

Pâtisserie

Pâtisserie

et compagnie



4

**Suggestions
pour la
Saint-Valentin**

Maxence
Barbot

LA GALETTE
DES ROIS



INSPIRATIONS

Agrumes
passion
*
Banane
*
Biscuits
exquis

RECETTES POUR UN HIVER GOURMAND
37

Résolutions gourmandes



PORTAIT DE CHEFFE
NINA MÉTAYER
EN TOUTE LIBERTÉ

LENÔTRE
LA FOLLE HISTOIRE
D'UN VISIONNAIRE

AURÉLIEN RIVOIRE
DESSERT SIGNATURE
DE GRAND RESTAURANT



L 12761 - 42 - F: 5,50 € - RD

BELUX: 6 € - CH: 10 CHF - DOMS: 6,50 € -
NGLAS: 7,70 XPF - POLS: 9,90 XPF -
ES/PT/RO/GR: 6 € - TUNISE: 12,50 TND

- LE GÂTEAU - SOUS LA CERISE

Tout pour la Pâtisserie

WWW.LEGATEAUSOUSLACERISE.COM



USTENSILES



INGRÉDIENTS



CHOCOLATS



PÂTE À SUCRE



DÉCORATION



COLORATION



PRÉSENTATION

**VENTE D'INGRÉDIENTS & D'USTENSILES POUR LA PÂTISSERIE
ATELIERS DE PÂTISSERIE**

www.legateausouslacerise.com

Venez visiter notre magasin au 26 rue de Strasbourg à Nantes



Turbulences Presse
8, rue Buffon
63100 Clermont-Ferrand
turbulencespresse.fr
patisserie@turbulencespresse.fr

Directeur de la publication :
Samuel Gouttebelle

Rédactrice en chef :
Amélie Lamirand
amelie@turbulencespresse.fr

Rédacteur en chef adjoint :
Nicolas Jacquet

Direction artistique :
Sophie Pereira

Maquette :
Cindy Da Costa

Correction :
Carine Eckert

Service marketing :
Caroline Peyrard

Service abonnement :
Marie Lehours
abo@turbulencespresse.fr

Assistante marketing et abonnements :
Océane Mazars

Réseaux et partenariats :
Léa Singharat
(lea@turbulencespresse.fr)

Stagiaire :
Mattéo Vallette

Régie publicitaire :
Publiperformances
1 square des érables
91370 Verrières-le-Buisson
publiperformances@publiperformances.fr
Tél. : 09 64 10 57 35

Service des ventes
(réservé aux professionnels) :
Abomarque - Diffusion kiosque
Amandine Fest
Tél. : 06 81 09 44 57
amandine@abomarque.fr

Imprimé par Mordacq (France)
Origine du papier : Suisse
Taux de fibres recyclées :
57 % Eutrophisation : PTot
= 0,06 kg/tonne de papier

Diffusé par les MLP
Dépôt légal à parution
ISSN : 2274-1488
Numéro de commission
paritaire : 0522K93064

© Pâtisserie et compagnie.
Tous droits réservés :
œuvre protégée au titre du droit d'auteur.
Reproduction partielle ou totale interdite.

Pâtisserie et compagnie est édité
par Turbulences Presse,
SARL au capital de 8 000 euros.
RCS Clermont-Ferrand
B 399 011 998

Photo ci-contre : Tarte au café par
Mathieu Mandard ©Pierre Monetta
Photo de couverture : ©Laurent Fau
(retrouvez la recette en page 14)



Édito



Vous l'avez sûrement constaté en lisant le précédent édit, je suis désormais celui qui accompagne vos lectures pâtissières. Et comme on m'a donné la chance de pouvoir m'exprimer, je souhaite vous présenter dans ce premier numéro de l'année, un nouveau dossier consacré aux jeunes chefs. La pâtisserie française compte nombre de stars du métier, mais regorge également d'une multitude de jeunes talents. Stars de demain, artistes en devenir, ce n'est en aucun cas un pari sur l'avenir, mais une incitation à découvrir ceux qui attirent mon attention. Je vous invite également à percer les secrets du canelé de Bordeaux, à découvrir les agrumes autrement grâce à Christophe Felder, et à comprendre ce qu'est un dessert de grand restaurant grâce aux explications d'Aurélien Rivoire, chef pâtissier des établissements de Yannick Alléno qui cumulent dix étoiles au Guide Michelin. Mais pour bien commencer cette nouvelle année, impossible de passer à côté des incontournables : les crêpes et la galette. Cette dernière est mise en valeur par les chefs Relais Desserts et Nina Métayer avec une création très personnelle. Et pour coller parfaitement à l'actualité, je vous propose des desserts de Saint-Valentin. Ici, vous ne trouverez pas de cœurs, mais de la douceur. Exit également les fruits rouges, car il faut respecter les saisons. Bref, de l'amour, de la gourmandise, de la passion, mais aussi beaucoup de réconfort après une année 2020 si bouleversée. Quoi de mieux que la pâtisserie pour tourner la page et repartir du bon pied ? Gourmandes, gourmands, bonne lecture, et régalez-vous !

Nicolas Jacquet

Sommaire



10



24



16



30



38

6 COURRIER DES LECTEURS

8 ACTUS

12 SHOPPING

14 EN COUVERTURE

Galette des Rois par
Maxence Barbot

16 ZOOM SUR...

Gourmande banane

20 PAS-À-PAS

La tarte Tatin

24 PORTRAIT
DE CHEFFE

Nina Métayer, à la
recherche du bonheur

30 *Dossier*
Saint-Valentin,
charmant partage

38 *Dossier*
Pâtisser avec mon robot

42 INSTAGRAM

@chouquette2904

46 *Dossier*
Agrumes et fruits de
la passion par Christophe
Felder et Camille Leseq

52 TRÉSOR DE NOS RÉGIONS

Le canelé de Bordeaux

56 LA FOLLE HISTOIRE DE...

Lenôtre





64



52



86



46



92

© GUILAUME CHERN, MATHIEU SALOMÉ, PIERRE MONNETTA, LAROUSSE / PRINCE ALINE (ST. GUERRE), VALÉRY GUÉDES, JULIEN MEUNIER, LOUIS TOM TAMMAROV / CAROLINE PACCIOLI

62 ANTIGASPI
La noix de coco râpée

64 DÉCLINAISON
Petits gâteaux

70 DESSERT SIGNATURE
Extraction de sapin par Aurélien Rivoire

74 RECETTES EXPRESS
Plaisirs chocolatés en 4 ingrédients

76 Dossier
La galette des Rois par les chefs Relais Desserts

84 TECHNIQUE
Bien maîtriser les crêpes

86 JEUNE TALENT
Julien Meunier, le pâtissier des îles

90 SUR LA TOILE
La tarte au citron

92 LIVRES
Ma petite librairie

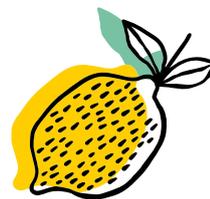
94 PETITS GOURMANDS
Et si on fêtait la Chandeleur en famille

96 QUESTIONS/RÉPONSES
Vos questions au chef Luc Debove

76



Vos gâteaux !



*Pour participer, envoyez-nous vos plus belles réalisations issues de préférence de notre magazine !
À chaque numéro, un an d'abonnement à gagner...*



Une tarte aux figes du jardin revisitée ?
Plutôt une somptueuse sculpture !
Félicitations Anne-Sophie !



Nous restons bouche bée devant l'éclair
au chocolat de Sybille, inspiré de celui
de Nicolas Paciello.



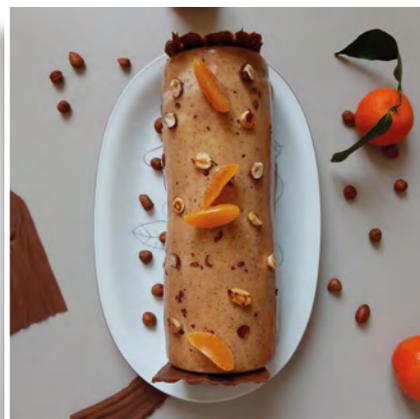
Classiques et raffinés à la fois, les choux
de Marie-Hélène nous laissent unanimes :
c'est une vraie réussite !



Une coque en chocolat contenant une mousse
chocolat au lait et un cœur crémeux au
caramel, bravo Cécile pour ce trompe-l'œil !



La tarte à la mûre de Karen ressemble
tellement à un bijou, qu'on n'oserait
même pas y toucher !



Voici la version revisitée de la bûche praliné-
clémentines de Hugo & Victor par Christophe.
Une très belle démonstration !



Symétrie, perfection, élégance et douceur...
La tarte d'Anne-Claire est un vrai plaisir
visuel, mais aussi très certainement gustatif !



Cette tarte aux figes du jardin et mousse
de citron au coulis de fruits rouges nous
met l'eau à la bouche. Merci Alain !



Pour fêter son CAP pâtisserie, Joëlle
revisite la bûche glacée de Diego Cervantes,
et les deux sont tout à son honneur !





Écrivez-nous !



✉ patisserie@turbulencespresse.fr  [@patisseriesetco](https://www.facebook.com/patisseriesetco)  [@patisserieetcomagazine](https://www.instagram.com/patisserieetcomagazine)



Ça sent l'hiver ! Merci Noémie pour cette belle forêt-noire que l'on aimerait bien goûter.



Votre belle-mère a dû adorer fêter ses 95 ans avec cet entremets aux pommes caramélisées et spéculoos. Félicitations Jeanne !



Quel gâteau paradisiaque... Annabelle nous transporte avec son gâteau à la pâte sucrée noisettes, crème citron et meringues.



Samy a sublimé ses mangues avec sa revisite de la tarte abricotine d'Éric Kayser, et c'est une réussite !



À 12 ans, Anaïs nous impressionne avec son superbe fraisier. Attention, nous avons rencontré une future cheffe !



Diana a réussi à nous faire saliver devant sa tarte aux figues de saison. C'est somptueux !



L'entremets façon mont-blanc de Naty est si brillant qu'on pourrait y voir notre reflet ! Bravo pour cette merveille.



Le « pas-à-pas » de notre dernier numéro a guidé Tacha dans la réalisation de son gâteau, et le résultat est vraiment bluffant !



La passion de Candice se lit sur son cheesecake gourmand avec lequel elle nous envoûte. On peut vous en piquer une part ?



C'est le Moment



... de s'aimer en gourmandise !

C'est en tout cas ce que souhaite la manufacture Cluizel en cette nouvelle année. Pour cela, le chocolatier a imaginé un coffret graphique et joyeux dont les bonbons ont le goût et les couleurs de l'amour : le coffret Cœurs n° 8. À l'intérieur, des chocolats tendres comme des brins de romantisme, une ganache comme un soupçon de volupté, un praliné plus doux que le souvenir d'un premier baiser...

Le coffret Cœurs n° 8 est disponible à la vente en Petite Manufacture, comptoirs et e-shop, 14 €. Plus de renseignements : cluizel.com.



1



2



3



8

Les Galettes en Folie



4



7



6



5

- 1 Galette des Rois chocolat-marron, par Angelina, 54 € pour 8/10 2 Galette édition « Jardin zen », Maison Lendemain, 39 € pour 8/10
 3 Galette « La Reine Belle Hélène », La Maison du Chocolat, 60 € pour 6/8 4 Galette Jardin de l'Atlas, par Pierre Hermé et Philippe Baudelocque, 56 € pour 8 5 Galette, pâtisserie Brach par Yann Brys, 45 € pour 6/8 6 Galette 100 % « made in France », par Hugo & Victor, 45 € pour 6/8
 7 Galette frangipane dite parisienne, par Sébastien Gaudard, 24 € pour 4 8 Galette des Rois, par La Meringaie, 35 € pour 6/8



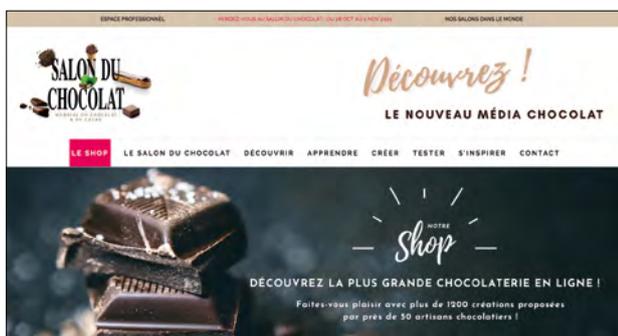
Un beau succès !

Vos retours sont nombreux et extrêmement positifs. Notre numéro spécial fêtes vous a plu et vous nous l'avez démontré en étant toujours plus nombreux à nous suivre dans cette belle aventure. Votre fidélité nous pousse à nous dépasser pour vous proposer le meilleur de la pâtisserie française. Toute l'équipe de Turbulences Presse vous remercie pour ce plébiscite. Nous vous souhaitons une belle nouvelle année et attendez-vous à quelques nouveautés.



Sébastien Serveau

Le chef pâtissier s'est associé à la designer Sylvie Amar pour créer Fine. Ce nouvel écrin sucré a ouvert ses portes le 8 décembre dernier, sur la célèbre rue Royale, à Versailles. Si son nom n'est pas forcément connu du grand public, Sébastien Serveau, ancien chef pâtissier boulanger de l'hôtel Ritz Paris et chef exécutif chez Dalloyau Paris, est un incontournable de la profession.



Le salon du chocolat arrive chez vous !

Si l'édition 2020 du Salon du chocolat n'a pas pu avoir lieu en raison de la pandémie de Covid-19, les organisateurs ont lancé, depuis le 16 novembre dernier, une nouvelle expérience gourmande 100 % digitale. Elle comprend une boutique en ligne et des contenus pédagogiques autour du chocolat.

Pour plus d'informations : shop.salon-du-chocolat.com



L'ULTIME LIVRÉ EN MOINS DE DEUX HEURES

L'autoproclamé Meilleur Gâteau du Monde et livré en moins de deux heures à Paris et en proche banlieue se décline désormais au format individuel et en glaces. L'assurance de s'offrir un moment de réconfort grâce à cette création des chefs Yann Couvreur, Arnaud Larher, Gilles Marchal et Eddie Benghanem. Dommage qu'il ne soit pas accessible en province. Plus d'informations : lultime.fr



UN PETIT DÉJEUNER À LA MAISON PAR PHILIPPE CONTICINI

La Maison Philippe Conticini Paris présente sa collection de « Box d'émotions » à portée de clic ! Philippe Conticini s'invite chez vous pour un pur moment de partage et de plaisir autour d'un petit déjeuner unique. Ces coffrets pour deux ou quatre personnes sont proposés en livraison à domicile, à Paris ou en proche banlieue, ou en retrait dans la boutique de la rue de l'Annonciation (Paris 16^e), tous les jours de la semaine.



L'Institut Paul Bocuse éttoffe son offre

L'Institut Paul Bocuse, ce sont plus de 1 000 étudiants de 62 nationalités différentes sur dix campus internationaux. En plein développement depuis quelques années, il propose de nouvelles formations depuis la dernière rentrée comme un bachelor entièrement dédié à la pâtisserie ou deux nouvelles spécialisations de quatrième année (management de la restauration institutionnelle et multi-unit & restaurant concept management).

Plus d'informations :
institutpaulbocuse.com



Une pâtisserie 100 % digitale

La cheffe pâtissière Nina Métayer a ouvert sa première boutique parisienne en ligne, Délicatissérie, le 15 décembre dernier. Ce projet de longue date a été réalisé en accord avec les valeurs de la jeune femme et l'époque dans laquelle il s'inscrit. Cette pâtisserie haut de gamme est donc 100 % digitale et affirme son engagement en faveur d'une démarche globale de développement durable.

Retrouvez-la sur delicatisserie.com



Petit kit à offrir

Ce joli bocal en verre, illustré, contient le matériel nécessaire pour s'initier à la pâtisserie : 1 spatule, 1 fouet, 1 pinceau... Une idée cadeau en accompagnement d'un beau livre, pour les débutants ou les enfants gourmands !

Kit pâtisserie, Lily Cook, 7,99 €



Pour un rendu sans faute

Ce moule en silicone platine, stable et doté d'une résistance thermique adaptée au chaud comme au froid, va vous permettre de réaliser des gâteaux parfaits et originaux en 3 dimensions. Bluffant à coup sûr !

Moule 3 D Intreccio, Silikomart, 19,90 €

Shopping

Plus gourmand au quotidien

Accessoire, vaisselle ou ustensile, cette année sera placée sous le signe de l'élégance et de la simplicité côté cuisine. Des idées à adopter sans tarder, à offrir à ceux qu'on aime ou juste bonnes à vous inspirer, voici notre petite sélection de nouveautés au rayon pâtisserie pour 2021...



Jouons au Scrabble à l'heure du thé !

Voici une tasse que chacun choisira avec son initiale, et qui accompagnera vos goûters du dimanche lorsque les miettes de sablés fraîchement sortis du four envahissent le plateau du scrabble !

Mug de A à Z, Hema, 4,50 €

À vous les salades de fruits fleuries

Il vous manque sans doute un saladier digne de recevoir vos salades de fruits ce printemps... Craquez pour celui-ci, il est aussi beau que pratique !

Coupe Sevent's manguiers, Sema Design, 32,95 €



Petites cuillères, grande allure

Ces cuillères à café, en acier inoxydable doré brossé, au design luxueux, seront du plus bel effet pour servir à vos invités vos réalisations, même les plus simples.

Cuillères à café dorées, Bisda, 2,50 € pièce



À l'affiche...

Gourmande et graphique, cette affiche décortique les recettes des célèbres classiques de la pâtisserie française du baba au rhum au fraiser, en passant par le merveilleux mont-blanc. Sympa dans la cuisine !

Affiche d'art, La Majorette à Moustache, 39,00 €

Desserts au carré

Ce service, composé de 4 assiettes en porcelaine aux motifs végétaux et aux couleurs tendres et ultra-féminines, saura sublimer vos réalisations sucrées.

Assiettes carrées Végétal Girly, Sema Design, 27,95 € le lot de 4



À adopter pour le bien de la planète

Les charlottes à plat sont une alternative esthétique et écologique au film alimentaire et au papier alu. Avec elles, fini le gaspillage lorsque vous souhaitez réserver une préparation au réfrigérateur.

Lot de 3 charlottes à plat, tailles S, M et L, Maison Durable, 27,30 €

À l'heure anglaise, tartinable citronné en 5 versions...



LE + AUTHENTIQUE

Les Anglais en sont fans... Thursday Cottage, 6,50 € le pot de 310 g



LE + FRENCHY

Confiture aux citrons de Menton, La Cour d'Orgères, 7,90 € le pot de 250 g



LE + CRÉMEUX

Idéal pour un fond de tarte au citron, Tiptree, 6,95 € le pot de 312 g



LE + ONCTUEUX

Cuit manuellement au chaudron, Albert Ménès, 4,90 € le pot de 240 g



LE + CERTIFIÉ

100 % issu de fruits bio, Saveurs attitudes, 3,70 € le pot de 310 g





Recette de
couverture





LA GALETTE DES ROIS

par Maxence Barbot



6 P



1 H 15



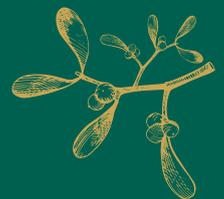
1 H 20



12 H



MOYEN



Pour le feuilletage inversé :

360 g de beurre de tourage • 480 g de farine T55 • 12 g de sel fin • 135 g d'eau • 108 g de beurre doux • 3 g de vinaigre blanc

Pour le feuilletage croustillant

caramélisé :

249 g de farine T55 • 75 g de beurre doux • 6 g de sel • 94 g d'eau • 130 g de beurre de tourage

Pour la crème pâtissière pour

frangipane :

60 g de lait entier • 2 g de vanille liquide • 8 g de poudre à crème • 8 g de beurre doux • 10 g de sucre semoule • 1 jaune d'œuf

Pour la frangipane vanille :

60 g de beurre doux • 45 g de sucre glace • 60 g d'amandes en poudre • 1 œuf • 6 g de poudre à crème • 1/2 gousse de vanille • 17 g de pâte d'amandes • 94 g de crème pâtissière • 15 g de rhum

Le feuilletage inversé : mélangez le beurre de tourage avec 144 g de farine dans un batteur à l'aide de la feuille. Faites un rectangle avec cette pâte, mélangez le reste de la farine, soit 336 g, avec le reste des ingrédients pour réaliser la détrempe. Réalisez un tour simple et deux tours doubles, puis réservez 12 h au minimum au frais. Étalez ensuite à 2,5 mm d'épaisseur et détaillez deux ronds de 20 cm de diamètre.

Le feuilletage croustillant caramélisé : mélangez la farine, le sel, le beurre et l'eau pour obtenir la détrempe. Réalisez le tourage avec le beurre et faites quatre tours simples. Détaillez des bandes de 19 cm sur 3 cm et accolez-les. Mettez un cercle de 18 cm de diamètre sur les bandes de feuilletage et cuisez l'ensemble dans un four à 170 °C environ 20 min.

La crème pâtissière pour frangipane : dans une casserole, chauffez le lait et la vanille liquide, versez le mélange sur le

jaune d'œuf, le sucre, la poudre à crème préalablement blanchie, et cuisez la crème pâtissière puis ajoutez le beurre. Mixez et réservez au frais.

La frangipane vanille : mélangez au batteur le beurre, le sucre glace, et la poudre d'amandes. Mixez l'œuf, la poudre à crème, la pâte d'amandes, la crème pâtissière, le rhum et la vanille préalablement grattée. Mélangez ensuite l'ensemble au premier mélange et réservez au frais.

Le montage : sur la première abaisse, pochez la frangipane vanille en spirale puis venez souder la deuxième abaisse. Cuisez la galette à 170 °C pendant environ 50 min. Retournez-la puis remettez de la frangipane sur le dessus et ajoutez le cercle de feuilletage croustillant. Recuisez l'ensemble environ 10 min. Saupoudrez de sucre glace à l'aide d'un tamis puis caramélisez l'ensemble dans un four à 210 °C environ 2 à 3 min. Réservez la galette sur une grille.

Gourmande

BANANE

petit plaisir des îles

Fruit exotique le plus consommé, près de 13 kg par an et par ménage, la banane est incontournable pour les Français. Très utilisée par les sportifs pour son apport énergétique, elle est souvent dégustée crue. En pâtisserie, elle se marie facilement avec le chocolat et peut également remplacer la farine. Portrait d'une star souvent sous-évaluée.

D'où vient-elle ?

Contrairement aux autres fruits exotiques rapportés en Europe au XIII^e ou au XV^e siècle par des explorateurs comme Marco Polo ou Christophe Colomb, la banane est apparue récemment sur les marchés européens. Elle est arrivée au XIX^e siècle grâce aux Américains de Floride qui ont été les premiers à la distribuer.

Un long processus

Le bananier de consommation courante est un hybride stérile entre deux espèces sauvages qui ne produit plus de graine. Sept mois après sa plantation, il fleurit. Lorsque ses fleurs rouge violacé fanent et tombent, elles découvrent des groupes de jeunes bananes, appelées « doigts ». Il faut ensuite compter sept autres mois avant de voir apparaître des régimes de bananes qui vont croître pendant encore quatre mois.

Astuce

Si la banane est un peu trop mûre pour être consommée crue, faites-la flamber, son aspect sera bien plus séduisant.

En France ?

La France produit chaque année 263 000 tonnes de bananes. Les plantations sont situées en Martinique, en Guadeloupe et à La Réunion.

Comment la choisir ?

La couleur est le meilleur indicateur. Si elles sont déjà teintées uniformément de brun clair, ce n'est pas la peine de les acheter, car elles ont gelé et n'arriveront pas à maturité.

En revanche, les petites taches brunes, comme des taches de rousseur, sont le signe de la maturité. Pour les conserver, faites attention, elles n'aiment pas le froid, la température doit être supérieure à 12 °C.

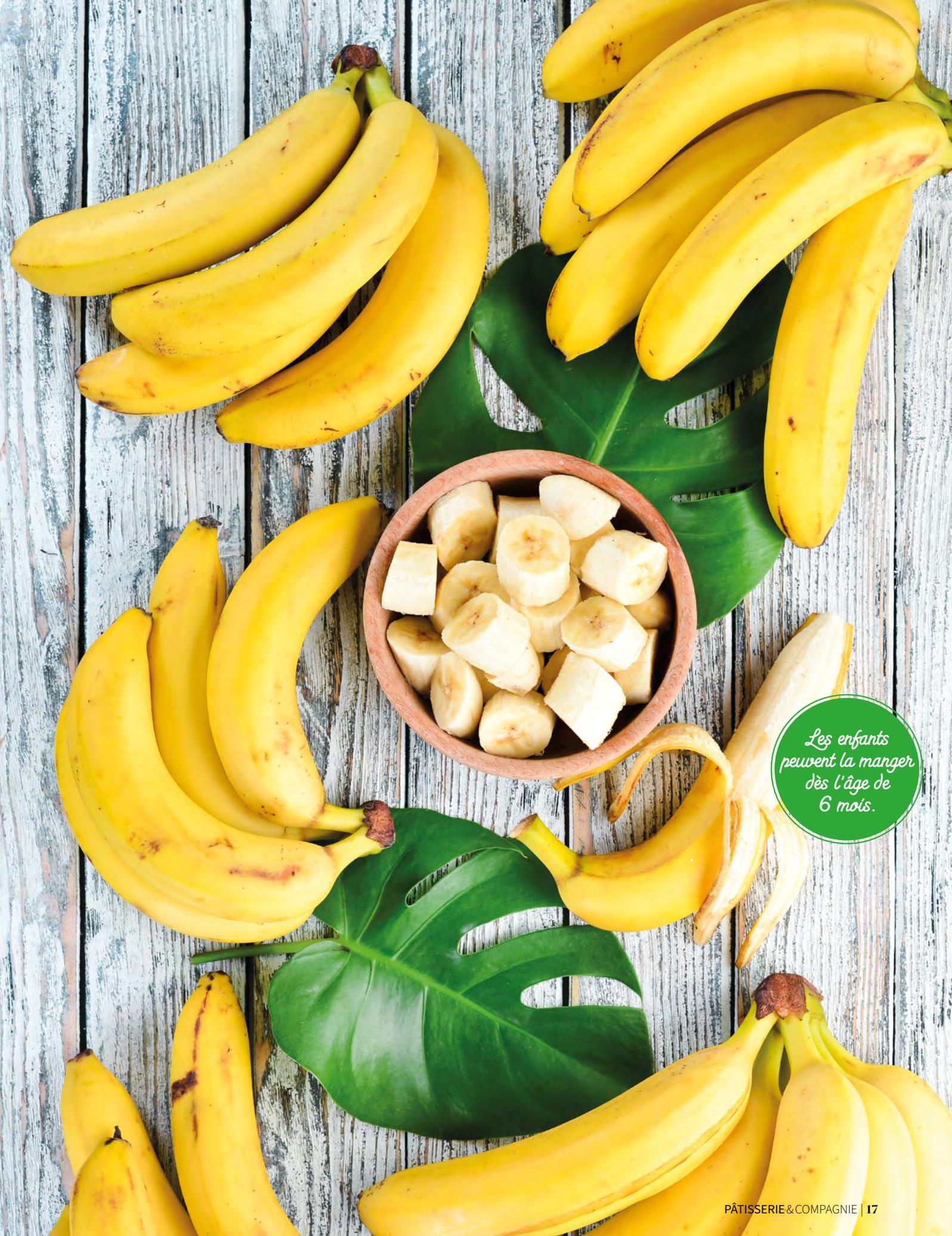
Particularité

La saveur de la banane est très typée et ne passe pas inaperçue. Si vous l'utilisez dans une salade de fruits, faites attention au dosage, car elle pourrait facilement prendre le pas sur ses compagnons. Côté gourmandise, elle forme un couple parfait avec le chocolat. Coupez-la en rondelles, faites fondre du chocolat et vous êtes certains de séduire les enfants. Elle apporte également de la valeur ajoutée à un gâteau ou une mousse au chocolat.

Cuisson

Ce fruit offre des possibilités multiples. Pour les gourmands, un petit tour de cinq minutes dans une poêle avec un fond de beurre, et la banane peut être flambée. Versez un doigt de rhum, retirez la poêle du feu et approchez une allumette. Le tour est joué ! Au four, avec la peau bien lavée, la banane entière demande quinze minutes de cuisson. Elle peut être dégustée en garniture ou en dessert. ♦





*Les enfants
peuvent la manger
dès l'âge de
6 mois.*



CHRISTO

par *Frédéric Bau*



12 U



1 H 30



50 MIN



MOYEN



Pour la ganache pure pâte Macaé :

Empois de base : 240 g d'eau • 13 g de féculé de pommes de terre

Ganache : 240 g d'empois de base • 30 g de sirop de glucose DE 38-40 • 120 g de pure pâte Macaé 100 % • 60 g de chocolat blanc Opalys 33 %

Pour la compote de bananes :

300 g de bananes épluchées • 10 g d'huile d'amande • 30 g de mélasse de betterave bio • 20 g de rhum ambré

Pour la pâte sablée aux pignons de pin :

220 g de farine T55 • 40 g de poudre de pignons de pin déshuilée • 2 g de sel • 90 g de sucre glace • 60 g de beurre • 50 g d'huile de noisette • 50 g de blancs d'œufs

Pour la nougatine au gruë de cacao :

50 g de beurre • 20 g de sirop de glucose DE 38-40 • 5 g d'eau • 60 g de sucre semoule • 1 g de pectine NH • 70 g de gruë de cacao

Pour le montage et les finitions :

200 g de chocolat noir Macaé

LA VEILLE

La ganache pure pâte Macaé :

Empois de base : dans une casserole, mélangez l'eau et la féculé à froid, puis cuisez à 85 °C et maintenez cette température durant une minute.

Ganache : mélangez l'empois d'amidon chaud et le sirop de glucose. Versez progressivement le mélange chaud sur les chocolats fondus (Macaé et Opalys), émulsionnez avec une maryse et mixez dès que possible pour parfaire l'émulsion. Versez dans un bac, filmez au contact et laissez cristalliser à température ambiante.

La compote de bananes : coupez les bananes en tronçons de 3 à 4 cm de longueur et enrobez-les avec l'huile d'amande et la mélasse. Répartissez en une fine couche dans un bac et enfournez à 210 °C durant 15 à 18 min. Mixez les bananes encore tièdes avec le rhum. Versez dans un bac, filmez au contact et réservez au réfrigérateur. Selon le degré de maturité des bananes et la quantité de cuisson, cette recette peut présenter une variabilité importante du poids final.

Les carrés de chocolat Macaé : avec le chocolat Macaé précristallisé, réalisez entre deux feuilles guitare de très fines feuilles de chocolat. Laissez cristalliser quelques instants, puis détaillez des carrés de 5 cm de côté. Laissez cristalliser.

LE JOUR MÊME

La pâte sablée aux pignons de pin : sablez les poudres avec le beurre froid coupé en

cube et l'huile de noisette. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajoutez les blancs d'œufs et stoppez le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réservez au réfrigérateur.

La nougatine au gruë de cacao : dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez le sirop de glucose, l'eau, puis le mélange sucre et pectine. Mélangez, laissez cuire le tout à feu doux jusqu'à frémissement, et maintenez ce frémissement quelques secondes. Ajoutez le gruë de cacao puis étalez à l'aide d'une palette sur un tapis siliconé. Enfournez à 180 °C durant 12 à 15 min. Une fois refroidie, la nougatine peut se conserver quelques jours en boîte hermétique.

Le montage et les finitions : étalez la pâte sablée à environ 2 mm d'épaisseur, puis réservez-la au réfrigérateur afin qu'elle se raffermisse. Lorsqu'elle est bien froide, détaillez des carrés de 7 cm de côté et disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé froissée. Cuisez au four sur cette feuille froissée afin que la pâte épouse le relief, à 150 °C, durant environ 20 minutes. À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse n° 15, déposez sur les fonds froissés trois belles pointes de ganache d'environ 10 g chacune. Garnissez une poche sans douille avec la compote de bananes, puis répartissez environ 20 g de compote autour des pointes de ganache. Déposez un carré de chocolat sur chaque tartelette. Terminez avec environ 4 g d'éclats de nougatine par pièce plantés harmonieusement dans la ganache.



Recette extraite de *Gourmandise raisonnée*, de Frédéric Bau, textes de Bénédicte Bortoli, photos de Guillaume Czerw, éditions de La Martinière.



Pas-à-pas

LA TARTE TATIN

PAR PHILIPPE URRACA



8 P



40 MIN



2 H 20



10 H



EXPERT



*Matériel :
Moule à tarte Tatin
en cuivre (ou en Inox)
de 24 cm de diam.
et 5 cm de haut.*

Pour la pâte feuilletée inversée :

Beurre manié : 210 g de beurre froid •
82 g de farine T45 tamisée

Détrempe : 195 g de farine T45 tamisée • 5 g de
sel • 68 g de beurre fondu froid • 75 g d'eau •
7 g de vinaigre blanc

Pour le caramel :

80 g de sucre • 6 g de pectine NH

Pour la garniture :

1 600 g de pommes (environ 8 pommes)
boskoop ou golden • 40 g de sucre • 100 g
de beurre fondu



La pâte feuilletée inversée : le beurre manié



1 Dans la cuve du batteur muni de la feuille, versez la farine tamisée. Ajoutez le beurre froid coupé en morceaux. Malaxez à vitesse moyenne. Cornez la cuve de temps en temps.



2 La farine doit totalement absorber le beurre, pour l'obtention d'un mélange parfaitement homogène.



3 Formez une boule, aplatissez-la et formez un pâton rectangulaire de 2 cm d'épaisseur environ. Filmez et réservez 1 h au frais.

La pâte feuilletée inversée : la détrempe



4 Dans la cuve du batteur muni du crochet, versez la farine tamisée. Ajoutez le sel. Versez l'eau et le vinaigre. Versez enfin le beurre fondu froid.



5 Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Dès que la pâte forme une boule au fond de la cuve, arrêtez de mélanger.



6 Sortez la détrempe de la cuve et aplatissez-la légèrement. Filmez. Réservez 1 h au frais.

La pâte feuilletée inversée : le tourrage



7 Fleurez le plan de travail et étirez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie les coins du pâton de beurre manié. Vous obtenez une sorte de croix. Laissez le centre un peu plus épais que les extrémités en appuyant avec le rouleau. Cela évitera à la détrempe que l'on va placer au centre de transpercer.



8 Déposez la détrempe froide au centre du beurre manié. Refermez par-dessus les quatre coins du beurre manié en l'enveloppant complètement. Soudez les extrémités bord à bord.



9 Fleurez à nouveau le pâton. Avec le rouleau à pâtisserie, marquez le pâton au centre en appuyant, puis faites d'autres marques identiques sur tout le pâton.

Astuce ! Le marquage du pâton avec le rouleau pour commencer à l'étaler permet d'obtenir une pâte d'épaisseur régulière. Cela évite aussi de la corser dès le début du tourage.



10 Commencez à étaler la pâte régulièrement, en partant toujours du centre et en l'étirant de chaque côté de la marque centrale faite avec le rouleau. Abaissez la pâte en une bande de 60 x 23 cm environ pour commencer à réaliser le premier tour simple. Fleurez régulièrement le plan de travail et la pâte pour lui permettre de s'étirer.



11 Repliez d'abord le tiers inférieur de la bande de pâte. Puis rabattez par-dessus le tiers supérieur. Le pâton est replié en trois : c'est un tour simple. Faites pivoter le pâton obtenu d'un quart de tour vers la droite, pour avoir l'ouverture à gauche.



12 Fleurez très légèrement le pâton et, à nouveau, étalez la pâte en une bande régulière de 80 x 23 cm environ. Faites pivoter la bande de pâte d'un quart de tour et réalisez un tour double : repliez une extrémité vers le centre. Repliez l'autre extrémité de la même façon, bord à bord avec la première. Pliez la pâte encore en deux et toujours bord à bord, ouverture à gauche. Le pâton est replié en quatre : c'est un tour double.

Astuce ! Tournez le pâton plié toujours dans le même sens après chaque tour pour obtenir un feuilletage homogène. Cela permet d'étirer harmonieusement l'abaisse, avec une répartition uniforme entre le beurre manié et la détrempe.



13 Appuyez légèrement sur le pâton avec le rouleau. Façonnez-le si nécessaire pour lui donner une forme régulière. Filmez et faites une marque avec trois doigts en guise de repère (trois tours). Entreposez 1 h au frais.



14 Sortez la pâte. Fleurez le plan de travail et abaissez la pâte en une bande régulière de 80 x 23 cm environ. Faites pivoter la pâte d'un quart de tour et repliez de nouveau les extrémités vers le centre.



15 Repliez encore la pâte en deux, ouverture vers la gauche, pour réaliser ainsi un deuxième tour double.

IMPORTANT ! Le tour double correspond à un tour et demi simple. L'avantage du tour double est que l'on ramène les extrémités du pâton au centre. Ainsi, le beurre se répartit mieux dans la pâte.



16 Appuyez légèrement sur le pâton avec le rouleau. Façonnez-le pour lui donner une forme régulière.



17 Marquez avec quatre doigts en guise de repère. Filmez et entreposez 1 h au frais.



18 Fleurez à nouveau le plan de travail. Abaissez la pâte en une bande de 60 x 23 cm environ. Réalisez un tour simple et étalez en rectangle sur 3 mm d'épaisseur. Filmez et laissez reposer 30 min au frais.

Le caramel



19 Faites un prémélange avec le sucre et la pectine, et répartissez au fond du moule.



20 Enfournez à 230 °C. Dès que le sucre prend la couleur d'un caramel brun, sortez le moule du four.



Astuce
Une belle tarte Tatin se doit d'être généreuse en pommes. La pectine mélangée au sucre est là pour que les fruits « se tiennent », car, en cuisant, ils relâchent plus ou moins d'eau.

Le montage



21 Coupez les pommes pelées en quatre.



22 Disposez une première rangée bien serrée de quartiers de pommes. De la même façon, dressez une deuxième rosace avec les quartiers restants.



23 Placez au centre une demi-pomme, puis parsemez l'ensemble de 40 g de sucre.



24 Préchauffez le four à 200 °C. Arrosez les pommes avec le beurre préalablement fondu.



25 Faites cuire 1 h 40 à 190 °C. Sortez le moule du four.



26 Dans la pâte feuilletée étalée et piquée avec un pique-vite, découpez un disque de pâte feuilletée 2 cm plus grand que le diamètre du moule. Recouvrez-en les pommes. Appuyez pour bien plaquer la pâte sur les pommes et au bord du moule.



27 Passez le rouleau à pâtisserie sur les bords du moule pour ôter l'excédent de pâte. Faites cuire à nouveau 40 min à 190 °C. Sortez la tarte et laissez-la refroidir 5-6 h (ou 1 nuit) à température ambiante.

IMPORTANT ! Si la pâte n'a pas assez reposé, n'ôtez pas l'excédent. Faites adhérer la pâte à la paroi du moule et détaillez l'excédent à la sortie du four.



Conseils du pâtissier

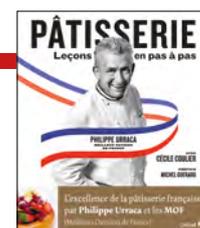
Vous pouvez réaliser cette recette avec une pâte feuilletée classique.

*

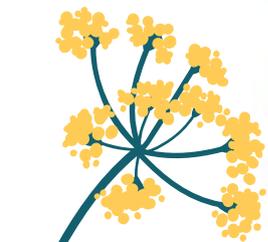
Pour une tarte Tatin, il vous restera de la pâte feuilletée. Utilisez-la pour une autre tarte, un autre gâteau, ou congelez-la pour un emploi ultérieur.

*

Au moment de déguster, démoulez la tarte Tatin en chauffant le fond du moule avec un chalumeau pour faire ramollir brièvement le caramel (ou passez rapidement le moule sur le feu). Puis retournez immédiatement le moule sur un plat. La tarte se démoulera toute seule.

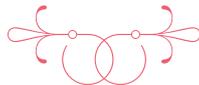


Pas-à-pas extrait de *Pâtisserie, Leçons en pas-à-pas*, de Philippe Urraca – MOF pâtissier – avec Cécile Coulier, photos de Jean-Michel Coulier, Chêne.





Portrait de cheffe



NINA MÉTAYER

à la recherche du bonheur

À 32 ans, Nina Métayer est l'une des têtes d'affiche de la nouvelle génération de cheffes pâtissières. Après des expériences en hôtellerie, dans la restauration et en boutique, la jeune femme, maman de deux enfants, a fait le choix de l'indépendance. Une décision en accord avec ses convictions. Rencontre.

Par Nicolas Jacquet

À quel moment vous êtes-vous lancée dans la pâtisserie ?

J'ai commencé assez tard, car j'ai passé un baccalauréat littéraire puis un CAP en boulangerie. En arrivant à Paris, je n'ai pas eu de poste dans les boulangeries dans lesquelles j'ai travaillé alors j'ai postulé à l'école Ferrandi pour continuer à me former. J'avais 21 ans et je voulais me lancer dans un CAP en pâtisserie.

Ce n'est pas une vocation que vous avez depuis votre plus jeune âge ?

Pas du tout ! Je faisais des gâteaux avec mes copines, surtout avec ma meilleure amie. On aimait bien ça, mais jamais je n'aurais pensé en faire mon métier.

Combien de temps êtes-vous restée à Ferrandi ?

Une seule année, car j'avais déjà un baccalauréat.

Et ensuite ?

J'ai intégré Le Meurice. C'est le moment où cela a commencé à devenir plus sérieux en pâtisserie.

J'ai découvert le haut de gamme dans un palace.

C'était une grosse brigade dans laquelle j'ai passé un peu plus de deux ans. Je suis arrivée comme commis et j'étais demi-cheffe de partie au moment de mon départ. Puis je suis allée au Raphaël. J'ai été embauchée à la création des desserts du restaurant gastronomique. Rapidement, le chef pâtissier est parti et j'ai pris sa place. Cela a duré un peu plus de deux ans.

Vous avez quitté ces deux places après deux années à chaque fois. C'était votre décision ?

Oui. Au Meurice, j'avais fait le tour. Au Raphaël, c'est différent. Jean-François Piège m'a contactée pour faire l'ouverture du Grand Restaurant et je me suis lancée dans le projet. Le lancement d'un tel établissement, c'est énormément de travail et une belle aventure. Cela m'a permis d'avoir beaucoup plus de temps pour me consacrer sur ma pâtisserie, car avant j'étais dans l'hôtellerie et il y avait beaucoup d'autres choses à gérer. On ne fait pas les choses de la même manière. ▶





Clafoutis cerises

Un classique revisité pour célébrer l'arrivée des premiers fruits du cerisier. Dessert à l'assiette.

Et puis, deux ans plus tard, vous avez été contactée par Café Pouchkine ?

Je n'avais jamais fait de boutique alors je me suis lancée. J'étais cheffe de la création. Là encore, je suis restée deux ans et j'ai mis fin à l'aventure pour me mettre à mon compte.

Pourquoi ce choix ?

J'ai des convictions qui sont de plus en plus grandes sur pas mal de points et pour être en accord total avec mes engagements, je me suis dit que la meilleure façon de l'être totalement, c'était de me mettre à mon compte. J'ai développé ma société de conseil. Cela m'a permis d'ouvrir des boulangeries-pâtisseries-restaurants à Londres, et là, je vais lancer ma boutique de vente en ligne. Je fais aussi de l'événementiel.

💖 **Il y a des choses sur lesquelles je ne veux pas déroger quand je travaille : respecter les gens et les produits du début à la fin.** 💖



Votre recette simple ?

J'aime les crêpes ou la tarte aux pommes tout simplement, car j'adore les manger. Les crêpes, c'est super en famille, car chacun choisit son goût, c'est un moment de partage.

Ce que vous aimez travailler ?

Je n'aime pas faire tout le temps la même chose, mais je dirais le caramel et les fruits. Je fais pas mal de fruits caramélisés en ce moment.

Un dessert d'enfance ?

Le fraisier, car j'adore la crème chantilly. Mais j'adore aussi les bananes grillées avec de la chantilly.



Quand vous parlez de vos convictions, quelles sont-elles ?

Il y a des choses sur lesquelles je ne veux pas déroger quand je travaille : respecter les gens et les produits du début à la fin. Respecter les producteurs en achetant à un prix rémunérateur, utiliser de bonnes matières premières, respecter les salariés avec lesquels je travaille et les consommateurs en proposant des produits à un prix honnête, juste et rémunérateur pour tout le monde.

Ce sont des choses qui vous ont marquée dans votre parcours ?

Il y a certains points sur lesquels je veux bien faire l'impasse et d'autres non. J'aime profondément l'être humain et je pense qu'il faut le respecter, le mettre au centre. Je fais des gâteaux pas forcément parce que j'aime faire des gâteaux au départ, c'est pour le partage et pour donner du bonheur. Si on ne le fait pas au quotidien à tous les niveaux de son travail, cela n'a pas de sens pour moi.



Matriochka fraise, coquelicot, bergamote
Création de la collection Matriochka pour Café Pouchkine, jeu de saveurs et textures à la façon des poupées russes.

Mais pour vous, c'est quoi la pâtisserie étant donné que ce n'est pas une vocation ?

J'aurais pu être fleuriste ou faire n'importe quel autre métier. J'ai commencé la boulangerie, car je voulais aller au Mexique. Ensuite, je suis tombée amoureuse du pain pour la matière du vivant. La pâtisserie, c'est la même chose. Je l'ai découverte en suivant des opportunités, des choses qui se présentaient à moi. Je suis comme ça, je vis au jour le jour. Je ne sais pas ce que je vais faire demain et cela ne m'intéresse même pas. J'aime les gens, la vie. Les choses vont et viennent autour de moi. Je suis juste dans une quête du bonheur.

Vous marchez à l'instinct finalement ?

Tout ce que j'ai fait, je l'ai fait avec amour et plaisir, je ne regrette rien. J'ai aimé chaque moment et je veux continuer comme ça. Je ne réfléchis pas et je fais les choses comme je les sens, sans faire un plan de carrière millimétré.

Une philosophie que vous souhaitez transmettre dans vos desserts comme avec la galette que vous nous présentez ?

Cette galette, c'est venu comme ça, je l'ai réalisée en début d'année 2020. J'ai pas mal travaillé sur les ingrédients, le feuilletage. On venait de couper notre châtaignier et c'était le plus bel arbre du jardin. On était très triste, et j'étais enceinte de ma deuxième fille, alors j'ai pensé un peu à tout cela en la réalisant. J'y ai mis beaucoup de cœur, j'avais l'envie de quelque chose de positif. Ma meilleure amie qui est illustratrice est venue dessiner le châtaignier, j'ai imprimé en 3D et je m'en suis servie pour réaliser le moule. Cela a donné le décor de la galette. Elle a un goût de châtaigne grillée et le feuilletage est réalisé avec de très bonnes farines avec moins de gluten et bonnes pour la santé. J'ai voulu qu'elle représente le début de l'année 2021 avec plein d'espoir et de choses positives.

Pour finir, même si vous vivez au jour le jour, avez-vous des projets pour ces prochains mois ?

J'aimerais juste passer les sélections du concours de Meilleur ouvrier de France en pâtisserie et, pourquoi pas, réussir le concours, car il n'y a jamais eu de femme. ♦

Terre Espoir
Petite pièce en chocolat, création inspirée par les incendies qui ont ravagé la forêt brésilienne.

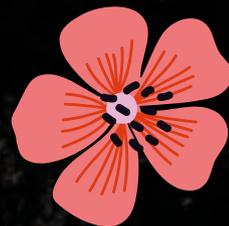


Biographie

32 ans, originaire de La Rochelle.

- * 2008 : CAP en boulangerie
- * 2010 : CAP en pâtisserie à l'école Ferrandi
- * 2011 : Intègre Le Meurice comme commis et termine demi-chef de partie
- * 2013 : Le Raphaël comme créatrice des desserts avant de devenir cheffe pâtissière
- * 2015 : Cheffe pâtissière du Grand Restaurant de Jean-François Piège
- * 2017 : Pâtissière de l'année par Gault & Millau
- * 2017 : Cheffe de la création du Café Pouchkine
- * 2019 : Création de sa société de conseil Nina Métayer







GALETTE RENAISSANCE

par *Nina Metayer*



2 x 4 P



2 H 30



1 H 40



1 NUIT



EXPERT

Pour le feuilletage :

450 g de beurre • 200 g de farine de petit épeautre • 374 g de farine T80 • 170 g d'eau • 120 g de beurre AOP Charente Poitou • 17 g de sel • 5 g de vinaigre blanc

Pour la crème pâtissière :

120 g de lait • 50 g de crème liquide • 1 œuf entier • 17 g de crème de marrons • 10 g de poudre à crème (féculé) • 2 g de farine T80 • 5 g de beurre AOP Charentes Poitou

Pour la tuile marron :

40 g de crème de marrons • 40 g de pâte de marrons

Pour la crème d'amandes :

84 g de beurre AOP Charentes Poitou • 30 g de sucre Muscovado • 54 g de cassonade • 50 g de poudre de noisettes • 34 g de poudre d'amandes • 50 g d'œufs • 1,5 g de fleur de sel

Pour la frangipane :

220 g de crème pâtissière • 260 g de crème d'amandes • 10 g de poudre à crème • 50 g de poudre de tuile marron • 1 g de fleur de sel

Pour la tuile :

25 g de beurre AOP Charentes Poitou • 25 g de blanc d'œuf • 25 g de sucre • 25 g de farine T80

Pour le sirop :

80 g de sucre • 40 g d'eau

Le feuilletage : mélangez le beurre et la farine de petit épeautre et étalez une épaisseur régulière. Réalisez la détrempe avec le reste des ingrédients et étalez en une épaisseur régulière sur le beurre manié. Laissez reposer au froid pendant au moins 6 h. Réalisez un tour double, étalez le pâton à 5 mm d'épaisseur puis pliez-le sur lui-même pour obtenir quatre couches successives. Laissez reposer au moins 6 h à 4 °C. Répétez l'opération pour obtenir trois tours doubles. Étalez le feuilletage à 3,5 mm d'épaisseur, détendez bien le feuilletage et détaillez des ronds de 20 cm de diamètre.

La crème pâtissière : portez à ébullition la crème et le lait. Mélangez les œufs, la poudre à crème (ou féculé), la farine et la crème de marrons. Versez le liquide bouillant sur le mélange, mélangez vivement et reversez le tout dans la casserole, cuisez à ébullition pendant 30 secondes. Ajoutez le beurre, débarrassez dans un plat, filmez au contact et faites refroidir rapidement.

La tuile marron : préchauffez le four à 180 °C. Mélangez la crème de marrons et la pâte de marrons de façon à obtenir une masse homogène. Cuisez au four à 180 °C pendant 20 min environ, jusqu'à coloration homogène. Laissez refroidir, puis mixez afin d'obtenir une fine poudre.

La crème d'amandes : mélangez le beurre pommade avec les sucres, ajoutez la poudre d'amandes et la poudre de noisettes, puis les œufs et enfin la fleur de sel.

La frangipane : détendez la crème pâtissière et mélangez avec la crème d'amandes, la poudre à crème, la poudre de tuile marron et la fleur de sel. Pochez 250 g de frangipane dans un cercle de 16 cm de diamètre. N'oubliez pas la fève ! Faites prendre au congélateur, puis démoulez.

La tuile : mélangez le beurre fondu avec le sucre, la farine et les blancs d'œufs. Graissez le moule en silicone, étalez minutieusement l'appareil à tuile dans le moule. Cuisez 15 min à 160 °C et démoulez.

Le sirop : portez le tout à ébullition.

Le montage : réalisez le feuilletage. Réalisez la crème pâtissière et la tuile marron, mixez la tuile marron, réalisez la crème d'amandes puis la frangipane. Réalisez les tuiles. Procédez au montage de la galette, positionnez un rond de feuilletage puis la frangipane congelée au centre de ce premier rond, humidifiez les bords à l'aide d'un pinceau et positionnez le deuxième rond de feuilletage par-dessus. Laissez reposer au froid pendant 5 h et cuisez à 160 °C pendant 1 h ajustez la cuisson au besoin. Badigeonnez de sirop le dessus de la galette, positionnez la tuile et repassez au four pendant 2 min, badigeonnez à nouveau de sirop.

Amour partagé

La Saint-Valentin est un moment communément dédié aux couples, au partage et... à l'amour. Souvent, la couleur rouge est à l'honneur. Nous avons fait le choix de ne pas mettre en avant des desserts n'utilisant pas de produits de saison. Exit les cœurs, nous vous avons sélectionné quatre créations basées sur la mignonnerie et le partage. Régalez-vous.



Recettes extraites du livre
Le Paris des Pâtisseries,
de François Blanc, photos
Pierre Monetta, Ducasse
Édition, septembre 2020

TARTE AU CAFÉ

par Mathieu Mandard



10 U



2 H



45 MIN



1 NUIT



MOYEN

Pour le nuage au mascarpone :

150 g de crème à 35 % (1) • 130 g de chocolat blanc • 150 g de crème à 35 % (2) • 50 g de mascarpone

Pour la garniture au café :

25 g de café en grains • 325 g de crème à 35 % • 50 g de sucre cristal • 80 g de glucose • 3 g de sel • 18 g de beurre • 10 g de café soluble

Pour la pâte sucrée au cacao :

120 g de sucre glace • 38 g de poudre d'amandes • 163 g de beurre pommade • 250 g de farine T55 • 25 g de cacao en poudre • 5 g de sel • 55 g d'œufs

Pour le croustillant au café :

38 g de café en grains • 55 g de chocolat au lait • 85 g de chocolat noir • 38 g de pâte de noisettes • 150 g de crêpes dentelle

Pour les noix de pécan caramélisées :

100 g de noix de pécan • 50 g de sucre cristal • 18 g d'eau

Pour le montage :

cacao • 140 g de chocolat • 100 g de grué de cacao

Le nuage au mascarpone (la veille) :

faites bouillir la crème (1) et versez-la sur le chocolat blanc. Préparez une ganache en mélangeant les deux. Au batteur, montez ensemble la crème (2) et le mascarpone. Quand la ganache est redescendue à 30 °C, incorporez délicatement la crème montée. Réservez une nuit au frais.

La garniture au café :

torréfiez les grains de café 15 min à 200 °C. Faites bouillir la crème, ajoutez-le café concassé et laissez infuser hors du feu à couvert pendant 30 min. Chinoisez et complétez avec de la crème pour revenir au poids initial. Ajoutez le sucre, le glucose et le sel et faites cuire l'ensemble à 104 °C. Ajoutez le beurre et le café soluble hors du feu. Mixez. Coulez une partie dans des demi-sphères de 4 cm de diamètre (à laisser 3 h au congélateur) et réservez le reste au frais.

La pâte sucrée au cacao :

dans un robot muni de la feuille, ajoutez le sucre glace et la poudre d'amandes au beurre pommade. Une fois le mélange homogène, ajoutez la farine, le cacao et le sel, tamisés ensemble jusqu'au sablage. Terminez par les œufs jusqu'à obtenir un mélange homogène. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson à 2 mm de hauteur. Réservez au moins 2 h au frais. Taillez des ronds de pâte de 10 cm de diamètre pour foncer des cercles à tarte de 7 cm. Faites-les cuire sur une plaque à trous à 180 °C pendant 12 min.

Le croustillant au café :

torréfiez les grains de café 15 min à 200 °C et mixez-les en poudre. Faites fondre les chocolats au bain-marie. Mélangez tous les ingrédients. Étalez le mélange entre deux feuilles de papier cuisson à 2,5 mm de hauteur. Réservez au frais.

Les noix de pécan caramélisées :

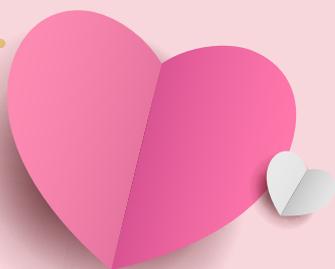
torréfiez les noix de pécan hachées à 200 °C pendant 15 min. Faites un sirop à 118 °C avec l'eau et le sucre pendant ce temps. Ajoutez les noix de pécan et mélangez jusqu'à caramélisation.

Le montage :

détaillez des disques de croustillant de 6 cm de diamètre. Lorsque les tartelettes ont refroidi, disposez au fond un disque de croustillant. Versez à hauteur la garniture au café et lissez. Posez dessus, au centre, une demi-sphère de garniture au café congelée. Dans une poche, utilisez un emporte-pièce de 3 cm de diamètre comme une douille. Pochez sur le dessus de la tartelette le nuage de mascarpone, tirez doucement la poche vers le haut pour finir en pointe. Saupoudrez d'un peu de cacao et de noix de pécan caramélisées. Mettez 100 g de chocolat au point, étalez-le sur une feuille de papier guitare et détaillez des ronds ajourés pour les déposer sur la pointe de mascarpone. Faites fondre le reste de chocolat, et, au pinceau, tapissez légèrement les bords des tartelettes. Collez des éclats de grué de cacao.

CAKE FAÇON FORÊT-NOIRE

par Florence Lesage



Pour la ganache montée :

35 g de chocolat noir à 66 % • 45 g de crème liquide à 35 % (1) • 5 g de glucose • 5 g de trimoline ou miel • 93 g de crème liquide à 35 % (2)

Pour les billes de griottes :

100 g de purée de griottes • 10 g de sucre semoule • 2,5 g de pectine NH

Pour le biscuit :

23 g de beurre doux • 65 g de jaunes d'œufs • 45 g de sucre semoule (1) • 50 g de poudre d'amandes • 105 g de blancs d'œufs • 58 g de sucre semoule (2) • 30 g de farine T55 • 45 g de poudre de cacao

Pour le confit de griottes :

4 g de gélatine en poudre • 21 g d'eau • 150 g de purée de griottes • 60 g de griottes entières • 15 g de sucre semoule • 25 g de miel • 3,5 g de pectine NH

Pour le glaçage :

250 g de pâte à glacer brune • 63 g de chocolat noir • 20 g d'huile de pépins de raisin

Pour les décors de chocolat :

chocolat noir à 66 %

Pour le montage :

cerises • cacao • gelée de griottes

La ganache montée (la veille) : faites fondre le chocolat à 45 °C. Faites bouillir la crème (1), le glucose, la trimoline et versez-les sur le chocolat. Mélangez, ajoutez la crème (2) bien froide, et mixez avec un mixeur plongeant pendant 2 min. Réservez au frais pour la nuit.

Les billes de griottes : chauffez la purée à 45 °C, ajoutez en pluie le mélange de sucre et pectine et faites bouillir 1 min. Mixez, puis moulez dans des moules en silicone en forme de billes de 2 cm de diamètre. Congelez 4 h.

Le biscuit : faites fondre le beurre puis laissez-le tiédir. Avec le fouet du batteur, montez les jaunes avec le sucre (1) et la poudre d'amandes. Parallèlement, montez les blancs à vitesse moyenne avec un quart du sucre (2), ajoutez le reste du sucre en pluie et serrez les blancs en augmentant la vitesse. Incorporez les blancs délicatement au premier mélange, puis ajoutez la farine et le cacao tamisés. Terminez par le beurre fondu et versez la pâte dans un cercle de forme oblongue de 28 cm de long, 4 cm de large et 4,5 cm de hauteur. Cuisez 20 min à 165 °C, posez une feuille de papier sulfurisé et une plaque à pâtisserie sur le biscuit et poursuivez la cuisson 15 min. Laissez refroidir avec la plaque dessus pour garder l'humidité.

Le confit de griottes : mélangez la gélatine et l'eau froide et laissez gonfler au frais. Chauffez la purée de griottes. Ajoutez les griottes, chauffez à 50 °C, puis ajoutez en pluie le mélange de sucre, miel et pectine. Donnez une ébullition, puis faites fondre la masse de gélatine hors du feu. Filmez au contact et laissez refroidir à température ambiante.

Le glaçage : faites fondre et mélangez l'ensemble des ingrédients.

Les décors de chocolat : tempérez le chocolat noir, versez un trait entre deux feuilles de papier guitare et tirez-le de façon homogène avec un rouleau à pâtisserie. Enroulez-le autour d'un rouleau, scotchez pour maintenir et laissez cristalliser.

Le montage : coupez le biscuit froid dans la hauteur en plaques de 1 cm de haut. Déposez un premier biscuit au fond du cercle oblong, étalez 100 g de compotée. Répétez l'opération, puis terminez par un biscuit et appuyez avec une spatule pour que le cake soit plat. Faites prendre 2 h au congélateur. Placez le cake sur une grille et glacez-le (la température du glaçage doit être d'environ 45 °C). Enlevez l'excédent, laissez prendre, puis glacez une seconde fois. Décorez avec des billes de gelée de griotte, des boules de ganache, des cerises fraîches et les décors de chocolat saupoudrés de cacao.





ÉCLAIR AU CHOCOLAT

par Maxime Frédéric



10 U



1 H 30



25 MIN



2 H



MOYEN

Pour la pâte à choux :

90 g de lait • 90 g d'eau • 11 g de trimoline
ou de miel • 4 g de sel • 80 g de beurre •
51 g de farine T45 • 51 g de farine T55 •
8 g de cacao en poudre, 150 g d'œufs

Pour le crumble au chocolat :

54 g de beurre • 65 g de farine T45 • 17 g de
cacao en poudre • 73 g de cassonade • 8 g de
blanc d'œuf • 50 g de chocolat noir à 70 %

Le caramel au grué du Brésil :

97 g de crème liquide • 12 g de grué du Brésil •
1/2 gousse de vanille • 43 g de sucre semoule •
6 g de glucose • 0,5 g de fleur de sel • 29 g de
chocolat Manjari • 14 g de lait froid

Le crémeux au grué du Brésil :

359 g de crème liquide • 36 g de grué du Brésil •
15 g de sucre de canne bio • 15 g de sucre
panéla • 1 g de pectine X58 • 60 g d'œufs •
6 g de pâte de cacao • 9 g de beurre doux •
25 g de fromage blanc

Pour le glaçage au chocolat :

3,5 g de gélatine en poudre • 21 g d'eau (1)
• 27 g d'eau (2) • 53 g de sucre de canne bio
• 53 g de glucose • 31 g de lait concentré non
sucré • 57 g de chocolat Manjari • 6 g de pâte
de cacao

La pâte à choux : portez le lait, l'eau, la trimoline, le sel et le beurre à ébullition. Tamisez les farines avec le cacao, ajoutez-les en une fois à la casserole hors du feu et homogénéisez au fouet. Remettez sur feu moyen et remuez cette panade 2 min à la maryse pour la dessécher. Au batteur muni de la feuille, mélangez doucement pour refroidir la pâte légèrement, puis ajoutez les œufs petit à petit. Attention, la quantité d'œufs peut varier légèrement, arrêtez de battre quand la pâte est lisse, brillante et forme un ruban. Laissez la pâte revenir à température ambiante. Pochez des éclairs de 18 cm de long avec une douille de 12 mm.

Le crumble au chocolat : avec la feuille du robot, sablez le beurre, la farine, le cacao et la cassonade. Étalez sur 1 mm d'épaisseur et taillez un rectangle de 20 cm × 25 cm. Dans le reste de pâte, taillez dix bandes de 20 cm × 3 mm. Collez avec du blanc d'œuf le chocolat haché sur ces bandelettes. Détachez-les et collez-les en diagonale sur le premier rectangle avec du blanc. Détaillez ce grand rectangle en bandes de 2,5 cm de large. Posez-les sur les éclairs. Enfourez les éclairs à 220 °C, mais éteignez tout de suite le four. Après 10 min, rallumez le four ventilé pour 15 min environ, à 170 °C.

Le caramel au grué du Brésil : chauffez la crème et infusez dedans le grué et la vanille pendant 15 min à couvert. Chinoisez, pesez

de nouveau la crème, complétez avec plus de crème si le poids a baissé. Préparez un caramel avec le sucre et le glucose. Déglacez avec la crème chaude. À 50 °C, versez-les sur le chocolat et la fleur de sel en trois fois. Mixez sans incorporer d'air, ajoutez le lait froid et mixez de nouveau. Laissez 1 h au frais.

Le crémeux au grué du Brésil : chauffez la crème et infusez le grué 15 min. Chinoisez et pesez de nouveau le poids de crème pour éventuellement le compléter. Remettez sur feu moyen, versez les sucres et la pectine et portez à ébullition pendant 1 min. Versez sur les œufs en fouettant. Quand le mélange est retombé à 50 °C, ajoutez la pâte de cacao et le beurre en petits morceaux. Mixez sans incorporer d'air. À froid, rajoutez le fromage blanc et mixez.

Le glaçage au chocolat : mélangez la gélatine et l'eau (1) et laissez gonfler au moins 10 min au frais. Cuisez l'eau (2), le sucre et le glucose à 108 °C. Ajoutez le lait concentré chaud pour décuire. Quand le mélange est tombé à 50 °C, ajoutez la masse de gélatine, homogénéisez et versez en trois fois sur le chocolat et la pâte de cacao, en créant une émulsion comme pour une ganache. Mixez sans incorporer d'air.

Le montage : percez quatre petits trous sous les éclairs, pochez le crémeux, puis le caramel. Trempez dans le glaçage.

SAINT-HONORÉ À LA VANILLE

par Jimmy Mornet



Pour la crème au bois de vanille :

520 g de crème à 35 % • 6 g de bois de vanille (Vanilla Oud alimentaire) ou de vanille • 3 g de pectine X58 • 65 g de sucre semoule • 1 g de sel fin • 105 g de jaunes d'œufs

Pour la pâte feuilletée :

60 g de beurre doux • 220 g de farine T55 • 4 g de sel fin • 90 g d'eau • 125 g de beurre de tourage

Pour la chantilly mascarpone et vanille :

175 g de crème à 35 % (1) • 40 g de sucre semoule • 1 gousse de vanille • 4 g de gélatine en feuille • 80 g de mascarpone • 175 g de crème à 35 % (2)

Pour la pâte à choux :

85 g d'eau • 85 g de lait entier • 3 g de sucre • 3 g de sel • 68 g de beurre • 90 g de farine T55 • 165 g d'œufs entiers

Pour le caramel :

40 g d'eau • 180 g de sucre semoule • 40 g de sirop de glucose

Pour le montage :

poudre de vanille

La crème au bois de vanille (la veille) :

portez à ébullition la crème avec le bois de vanille et infusez hors du feu, à couvert, 10 min. Chinoisez puis ajoutez en pluie le mélange déjà fait de pectine et sucre. Portez le tout à ébullition, retirez du feu et ajoutez le sel et les jaunes tout en mixant. Laissez au frais pour la nuit.

La pâte feuilletée (la veille) : mélangez au crochet du robot, à vitesse lente, le beurre fondu pas trop chaud, la farine, le sel et l'eau sans corser. Façonnez en carré puis laissez au réfrigérateur pendant 1 h. Façonnez le beurre de tourage en carré. Enfermez le beurre dans la première pâte et réalisez 5 tours simples en laissant la pâte au frais 1 h entre chaque tour. Étalez la pâte à 1,5 mm d'épaisseur, et détaillez des ronds de 4 cm de diamètre. Faites cuire au four à 160 °C pendant environ 1 h, sous une plaque pas trop lourde, pour laisser le feuilletage se développer, mais pas trop.

La chantilly mascarpone et vanille : dans une casserole, faites bouillir la crème (1) avec le sucre et faites infuser la vanille grattée hors du feu pendant 10 min. Chinoisez, redonnez une ébullition et faites fondre la gélatine qui aura préalablement gonflé dans l'eau froide. Versez sur le mascarpone et mixez en ajoutant la crème (2) bien froide. Chinoisez de nouveau et réservez au moins 4 h au frais.

La pâte à choux : portez l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée puis desséchez sur le feu pendant 2 min en remuant. Au batteur muni de la feuille, ajoutez les œufs progressivement. Chemisez des cercles de 6 cm de diamètre (et 4,5 cm de hauteur) et pochez la pâte à choux à mi-hauteur. Pochez aussi 10 petits choux de 2,5 cm de diamètre. Faites cuire à 150 °C pendant 40 min en laissant la porte du four très légèrement ouverte pour les grands choux. Surveillez la cuisson des petits entre 15 et 20 min.

Le caramel : portez l'eau et le sucre à ébullition puis ajoutez le glucose. Faites cuire jusqu'à obtenir une belle caramélisation.

Le montage : scalpez le dessus des choux arrondis et garnissez de crémeux. Fermez avec un disque de pâte feuilletée et retournez le chou. Pochez des boudins dans la hauteur tout autour du chou, en laissant de l'espace entre chaque boudin pour un boudin équivalent. Saupoudrez tous les boudins de poudre de vanille. Pochez des boudins dans les trous, sans recouvrir ceux-ci de poudre de vanille. Pochez de jolis pétales sur le dessus du gros chou. Garnissez les petits choux de crémeux et trempez le dessus dans le caramel. Posez le chou au sommet.



Pâtisser avec mon Robot



Faire de la pâte à choux, des viennoiseries ou un carrot cake peut paraître trop compliqué à réaliser à la maison. Cela peut être grandement facilité grâce à l'aide d'un robot pâtissier. Pour que vous puissiez les réussir et régaler vos proches, voici une sélection de trois recettes choisies dans Le Grand Livre du robot pâtissier de Mélanie Martin aux éditions Larousse. Lancez-vous !



Toutes ces recettes sont extraites de *Le Grand Livre du robot pâtissier* de Mélanie Martin, Larousse, 2020.

Paris-Brest au pralin



Pour la pâte à chou :

15 cl d'eau • 1/2 c. à café de sel • 1 c. à café de sucre en poudre • 75 g de beurre • 100 g de farine • 3 œufs entiers (+ 1/2 si besoin) • 1 jaune d'œuf pour la dorure • 20 g d'amandes effilées • sucre glace

Pour la crème au pralin :

25 cl de lait • 125 g de beurre • 1 œuf entier + 1 jaune • 30 g de sucre en poudre • 30 g de fécule de maïs • 80 g de pralin en grains

La pâte à chou : versez l'eau et le lait dans une casserole ; ajoutez le sel, le sucre et le beurre. Portez à ébullition en remuant avec une spatule. Ajoutez toute la farine en une seule fois. Tournez énergiquement jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Lorsqu'elle se détache des parois de la casserole, continuez de remuer la pâte pendant 3 min afin de la dessécher. Placez-la dans le bol du robot muni du crochet et versez les œufs un à un, le premier doit être incorporé avant d'ajouter le suivant. Mélangez à vitesse lente. Lorsque la pâte forme un ruban, c'est prêt. Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé et tracez dessus un cercle (Ø 20 cm) au crayon. Sur le cercle, pochez une couronne de huit choux (Ø 4 cm) proches les uns des autres. Badigeonnez la couronne de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau et parsemez d'amandes effilées. Enfournez 30 min à 190 °C. Laissez refroidir dans le four éteint.

La crème au pralin : portez le lait à ébullition. Divisez le beurre en deux, coupez une moitié en petits dés et mettez l'autre dans un saladier.

Dans le bol du robot muni du fouet, battez à vitesse moyenne l'œuf entier et le jaune avec le sucre et la fécule de maïs. Versez dessus le lait bouillant, fouettez à vitesse lente et remettez sur le feu en remuant constamment jusqu'à la reprise de l'ébullition. Incorporez le beurre en dés. Versez la crème dans un plat, filmez au contact et laissez refroidir. Travaillez le pralin avec le beurre restant en pommade. À l'aide du robot toujours muni du fouet, incorporez ce mélange à la crème refroidie.

Le montage : coupez la couronne en deux dans l'épaisseur. Mettez la crème dans une poche à douille cannelée et déposez-la joliment sur les choux. Remplacez le « chapeau » sur la couronne et conservez au frais jusqu'au moment de servir. Saupoudrez de sucre glace juste avant de déguster.

Astuce
On peut préparer la première partie de la crème la veille, puis réaliser le mélange avec le beurre praliné le jour même. Ainsi, la crème sera bien froide et se tiendra mieux.



3 QUESTIONS À Mélanie Martin

Vous écrivez un livre consacré à un robot, que vous apporte-t-il dans vos recettes ?

Le robot apporte une praticité, une rapidité, une efficacité que nous n'avons pas toujours avec nos deux mains. Il travaille pour nous et soulage pour des préparations fastidieuses comme monter une chantilly, pétrir une pâte... Il fait gagner du temps également et permet surtout de réaliser soi-même des choses que l'on achète toutes prêtes et qui sont souvent moins savoureuses.

Permet-il de décupler les possibilités ?

Lorsque l'on a un robot, on a nettement moins peur et beaucoup plus le courage de se lancer dans des préparations qui demandent du temps ou de l'huile de coude ! Il est polyvalent, grâce à ses trois ustensiles (le fouet, le crochet et la feuille), il permet de confectionner différentes préparations comme les pâtes à tarte, les pâtes à pain, les pâtes à pizza, les appareils à gâteaux, les mousses. Les usages sont nombreux et le résultat est en général toujours réussi.

Quelle recette de ce livre préférez-vous réaliser et pourquoi ?

Le babka chocolat noisettes, mon péché mignon ! C'est l'exemple type de recettes que je ne faisais pas avant d'avoir un robot, car cela demandait trop de temps et d'énergie pour pétrir la pâte. Grâce au robot, je réalise un babka délicieux en très peu de temps, et surtout, très facilement ! ♦

Carrot cake



6 P



30 MIN



50 MIN



FACILE

Pour le carrot cake :

300 g de carottes • 3 œufs • 100 g de sucre complet • 1 c. à café de cannelle en poudre • 1 c. à café de quatre-épices • 10 cl d'huile de colza • 150 g de farine d'épeautre complète • ½ sachet de levure chimique (5 g) • 80 g de noix concassées

Pour le glaçage et le décor :

15 cl de crème liquide très froide • ½ gousse de vanille • le zeste râpé de 1 citron bio • 3 c. à soupe de sirop d'agave (ou 15 g de sucre glace) • 40 g de noix concassées et de mélange de graines

Le carrot cake : épluchez et râpez les carottes. Dans le bol du robot muni du fouet, mélangez à vitesse moyenne les œufs, le sucre et les épices jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse. Incorporez l'huile en fouettant pendant 2 min, puis ajoutez la farine, la levure, les carottes et les noix. Fouettez pendant 5 min à vitesse moyenne. Versez la pâte dans un moule à charnière (Ø 18 cm) beurré et fariné, avec un disque de papier sulfurisé au fond. Enfournez pour 50 min à 180 °C, puis laissez refroidir.

Le glaçage : dans le bol du robot muni du fouet, battez à vitesse moyenne la crème avec les graines de la gousse de vanille et le zeste râpé du citron. Incorporez le sirop d'agave (ou le sucre glace) quand la chantilly est bien montée.

Le montage : tranchez le gâteau refroidi en deux dans l'épaisseur. Garnissez un disque avec une partie du glaçage, puis fermez avec l'autre disque. Recouvrez le dessus avec le glaçage restant et parsemez de noix et de graines.

Petits pains briochés aux raisins



9 U



30 MIN



2 H



15 MIN



FACILE

Pour la pâte :

250 g de farine T55 ou T65 • 3 c. à soupe de sucre en poudre • 10 g de levure de boulanger sèche • 1/2 c. à café de sel • 20 g de beurre ramolli • 10 cl de lait • 1 œuf

Pour la garniture :

30 g de beurre • 50 g de sucre en poudre • 125 g de raisins de Corinthe

Pour le sirop :

3 c. à soupe de sucre en poudre

La pâte : dans le bol muni du crochet, mélangez à vitesse lente la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajoutez le beurre et pétrissez à vitesse moyenne pendant 3 min. Versez le lait tiède et l'œuf, et pétrissez 5 min. La pâte doit être légèrement humide. Pétrissez-la encore 2 min à vitesse moyenne en ajoutant de la farine si nécessaire jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène. Déposez-la dans un saladier, couvrez d'un linge et faites lever 1 h dans un endroit chaud.

La garniture : dans une casserole, faites fondre le beurre et le sucre, ajoutez les raisins secs et mélangez. Beurrez un moule carré (23 cm de côté). Étalez la pâte au rouleau en un rectangle de 30 × 23 cm. Répartissez régulièrement les raisins secs beurrés dessus, en laissant 2 cm libres sur l'un des longs côtés. Roulez la pâte bien serrée et soudez le bord en pinçant. Coupez le rouleau en neuf morceaux égaux. Disposez-les dans le moule, côté coupé vers le haut. Laissez lever pendant 1 h dans les mêmes conditions que précédemment. Les pâtons vont gonfler lors de la seconde levée jusqu'à se toucher les uns les autres. Enfourez pour 15 à 20 min à 180 °C, jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.

Le sirop : préparez le sirop. Dans une casserole, faites chauffer deux cuillères à soupe d'eau avec le sucre.

La finition : à la sortie du four, badigeonnez généreusement les roulés avec le sirop et laissez tiédir ou refroidir avant de déguster.



ON LES SUIT SUR

Instagram

@chouquette2904



Gourmandise évolutive

Employée de banque âgée de 40 ans, maman de deux enfants, et passionnée de pâtisserie, voici la présentation succincte de Christelle, celle qui se cache derrière ce compte lancé il y a à peine deux ans et déjà suivi par 17 000 personnes. Quand nous l'avons contactée, elle était même surprise de notre intérêt. Une rencontre teintée d'humilité et de passion.

Par Nicolas Jacquet

La pâtisserie, c'est une passion, ce n'est pas votre métier ?

Non pas du tout, je suis employée de banque. Je cuisine depuis que je suis petite, mais surtout des choses très simples comme des madeleines. Et puis, il y a environ dix ans, j'ai acheté mon robot artisan et il m'a permis de découvrir de nouveaux univers comme les macarons. Et tout cela s'est amplifié en 2018. Mes deux enfants sont entrés au collège, et depuis, j'ai beaucoup plus de temps pour me consacrer à la pâtisserie.

Vous avez pu essayer de nouvelles choses ?

Oui. J'ai fait mon premier glaçage miroir, j'ai acheté ma première bombe de spray velours, et je me suis mise dans la technique, car c'est aussi une période où la pâtisserie s'est démocratisée. J'ai aussi tenté l'expérience Le Meilleur Pâtissier. Je me suis inscrite aux sélections de l'émission. Je suis allée jusqu'à la dernière étape, juste avant de passer à la télévision. En sortant, j'ai beaucoup parlé avec les autres concurrents. Ils étaient tous bien plus jeunes que moi et



♥♥ **Instagram est un monde que j'ignorais totalement. Avant, j'avais surtout une bibliothèque de livres, mais elle ne donne pas toutes les explications techniques.** ♥♥

avaient tous un compte Instagram. Ils s'échangeaient leurs pseudos, mais moi je n'avais pas de page. Je suis allée voir ce qu'il se faisait et je me suis lancée en décembre 2018.

C'est vraiment très récent ?

Oui, et quand on regarde mon compte, on voit clairement une évolution depuis mes premières publications. J'ai mis quelques photos que j'avais en stock, mais je ne connaissais pas les codes. Je n'utilisais même pas de hashtag.

Comment vous êtes-vous formée à toutes les techniques de la pâtisserie que vous semblez bien maîtriser ?

Essentiellement sur Instagram. J'ai découvert un univers dont j'ignorais l'existence. Cela a été une vitrine pour mes publications, mais surtout une source de connaissances avec des recettes détaillées, des pas-à-pas, des tutos vidéo... Je me suis mis des défis chaque week-end en reproduisant des choses que je voyais.

C'est à la fois une vitrine et une école pour vous ?

Complètement, car j'ai découvert une communauté de pâtissiers amateurs et professionnels qui répondent aux questions, envoient des recettes, donnent des

conseils... C'est un monde que j'ignorais totalement. Avant, j'avais surtout une bibliothèque de livres, mais elle ne donne pas toutes les explications techniques.

Vous avez des interactions avec des gens qui vous suivent ?

Je suis dessus tous les soirs et j'ai des échanges avec pas mal de personnes. Je réponds aux questions de ceux qui me suivent. Mais quand on me demande des conseils, je dis juste comment j'ai fait les choses à mon humble niveau. Je n'ai pas de CAP pâtissier et ce n'est peut-être pas la solution absolue. Je partage mon expérience. Je le fais aussi dans le respect des droits d'auteur, je cite toujours mes sources quand je m'inspire d'un livre ou d'un pâtissier. Je donne les recettes simplement quand c'est une création personnelle.

Vous avez commencé en reproduisant, vous créez beaucoup désormais ?

De plus en plus, car depuis quelques mois j'ai intégré des groupes de « Instapâtissiers » et on se challenge entre nous sur des thèmes différents. Pour cela, il faut vraiment créer de toutes pièces. Ce que j'ai fait pour réaliser l'entremets dédié à Octobre rose. J'en suis très fière, car il a été repris sur de nombreuses pages même à l'international. ►



ON LES SUIV SUR

Instagram

Où trouvez-vous l'inspiration ?

Je n'ai pas vraiment de source d'inspiration. Cela me vient de façon spontanée. J'ai un petit bloc sur lequel je dessine et je pars du croquis. Cela me rassure et me permet d'anticiper les différentes étapes. Si jamais il y a de la congélation par exemple, j'ai une visibilité sur la durée de réalisation.

La viennoiserie prend pas mal de place, c'est ce que vous préférez créer ?

Je ne connaissais pas du tout quand je me suis lancée, donc la première fournée, c'était compliqué. Mais depuis quelques mois, j'en fais de plus en plus, cela me plaît beaucoup. Après, c'est un peu limité, on peut moins jouer sur les couleurs et j'adore tout ce qui est *girly*. Comme il y a moins de possibilités et que je peux un peu moins m'amuser là-dedans, je reste sur les entremets pour pouvoir me lâcher. Même si dans ce cas, le problème, c'est le temps de réalisation.

Vous aimez toucher un peu à tout ?

Je ne suis fermée à rien. Ce qui m'ennuie, c'est de faire deux fois le même gâteau. Je vais chercher des choses différentes pour m'amuser. Si on me demande de refaire un gâteau, je fais un visuel différent, mais je ne le réalise pas à l'identique.

Que vous apporte cette pratique de la pâtisserie via Instagram ?

C'est ma passion. En plus, je la cumule avec la photographie que j'adore pratiquer depuis plusieurs années. Je n'ai jamais pris de cours, mais j'ai toujours aimé prendre plein de choses en photo. Là, je prends beaucoup de plaisir à faire le gâteau, puis les photos. Pour le plus grand malheur de mon entourage d'ailleurs, car certaines fois, ils voudraient pouvoir le goûter plus rapidement, mais il faut multiplier les prises de vues pour obtenir la bonne.

Comment procédez-vous ?

Soit je pars d'un fond blanc, car j'aime le côté très épuré, surtout pour les viennoiseries, soit je fais des mises en scène. J'ai commencé à acheter un certain nombre de petites assiettes de différentes formes et couleurs. Je fais également les brocantes pour trouver des petites cuillères ou des objets sympas. Tout cela se développe en ce moment.

Vous multipliez également les photos avec cru et cuit ?

J'espère ne pas avoir piqué l'idée, car à force de voir beaucoup de posts, on peut se retrouver influencé sans le vouloir, mais j'ai plutôt le sentiment d'en être à l'initiative. Cela m'est venu sur le croissant coloré et j'essaye de le faire régulièrement sur la viennoiserie. Ces posts marchent énormément alors cela devient un peu ma marque de fabrique.

Cette activité est une passion, mais avez-vous l'intention d'en vivre dans les mois ou années à venir ?

Pour le moment non. Je suis d'un naturel très ouvert et comme on ne sait jamais ce que l'avenir nous réserve, je me dis que cela peut être un plan B un jour, mais pour le moment, je n'envisage pas de tout plaquer pour en vivre.

Et quel regard porte votre entourage sur tout cela ?

Ils sont très fiers. Mes collègues me demandent ce que je fais encore à la banque (rire). Tout est très positif. Après j'ai quelques remarques comme je fais cela le week-end, c'est mon entourage proche qui en profite. Mes collègues aimeraient pouvoir goûter un peu plus.

Comment voyez-vous l'avenir ?

Dans la même lancée. Je veux juste rester moi-même. J'estime être une personne abordable. Je suis même très surprise quand certains m'appellent cheffe, car je ne suis pas du tout une cheffe. Je maîtrise certaines bases, mais j'apprends des choses tous les jours. ♦



Les comptes Instagram que vous suivez ?

@philippe_conticini
@patisserie_omycake
@laetice_patisse
@les_gateaux_de_laurent

Votre dessert préféré ?

La tarte au citron meringuée.

Votre dessert d'enfance ?

La génoise et mousse au chocolat de ma maman.

La recette dont vous êtes la plus fière ?

Ma création Octobre rose, un chou avec un entremets par-dessus, car cette cause me tient à cœur.



La recette

Tartelettes citron



4 U



1 H 30



20 MIN



7 H 30



14 H



MOYEN

Pour l'insert citron vert fruits de la passion (à réaliser la veille) :

jus de deux citrons verts • 2 fruits de la passion •
30 g de sucre • 1/2 feuille de gélatine

Pour la pâte sucrée :

75 g de beurre • 20 g poudre d'amandes •
50 g de sucre glace • 30 g d'œuf battu • 1 pincée
de fleur de sel • 125 g de farine • 1 jaune d'œuf •
1 c. à soupe de crème liquide entière

Pour le lemon curd :

120 ml de jus de citron pressé • 3 œufs
entiers • 120 g de sucre • 120 g de beurre

Pour la mousse citron :

100 g du *lemon curd* précédemment réalisé •
60 g de jus de citron pressé • 1/2 feuille de
gélatine • 100 g de crème fleurette

L'insert citron vert fruits de la passion :

faites chauffer le jus de citron et la pulpe
des fruits de la passion avec le sucre. Après
quelques minutes d'ébullition, retirez du feu
et ajoutez 1/2 feuille de gélatine préalablement
réhydratée et essorée. Coulez dans des
moules demi-sphères de 3 cm de diamètre et
congelez au moins 2 h.

La pâte sucrée : dans votre robot équipé de
la feuille, crémez le beurre avec le sucre glace.
Ajoutez la poudre d'amandes, puis l'œuf battu.
Enfin, incorporez la farine et la fleur de sel
sans trop travailler la pâte. Faites une boule et
mettez-la au frais 1 h avant de l'étaler. Une fois
bien refroidie, foncez les cercles à tartelettes
et enfournez pour environ 15 min à 170 °C.
Sortez les tartelettes, ôtez les cercles et badi-
geonnez les fonds de tartes du mélange de
jaune d'œuf et crème liquide. Puis enfournez
de nouveau quelques minutes pour obtenir
de jolis fonds de tarte dorés et brillants.



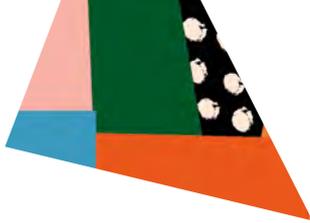
Le lemon curd : faites chauffer le jus de
citron pressé avec le sucre et les œufs battus.
Quand le mélange s'épaissit, retirez du feu
et ajoutez le beurre. Prélevez 100 g pour la
mousse au citron. Puis coulez le reste sur les
fonds de tarte et placez au frais pour que la
crème fige.

La mousse citron : faites tremper les
feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Parallèlement, faites chauffer le jus de citron
dans une casserole. À ébullition, retirez du feu
et ajoutez la gélatine essorée. Réservez afin
que le mélange descende en température.
Une fois tiède, incorporez les 100 g de *lemon
curd*. Montez la crème fleurette en chantilly
puis incorporez délicatement cette crème
montée au mélange précédent. Réservez
dans une poche à douille.

Montage : une fois les inserts congelés
et le *lemon curd* refroidi, préparez la
mousse citron. Pochez-la dans des
moules citron 3D jusqu'à mi-hauteur,
déposez un insert puis recouvrez de
mousse. Réservez au congélateur
toute la nuit.

Finitions : démoulez les citrons 3D.
Pulvérisez-les d'un flocage velours : soit
acheté sous forme de bombe, soit réalisé
vous-même si vous êtes équipé d'un
pistolet à chocolat. Dans ce cas, faites
chauffer 250 g de chocolat blanc de
couverture + 125 g de beurre de cacao +
colorant liposoluble. Déposez un citron
3D sur une tartelette au *lemon curd*.
Laissez décongeler au moins 5 à 6 h
au frais avant de déguster.





Dossier

FRAÎCHEUR ENSOLEILLÉE

*avec Christophe Felder
et Camille Lesecq*

L'entremets était, comme son nom l'indique, historiquement servi entre les mets. Sublimé par nos chefs, il est désormais la conclusion parfaite d'un repas. Voici trois recettes à base d'agrumes et de fruits de la passion imaginées par Christophe Felder et Camille Lesecq pour apporter du soleil à votre début d'année. Mais avant de déguster, pâtissez !





DÔME

LITCHI-PAMPLEMOUSSE



8 P



2 H 30



30 MIN



6 H



EXPERT

Matériel :

moule sphère de 16 cm de diamètre et de 8 cm de hauteur • cul-de-poule de 12 cm de diamètre et de 5,5 cm de hauteur • cercle de 20 cm de diamètre

Pour l'insert au pamplemousse :

2 g de gélatine en feuille • 1 pamplemousse rose • 140 g de pulpe de pamplemousse rose • 8 g de jus de citron • 40 g de sucre semoule • 9 g de Maïzena

Pour le biscuit aux amandes et pistaches :

50 g de sucre glace • 65 g d'amandes en poudre • 85 g de blancs d'œufs • 50 g de sucre semoule • 20 g de pistaches vertes • 30 g de chocolat blanc

Pour la mousse litchi :

8 g de gélatine en feuille • 250 g de purée de litchis • 130 g de crème fouettée • 100 g de meringue suisse (60 g de blancs d'œufs, 40 g de sucre semoule) • 1 cl de Soho (liqueur de litchi)

Pour la mousse suprême à la vanille :

2 cl de lait entier • 1/2 gousse de vanille bourbon • 5 g de sucre semoule • 5 g de jaune d'œuf • 1 g de gélatine en feuille • 70 g de crème montée

Pour la crème chantilly :

150 g de crème liquide • 1 gousse de vanille • 10 g de sucre semoule

L'insert au pamplemousse : mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Pelez le pamplemousse à vif, prélevez les segments. Chauffez la pulpe de pamplemousse et le jus de citron, ajoutez le mélange sucre et Maïzena et fouettez jusqu'à ébullition ; hors du feu, ajoutez la gélatine. Coulez dans un cercle ou un moule Flexipan de 16 cm de diamètre, posez les segments de pamplemousse rose et congelez.

Le biscuit aux amandes et pistaches :

préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante). Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Montez les blancs d'œufs en neige très ferme avec le sucre semoule. Mélangez le tout délicatement. Pochez le biscuit assez épais dans un cercle de 20 cm de diamètre, saupoudrez de pistaches concassées grossièrement et mettez à cuire au four pendant 30 min. Après refroidissement, étalez finement du chocolat blanc fondu par-dessus, ce qui isolera le biscuit de l'humidité.

La mousse suprême à la vanille : dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, ajoutez le jaune d'œuf blanchi avec le sucre semoule, puis faites cuire à 82 °C. Incorporez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Laissez refroidir sans que ce soit figé, puis ajoutez la crème montée.

La mousse litchi : trempez la gélatine dans de l'eau très froide. Chauffez les blancs d'œufs et le sucre semoule à 40 °C en fouettant sur un bain-marie, puis hors du feu, fouettez au batteur jusqu'à refroidissement et réservez. Mélangez la purée de litchis et le Soho, versez sur la gélatine fondue, fouettez bien, et à l'aide d'une maryse, incorporez la meringue puis la crème fouettée.

La crème chantilly : fouettez le tout ensemble pour obtenir une belle chantilly.

Le montage et les finitions : versez 400 g de mousse litchi dans la sphère de 16 cm de diamètre, lissez et appuyez le cul-de-poule dessus. Congelez 2 h. Enlevez le cul-de-poule en chauffant légèrement au chalumeau, remettez un peu de mousse litchi contre les parois de la crème, et collez des framboises sur le tour. Mélangez 100 g de mousse suprême à la vanille avec 100 g de framboises coupées en deux et 25 g de suprêmes de pamplemousse taillés en fines lamelles. Versez ce mélange dans le dôme de framboises, lissez jusqu'au rebord au même niveau que la mousse litchi. Congelez 2 h. Étalez un peu de confiture de fruits rouges sur le biscuit (environ 40 g), puis 50 g de mousse litchi et posez l'insert pamplemousse sur la mousse. Posez ensuite le dôme que vous aurez glacé au glaçage neutre. Pochez de la chantilly tout autour.

PASSION MANGUE



8 P



2 H



30 MIN



6 H



EXPERT

Matériel :

cercle en forme de cœur de 18 cm par 16 cm et de 4 cm de hauteur

Pour le biscuit succès coco :

20 g de poudre d'amandes • 55 g de sucre glace • 15 g de farine • 70 g de blancs d'œufs frais • 40 g de sucre semoule • 20 g de noix de coco râpée

Pour la crème de mangue :

1 g de gélatine en feuille • 40 g de pulpe de mangue • 12 g de pulpe de fruits de la passion • 45 g de jaunes d'œufs • 20 g d'œuf • 12 g de sucre semoule • 20 g de beurre à température ambiante • dés de banane citronnés

Pour la crème et mousseline passion :

50 g de sucre semoule • 50 g d'œufs • le zeste de 1/4 d'orange • 50 g de pulpe de fruits de la passion (1) • 35 g de beurre à température ambiante • 4 g de gélatine en feuille • 25 g de pulpe de fruits de la passion (2) • 150 g de crème fouettée

Pour le glaçage passion :

50 g de gelée d'abricot • 5 ml de jus de citron • 5 g de jus de fruits de la passion • 50 g de jus de mangue

Pour la chantilly vanille :

100 g de crème liquide entière • 7 g de sucre semoule • 1/2 gousse de vanille Bourbon

Pour les finitions :

noix de coco • 100 g de chantilly vanille • 1 petite mangue • 1 petit citron

Le biscuit succès coco : préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante). Tamisez ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine. Montez les blancs d'œufs avec le sucre semoule au bec d'oiseau. Mélangez délicatement avec les poudres tamisées. Pochez dans un cercle en forme de cœur, saupoudrez abondamment de noix de coco râpée. Faites cuire 30 min environ : le biscuit doit rester moelleux.

La crème de mangue : mettez la gélatine dans de l'eau très froide afin de la ramollir. Dans une casserole sur feu doux, faites cuire les pulpes de fruits, l'œuf et les jaunes, ainsi que le sucre à 72 °C tout en remuant constamment, et ajoutez la gélatine essorée. Laissez refroidir à 60 °C, ajoutez le beurre en pommade, laissez presque refroidir le crémeux, et pochez-le sur le biscuit coco. Parsemez de dés de banane citronnés. Congelez.

La crème et la mousseline passion :

dans un récipient au bain-marie, portez le sucre semoule, les œufs, les zestes d'orange, la pulpe de fruits de la passion (1) à 72 °C tout en fouettant constamment. Ajoutez le beurre quand la crème est revenue à une température de 60 °C. Filmez la crème passion, réservez-la au réfrigérateur 20 min afin qu'elle refroidisse. Mettez la gélatine dans de l'eau très froide afin de la ramollir. Mélangez ensuite la pulpe (2) avec la gélatine, chauffez-les légèrement afin de faire

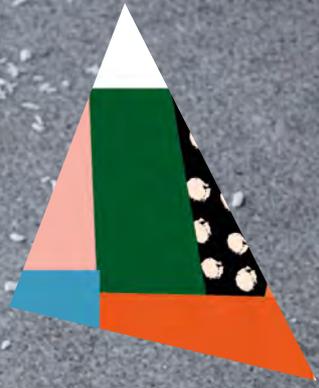
fondre la gélatine. Travaillez un peu la crème passion, ajoutez le mélange gélatine, et fouettez vivement. Pour finir, incorporez la crème fouettée.

Le glaçage passion : mélangez tous les ingrédients.

Le montage : déposez le biscuit garni dans le moule en forme de cœur. Pochez ensuite la mousseline sur la crème de mangue, lissez la crème mousseline. Congelez le tout. Étalez le restant de crème mousseline sur l'entremets, et rayez le dessus avec un peigne en arches de pont (vous pouvez en fabriquer un vous-même). Congelez.

La chantilly vanille : dans une casserole, faites chauffer un quart de la crème avec le sucre et les gousses de vanille fendues en deux dans le sens de la longueur, puis grattées. Versez le tout dans le reste de crème froide ; laissez infuser au réfrigérateur toute une nuit de préférence, couvert d'un film alimentaire. Le lendemain, montez la chantilly au batteur.

Les finitions : à l'aide d'une poche à douille unie et fine, mettez un peu de glaçage passion dans les rainures, et décorez le tour avec la chantilly, en faisant des petites vagues avec une spatule en Inox. Saupoudrez légèrement de noix de coco en poudre, posez quelques tranches de mangue citronnées et nappées, et finissez éventuellement la décoration avec quelques copeaux de noix de coco maison.





Recettes extraites du livre
Entremets, de Christophe
Felder et Camille Lesecq,
photos de Louis Tom, éditions
de La Martinière, 2020.

PRALINÉ PASSION



Matériel :

cercle de 18 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur

Pour la pâte sucrée crillon :

120 g de beurre à température ambiante • 80 g de sucre glace • 1/2 gousse de vanille • 25 g de poudre d'amandes • 1 pincée de fleur de sel • 1 œuf entier • 200 g de farine

Pour la crème pâtissière :

10 cl de lait frais entier • 1/4 de gousse de vanille • 25 g de jaunes d'œufs • 25 g de sucre semoule • 10 g de maïzena • 10 g de beurre frais

Pour le biscuit aux noisettes :

80 g de tant pour tant noisettes (40 g de poudre de noisettes + 40 g de sucre glace) • 20 g de jaune d'œuf • 30 g d'œufs • 70 g de blancs d'œufs • 25 g de sucre semoule • 30 g de farine

Pour la crème au praliné :

50 g de beurre à température ambiante • 35 g de pâte de noisettes • 85 g de praliné aux noisettes • 150 g de crème pâtissière • 50 g de crème liquide entière fouettée

Pour la meringue suisse :

35 g de sucre semoule • 25 g de blanc d'œuf

Pour la mousse passion :

5 g de gélatine en feuille • 125 g de pulpe de fruits de la passion • 60 g de meringue suisse • 65 g de crème fouettée

Pour le punch passion :

10 g de sucre semoule • 3 cl d'eau • 25 g de pulpe de fruits de la passion • 2 g de rhum

Pour le glaçage passion :

70 g de gelée d'abricot ou de glaçage neutre • 5 g de jus de citron • 10 g de jus de fruits de la passion • 5 g de pulpe de mangue • la pulpe et les grains d'un fruit de la passion

La pâte sucrée crillon : déposez le beurre mou dans un récipient et tamisez le sucre glace directement dessus. Ajoutez les graines de la gousse de vanille, la poudre d'amandes et la fleur de sel. Mélangez l'ensemble à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que vous obteniez une préparation à la texture homogène. Cassez l'œuf dans le mélange et remuez. Tamisez la farine dessus et continuez à mélanger sans trop travailler la pâte. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer durant 2 h au réfrigérateur.

La crème pâtissière : dans une casserole, faites bouillir le lait et la gousse de vanille coupée en deux. Dans un récipient, mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et la Maïzena, jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Incorporez ce mélange au lait chaud et redonnez une ébullition, puis ajoutez le beurre et mélangez. Faites refroidir la crème rapidement. Pour cela, versez-la sur un film posé sur une plaque et recouvrez-la de film ; mettez la plaque une dizaine de minutes au congélateur, puis 30 minutes au réfrigérateur.

Le biscuit aux noisettes : préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante). Dans un batteur, versez le tant pour tant noisettes, puis le jaune et l'œuf petit à petit ; faites bien mousser à l'aide d'un fouet à vitesse moyenne. Montez les blancs en neige avec le sucre semoule. Incorporez les blancs au premier mélange, puis ajoutez la farine. Mélangez délicatement avec une maryse. Pochez un fond de 18 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé. Mettez à cuire au four 25 à 30 min. À la sortie du four, déposez le biscuit sur une grille.

La crème au praliné : fouettez le beurre, la pâte de noisettes et le praliné au batteur, environ 10 min. Foisonnez bien le tout à petite vitesse. Pendant ce temps, travaillez la crème pâtissière froide à l'aide d'un fouet

pour la rendre lisse et crémeuse. Incorporez ensuite la crème pâtissière dans la crème au praliné avec une spatule. Vous devez obtenir une consistance ferme, mais souple (sinon réchauffez légèrement à l'aide d'un petit chalumeau) ; fouettez encore, puis ajoutez délicatement la crème fouettée à l'aide d'une maryse. Réservez à température ambiante.

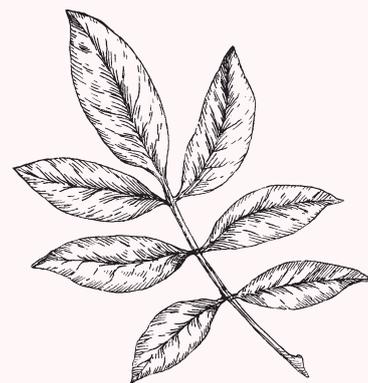
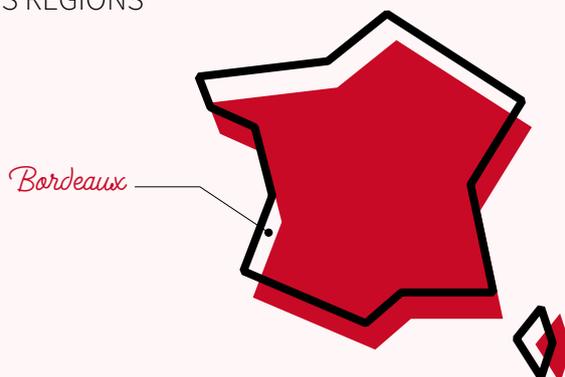
La meringue suisse : versez le sucre et le blanc d'œuf dans le récipient du batteur, chauffez le tout à 40 °C en fouettant vivement, puis continuez de fouetter hors du feu jusqu'à refroidissement. Réservez.

La mousse passion : mettez la gélatine dans de l'eau très froide afin de la ramollir pendant 5 min. Ensuite, essorez-la et faites-la fondre avec un peu de pulpe de fruits de la passion tiédie. Mélangez énergiquement avec un fouet, puis ajoutez le reste de pulpe de fruits de la passion et mélangez de nouveau. Incorporez la meringue suisse, fouettez bien. Ensuite, ajoutez la crème fouettée et mélangez délicatement avec une maryse.

Le punch passion : dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau, chauffez légèrement, puis ajoutez le reste des ingrédients. Réservez.

Le glaçage passion : mélangez les ingrédients, donnez un bouillon, réservez au frais.

Le montage et les finitions : déposez le biscuit aux noisettes au fond du cercle, imbibe avec le punch passion, pochez environ 320 g de crème au praliné, puis versez la mousse passion. Lissez avec une spatule en Inox, déposez le tout au congélateur 15 min. Lissez de nouveau avec la mousse passion. Congelez pendant 2 h, retournez l'entremets et lissez avec la crème au praliné. Retournez-le de nouveau et posez-le ensuite sur le rond de pâte sucrée. Étalez le glaçage passion dessus, puis ôtez le cercle.



Le canelé de Bordeaux

Raconté par Arnaud Marquet

Il est impossible de se rendre à Bordeaux sans déguster les fameux canelés. Cette gourmandise iconique de la préfecture de la Gironde, dont le succès dépasse largement les frontières du département, a été popularisée au milieu des années 1980 par la Confrérie du canelé. Arnaud Marquet, pâtissier dans le bassin d'Arcachon, revient pour nous sur l'histoire d'un petit gâteau étroitement lié à sa famille.





“ Le canelé, une histoire presque inventée de toutes pièces. ”



Le canelé est devenu un emblème de Bordeaux partout dans le monde. Depuis une trentaine d'années, cette petite pâtisserie représente la ville au même titre que son vin. Et pourtant, le canelé, c'est l'histoire d'une pâtisserie qui n'en a pas vraiment. Selon la légende, il serait apparu dans un couvent de la ville au XVII^e siècle. Mais rien ne le confirme. Cette histoire aurait tout simplement été inventée, au XX^e siècle, afin d'ancrer le canelé dans le patrimoine bordelais aux côtés du vin et du port. À cette période, le canelé est un mets très simple destiné aux plus modestes. Une modification de la recette, dans les années 1930, la rendant plus élaborée grâce à un ajout de rhum et de vanille, lui permet d'acquérir une petite notoriété dans la ville.

Anonyme jusque dans les années 1980

Oubliée après la Seconde Guerre mondiale, la gourmandise caramélisée revient sur le devant de la scène au milieu des années 1980. Cette mise en avant est l'œuvre de la Confrérie du canelé. Arnaud Marquet, petit-fils du Grand Maître de la Confrérie de l'époque, est une référence en matière de canelé. « Ce petit gâteau, je l'ai toujours vu, mais il n'avait pas de réel succès jusqu'à la

création de la Confrérie. » Pâtissier comme son père, son grand-père et son arrière-grand-père l'ont été avant lui, il parle de cette gourmandise avec passion. Pour lui, tout commence par le choix des ingrédients. Si la vanille et le rhum sont des incontournables, il conseille d'utiliser du lait cru et de la fleur de maïs. Ces petites choses font visiblement la différence au moment de la dégustation. ▶

L'importance du choix du moule

Pour réaliser un canelé authentique et savoureux, le moule doit être en cuivre, car cette matière conductrice de chaleur permet une cuisson parfaite. Pour bien choisir votre moule, voici une astuce très simple. Quand vous avez un moule en main, retournez-le. Si la bordure est en cuivre, de couleur ambrée, vous faites le bon choix. Si le bord est gris, il est en fer et simplement recouvert d'une fine couche de cuivre pour lui donner l'aspect d'un moule traditionnel. Alors, passez votre chemin !





Un moule en cuivre indispensable

Mais pour se rapprocher au plus près du goût originel, un ustensile est indispensable : le fameux moule en cuivre. « Ce métal est conducteur. Il emmène la chaleur tout autour du canelé et permet une caramélisation homogène. » Car pour être bon, un canelé doit être croquant et parfaitement caramélisé. C'est la raison pour laquelle, il doit être consommé le jour même. Alors pour mieux le déguster, mieux vaut se déplacer dans sa région d'origine. Et petite précision, le canelé s'écrit désormais avec un seul n. S'il en comptait deux à l'origine, la Confrérie a préféré apporter cette modification, en 1985, par souci d'originalité. Quoiqu'il arrive, avec un seul n ou deux, originaire du XVII^e ou du XIX^e siècle, le canelé, on l'aime quand même, et frais de préférence. Et si vous ne pouvez pas attendre de vous rendre à Bordeaux pour le découvrir ou le redécouvrir, Arnaud Marquet vous partage sa recette. Alors... pâtissez ! ♦

Les quatre mousquetaires du canelé

Ils sont quatre à avoir créé la Confrérie du canelé et fait de cette pâtisserie l'emblème de la ville de Bordeaux à travers le monde. Ces quatre bienfaiteurs s'appellent Pierre Marquet, Daniel Antoine, Jacques Pouquet et Raymond Baillardran. Pierre Marquet, Grand Maître de la Confrérie pendant de nombreuses années est le grand-père d'Arnaud, actuelle référence en matière de canelé. Parmi ces quatre pâtisseries, le nom de l'un d'entre eux vous parle sûrement : Baillardran. En 1988, Philippe Baillardran, fils de Raymond, décide de faire du canelé le cœur de métier de son entreprise. Aujourd'hui, l'enseigne compte une vingtaine de boutiques à Bordeaux et aux alentours.

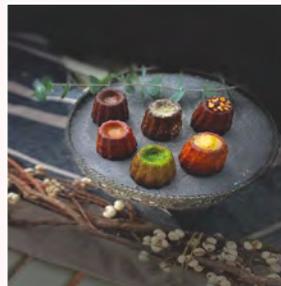
Le canelé dans le monde, vus sur Instagram



@babelle_uk



@kitchenographs



@meow_canele



@188s.baking



@sukenosocks



@equilibre.marii



@dan.d0930



@lineatstheworld



LES CANELÉS BORDELAIS

par Arnaud Marquet



20 U



30 MIN



48 MIN



FACILE



1 l de lait cru • 50 g de beurre • 2 gousses de vanille • 220 g de farine T45 • 70 g de fleur de maïs • 500 g de sucre semoule • 2 œufs • 6 jaunes d'œufs • 25 g de rhum • beurre clarifié ou cire d'abeille pour les moules

- La veille, portez le lait à ébullition avec le beurre et les gousses de vanille fendues en deux et grattées de ses graines.
- Retirez du feu et laissez légèrement refroidir. Dans une première jatte, mélangez la farine avec la fleur de maïs et le sucre.
- Mettez les œufs et les jaunes dans une seconde jatte. Incorporez le mélange farine, fleur de maïs, sucre.
- Mélangez l'ensemble en versant peu à peu

le lait légèrement refroidi. Fouettez vivement le tout, puis versez le rhum.

- Gardez l'appareil des canelés au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le jour même, retirez les gousses de vanille de l'appareil des canelés.
- Badigeonnez les vingt moules à canelés en cuivre au pinceau avec du beurre clarifié ou de la cire d'abeille.
- Préchauffez le four, chaleur tournante à 190 °C. Répartissez la pâte à 5 mm du bord des moules à canelés.
- Enfourez 45 min. À la sortie du four, démoulez les canelés sur une grille à pâtisserie. Laissez-les refroidir 15 min avant de les déguster.



La folle Histoire de

LENÔTRE

P A R I S



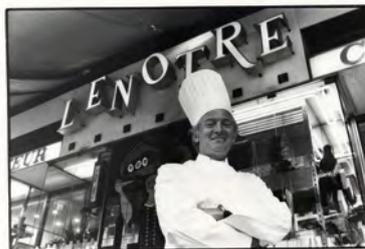
À l'occasion du centenaire de Gaston Lenôtre, le livre *Faites votre pâtisserie comme Lenôtre*, sorti en 1975 et vendu à près de 250 000 exemplaires, est réédité par les éditions Flammarion. Nous avons souhaité revenir sur le parcours hors du commun de la Maison fondée en 1957 par le pâtissier normand. Guy Krenzer, chef exécutif et directeur de la création depuis 2004, nous livre son éclairage et quelques anecdotes sur Gaston Lenôtre qui l'a engagé et avec qui il a travaillé quelques années.

Par Nicolas Jacquet

Le fondateur

1920

Gaston Lenôtre naît le 28 mai 1920, à Saint-Nicolas-du-Bosc, dans l'Eure. Son père est chef saucier et sa mère est l'une des premières cheffes cuisinières, mais il choisit le chemin de la pâtisserie.



La naissance

En 1957, Gaston Lenôtre ouvre sa première boutique, une pâtisserie, rue d'Auteuil à Paris. C'est l'acte fondateur de la success-story Lenôtre.



La diversification

Le département événementiel-traiteur est lancé en 1964. Très vite, cette activité fonctionne et pousse Gaston Lenôtre à développer une entreprise qui ne se concentre plus uniquement sur la pâtisserie.

1957

1964

La transmission

Gaston Lenôtre a très vite eu l'idée de transmettre les savoir-faire de sa Maison et, en 1971, il lance l'École Lenôtre, à Plaisir. Plusieurs milliers de pâtissiers ou de cuisiniers ont été formés entre ces murs parmi lesquels Pierre Hermé et Alain Ducasse.



Les ateliers de Plaisir

Pour permettre une ergonomie de travail adaptée, Gaston Lenôtre décentralise les ateliers à Plaisir, dans les Yvelines, en 1968. Ils y sont toujours et c'est le véritable cœur de l'entreprise. Tous les métiers sont représentés : la boulangerie, la pâtisserie, la viennoiserie, la chocolaterie, la cuisine, la charcuterie...

1968

1971

Une aventure familiale

« On parle beaucoup de Gaston Lenôtre, mais il y a aussi Colette. Leur couple est très important. Sa femme est une personne clé de cette réussite, elle est la maîtresse de maison. Et puis, il y a aussi Marcel Lenôtre, le frère de Gaston. Il lui ressemblait beaucoup physiquement et il l'a même remplacé sur certains rendez-vous professionnels. Personne ne s'en est rendu compte ! » (Guy Krenzer)



L'internationalisation

L'année 1975 marque le début de l'exportation des produits Lenôtre. Une première boutique est ouverte à Berlin. S'ensuivront le Japon, le Moyen-Orient, la Corée, Las Vegas, Bangkok et Pékin.

1975



Les étoiles

La Maison Lenôtre fait l'acquisition du Pré Catelan, en 1976. Colette Lenôtre prend les rênes de l'établissement. De nombreux travaux sont réalisés et le restaurant se fait une place de choix au sein des grandes tables parisiennes. En 2007, sous la direction du chef Frédéric Anton, le Pré Catelan obtient sa troisième étoile au Guide Michelin.

1976

Le luxe à la française

En 1987, le groupe Lenôtre intègre le Comité Colbert. Ce dernier, fondé en 1954 à l'initiative de Jean-Jacques Guerlain, se consacre à la promotion de l'industrie française de luxe en France et à l'étranger.



1987

Le rachat

Entré au capital de Lenôtre en 1985, le groupe Accord devient actionnaire majoritaire en 1992. Une période compliquée pour Gaston Lenôtre qui, pendant quelques années, n'a pas été autorisé à mettre les pieds à Plaisir.

1992



La tradition des MOF

La brigade Lenôtre compte sept MOF : Guy Krenzer, MOF charcutier-traiteur en 1988 et MOF cuisine en 1996, Frédéric Anton, MOF cuisine en 2000, Fabrice Brunet, MOF cuisine en 2011, Éric Finon, MOF cuisine en 2011, Jean-Christophe Jeanson, MOF pâtisserie en 2018, Loïc Antoine, MOF charcuterie en 2018, et Fabrice Gendrier, MOF cuisine en 2018. Les équipes de Lenôtre ont coutume d'ajouter un autre titre, celui décerné en 2007 à Gaston Lenôtre.

1998



La Coupe du monde de football

Lenôtre est le traiteur officiel de la Coupe du monde de football organisée en France, en 1998. Depuis cette date, la Maison est le partenaire gastronomique officiel du Stade de France pour le restaurant et les espaces privatisables.



L'arrivée de Guy Krenzer

Dans une volonté de désigner un chef des chefs, Gaston Lenôtre embauche Guy Krenzer comme directeur de la création en 2004. Une maison que le double MOF avait visitée vingt ans plus tôt alors qu'il était en apprentissage et qu'il avait trouvée « trop grande ».



2000

La distinction

Olivier Poussier, chef sommelier de la Maison Lenôtre depuis 1988, est élu meilleur sommelier du monde en 2000, à Montréal.

Le Pavillon Élysée

Lenôtre reprend cet établissement situé sur les Champs-Élysées, juste en face du Grand Palais. Créé en 1900 pour l'Exposition universelle de Paris, le Pavillon Élysée devient un lieu de création idéal pour l'école amateur et de restauration.

2004

2007

La consécration

S'il n'a jamais participé au concours de Meilleur Ouvrier de France, Gaston Lenôtre s'est très souvent entouré de chefs arborant le célèbre col tricolore. Modèle pour nombre d'entre eux, il a été fait MOF *honoris causa* en 2007.



2009

La disparition du fondateur

Le 8 janvier 2009, Gaston Lenôtre décède à l'âge de 88 ans. Celui qui appelait ses employés « ses enfants » laisse derrière lui une trace indélébile dans le monde de la gastronomie française. Aujourd'hui encore, on retrouve une photo de lui dans quasiment tous les ateliers de Plaisir.

L'anecdote

« Une semaine avant son décès, je suis allé voir Gaston Lenôtre en soins intensifs avec Christian Lacour. Christian travaille dans l'entreprise depuis 52 ans ! Il me dit que Monsieur Lenôtre veut une crème caramel, un éclair au chocolat et d'autres choses... En arrivant, j'avais plusieurs sacs et on nous a laissés passer parce que c'était pour Gaston Lenôtre. Quand il nous a vus, il a souri. Je lui ai fait goûter la crème caramel. Il m'a demandé de lui mettre de côté et, juste avant de partir, il m'a dit : "Les enfants, je voulais vous dire, la crème caramel était un peu cuite." Même jusqu'au dernier moment, il n'a rien perdu de son exigence, on ne pouvait pas lui faire à l'envers. » (Guy Krenzer)



LIEUX & EVENEMENTS
PRESTIGE

sodexo

La revente

Le groupe Accor vend la Maison Lenôtre à Sodexo en 2011. Lenôtre intègre la division Sodexo Sports & Loisirs. Un an plus tard, en 2012, Nathalie Bellon-Szabo prend la présidence du directoire.

2011

La brigade la plus titrée d'Europe

Outre les MOF, chez Lenôtre, on compte : un meilleur sommelier du monde, un champion d'Europe de l'art du sucre, un champion de France de dessert à l'assiette, un champion du monde de pâte en croûte, un vice-champion du monde de glace, trois étoiles au Guide Michelin et cinq toques Gault et Millau pour le restaurant du chef Frédéric Anton au Pré Catelan.



Le best-seller

À l'occasion du centenaire de la naissance de Gaston Lenôtre, les éditions Flammarion décident de rééditer le livre *Faites votre pâtisserie comme Lenôtre*. Vendu à près de 250 000 exemplaires, il a fait entrer Lenôtre dans un grand nombre de foyers français.

2020



CONCORDE

par Gaston Lenôtre



10 P



40 MIN



1 H



1 H



MOYEN

Pour la meringue française au chocolat :

150 g de sucre glace • 35 g de cacao amer extra en poudre • 5 blancs d'œufs • 150 g de sucre semoule

Pour la mousse au chocolat :

125 g de chocolat noir à pâtisser 70 % • 75 g de beurre • 2 jaunes d'œufs • 4 blancs d'œufs • 20 g de sucre semoule

La meringue française au chocolat :

mélangez le cacao en poudre avec le sucre glace en les passant au tamis. Fouettez les blancs en neige ferme pendant 5 min environ en incorporant à mi-parcours 20 g de sucre pour les soutenir. Dès que les blancs sont montés, ajoutez le sucre semoule en fouettant à petite vitesse puis, avec la spatule, incorporez le mélange cacao-sucre glace. Préchauffez le four à 150 °C. Posez le papier cuisson sur les plaques en collant les coins avec de la meringue. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dessinez trois ovales de 26 × 14 cm environ à l'aide d'un crayon puis dressez les trois fonds de meringue au chocolat en suivant les schémas à l'aide de la poche à douille de 1 cm de diamètre. Avec la douille plus petite, dressez le reste de meringue en bandes longues et étroites en évitant qu'elles ne se touchent. Faites cuire à 150 °C pendant 1 h. Surveillez après 15 min de cuisson, car la meringue ne doit pas roussir. Changez éventuellement la plaque de place pour obtenir une cuisson plus régulière. Les doigts de fée (bandes de meringue fines) seront prêts les premiers. Comptez 10 min de plus pour les fonds qui doivent pouvoir se détacher facilement de la plaque sinon ils ne sont pas assez cuits. Le dessous ne doit pas être collant. La préparation des fonds et des doigts de fée peut être faite plusieurs jours à l'avance. Pendant la cuisson, préparez la mousse au chocolat.

La mousse au chocolat : les œufs doivent être à température ambiante. Sortez-les 1 h avant pour qu'ils ne soient pas froids. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Ajoutez le beurre petit à petit en fouettant les jaunes d'œufs. En même temps, montez les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre à mi-parcours. Prélevez un tiers des blancs et mélangez-les au chocolat à l'aide d'un fouet. Incorporez le reste délicatement à la maryse.

Le montage : posez un fond de meringue refroidi sur un carton de même forme, étalez une couche de mousse au chocolat à l'aide de la palette, puis posez le deuxième fond, une seconde couche de mousse, et le dernier fond mis à l'envers (côté plaque de cuisson vers le haut). Appuyez légèrement pour que le gâteau soit bien plat. Masquez complètement l'entremets avec la mousse restante. Découpez les doigts de fée dans les bandes de meringue. Couvrez-en la surface et le tour du gâteau. Mettez 1 h au froid. Saupoudrez de sucre glace en utilisant un cache de carton pour laisser une bande centrale foncée.

Conservation : les fonds de meringue et les doigts de fée se conservent 15 jours au sec bien emballés. Le gâteau terminé se conserve 24 h au frais.



Recette extraite du livre *Faites votre pâtisserie comme Lenôtre*, de Gaston Lenôtre, Flammarion, novembre 2020.

IL ME RESTE... *de la noix de coco râpée*

Certaines recettes nécessitent une quantité précise d'un ingrédient et on se retrouve régulièrement avec des restes dont on ne sait quoi faire. C'est souvent le cas de la noix de coco râpée. Alors, au lieu de la laisser s'abîmer au fond d'un placard, voici comme terminer le paquet en se faisant plaisir !

Une fois ouverte...

... la pulpe de la noix de coco s'oxyde vite. Elle doit être mise à l'abri dans de l'eau fraîche. Même en suivant cette précaution, vous ne pourrez pas la garder plus de 24 heures au réfrigérateur. Si elle est râpée, vous pouvez en revanche la conserver quelques mois dans un récipient hermétique. Mais c'est bien évidemment fraîche qu'elle est la meilleure.





Cupcakes à la noix de coco

POUR 4 PERS | PRÉPA : 15 MIN | CUISSON : 15 MIN

Ce qu'il vous faut : 300 g de farine • 190 g de beurre doux mou • 160 g de sucre en poudre • 75 g de noix de coco râpée • 1 sachet de levure chimique • 15 cl de lait de coco • 4 œufs • 10 cl de lait. **Pour le glaçage :** 200 g de sucre glace • 5 cl de lait de coco

Mélangez le sucre et le beurre mou, ajoutez les œufs un à un et mélangez bien. Incorporez ensuite la farine, la noix de coco râpée et la levure. Ajoutez les deux laits et mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse. Remplissez les moules à muffins aux trois quarts et enfournez 15 min à 180 °C. Attendez 2 minutes avant de démouler. Mélangez le sucre glace avec le lait de coco. Réservez au frais. Avec un couteau à beurre ou une poche à douille, disposer le glaçage sur les cupcakes.



Gâteau à la noix de coco rapée

POUR 6 PERS | PRÉPA : 10 MIN | CUISSON : 45 MIN

Ce qu'il vous faut : 125 g de noix de coco râpée • 3 œufs, 25 cl de lait • 180 g de farine • 120 g de sucre en poudre • 4 cl d'huile • 1 sachet de levure chimique • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 170 °C. Dans un saladier, mélangez à la cuillère : les sucres, le sel, les œufs, le lait, la farine, l'huile, la levure chimique et la noix de coco jusqu'à obtenir une préparation homogène. Versez le tout dans un moule rond de type moule à manqué. Pensez à le graisser avec du beurre s'il n'est pas en silicone. Enfouez environ 45 min, jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte à peine humide de votre gâteau. Servez-le tiède ou refroidi. Pour les gourmands, vous pouvez l'accompagner d'un coulis de fruits rouges ou d'une mousse au chocolat.



Rochers coco

POUR 4 PERS | PRÉPA : 10 MIN | CUISSON : 15 MIN

Ce qu'il vous faut : 250 g de noix de coco râpée • 175 g de sucre en poudre • 2 œufs

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez délicatement la noix de coco râpée et le sucre en poudre. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien à l'aide d'une cuillère en bois. Lorsque la pâte est homogène, façonnez de petits cônes que vous déposerez sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Pour former les rochers, prenez une grosse cuillère à soupe de pâte à la noix de coco et façonnez-la directement dans le creux de la main. Faites cuire au four pendant 10 à 15 min. La cuisson varie selon la taille. Lorsque les rochers sont bien dorés sur le dessus, sortez-les du four et laissez refroidir avant de les déguster.



Bounty maison

POUR 15 UNITÉS | PRÉPA : 20 MIN

Ce qu'il vous faut : 200 g de lait concentré sucré • 150 g de chocolat noir • 100 g de noix de coco râpée

Versez la noix de coco râpée et le lait concentré dans un saladier. Mélangez, puis pétrissez pour façonner en boule. Étalez ce mélange sur 2 cm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Recouvrez d'un film alimentaire et placez au frais une nuit. Le lendemain, découpez en rectangles et façonnez les angles pour obtenir une jolie forme. Placez 30 min au congélateur pour durcir la pâte. Dans un bol, faites fondre le chocolat. Sortez les bars coco du congélateur, puis trempez-les une à une dans le chocolat fondu.

Posez délicatement les bars sur une feuille de papier cuisson. Placez-les au frais jusqu'à ce que le chocolat soit durci.

DÉCLINAISON

PETITS GÂTEAUX

ILS VONT VOUS FAIRE CRAQUER

Simplement bons, toujours gourmands, les petits gâteaux sont un plaisir quotidien. Ils mélangent les saveurs, les textures, rappellent les odeurs de l'enfance... On est d'accord, on a déjà envie de tous les dévorer.

Voici quatre recettes génératrices de bonheur.

Exquis
Choco



Biscuits Earl Grey



Ces recettes sont
extraites du livre *La Bible
des petits gâteaux*, de
Guillaume Marinette,
photos de Valéry Guédes,
Marabout, 2020.

DÉCLINAISON





BIOGRAPHIE

Guillaume Marinette

Guillaume Marinette est un passionné de cuisine. Après avoir passé son CAP chez Ferrandi, il a travaillé notamment pour la chaîne ChefClub.tv disponible sur Instagram et Facebook. Il est l'auteur chez Marabout de plusieurs livres de cuisine notamment Le Grand Livre des gros apéros et Le Grand Livre des grands dîners.



Vitreaux



Exquis choco



150 g de farine de blé T55 • 90 g de beurre • 2 c. à soupe de lait • 75 g de sucre roux • 1 pincée de fleur de sel • 100 g de chocolat noir pour la décoration

- Mélangez les poudres et ajoutez le beurre coupé en dés.
- Mélangez du bout des doigts pour obtenir une texture de sable.
- Ajoutez le lait et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène, mais friable.
- Filmez et laissez reposer 1 h au frais.
- Étalez la pâte finement sur un plan de travail fariné.
- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- Découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce carré de 10 cm de côté et placez-les sur une plaque allant au four, sur une feuille de papier cuisson.
- Enfourez 10 à 15 min et laissez refroidir.
- Faites fondre le chocolat, au micro-ondes ou au bain-marie.
- À l'aide d'un pinceau alimentaire, nappez les biscuits avec du chocolat fondu.
- Ajoutez un peu de fleur de sel si vous le souhaitez et laissez durcir.



Biscuits Earl grey



170 g de beurre mou • 75 g de sucre • 240 g de farine • 20 feuilles de thé earl grey • 1 pincée de sel • 100 g de chocolat noir

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Au pilon, broyez les feuilles de thé.
- Dans un récipient, mélangez du bout des doigts la farine avec le beurre en malaxant bien. Ajoutez le sucre, le sel et le thé, pétrissez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Filmez la pâte et laissez-la reposer pendant 10 min au réfrigérateur.
- Étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm entre deux feuilles de papier cuisson.
- Découpez au couteau une forme de sachet de thé et pensez au trou pour la ficelle.
- Placez-les en les espaçant sur une plaque couverte de papier cuisson.
- Enfourez pour 15 min et laissez tiédir.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Faites tremper le tiers inférieur de chaque biscuit, et laissez refroidir sur du papier cuisson.





Pim's



15 U



25 MIN



10 MIN



FACILE

100 g de farine • 100 g de sucre • 3 œufs • 1/2 pot de confiture (d'oranges ou de framboises) • 35 g de beurre • 200 g de chocolat noir

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Faites fondre le beurre.
- Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez, à la spatule, la farine en plusieurs fois et le beurre fondu.
- Une fois le mélange homogène, versez une cuillerée à soupe de préparation dans les empreintes d'un moule à muffins.
- Enfourez pour 10 min.
- Laissez refroidir et coupez les biscuits en deux dans l'épaisseur.
- Étalez une cuillerée de confiture dessus et placez 1 h au congélateur.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie et faites tremper le côté confiture dans le chocolat. Laissez sécher sur du papier cuisson.



Vitraux



30 U



15 MIN



12 MIN



FACILE

125 g de sucre • 100 g de beurre mou • 300 g de farine • 1 œuf • 120 g de bonbons acidulés

- Battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajoutez l'œuf et la farine et mélangez avec une cuillère en bois.
- Formez une boule, filme-la et placez-la pendant 1 h au réfrigérateur.
- Coulez par couleur, cassez les bonbons en petits morceaux.
- Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur 5 mm d'épaisseur.
- Avec un emporte-pièce, formez les biscuits et déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Évidez le centre des biscuits selon la forme choisie. Avec une paille, faites un trou pour accrocher les biscuits dans le sapin.
- Remplissez les parties évidées avec des bonbons concassés.
- Enfourez pour 10 à 12 min.
- Laissez refroidir et ne touchez pas tant que le bonbon n'a pas durci.



EXTRACTION DE SAPIN EN GELEE

par Aurélien Rivoire

Depuis près de six ans, Aurélien Rivoire est le chef pâtissier de l'ensemble des établissements de Yannick Alléno, récompensés de dix étoiles au Guide Michelin. Pour nous, il décortique son dessert signature à base d'extraction de sapin qu'il propose régulièrement au Pavillon Ledoyen, et l'hiver au 1947, Cheval Blanc, à Courchevel.

Par Nicolas Jacquet





♥♥ **Ce dessert vient en fin de menu dégustation d'un restaurant trois étoiles. Il faut bien comprendre que c'est la dernière chose que l'on mange après une douzaine de plats...** ♥♥

Quand on regarde ce dessert, on le trouve très simple, mais en lisant la recette, c'est une autre histoire.

Quelle est l'idée de base ?

(Rire) C'est marrant, car cette réflexion résume ma pâtisserie dans laquelle la technique ne se voit pas. C'est vraiment important dans mes desserts. Cela ne doit pas être une leçon de technique de pâtisserie, je veux juste procurer de l'émotion et celui-ci représente parfaitement ce que j'essaie de mettre dans mes assiettes. Nous l'avons inventé à Courchevel en 2018. Il est articulé autour de la montagne avec une mise en avant du sapin. Il y a une extraction de sapin et il a ensuite fallu comprendre ce qui pouvait la compléter, car c'est un goût assez complexe.

Comment est-il constitué ?

Déjà, il faut le placer dans son contexte. C'est un dessert qui vient en fin de menu dégustation d'un restaurant trois étoiles. Il faut bien comprendre que c'est la dernière chose que l'on mange après

une douzaine d'entrées, viandes, poissons, fromage, pré-dessert... Le palais qui commence à saturer. On a travaillé une petite planche en chocolat qui représente le bois et sur laquelle on trouve un vinaigre de sapin et du sel. Le vinaigre est puissant et très frais, il vient nettoyer le palais juste avant de déguster le reste du plat.

Cela permet de mieux apprécier les deux bols. Que proposent-ils ?

Dans le premier, on a une gelée d'extraction de sapin. Dessus, il y a une glace au café que l'on travaille à la sortie de la turbine et que l'on texture avec de la meringue au chocolat et de la cristalline au caramel. Cette glace ne fige pas au froid, car elle ne passe jamais au congélateur et elle a beaucoup de croustillant à l'intérieur. Ensuite, on termine par une cristalline très fine au caramel et peinte au chocolat afin d'avoir le craquant et le croustillant dans la même bouchée. On la saupoudre de cardamome verte. ▶



Les autres desserts signature d'Aurélien Rivoire



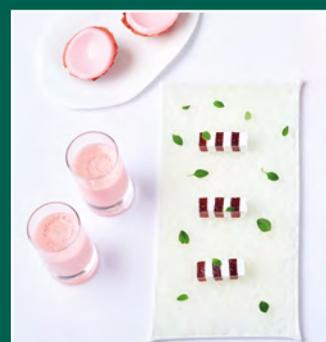
Soufflé perlé

de gruë de cacao et olive noire, mont-blanc moderne



Pétales de chocolat

à l'or fin et grains de caviar, crème d'artichaut, lait fermenté et caramel d'artichaut.



Moelle d'aloë vera

imprégnée de jus de pêche, nectar lacto-fermenté et peau cristallisée glacée, guimauve sans œuf à la cerise à la fleur de thym.





► Cela donne de la puissance. Le second bol contient un crémeux au chocolat chauffé à la minute au four. Il y a une vraie odeur de chocolat maison. Il est surmonté d'un siphon de mousse au chocolat au lait, c'est froid et très aérien. Le mélange des deux textures et du chaud-froid apporte encore autre chose.

Simple pour les yeux, mais complexe pour le palais ?

Oui. Ce dessert relève de l'expérience. On fait travailler son palais, ses sens, mais en même temps, la seconde partie avec le chaud-froid de chocolat est là pour rassurer et reconforter le client après avoir mangé beaucoup de choses créatives tout au long du repas. C'est de la gourmandise pure.

Il est servi en une ou deux fois ?

Trente secondes avant l'arrivée sur table, le maître d'hôtel propose une expérience au client en déposant sur sa main une goutte de vinaigre de sapin et

un peu de sel. Tout de suite après, les deux bols arrivent.

Vous conseillez un ordre de dégustation ?

Juste après l'expérience, vous goûtez le bol avec la gelée de sapin, et après vous alternez, cuillère après cuillère, avec le crémeux au chocolat. Si nous sommes si précis dans la manière de le servir, c'est uniquement à cause de la glace. Comme elle sort de la turbine et non du congélateur, elle commence à fondre sur la gelée en deux minutes. Il faut respecter le jeu des textures et des températures pour l'apprécier. Je travaille toujours sur trois piliers : assaisonnement, température et texture. Et celui-ci est un bon résumé.

Ce dessert vient en fin de repas, dans un restaurant trois étoiles portant le nom de Yannick Alléno, et pourtant, c'est vous qui laissez la dernière impression au client ?

Oui, on a cette responsabilité de clôturer le repas. Si cela se passe mal au dessert,

on vient casser le travail du voiturier, du maître d'hôtel, du sommelier, du cuisinier... de toute une expérience d'une durée de trois heures. Humblement, il faut que l'on finisse les choses, mais sans filet de sécurité. Car si quelque chose se passe mal en milieu de repas, on a le temps de faire une petite attention pour le client, d'ajouter une autre prestation. Alors qu'au moment où il mange son dessert, s'il y a un faux pas, on n'a plus le temps de rien faire. Les gens sont à cinq minutes de demander l'addition. Mais c'est une responsabilité que j'aime avoir, c'est un bon stimulant. ♦



Recettes extraites d'*Itinéraire d'un chef pâtissier*, d'Aurélien Rivoire, photos de Nicolas Lobbestaël, Hachette cuisine, 2018.

EXTRACTION DE SAPIN EN GELÉE

glacée au café et éclats de cristalline épicés,
crème chaude onctueuse de chocolat



4 P



1 H 30



14 H 26



24 H



EXPERT

Pour la meringue chocolat :

150 g de blancs d'œufs • 150 g de sucre semoule • 90 g de sucre glace • 30 g de cacao en poudre

Pour la cristalline chocolatée épicée :

75 g de fondant • 50 g de sirop de glucose • 50 g de chocolat Jivara • 5 g de poudre de cardamome • 50 g de chocolat Caraïbe

Pour l'extraction de bourgeons de sapin :

75 g de bourgeons de sapin • 250 g d'eau

Pour la gelée de bourgeons de sapin :

400 g d'extraction bourgeons de sapin • 120 g de miellat de sapin • 8 g de gélatine feuille

Pour la glace café :

250 g de lait entier • 50 g de crème liquide entière • 30 g de grains de café du Brésil • 50 g de sucre semoule • 3 g de stabilisateur à glace • 18 g de glucose atomisé • 12 g de poudre de lait • 40 g de jaunes d'œufs

Pour la crème onctueuse au chocolat :

125 g de lait entier • 125 g de crème liquide entière • 25 g de sucre semoule • 50 g de jaunes d'œufs • 90 g de chocolat Caraïbe

Pour la crème légère au chocolat Jivara :

35 g de lait entier • 50 g de crème liquide entière • 35 g de chocolat Jivara

Pour le vinaigre de bourgeons de pin :

100 g de vinaigre de poire • 10 g de vinaigre balsamique blanc • 20 g de miel de sapin • 10 g de sucre semoule • 100 g de bourgeons de pin

La meringue chocolat : réalisez la meringue française, montez les blancs d'œufs en serrant avec le sucre semoule, ajoutez le cacao en poudre en même temps que le sucre glace à la maryse. Réalisez des plaques. Cuisez à 100 °C pendant 2 h au four ventilé. Décollez les meringues du silpat puis taillez-les en petits cubes. Stockez au sec.

La cristalline chocolatée épicée : cuisez le fondant avec le glucose jusqu'à obtention d'un caramel blond. Décuisez avec le chocolat au lait. Refroidissez avant de mixer. Saupoudrez une très fine couche de poudre de caramel sur une toile Silpat. Cuisez à 180 °C jusqu'à ce que la poudre soit fondue. Refroidissez. Peignez à l'aide du chocolat Caraïbe au point. Stockez à l'abri de l'humidité.

L'extraction de bourgeons de sapin : pesez les ingrédients dans une poche sous vide cuisson. Cuisez pendant 12 h à 83 °C. Laissez refroidir en poche. Chinoisez et stockez.

La gelée de bourgeons de sapin : portez à ébullition l'eau et le miellat. Ajoutez les bourgeons et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide puis laissez infuser 3 h. Filmez, chinoisez et laissez durcir. Gardez bien frais.

La glace café : portez à ébullition le lait et la crème, ajoutez hors du feu les grains de café chaud. Mixez puis infusez 5 h. Blanchissez les jaunes et le sucre semoule, parallèlement chauffez à 50 °C le lait infusé au café puis ajoutez en pluie le stabilisateur à glace, le glucose atomisé et la poudre de lait. Portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez

les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre, cuisez à la nappe (83 °C). Refroidissez. Laissez maturer 24 h puis turbindez.

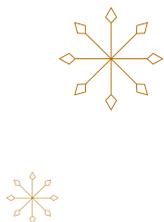
La crème onctueuse au chocolat : portez à ébullition le lait et la crème. Versez sur le chocolat, émulsionnez puis ajoutez les jaunes et le sucre déjà blanchis. Disposez ce crémeux chocolat dans un bol puis cuisez à 100 °C pendant 6 min. Servez tiède.

La crème légère au chocolat Jivara : chauffez ensemble le lait entier et la crème liquide, puis versez-les bouillants sur le chocolat et émulsionnez. Mixez, refroidissez et disposez dans un siphon avec une cartouche de gaz. Réservez au réfrigérateur.

Le vinaigre de bourgeons de pin : portez à ébullition les deux vinaigres avec le miel et le sucre semoule. Dans un bocal propre et stérilisé, disposez les bourgeons de pin puis versez dessus le liquide bouillant. Fermez puis laissez macérer deux mois.

Finitions et dressage : dans un bol, coulez la gelée de sapin puis laissez durcir au réfrigérateur, ajoutez ensuite la glace café aux éclats de meringues et tuiles cristalline. Disposez dessus une tuile cristalline au chocolat et saupoudrez de cardamome. Dans un petit bol à côté, versez la crème onctueuse tiède puis la crème légère dessus, saupoudrez de chocolat à la microplane ainsi que la fleur de sel et le café en poudre.

Dégustation : servez en premier le vinaigre de sapin et une pincée de fleur de sel sur le dos de la main du convive. Puis servez les deux bols en invitant le convive à alterner la dégustation des deux préparations.



Plaisirs chocolatés

Vos recettes en 4 ingrédients



Qui a dit que la pâtisserie oblige à rester des heures derrière les fourneaux ? Nous vous prouvons que le contraire est possible. Ces trois recettes nécessitent seulement quatre ingrédients et quelques minutes pour procurer à vos proches un plaisir certain. Lancez-vous !



La crème dessert au chocolat



4 P



10 MIN



10 MIN



2 H



FACILE



50 G DE
CACAO NON
SUCRÉ



40 G DE
SUCRE



50 CL
DE LAIT



20 G DE
MAÏZENA

Mélangez la Maizena, le cacao et le sucre dans une casserole. Ajoutez petit à petit le lait froid tout en mélangeant activement. Éliminez tous les grumeaux puis mettez la casserole à chauffer sur feu moyen. Ne cessez pas de remuer pendant que la crème chauffe. Laissez-lui le temps de s'épaissir, continuez à bien remuer pour que le lait n'attrape pas, et arrêtez le feu lorsque la crème a épaissi. Lorsqu'elle a une belle texture onctueuse, répartissez-la dans les ramequins. Laissez refroidir à température ambiante puis réservez les ramequins au moins 2 h au réfrigérateur avant de déguster.



Les guimauves choco



4 P



10 MIN



1 H



FACILE



100 G DE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT



20 BONBONS DE GUIMAUVE



50 G DE NOISETTES EN MORCEAUX



50 G DE BEURRE

Faites ramollir le chocolat et le beurre à température ambiante, puis mélangez-les de façon à obtenir une pâte brillante et lisse. À l'aide d'un cure-dents, piquez dans chaque bonbon de guimauve puis plongez-les un à un dans la pâte en les tournant pour bien les enrober. Roulez-les ensuite un par un dans les noisettes en morceaux. Réservez au réfrigérateur le temps que le chocolat durcisse. Il vous reste à imaginer une belle présentation pour ravir vos invités.



La mousse au chocolat blanc



4 P



20 MIN



10 MIN



2 H



FACILE



250 G DE CHOCOLAT BLANC



20 CL DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE



2 ŒUFS



1 PINCÉE DE SEL

Dans une casserole au bain-marie, faites fondre le chocolat blanc cassé en morceaux. Laissez-le tiédir avant d'ajouter les jaunes d'œufs. Montez la crème en chantilly à l'aide d'un batteur électrique et ajoutez-la à la préparation précédente. Montez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Incorporez le mélange au précédent puis versez dans des verrines. Réservez 2 h au réfrigérateur avant la dégustation.

LA GALETTE REST REINE



AVEC LES CHEFS RELAIS DESSERTS

La galette des Rois est incontournable en début d'année. Et puisque nous serons toujours des enfants au moment de trouver la fève et de porter la fameuse couronne qui l'accompagne, nous vous proposons de vous faire plaisir avec ces quatre propositions des chefs Relais Desserts. Bonne dégustation.





par Sadaharu Aoki

LA
GALETTE
REST
REINE

GALETTE DES ROIS NATURE



6 P



50 MIN



30 MIN



2 NUITS



MOYEN

Pour la pâte feuilletée :

220 g (150 g + 70 g) de farine • 220 g de beurre
• 6 g de sel • 60 g d'eau • 1 g de vinaigre

Pour la crème frangipane :

66 g de beurre • 66 g de poudre d'amandes
• 66 g de sucre glace • 48 g d'œuf • 40 g de
crème pâtissière • 13 g de rhum

Pour le montage :

12 g de jaune d'œuf

La pâte feuilletée : mélangez le sel, l'eau et le vinaigre dans un récipient. Tamisez la farine (150 g). Coupez le beurre tempéré en dés. Ajoutez le liquide. Pétrissez la pâte. Laissez-la reposer en forme carrée au frais pendant une nuit. Mélangez la farine (70 g) et le beurre et étalez en forme carrée. Laissez-la reposer au frais pendant une nuit. Étendez la pâte (1) au rouleau en une bande longue et placez la pâte (2) dessus. Pliez la pâte (1 + 2) en quatre et laissez reposer au frais pendant 2 h. Allongez la pâte (3) au rouleau, puis pliez en quatre et laissez reposer au frais pendant 2 h de nouveau. Recommencez, puis pliez en trois.

La crème frangipane : mélangez le beurre, la poudre d'amandes, le sucre glace et l'œuf. Ajoutez la crème pâtissière et le rhum et mixez.

Le montage : mettez la crème frangipane sur la pâte feuilletée (4) et posez la deuxième feuille de pâte dessus. Retournez puis badigeonnez avec le jaune d'œuf. Laissez reposer au frais pendant une nuit. Dessinez le décor avec l'aide d'un couteau et puis badigeonnez avec le jaune d'œuf de nouveau. Faites cuire au four pendant 30 min à 190 °C.

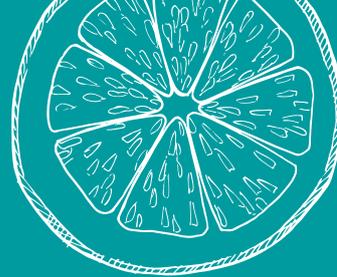
L'association Relais Desserts

Depuis trente-six ans, l'association Relais Desserts rassemble l'élite mondiale de la haute pâtisserie française afin de la faire rayonner aux quatre coins du globe. Ils sont une centaine de pâtisseries et chocolatiers de 19 pays à partager les mêmes valeurs et un socle commun : l'excellence.
relais-desserts.net





par Claire Damon



GALETTE AMANDES DE PROVENCE



6 P



1 H 20



45 MIN



15 H



MOYEN

Pour le feuilletage inversé :

Beurre manié : 195 g de beurre de baratte de montagne • 79 g de farine T55

Détrempe : 188 g de farine T55 • 7 g de sel de Guérande • 54 g d'eau • 59 g de beurre de baratte de montagne

Pour la crème d'amandes :

58 g de beurre de baratte de montagne • 58 g de sucre glace • 56 g de poudre d'amandes blanches de Provence • 6 g d'amidon de maïs • 35 g d'œufs biologiques • 57 g de crème pâtissière

Pour la dorure :

40 g d'œufs biologiques • 20 g de jaunes biologiques • 3 g de sucre

Pour le sirop à 30 °B :

500 g d'eau • 500 g de sucre

Le feuilletage inversé : réalisez le beurre manié : mélangez rapidement le beurre mou et la farine jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Étalez sous la forme d'un carré de 3 cm d'épaisseur. Réalisez la détrempe : mettez la farine. Ajoutez le beurre pommade. Quand le mélange commence à devenir homogène, incorporez les liquides mélangés

préalablement avec le sel. Étalez sous la forme d'un carré de 1 cm d'épaisseur. Réservez en chambre froide pendant 2 h. Étalez le beurre manié en carré, sur une épaisseur de 1 cm environ, il doit contenir la détrempe ; tapez la détrempe au rouleau : les deux pâtes doivent avoir la même consistance. Déposez la détrempe sur le beurre manié, de façon à pouvoir refermer comme une enveloppe. Reposez 1 h puis réalisez un tour double, puis un tour simple. À nouveau un tour double. Laissez reposer au moins 2 h. Réalisez un dernier tour simple avant utilisation. Le lendemain idéalement, détaillez deux abaisses de 25 cm de diamètre. Réservez au frais.

La crème d'amandes : au batteur, travaillez le beurre en pommade, ajoutez les poudres puis les œufs. Ajoutez la crème pâtissière tempérée. Mélangez de façon homogène, réservez au frais minimum 4 h.

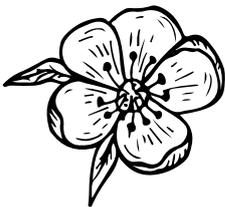
La dorure : battez les œufs et les jaunes. Ajoutez le sucre. Mixez et chinoisez avant d'utiliser l'appareil.

Le sirop à 30 °B : mettez à bouillir et réservez au frais

Le montage : sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson, déposez la première abaisse de feuilletage. Garnissez une poche à douille de crème d'amandes et procédez alors au garnissage de la galette en réalisant un tourbillon en partant du centre : laissez 3 cm d'espace sur le pourtour du disque. Déposez une fève. Déposez la deuxième abaisse au-dessus de la crème d'amandes de manière à ce que les deux disques de feuilletage se superposent. Veillez bien à chasser l'air en faisant le tour du disque de crème d'amandes avec vos paumes de mains. Le lendemain, ébarbez la galette, puis chiquez le pourtour. À l'aide d'un pinceau, dorez la galette en partant du centre vers l'extérieur. Évitez les surplus de dorure sur les extérieurs de la galette sinon les feuilletés risquent de mal se développer. Laissez reposer au frais. Quand la première couche de dorure est sèche, dorez une seconde fois la galette. À l'aide d'un dos d'un couteau d'office, rayez la galette en la marquant des formes de votre choix. Cuisez environ 45 min à 160 °C. À la sortie du four, siropez la galette de sirop à 30 °B à l'aide d'un pinceau. Laissez refroidir.

LA
GALETTE
REST
REINE







par Arnaud Larher



LA TWIN GALETTE



3 x 4 P



1 H 30



40 MIN



15 H



MOYEN

Pour la pâte feuilletée inversée :

250 g de farine T55 • 625 g de beurre • 584 g farine T55 • 25 g de fleur de sel • 250 g d'eau • 4 g de vinaigre blanc • 185 g de beurre fondu

Pour la crème pâtissière :

250 g de lait • 50 g de sucre • 60 g de jaunes d'œufs • 20 g de Maïzena • 25 g de beurre

Pour la crème d'amandes :

200 g de beurre tempéré • 200 g de sucre glace • 200 g de poudre d'amandes brutes • 152 g d'œufs • 25 g de Maïzena • 380 g de crème pâtissière

Pour la pâte d'amandes :

150 g de pâte d'amandes

La pâte feuilletée inversée :

faites une pâte avec le beurre et la farine au crochet, au mélangeur. Faites une pâte avec la farine, le sel, l'eau, le vinaigre, le beurre fondu froid. Filmez les deux pâtes et laissez refroidir 4 h au frigo. Étalez la première sur une longueur de 60 cm sur 20 cm puis étalez la seconde sur une longueur de 40 cm et une largeur de 20 cm. Posez la pâte sur la première abaisse, et faites un beurrage puis deux tours simples et laissez reposer 2 h. Faites un tour double puis un tour simple. Laissez reposer la pâte pendant 24 h. Abaissez la pâte à 2,5 mm au rouleau pour détailler des disques de feuilletage et laissez reposer 1 h au réfrigérateur.

La crème pâtissière : faites bouillir le lait, mélangez au fouet le sucre, les jaunes et la Maïzena. Versez 1/3 du lait sur le mélange, fouettez bien puis reversez le tout dans le lait et remettez sur le feu, mélangez bien au fouet. Une fois que la crème a épaissi, retirez-la du feu et ajoutez le beurre. Débarrassez aussitôt sur une plaque pour refroidir la crème.

La crème d'amandes : mélangez au mélangeur avec la feuille en deuxième

vitesse, le beurre, le sucre, la poudre d'amandes puis ajoutez les œufs un par un, la Maïzena, et la crème pâtissière. Ne montez pas trop la crème.

La pâte d'amandes : étalez la pâte d'amandes au laminoir à 2,5 et détaillez des disques.

Le montage : prenez le premier disque de feuilletage, posez-le sur une feuille de papier cuisson, passez de l'eau sur les bords de la galette à l'aide d'un pinceau. Prenez une poche avec une douille unie n° 10 et garnissez-la de crème d'amandes, faites une spirale en partant du centre et arrêtez-vous à 3 cm du bord, déposez le disque de pâte d'amandes. Prenez la deuxième abaisse de feuilletage et posez-la sur la galette. Fermez bien les bords avec vos doigts. Battez un œuf au fouet et badigeonnez la galette à l'aide d'un pinceau. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur et repassez une couche au pinceau. Prenez la pointe d'un couteau et commencez à rayer la galette en partant du centre vers les bords, piquez la galette cinq ou six fois avec le couteau. Laissez la galette reposer 1 h avant de la cuire 40 min à 165 °C dans un four ventilé.



par Aurélien Trottier

LA GALETTE AU CASSIS



3 x 4 P



2 H 20



1 H 10



6 H



30 MIN



MOYEN

Pour la pâte feuilletée :

445 g de farine ordinaire • 12 g de sel fin •
140 g de beurre doux • 185 g d'eau • 520 g de
beurre doux • 200 g de farine ordinaire

Pour la crème pâtissière :

120 g de lait entier • 50 g de sucre • 40 g de
jaunes d'œufs • 20 g de poudre à crème •
25 g de pure pâte d'amandes

Pour la crème frangipane :

185 g de beurre doux • 185 g de sucre glace
• 55 g de farine ordinaire • 130 g de poudre
d'amandes grillées • 110 g d'œufs entiers •
20 g de poudre à crème • 60 g de pure pâte
d'amandes • 220 g de crème pâtissière

Pour le confit de cassis :

130 g de purée de cassis (Ponthier) •
95 g de myrtilles billes (Ponthier) •
20 g de sirop de glucose • 110 g de sucre •
6 g de pectine NH

Pour la dorure :

100 g de crème • 15 g de cacao en poudre
plein arôme • 135 g de jaunes d'œufs

La pâte feuilletée : pétrissez au crochet
le moins possible la farine, le sel, le

beurre préalablement mis en texture
pommade et l'eau. Formez un rectangle
régulier, filmez et réservez à 4 °C.
Pétrissez à la feuille le beurre en cubes
et la farine. Formez un rectangle régulier,
filmez et réservez à 4 °C. Après complet
refroidissement, réalisez le tourage en
six tours simples (3 séries de 2). Laissez
minimum 2 h de repos entre chaque série.
Divisez le pâton en six et abaissez à 2.1/3
d'épaisseur. Réservez à 4 °C.

La crème pâtissière : faites bouillir le lait,
blanchissez les jaunes d'œufs, le sucre et la
poudre à crème. Versez 1/3 du lait bouillant
sur la préparation. Cuisez énergiquement
au fouet. Ajoutez la pure pâte d'amandes.
Débarassez la crème sur une plaque
filmée. Filmez au contact et refroidissez
en surgélation puis stockez à 4 °C.

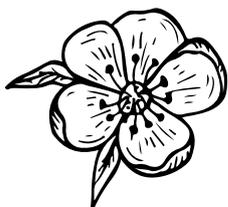
La crème frangipane : grillez la poudre
d'amandes à 170 °C durant 20 min puis
refroidissez. Créméz à la feuille, au batteur,
le beurre et le sucre glace. Ajoutez farine,
poudre à crème et poudre d'amandes.
Incorporez graduellement les œufs
sans émulsionner. Finissez par la crème
pâtissière et la pure pâte d'amandes.

Le confit de cassis : chauffez la purée avec
les fruits et le glucose. Ajoutez le mélange
sucre/pectine. Cuisez jusqu'à frémissé-
ment, mixez et refroidissez à 4 °C.

La dorure : chauffez la crème à 50 °C.
Dissolvez le cacao poudre. Versez sur les
jaunes et mixez. Conservez à 4 °C.

L'assemblage : détaillez les fonds de
22 cm de diamètre dans les six abaisses.
Humidifiez avec de l'eau l'extérieur du
disque de pâte. Pochez 300 g de crème
d'amandes. Pochez 100 g de confit cassis.
Disposez votre fève et fermez soigneu-
sement avec un second disque de pâte.
Retournez votre galette. Dorez une
première fois et réservez 1 h à 4 °C. Dorez
à nouveau. Disposez au centre un cercle
de diamètre 12 cm. Rayez l'extérieur et
parsemez au centre des éclats de sablage
Marcona.

La cuisson : posez un cercle de 16 cm sur
un silpain et versez 30 g d'éclats de sablage
Marcona. Déposez la galette sur les éclats.
Cuisez à 180 °C durant 25 min et 170 °C
durant 25 min. Après cuisson, poudrez légè-
rement le centre.



LA GALETTE REST REINE



Astuce

Il est important de griller la poudre d'amandes pour décupler la saveur de l'amande. Cela permet également d'obtenir une frangipane bien blonde. Les éclats de sablage Marcona permettent d'intégrer une texture croquante.



BIEN MAÎTRISER *les crêpes*

Les crêpes sont communément associées à la fête de la Chandeleur, le 2 février, mais se dégustent tout au long de l'année. Cette gourmandise très appréciée des enfants peut être trop lourde ou accrocher à la poêle. Voici quelques conseils pour briller à tous les coups. Profitez-en !

1 La farine

Pour réussir une recette, il est primordial de bien choisir ses ingrédients. En ce qui concerne la farine, vous pouvez mélanger la farine de blé avec de la farine de riz ou de la fleur de Maïzena. Vous pouvez gérer les proportions comme vous le souhaitez, mais, en faisant moitié-moitié, vous aurez des crêpes plus légères et moins sèches au moment de les manger.

SECRETS DE PRO

Les grumeaux sont votre ennemi ? Faites tiédir votre lait. Cela permet de faciliter le mélange avec la farine qui se dissout plus facilement. Et pensez à faire reposer la pâte avant utilisation. Une quinzaine de minutes suffit si vous utilisez des ingrédients à température ambiante, une bonne heure s'ils sont frais.

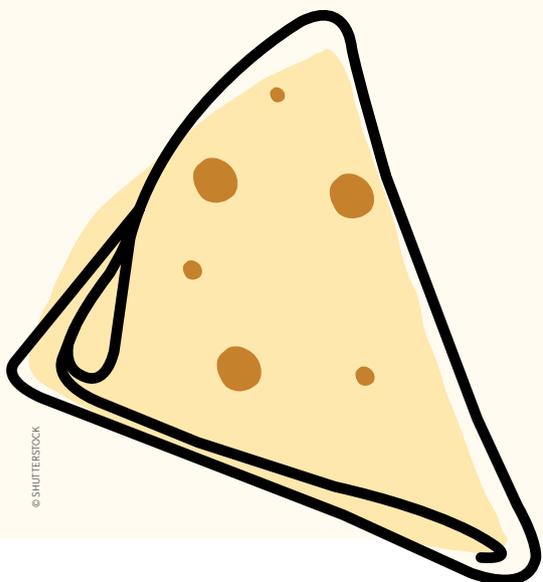
2 Étaler la pâte

Votre coup de poignet n'est pas suffisant pour obtenir des crêpes bien régulières ? Pensez à utiliser un râteau. Mais attention, il faut prendre le coup de main. Le geste doit être délicat, il ne faut pas appuyer. Une fois que vous aurez la technique, vous serez convaincu. Si vous avez une crêpière plate, faites attention de ne pas dépasser. Petit conseil, rincez le râteau à l'eau après chaque crêpe pour éviter une accumulation de résidus.



3 Le goût

Les crêpes, c'est bien, avec du goût, c'est mieux. Il ne faut pas compter sur le sucre, la confiture ou la pâte à tartiner pour que la crêpe soit bonne. Elle doit pouvoir se déguster nature et sans artifice. Ajoutez du sucre vanillé à votre préparation et deux cuillères de rhum ambré. Les deux saveurs se marient à merveille et la gourmandise sera au rendez-vous.



4 La légèreté

Vous aimez les crêpes aériennes et vous ne voulez pas qu'elles soient aussi lourdes que des pancakes ? Versez une bière entière ou une moitié dans votre préparation, selon la quantité, et vous obtiendrez une pâte bien plus aérée. Si vous n'aimez pas la bière ou que vous ne souhaitez pas ajouter d'alcool, l'eau de Seltz apporte le même bénéfice. Vous serez surpris lors de la dégustation.

5 La cuisson

Vous ratez systématiquement votre première crêpe. Ne vous inquiétez pas, beaucoup de personnes sont dans le même cas que vous. Cela provient généralement de la chaleur de votre poêle. Une crêpe a besoin d'une poêle bien chaude pour être saisie. Essayez, vous verrez la différence ! Pensez également à bien huiler la poêle pour éviter qu'elle n'accroche. Une simple application avec du papier absorbant suffit.



L'outil de la réussite

Ce râteau à crêpes rond est conçu pour étaler la pâte à crêpes en un tour de main. Fabriqué en France avec du bois de hêtre, il sera votre compagnon pour tourner de belles crêpes rondes et fines.

Râteau à crêpes rond,
Technique-contact, 0,96 €



L'indispensable

Comme imaginer de réaliser des crêpes sans une bonne crêpière ? Pour mettre toutes les chances de votre côté, mieux vaut faire le bon choix. Et si possible opter pour une poêle qui n'accroche pas.

Poêle à crêpes 28 cm, Téfal, 34,99 €

JULIEN MEUNIER

le pâtissier des îles

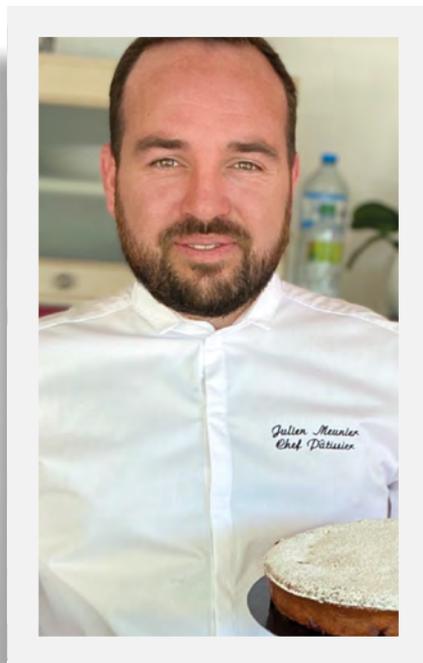
Élève dissipé, de ceux qui donnent des maux de tête aux professeurs, Julien Meunier n'était pas un collégien modèle. Pourtant, il a fini par trouver sa voie, celle de la pâtisserie. Aujourd'hui chef du Misincu, hôtel cinq étoiles en Corse, il a d'abord fait ses gammes dans deux hôtels cinq étoiles à Saint-Barthélemy. D'île en île, nous vous contons le parcours d'un pâtissier à suivre de près.

Par Nicolas Jacquet

« **J'**ai fait mon stage de troisième dans une boulangerie, chez moi, à Saint-Pourçain-sur-Sioule, dans l'Allier. Et là, c'était la révélation. » Julien Meunier a su à ce moment-là qu'il voulait devenir pâtissier. Enfin il avait un but après une scolarité compliquée, surtout au collège. « Honnêtement, j'étais un cancre à l'école. Dès qu'il y en avait une à faire... » Mais trouver sa voie, avoir un objectif, cela peut tout changer. Issu d'une famille de fins gourmets, il a toujours eu un attrait certain pour les métiers de bouche. « Quand j'étais gamin, j'attendais tout le temps que mon père aille à la boulangerie et qu'il nous rapporte des éclairs au chocolat le dimanche midi. » Un signe annonciateur ? Peut-être. Mais il lui a fallu attendre quelques années avant le délice. Alors, en fin de collège, il part faire un CAP de pâtissier au lycée professionnel François-Rabelais de Brassac-les-Mines, dans le Puy-de-Dôme.

« Ça me saoule, je vais partir nettoyer des voitures »

La suite ? Un long fleuve tranquille. Il enchaîne les étapes les unes après les autres jusqu'à son arrivée auprès de Sébastien Bonnamour, au Fidèle Berger,



à Vichy. « Il m'a énormément fait progresser. Si j'en suis là aujourd'hui, c'est en partie grâce à lui. » Oui, mais voilà, un jour, il faut prendre son envol. Et Julien n'a pas choisi la facilité. Tel un oiseau migrateur attiré par les pays chauds, il atterrit dans les Caraïbes, à près de 7 000 kilomètres de chez lui. « Je suis parti fin 2009 à Saint-Barthélemy, un peu à l'aventure. Je voulais savoir ce que je valais. »

Après un mois sur l'île, il intègre comme commis la brigade de l'Eden Rock, un hôtel cinq étoiles. Seulement deux semaines plus tard, des mouvements d'effectifs lui permettent d'évoluer dans la hiérarchie de la brigade. « Le chef était Yann Couvreur et j'ai beaucoup appris grâce à lui. » Pourtant, il a failli tout abandonner. « Un jour où j'en avais marre, j'ai dit à Yann : "Ça me saoule, je vais partir nettoyer des voitures chez le loueur." Le directeur était un pote à moi. » Finalement, il ne baisse pas les bras et poursuit son parcours. « À chaque fois que l'on se croise avec Yann, il me dit que j'ai bien fait de ne pas aller laver les voitures. On en rigole. C'était un coup de sang, j'avais 22 ans... »

De Saint-Barthélemy à la Corse

Deux ans plus tard, Yann Couvreur quitte l'établissement, et Julien Meunier prend la place de chef. Une belle aventure qui va durer cinq ans. « J'ai fait des trucs de dingue. On avait une clientèle essentiellement américaine et pas mal de personnalités. » Johnny Hallyday, Leonardo DiCaprio... la liste est longue, mais son souvenir le plus sympa, c'est d'avoir apporté un gâteau à Mariah



Carey pour qu'elle souffle ses bougies le jour de son anniversaire. Après quelques années, il fait le choix de quitter son poste pour devenir chef d'un autre hôtel cinq étoiles, Le Toiny, à l'autre bout de l'île. « Je voulais voir autre chose, vivre une autre expérience. » Si enrichissante qu'elle soit, cette dernière prend fin au bout de deux ans. La raison s'appelle Irma. Le 6 septembre 2017, l'ouragan dévaste l'île. « J'en avais déjà vécu trois depuis mon arrivée, mais celui-là a tout détruit. L'hôtel était démoli, on ne pouvait plus travailler. Ce n'était pas simple moralement, et comme j'étais là depuis huit ans, j'ai préféré partir. » Il quitte son île pour une autre, la Corse. « J'ai postulé pour être chef pâtissier du Misincu, un hôtel cinq étoiles et j'ai été pris. »

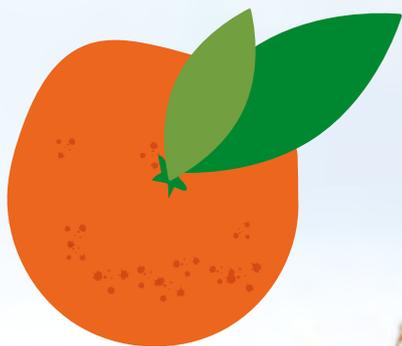
Des étoiles plein les yeux

Ici, tout est différent. Exit les Américains en recherche de visibilité. Niché sur les hauteurs du cap Corse, l'hôtel accueille une clientèle européenne et beaucoup de fins gourmets. Chaque matin, Julien Meunier peut aller cueillir ses citrons et profiter d'un environnement idéal pour créer de nouvelles recettes. Un cadre paisible et agréable. Mais cela

n'est pas une raison pour se reposer sur ses lauriers. « Plus les années passent et plus je suis concentré, passionné. » L'an dernier, lors d'une soirée spéciale, il a même connu un gros coup de pression. « On avait une dizaine de chefs étoilés dans la salle comme Stéphanie Le Quellec, Georges Blanc, Guy Savoy... Là, tu fais encore plus attention à tout. Tu goûtes encore plus. Mais en voyant les sourires à la fin, la récompense est belle. » Alors, sur son île de Beauté, Julien Meunier continue de progresser et d'innover, car c'est ce qu'il aime dans son métier. Ses créations, il les affiche sur Instagram pour le plus grand plaisir des yeux. Et cela lui permet de voir le changement de la perception de sa profession par le grand public. « Quand j'ai commencé et que je disais "je suis pâtissier", les gens ne réagissaient pas forcément. C'était un métier classique. Maintenant, cela devient un truc classe. Les gens sont impressionnés, et c'est super de voir le plaisir dans leurs yeux devant ce que l'on fait. » Un sentiment sans doute semblable à celui que l'on peut avoir en se retournant sur le parcours d'un jeune chef pour lequel les professeurs du collège n'envisageaient sûrement pas un tel avenir. À suivre ! ♦

Biographie

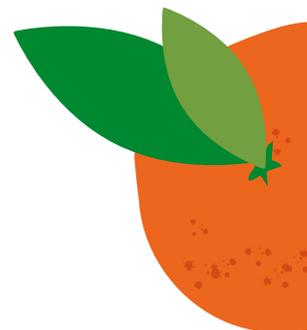
- * 1987 : Naissance à Vichy (03)
- * 2003 : CAP pâtissier au lycée professionnel François-Rabelais à Brassac-les-Mines (63)
- * 2005 : CAP chocolatier
- * 2007 : Apprentissage chez Sébastien Bonnamour au Fidèle Berger à Vichy pour effectuer un BTM en pâtisserie avec l'École nationale supérieure de pâtisserie d'Yssingeaux
- * 2009 : Premier poste à l'Eden Rock de Saint-Barthélemy avec Yann Couvreur comme chef
- * 2011 : Chef pâtissier de l'Eden Rock à Saint-Barthélemy
- * 2015 : Chef pâtissier à l'hôtel Le Toiny à Saint-Barthélemy
- * 2017 : Chef pâtissier du Misincu en Corse



DOUCEUR DU CAP

tarte clémentine, citron, noisette

par Julien Meunier



Pour la ganache montée clémentine corse (la veille) :

2 g de gélatine feuille • 15 g d'eau • 350 g de crème liquide 35 % MT • 90 g de chocolat de couverture ivoire • 90 g de jus de clémentine corse • le zeste d'une clémentine corse

Pour la pâte sablée :

115 g de beurre • 25 g de poudre de noisettes • 1/2 gousse de vanille • 76 g de sucre glace • 45 g d'œuf • 1 g de sel • 190 g de farine

Pour la crème noisette :

40 g de beurre pommade • 40 g de sucre semoule • 40 g d'œuf • 40 g de poudre de noisettes • 40 g de noisettes de Cervione

Pour le crémeux citron jaune :

2 g de gélatine feuille • 15 g d'eau • 80 g de jus de citron jaune (2 pièces) • 90 g d'œufs • 100 g de sucre semoule • 130 g de beurre • le zeste de deux citrons jaunes de Corse

Pour le croustillant praliné noisette :

90 g de Gianduja lait noisette • 50 g de praliné noisette • 50 g de feuillantine

Pour les tuiles fleur :

20 g de beurre pommade • 50 g de sucre semoule • 30 g de blanc d'œuf • 30 g de farine

Pour le glaçage clémentine :

30 g d'eau • 50 g de jus de clémentine • 30 g de poudre de lait • 105 g de sucre semoule • 40 g de glucose • 130 g de crème liquide • 20 g de nappage neutre • 6 g de gélatine feuille • 25 g d'eau • 1 g de colorant orange hydrosoluble

La ganache montée clémentine corse (la

veille) : mettez la gélatine 20 min dans l'eau froide. Faites bouillir la moitié de la crème, puis ajoutez la gélatine. Versez progressivement sur le chocolat tout en émulsionnant. Ajoutez le reste de crème froide, le jus de clémentine et le zeste. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir un mélange homogène et réservez au réfrigérateur une nuit.

La pâte sablée : mélangez tous les ingrédients dans le batteur avec la feuille, sauf l'œuf, faites un sablage et, une fois qu'il n'y a plus de morceaux de beurre, rajoutez l'œuf, mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Filmez et conservez au frais 2 h. Étalez, piquez, détaillez puis foncez la pâte sablée dans un cercle à tarte de 25 cm de diamètre. Bloquez au congélateur.

La crème noisette : faites un beurre pommade, ajoutez le sucre, les 40 g d'œuf et la poudre de noisettes. Sortez le fond de tarte congelé, disposez la crème de noisette à l'aide d'une cuillère. Coupez les noisettes en deux et déposez-les un peu partout dans la crème en appuyant légèrement. Faites cuire le fond à 170 °C pendant environ 25 min.

Le crémeux citron jaune : mettez la gélatine dans l'eau froide 20 min. Lavez les citrons et prélevez le zeste à l'aide d'un zesteur. Recueillez 80 g de jus. Dans une casserole, faites bouillir le jus de citron, blanchissez les œufs et le sucre. Versez le jus de citron chaud sur les œufs blanchis en fouettant. Remettez sur le feu et faites cuire à feu moyen toujours en remuant à l'aide d'un fouet. Portez à

ébullition le mélange pendant 1 min. Ajoutez la gélatine et laissez refroidir. Une fois l'appareil à 40 °C, incorporez le beurre et le zeste de citron à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez au réfrigérateur pendant 2 h.

Le croustillant praliné noisette : faites fondre le gianduja, ajoutez le praliné noisette et la feuillantine. Étalez le croustillant entre deux feuilles de papier sulfurisé et détaillez-le à l'aide d'un cercle de 24 cm de diamètre. Conservez au réfrigérateur.

Les tuiles fleur : faites un beurre pommade, ajoutez le sucre, les 30 g de blanc d'œuf et la farine. Faites cuire dans un moule à empreinte fleur 8 min à 170 °C. Moulez en gouttière. Réservez en boîte hermétique.

Le glaçage clémentine : faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Chauffez tous les ingrédients, puis à ébullition incorporez la gélatine et le nappage neutre. Mixez et colorez. Utilisez quasiment à froid.

Le montage et les finitions : montez la ganache clémentine à l'aide d'un batteur et moulez-la dans des moules en silicone (disque et quenelle). Faites prendre au congélateur pendant 3 h. Garnissez le fond de tarte avec le crémeux citron jaune, laissez 1 ou 2 mm pour ensuite disposer le croustillant noisette. Démoulez le disque de ganache clémentine et pulvérisez-le avec un flochage orange. Glacez les quenelles de ganache également et disposez le tout sur la tarte. Ajoutez les tuiles fleur tout autour ainsi que des brisures de noisettes.

SUR LA TOILE

Inspirations (é)toilées

Meringuée ou non la tarte au citron est un grand classique de la pâtisserie française. Si elle est un plaisir pour les papilles, elle l'est également pour les yeux. Petite sélection.



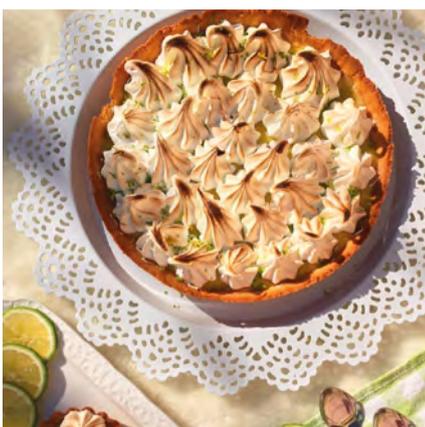
Une tartelette verticale.
Et pourquoi pas ?
[@cha_patisse](#)



La tarte au citron avec un tourbillon
inspiré de Yann Brys.
[@patriceibarboure](#)



De la fraîcheur et du basilic.
Attention gourmandise !
[@biabylulu](#)



Individuelle ou à partager,
la tarte au citron pour tous.
[@_iitss_meeee_](#)



La tarte au citron inversée façon
Julien Dugourd.
[@avm_pastry_for_fun](#)



Une déclinaison toute mignonne
de la tarte au citron.
[@lacuisinedameliee](#)

Complétez votre COLLECTION !



Commandez sur turbulencespresse.fr
 RETROUVEZ LES ANCIENS NUMÉROS
 EN **FORMAT NUMÉRIQUE À 3,50 €**

BON DE COMMANDE turbulencespresse.fr

À retourner à : Turbulences Presse - Pâtisserie & compagnie - 8, rue Buffon - 63100 Clermont-Ferrand - Tél. 04 73 14 03 00 - abo@turbulencespresse.fr

Je commande les anciens numéros au prix de 5 € chacun : (cochez les numéros désirés)

Soit un montant de : + 3 € (participation forfaitaire aux frais de port)

Total :

NOM

PRÉNOM NÉ(E) LE

N° DE TÉLÉPHONE E-MAIL

NUMÉRO RUE / AV. / BD / LIEU-DIT

COMPLÉMENT D'ADRESSE (RÉSIDENTE, ESCALIER, BÂTIMENT)

CODE POSTAL COMMUNE

- | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> N° 11 | <input type="checkbox"/> N° 12 | <input type="checkbox"/> N° 13 | <input type="checkbox"/> N° 14 | <input type="checkbox"/> N° 15 | <input type="checkbox"/> N° 16 |
| <input type="checkbox"/> N° 18 | <input type="checkbox"/> N° 19 | <input type="checkbox"/> N° 20 | <input type="checkbox"/> N° 21 | <input type="checkbox"/> N° 22 | <input type="checkbox"/> N° 23 |
| <input type="checkbox"/> N° 24 | <input type="checkbox"/> N° 25 | <input type="checkbox"/> N° 26 | <input type="checkbox"/> N° 27 | <input type="checkbox"/> N° 28 | <input type="checkbox"/> N° 29 |
| <input type="checkbox"/> N° 30 | <input type="checkbox"/> N° 31 | <input type="checkbox"/> N° 32 | <input type="checkbox"/> N° 33 | <input type="checkbox"/> N° 34 | <input type="checkbox"/> N° 35 |
| <input type="checkbox"/> N° 36 | <input type="checkbox"/> N° 37 | <input type="checkbox"/> N° 38 | <input type="checkbox"/> N° 39 | <input type="checkbox"/> N° 40 | <input type="checkbox"/> N° 41 |

MODE DE PAIEMENT

CI-JOINT MON RÉGLEMENT DE € PAR :

CHÈQUE BANCAIRE OU POSTAL À L'ORDRE DE : TURBULENCES PRESSE

VIREMENT BANCAIRE
 COMPTE IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645
 ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPG9E

CARTE BLEUE, EUROCARD MASTERCARD OU VISA

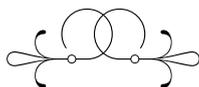
N° _____

EXPIRE LE _____ 3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CARTE

HORS FRANCE MÉTROPOLITAINE
 PAIEMENT PAR CARTE, VIREMENT BANCAIRE OU PAR CHÈQUE (UNIQUEMENT DOM-TOM).
 COMPTE IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645 ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPG9E

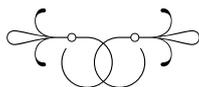
DATE ET SIGNATURE

OFFRE VALABLE JUSQU'AU 30/04/21. DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES. LES INFORMATIONS CI-DESSUS SONT INDISPENSABLES AU TRAITEMENT DE VOTRE COMMANDE. ELLES PEUVENT DONNER LIEU À L'EXERCICE DU DROIT D'ACCÈS ET DE RECTIFICATION EN ADRESSANT UN COURRIER À TURBULENCES PRESSE. ELLES PEUVENT ÊTRE COMMUNIQUÉES À DES TIERS, SAUF OPPOSITION.



MA PETITE LIBRAIRIE

Parce que la pâtisserie se déguste aussi à travers les pages d'un beau livre, voici notre sélection de belles feuilles du mois, et à chaque numéro, une rencontre avec un auteur...



Le Grand Livre du robot pâtissier

Obtenir une chantilly aérienne en quelques minutes, réussir facilement des pains ou brioches maison, confectionner un simple cake ou un gâteau de fête, épater la galerie avec une belle bûche glacée... Avec ses trois fonctions de base – mélanger, fouetter, pétrir –, votre robot vous permettra de révéler tous vos talents et vous fera gagner du temps ! Ouvrez vite ce livre, choisissez ce qui vous tente et lancez-vous.

Avec le robot, c'est tellement plus facile !

Le Grand Livre du robot pâtissier,
Larousse, 16,95 €

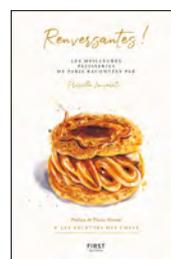


La Bible des petits gâteaux

Sablés, croquants, moelleux ou croustillants, les petits gâteaux sont toujours synonymes de plaisir. Il n'y a pas d'âge pour les apprécier, ils font le bonheur des grands comme des petits.

200 recettes de biscuits et de petits gâteaux aussi simples que délicieuses. Parmi les recettes qui vous feront fondre : petits-beurre, boudoirs, sablés lunettes, cigarettes russes, *shortbreads*, amaretti, canelés, tuiles aux amandes, cookies au chocolat... et bien d'autres encore !

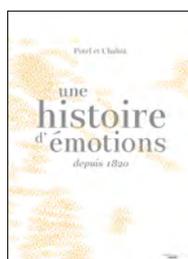
La Bible des petits gâteaux,
Marabout, 19,90 €



Renversantes !

Passionnée de pâtisserie et de littérature, Priscilla a arpenté toutes les pâtisseries de Paris à la recherche de la pépite rare. Chaque jour, la gourmande épicurienne partage ses découvertes et recommandations sur les réseaux sociaux, parfois à la radio ou à la télévision. Dans ce livre, elle nous dévoile sa scrupuleuse sélection des meilleures pâtisseries de Paris en y ajoutant des descriptions lyriques qui promettent de faire chavirer nos sens.

Renversantes !, First, 19,95 €



Potel et Chabot, une histoire d'émotions depuis 1820

« Paris n'a qu'un seul dîner, celui de Potel et Chabot », pouvait-on lire dans la presse en 1860. Deux siècles après sa création, la Maison incarne toujours un art de la vivre à la française.

Ce livre ne célèbre pas seulement une saga extraordinaire, il invite le lecteur à la découverte d'une autre histoire, riche de sens et d'émotion, où le plaisir du palais se conjugue à la beauté d'un décor, la poésie d'un moment, dans une chorégraphie faisant appel à tous les sens.

Potel et Chabot, une histoire d'émotions depuis 1820, Cherche Midi, 49 €



Chocolat

Le maître-chocolatier Stéphane Bonnat, publie un ouvrage unique, le premier du genre consacré à la matière, de la fève à la tablette : *Chocolat*, écrit par Julien Bouré en collaboration avec Élisabeth Montiel. Toutes les facettes du sujet « chocolat » sont explorées : géopolitiques, culturelles, scientifiques, techniques, historiques et bien sûr gourmandes ! Il est constitué d'une partie technique de 480 pages dont 220 iconographies, et d'une seconde contenant 80 recettes dont 30 recettes Bonnat, 5 techniques spécifiques chocolat et 50 recettes de 22 chefs invités.

Chocolat, éditions La Maison, 120 €



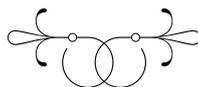
Pâtisserie ! L'ultime référence et Pâtisserie ! Gold

Devenu une véritable bible dans le monde de la pâtisserie, le livre *Pâtisserie !* de Christophe Felder, traduit dans neuf langues et vendu à plus de 1 000 000 d'exemplaires, vient de fêter ses 10 ans. À cette occasion, le chef pâtissier présente deux nouvelles éditions de ce classique absolu du livre culinaire. *Pâtisserie ! L'ultime référence* comportant plus de 80 recettes inédites et *Pâtisserie ! Gold*, une version collector en édition limitée.

Pâtisserie ! L'ultime référence et Pâtisserie ! Gold, éditions de La Martinière, 40,50 €

Rencontre avec CHRISTOPHE ADAM

Auteur d'Éclairs, 20 ans de création (éditions de La Martinière)



partager dans son travail. On noue des amitiés. Cela a toujours été ma façon de faire. J'ai souhaité partager l'aventure de ce livre avec des chefs qui ont fait partie de ma vie professionnelle, mais également personnelle et amicale. Dans ce métier, on travaille tellement que l'on passe plus de temps avec nos collègues qu'avec notre famille. J'ai toujours aimé partager, travailler avec une équipe, manager. Je pense que cela se ressent dans les témoignages présents dans le livre.

Et ils occupent une place importante.

Oui, car plutôt que de couper avec des photos, comme on le fait souvent dans les livres, j'ai souhaité le faire avec des invités qui me tiennent à cœur, même si je n'ai pas pu mettre tout le monde.

Cet ouvrage est également très personnel. Vous avez fait le choix de vous livrer ?

Oui, c'est l'idée. Il a été écrit pendant le premier confinement. J'ai souhaité reprendre recette par recette afin que l'on puisse raconter une histoire sur chacune, qu'elle fasse une ligne ou plusieurs. Et puis j'ai souhaité mettre une partie personnelle dans ce livre, car si j'en fais un autre dans vingt ans, j'aurai 68 ans, ce sera la fin d'une vie. Aujourd'hui, on en est peut-être à la moitié. Quand on met vingt ans dans un livre, il faut forcément parler de ce qu'il s'est passé. Ce n'est pas juste mettre 200 recettes, 200 photos, on le met en vente et salut.

Vous vous êtes également impliqué dans la mise en forme ?

La manière dont il a été réalisé à l'intérieur et à l'extérieur, c'est vraiment

une volonté de ma part. J'ai souhaité qu'il soit classique pour qu'il puisse bien vieillir, que je puisse le sortir régulièrement tout en étant fier. La façon dont il a été coupé avec des bords plats, le design linéaire, c'est ce que j'ai demandé. C'était vraiment une envie de le rendre haut de gamme. J'ai fait beaucoup de petits ouvrages pour le grand public, là, c'est un livre qui peut plaire à des amateurs, des passionnés et des professionnels, mais à moi d'abord.

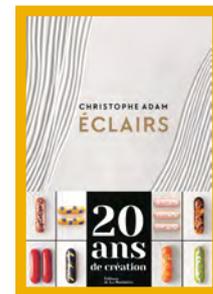
Vous êtes vraiment allé au bout des choses.

J'étais avec le photographe pour chaque photo. J'ai tout suivi de A à Z.

Et vous avez refait chaque recette ?

Oui. Entre dix et douze par jour. Il faut vérifier plein de petits détails pour voir si tout fonctionne. C'est important. Même les photos des chefs, à part une ou deux, ont été faites pour ce livre. C'est une création du début à la fin. L'idée, c'est de faire une mise à jour de chaque recette et de réaliser une base de données qui existe pour de vrai : elle n'est pas dans un ordinateur. Alors, il est important de tout vérifier. D'autant plus que les éclairs, c'est éphémère. On en fait seulement dix sortes différentes par jour.

La plupart des gens connaissent seulement un quart de ces 200 recettes. Cela permet d'avoir une bible pour les gens, mais également pour moi et mon équipe. ♦



Ce livre est une bible constituée de 200 recettes. Quel est son point de départ ?

Avec ma maison d'édition, nous avons souhaité faire quelque chose autour de mes 20 ans comme chef. Quand on a commencé à lister le nombre d'éclairs réalisés pendant cette période, nous nous sommes vite rendu compte que nous n'aurions pas de mal à faire un livre avec 200 recettes. Nous avons compté plus de 400 créations. Ce livre est une mise à jour de ce que j'ai pu faire. Il est destiné à mon équipe, au grand public, mais à moi également. J'aime beaucoup faire des livres. Je trouve cela beaucoup mieux qu'un ordinateur pour avoir les recettes. Cela permet de les partager avec ceux qui le souhaitent, professionnels ou non.

Il y a de nouvelles créations ou c'est une sélection de ce que vous avez imaginé ces vingt dernières années ?

Non, c'est un retour sur mon travail depuis 2001, mais toutes les recettes sont mises à jour.

Il y a beaucoup de collaborations. Vous vivez ce métier comme un partage ?

Quand on a la chance de faire ce métier et d'aimer la création, on est obligé de



Petits
gourmands



Et si on fêtait

LA CHANDELEUR EN FAMILLE !

Gourmandes et festives, voici trois recettes pour initier les enfants
à l'art de bien faire sauter les crêpes avant de les déguster...
À vous de jouer !

Crêpes sans gluten
et véganes



200 g de farine sans gluten (riz, châtaigne...) • 50 g de féculé de pommes de terre • 1 c. à soupe d'huile de coco • 2 c. à café de sirop de coco • 90 g de lait d'amande en poudre La Mandorle • 450 ml d'eau • 1 banane • des amandes effilées

- Dans un saladier, mélange les différentes farines, la féculé, le sucre et le lait d'amande en poudre. Ajoute l'huile puis l'eau progressivement en mélangeant à l'aide d'un fouet.
- Laisse reposer 1 h.
- Fais chauffer à feu vif une crêpière bien huilée et verse une louche de pâte. Tourne la crêpière de sorte qu'elle soit entièrement recouverte de pâte et fais cuire 2 min la crêpe de chaque côté.
- Coupe la banane en rondelles, dispose-les sur tes crêpes avec des amandes effilées.



Astuce

Elle se conserve pendant 20 jours à température ambiante.

Pâte à tartiner choco-noisettes



Ces recettes vous ont plu ? Découvrez Papillote, notre magazine de cuisine pour enfants !



300 G



30 MIN



10 MIN



2 H



MOYEN

200 g de noisettes décortiquées • 100 g de chocolat au lait • 3 c. à soupe d'huile de tournesol • 2 sachets de sucre vanillé

- Préchauffe le four à 180 °C. Fais griller les noisettes au four pendant 5 min. Laisse-les tiédir. Mets les noisettes dans le bol du mixeur. Mixe jusqu'à obtenir une poudre fine. Mixe de nouveau : la poudre va peu à peu devenir pâteuse. Racle régulièrement la pâte sur les bords avec une maryse pour la faire retomber. Mixe une nouvelle fois, la pâte va se transformer en purée liquide.
- Fais fondre le chocolat au lait, cassé en morceaux, au bain-marie.
- Pendant ce temps, ajoute l'huile et le sucre vanillé dans le bol du mixeur et mixe quelques secondes pour les incorporer à la purée de noisettes. Ajoute le chocolat fondu et mixe jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
- Verse la pâte à tartiner choco-noisettes dans un pot en verre et laisse-la reposer pendant 2 h avant de la déguster.



Caramel au au beurre salé



300 G



15 MIN



15 MIN



2 H



MOYEN

160 g de sucre en poudre • 20 cl de crème liquide • 80 g de beurre demi-sel • 2 pincées de fleur de sel

- Verse le sucre dans une casserole. Fais chauffer à feu moyen sans remuer.
- Lorsque le sucre s'est transformé en un caramel ambré, retire la casserole du feu et verse la crème liquide petit à petit en mélangeant immédiatement au fouet après chaque ajout.
- Ajoute le beurre coupé en petits morceaux et la fleur de sel. Mélange bien.
- Remets la casserole à chauffer à feu doux et mélange sans cesse pendant 5 à 10 min pour faire épaissir le caramel.
- Verse le caramel au beurre salé dans un pot en verre et laisse-le reposer pendant 2 h au frais avant de le déguster.

Astuce

Il se conserve pendant 10 jours au réfrigérateur.





LUC DEBOVE

Vos Questions au chef...

En tant qu'amateur, vous avez sans doute rencontré quelques difficultés au fur et à mesure de vos réalisations. Pour continuer à progresser, posez vos questions au chef pâtissier exécutif de l'École Ducasse – École nationale supérieure de pâtisserie, Luc Debove.



POCHE À DOUILLE

Comment bien apprendre à se servir d'une poche à douille ?

Ne pas trop remplir la poche, juste ce que votre main peut contenir, la serrer et l'enrouler autour de votre index. Je vais réaliser une petite vidéo que vous pourrez voir sur mon Instagram.



PÂTE À CHOUX

Comment faut-il faire pour obtenir une belle pâte à choux bien lisse ?

Les premiers gestes sont les plus importants. Tout d'abord, bien dessécher la détrempe dans la casserole, pour qu'elle ne forme plus qu'une pâte homogène. La mettre dans votre batteur ou à défaut dans votre saladier et la mélanger jusqu'à ne plus avoir de vapeur. Incorporer alors les œufs un à un jusqu'à la consistance souhaitée.



CHOUX

Qu'est-ce qui fait l'intérieur creux d'un chou ?

La vapeur que dégage la cuisson. Mais on peut l'aider en modifiant la recette si ce n'est déjà fait en mettant moitié eau moitié lait.

GÂTEAU ROULÉ

Comment faire pour avoir des bords parfaits lorsque l'on réalise un gâteau roulé ? Conseillez-vous de couper ?

Travaillez bien avec le froid, coupez les extrémités en biais, si vous souhaitez faire une bûche avec des nœuds (cela évitera les pertes).





CARAMEL

Comment réussir un caramel sans qu'il masse ?

Mettre l'eau puis le sucre dans la casserole, si vous avez un peu de glucose (100 g au kilo), sinon une cuillère de miel, cela aidera votre cuisson. Tenir les bords de la casserole propre à l'aide d'un pinceau et de l'eau afin d'éviter la cristallisation du sucre sur les bords. Et surtout, ne le remuez pas.



MERINGUE

Que conseillez-vous pour les macarons, une meringue française ou anglaise ?

Personnellement, la française. Elle est la plus facile. Un petit conseil si vous faites celle-ci, commencer dès le départ avec du sucre dans les blancs (avant de les monter). Pour l'anglaise, je pense que vous voulez dire l'italienne, elle va très bien aussi, juste la cuisson du sucre qui peut changer selon l'humidité du moment.



MACARONS

Quelle est la cuisson parfaite pour des coques de macaron ?

Afin de ne pas prendre de risque, je vous conseille de préchauffer le four à 140 °C, puis de le baisser à 135 °C. Cela va prendre 10 à 12 minutes selon la taille et évitera de les colorer.

BEIGNETS

Est-il possible de faire de bons beignets fourrés au four pour éviter de les frire ?

Non, cela sera des brioches, mais ce sera bon quand même.



BLANCS EN NEIGE

Peut-on récupérer des blancs en neige qui tombent à cause de la chaleur des ingrédients que l'on incorpore ?

Cela dépend de votre préparation, mais c'est très difficile, et bien souvent, il vaut mieux recommencer les blancs, car le résultat obtenu n'est jamais celui que l'on souhaite.

GANACHE

Quels conseils pour être certain de ne pas rater une ganache montée ?

La faire 24 heures avant, la tenir au frais, et la monter en petite vitesse sans la quitter des yeux, car cela va très vite.



Écrivez-nous !

✉ patisserie@turbulencespresse.fr  [@patisseriesetco](https://www.facebook.com/patisseriesetco)  [@patisserieetcomagazine](https://www.instagram.com/patisserieetcomagazine)

ABONNEZ-VOUS !



29€
6 numéros
par an

+
VERSION
NUMÉRIQUE
OFFERTE



En
Cadeau

Votre joli
tablier



Abonnez-vous sur turbulencespresse.fr

BULLETIN D'ABONNEMENT

À retourner à : Turbulences Presse - Pâtisserie & compagnie - 8, rue Buffon - 63100 Clermont-Ferrand - Tél. 04 73 14 03 00 - abo@turbulencespresse.fr

Oui je m'abonne à **Pâtisserie & compagnie**
et je reçois en cadeau mon tablier.

1 an (6 numéros) au prix de **29 €** **14,50 €** Numérique seulement
 2 ans (12 numéros) au prix de **53 €** **26 €** Numérique seulement

Hors France métropolitaine : 1 an à 35 € 2 ans à 65 €

NOM

PRÉNOM NÉ(E) LE

N° DE TÉLÉPHONE E-MAIL

NUMÉRO RUE / AV. / BD / LIEU-DIT

COMPLÉMENT D'ADRESSE (RÉSIDENT, ESCALIER, BÂTIMENT)

CODE POSTAL COMMUNE

MODE DE PAIEMENT

CI-JOINT MON RÉGLEMENT DE € PAR :
 CHÈQUE BANCAIRE OU POSTAL À L'ORDRE DE : TURBULENCES PRESSE

VIREMENT BANCAIRE
COMpte IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645
ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPGRE

CARTE BLEUE, EUROCARD MASTERCARD OU VISA

N° _____

EXPIRE LE _____ 3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CARTE

HORS FRANCE MÉTROPOLITAINE
PAIEMENT PAR CARTE, VIREMENT BANCAIRE OU PAR CHÈQUE (UNIQUEMENT DOM-TOM).
COMpte IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645 ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPGRE

JE CHOISIS LE RÉGLEMENT DOUCEUR : 14,50 € TOUS LES 6 MOIS
Je remplis le mandat de prélèvement SEPA et joins un RIB.

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez Turbulences Presse à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Turbulences Presse. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte. Vos droits concernant le mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.

1-TITULAIRE DU COMPTE À DÉBITER

NOM / PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

2-COMpte À DÉBITER

IDENTIFICATION INTERNATIONALE DE COMPTE BANCAIRE (IBAN)

IDENTIFICATION INTERNATIONALE DE L'ÉTABLISSEMENT BANCAIRE (BIC)

3-Établissement teneur de mon compte à débiter (banque ou CCP)

ÉTABLISSEMENT

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

DATE ET SIGNATURE

Organisme créancier
Turbulences Presse
Service abonnement
8, rue Buffon
63100 Clermont-Ferrand

Identifiant Créancier SEPA
FR34ZZZ499433

DATE ET SIGNATURE

OFFRE VALABLE JUSQU'AU 30/04/21. DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES. LES INFORMATIONS CI-DESSUS SONT INDISPENSABLES AU TRAITEMENT DE VOTRE COMMANDE. ELLES PEUVENT DONNER LIEU À L'EXERCICE DU DROIT D'ACCÈS ET DE RECTIFICATION EN ADRESSANT UN COURRIER À TURBULENCES PRESSE. ELLES PEUVENT ÊTRE COMMUNIQUÉES À DES TIERS, SAUF OPPOSITION. VOUS POUVEZ ACQUÉRIR SÉPARÉMENT CHACUN DES NUMÉROS DE PÂTISSERIE & COMPAGNIE AU PRIX DE 5,50 €, FRAIS D'EXPÉDITION EN SUS.

Le magazine de cuisine santé



Chez votre marchand de journaux...

et sur turbulencespresse.fr ↗

Le talent prend forme.
Il y a un pâtissier en vous, découvrez-le.



*TOWER le nouveau moule
conçu avec Maja Vase*

Handwritten signature of Maja Vase

Découvrez le moule TOWER by Maja Vase

silikomart[®]

shop.silikomart.com