg whites	100 g
Caster sugar	160 g
Flour	200 g

Melt Anëo 34 % white chocolate and butter on a bain-marie.  
Whiten eggs with sugars and add previous chocolate mixture.  
Whip egg whites with 160 g sugar and fold into the batter, finishing with sifted flour.  
Bake at 180°C for 9 to 11 minutes.

**Chef's tip:** to diversify the textures, change the white chocolate sponge with a shortbread.

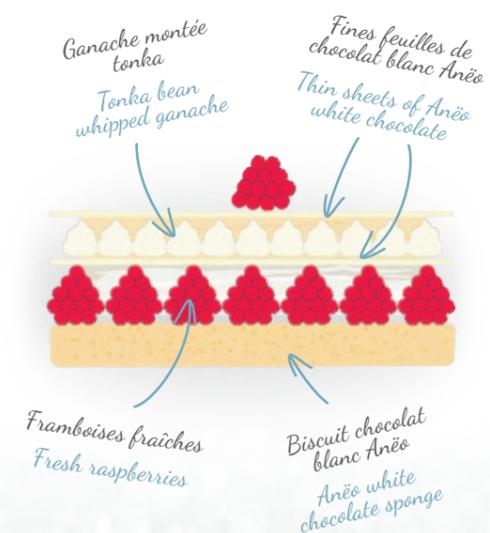
## TONKA BEAN WHIPPED GANACHE

Cream 35 % fat	1000 g
Invert sugar	120 g
Grated tonka bean	1 ½ piece
Anëo 34 % white chocolate	500 g

Boil cream with invert sugar and tonka bean.  
Pour onto white chocolate and mix with a hand mixer.  
Refrigerate for 24 hours before whipping for the finishing.

**Finishing**  
Cut the top of the sponge, pipe whipped ganache, fresh raspberries and place thin sheets of white chocolate.  
Temper white chocolate. Spread onto 2 acetate sheets and cut 12 cm by 3 cm rectangles.

**For decoration:** unleash your creativity, for example add luster dust to the white chocolate.



# Bonbon tarte vanille caramel

RECETTE DE JACQUES DANTAS, CONSULTANT PÂTISSIER

POUR 120 BONBONS

«Astuce du chef : vous pouvez décliner cette recette en « finger » pour le goûter ou pour vos boutiques, pour une gourmandise ultime.»

## CARAMEL MOU

Sucre 90 g  
Crème 35 % MG 210 g  
Zeste de citron jaune frais 1 pièce  
Fleur de sel de Guérande 2 g  
Gousse de vanille 1 pièce

Cuire le sucre à sec au caramel puis décuire avec la crème chaude infusée à la vanille, puis ajouter le sel de Guérande et le zeste de citron.  
Puis, porter à ébullition pendant 3 minutes. Débarrasser et mouler lorsque le caramel est à 20°C.

## GANACHE ANËO

Crème 35 % MG 90 g  
Glucose cristal 25 g  
Gousse de vanille ½ pièce  
Chocolat blanc Anëo 34 % 200 g

Chauffer la crème avec le glucose et la vanille, puis verser sur le chocolat blanc Anëo.  
Mixer pour finir l'émulsion.  
A 20°C dresser dans les bonbons de chocolat par-dessus le caramel mou cristallisé.

## COUSTILLANT PÂTE SUCRÉE

Pâte sucrée concassée 190 g  
Praliné amandes Valencia noisettes romaines 50/50 100 g  
Beurre de cacao 10 g

Fondre le beurre de cacao, ajouter le praliné et finir avec la pâte sucrée concassée.  
Etaler entre 2 feuilles à 1 mm puis découper des petits rectangles de 1 cm x 2,5 cm et poser par-dessus la ganache vanille.

«Astuce du chef : vous pouvez utiliser les parures de pâtes sucrées que vous réalisez quotidiennement dans vos labs.»

Obturer tous les moules de chocolat blanc Anëo 34 % au point.

«Astuce du chef : pour une recette simplifiée, enlevez le croustillant pâte sucrée.»

Pour le décor : laissez libre cours à votre imagination.



JACQUES DANTAS

# Vanilla caramel Tart bonbon

RECIPE BY JACQUES DANTAS, PASTRY CONSULTANT

FOR 120 BONBONS

«Chef's tip: it is possible to change this recipe for a bar for snack or for your pastry shop, for an ultimate indulgence.»

## SOFT CARAMEL

Caster sugar 90 g  
Cream 35 % fat 210 g  
Fresh lemon zest 1 piece  
Salt 'Fleur de sel' 2 g  
Vanilla bean 1 piece

Dry cook sugar to caramel and stop cooking with hot, vanilla infused cream, add salt and zest.  
Boil for 3 minutes.  
Set aside and fill moulds when caramel is at 20°C.

## ANËO GANACHE

Cream 35 % fat 90 g  
Glucose 25 g  
Vanilla bean ½ piece  
Anëo 34 % white chocolate 200 g

Heat cream with glucose and vanilla, pour onto Anëo white chocolate.  
Mix with a hand mixer to finish the emulsion.  
At 20°C pipe into chocolate shells onto crystallised soft caramel.

## SHORTBREAD CRUNCH

Crushed shortbread 190 g  
Valencia almonds roman hazelnut praliné 50/50 100 g  
Cocoa butter 10 g

Melt cocoa butter, add praliné and fold in crushed shortbread. Roll out in between two sheets of baking paper to 1 mm thick. Cut rectangles 1 cm by 2.5 cm, place vanilla ganache on the top.

«Chef's tip: it is possible to use all shortbread leftovers from your everyday work in your labs.»

Seal off moulds with tempered Anëo 34 %.

«Chef's tip: to simplify this recipe, just leave out the shortbread crunch.»

Decoration: unleash your imagination.

