

Pâtisserie
#39
JANVIER
FÉVRIER
2020

FOU DE Pâtisserie

TENDANCES • RECETTES • PAS À PAS • INSPIRATION • FICHES TECHNIQUES



Julien Alvarez
Michael Bartocetti
Sophie de Bernardi
Jeffrey Cagnes
Dominique Costa
Yann Couvreur
François Daubinet
Julien Dechenaud
Christophe Felder
French Bastards
Cédric Grolet
Hugo & Victor
Jardin Sucré
Carl Marletti
Nina Métayer
Nicolas Multon
François Perret
Myriam Sabet

Au moins 50 RAISONS d'être gourmand en 2020

MASTERCLASS

Le moka revisité
de Carl Marletti

BIOPIC

Cédric Grolet
étoile à l'Opéra

TEA TIME

La petite pâtisserie
de Christophe Felder



LE MILLE-FEUILLE AUX FRUITS SECS DE SOPHIE DE BERNARDI • YANN COUVREUR : RETOUR À L'ASSIETTE • CRÉATIONS AUTOUR DES AGRUMES DE MICHEL BACHÈS • LA BABKA STAR DE JEFFREY CAGNES CHEZ STOHRER • TOUS LES SECRETS DE LA TARTE PISTACHE FLEUR D'ORANGER DE CHEZ JARDIN SUCRÉ • LA TARTE AU CITRON MAGNIFIÉE PAR LES PLUS GRANDS CHEFS



**MICHEL
CLUIZEL**

CHOCOLATIER À DAMVILLE
DEPUIS 1948

**MICHEL
CLUIZEL**

CHOCOLATIER À DAMVILLE
DEPUIS 1948

ENGAGEMENT
**INGRÉDIENTS
NOBLES**
QUALITÉ

LA MANUFACTURE DU GOÛT



Paris, Saint-Honoré

201, rue Saint Honoré • 75001

Paris, La Madeleine

3, rue Tronchet • 75008

Paris, Victor Hugo

43, rue des Belles Feuilles • 75116

Paris, Le Marais

2, rue des Rosiers • 75004

Neuilly-sur-Seine

10, rue Madeleine Michélin • 92200

www.cluizel.com



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

É D I T O

LES 10 BONNES RAISONS DE SE RÉJOUIR EN 2020 !

1. Une nouvelle année commence et nous allons pouvoir remettre les compteurs à zéro pour dévorer des kilos de chocolats et de gâteaux !
2. Le nouveau tea time de Michaël Bartocetti est à découvrir au George V et il paraît qu'il est top.
3. Le livre *Fou de Pâtisserie* qui présente plus de 85 recettes des plus grands chefs pâtissiers français va être traduit en Chine, en Corée et en Allemagne. Youhou !
4. On a trop hâte de fêter l'ouverture du très attendu Hôtel Cheval Blanc Paris, en lieu et place de la Samaritaine, où l'on retrouvera enfin les merveilles de Maxime Frédéric.
5. Yann Couvreur et Philippe Conticini vont ouvrir leurs premiers stores à Londres. Encore une bonne raison de sauter dans l'Eurostar.
6. Plus qu'un an à attendre avant le nouveau championnat du monde de pâtisserie sous la présidence de Pierre Hermé.
7. Myriam Sabet nous a promis un tout nouveau flan chez Maison Aleph !!!
8. Alléluia : c'est la fin de l'utilisation du dioxyde de titane dans les glaçages.
9. Nous allons avoir plein de week-ends au mois de mai pour nous permettre d'aller découvrir les pâtissiers de France et de Navarre. Vive les ponts !
10. Fin 2020, on vous prépare la première magnifique soirée de remise des grands prix de la pâtisserie française par Fou de Pâtisserie, accompagnée de la sortie du premier guide Fou de Pâtisserie des meilleures adresses sucrées en France.

Elle est pas belle la vie en 2020 ?

La rédaction



Charlotte vanille-chocolat
Recette extraite du livre
« Ma petite pâtisserie »
de Christophe Felder
et Camille Lesecq
© Laurent Fau

FOU DE PÂTISSERIE EST DISPONIBLE EN FORMAT NUMÉRIQUE.

TÉLÉCHARGEZ VOTRE MAGAZINE SUR TABLETTE
OU SMARTPHONE POUR L'AVOIR TOUJOURS AVEC VOUS.



ACTUALITÉS

CRÉATIONS

06

BUZZ L'ÉCLAIR

08

MISCELLANÉES

11

LES IRRÉSISTIBLES

15

LE TOP 10 DES ÉCLAIRS

16

D'ICI ET D'AILLEURS

LES GAULETTES 2020

17

GRAND PORTRAIT

CÉDRIC GROLET OPÉRA, NOUVELLE SCÈNE

24

MYTHE

LA TARTE AU CITRON

32

TAC AU TAC

THE FRENCH BASTARDS

36

DÉCRYPTAGE

LES ARÔMES NATURELS

38

WORKSHOP FOU DE PÂTISSERIE

40



TRAVEL CAKE

LES RUGELACH AU CHOCOLAT

42

LE BON POINT

J'AIME LA GALETTE

43

SWEET BISTRONOMIE

LE PÂTÉ EN CROÛTE AUX FRUITS EXOTIQUES

44

CURIOSITÉS

46

TROUSSEAU

LE CANNELE

48

USTENSILE

LES COUTEAUX PÂTISSIERS

49

DÉCOUVERTE

L'ACTU DES LIVRES GOURMANDS

50

PÂTISSERIE DE CHEFS

**PÂTISSERIE DE CHEFS
MASTERCLASS**
LE MOKA DE CARL MARLETTI

54

FRUITISSIME
LES AGRUMES

61

ÉVOCATION
LE MILLE-FEUILLE AUX FRUITS SECS
DE SOPHIE DE BERNARDI

67

DESSERT SIGNATURE
OPÉRA FAÇON LALIQUE

72

RÉVÉLATION
TARTELETTE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER
PAR LE JARDIN SUCRÉ



HOME MADE

TOUT CHOCOLAT
LES NOUVEAUX CHOCOLATIER

82

ASSIETTE TRENDY
YANN COUVREUR, RETOUR À L'ASSIETTE

87

TEA TIME
LA PETITE PÂTISSERIE DE CHRISTOPHE FELDER

90

BOULANGERIE
LA BABKA DE JEFFREY CAGNES CHEZ STOHRER

94

YOU FOOD
LA PÂTISSERIE NATURELLE
DE JENNIFER HART-SMITH

99

DOLCE VITA
BALADE SUCRÉE À VERSAILLES

103

ADDRESS BOOK
106

CAHIER TECHNIQUE

FICHE PRO : LA GALETTE AUX MARRONS

108

LEXIQUE USTENSILES

110

CAHIER RECETTES

111



38



DAVID MAOUL
ÉCLAIR PASSION MERINGUÉ
PAR L'OSMANTHE

37



DELPHINE MORELLINI
TARTE PRUNES
PAR AMANDINE CHAGNOT

37



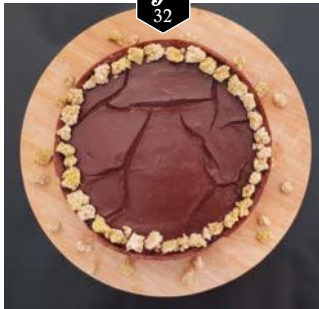
DELPHINE SEVIN
PAIN TOUT CHOCO
PAR GUILLAUME CABROL

37



EMMANUEL MONNERON
RELIGIEUSE BRIOCHÉE
PAR JOHANNY MARTIN

32



GAËLLE CHAMBAT
FLAN CHOCO
PAR JULIEN DÉCHENAUD

35



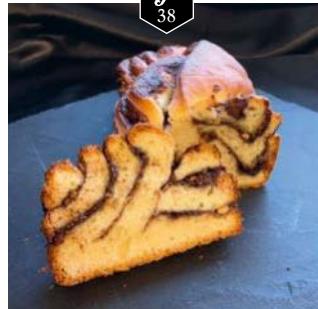
HÉRVÉ DESREUMAUX
PAS DE PANIQUE C'EST DU BASILIC !
PAR LAURENT NAVARRO

37



ISABELLE BACHARY
TARTE CHOCO CARAMEL
PAR GAËLLE LE BELLU

38



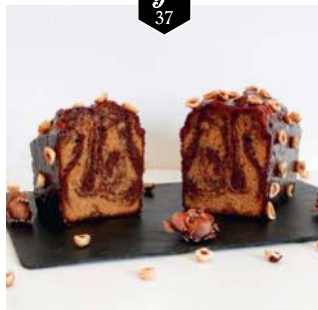
LINDA NIEL
BABKA
PAR JEFFREY CAGNES

HS2



MARIE SALLES
TARTE CITRON
PAR JÉRÔME DE OLIVEIRA

37



MATHILDE HURTEL-DACHET
MARBRE CACAO NOISETTE
PAR MICHAËL BARTOCETTI

24



MERCEDES OLIVARES
TARTE MIRABELLES
PAR ERIC KAYSER

34



MICKAËL DEWAELE
ÉCLAIR CHOCO
PAR JACQUES GENIN

37



SÉVERINE LAVERON
FONDANT POMME CASSIS
PAR CHRISTOPHE MICHALAK

37



SYBILLE HERMANSTADT
CAKE MYRTILLE
PAR CÉDRIC PERNOT

37



SYLVAIN CARLES
TATIN
PAR NINA MÉTAYER

35



TIPHAINE PAYROT
NID FRUITÉ
PAR MOULAYE FANNY



PART OF THE ART

Votre meilleure moitié. Être l'instrument de votre art c'est une chose spéciale. La nouvelle collection Pastry 2020 est conçue pour vous permettre de créer en toute liberté, avec toute l'aide dont vous avez besoin: design, fonctionnalité et fiabilité. A' la recherche de la forme et texture parfaites. Découvrez toutes les gammes de produits sur pavonitalia.com



LA VIENNOISERIE

Il est MOF et ça se voit : on craque pour cette viennoiserie d'Olivier Magne, l'Alliance, à la crème vanille et confiture de fraises, que l'on retrouve dans ses masterclass et parfois dans ses boutiques Farine & O.

POSTÉE PAR @OLIVIERMAGNEMOF



LE BUZZ

La géométrie parfaite de ses gâteaux vous fascine, l'expat' Grégory Doyen (désormais en Russie) impressionne avec cette association coco, mangue et Passion, sans colorant artificiel, pour plus de 14 000 likes sur notre compte.

POSTÉE PAR @GREGORYDOYEN



L'INSTANT FOODPORN

Les p'tits beurre de Vincent Guerlais sont déjà un monument de gourmandise pralinée. Que dire alors de cette version XXL de 450 grammes de plaisir lancée récemment par le pâtissier nantais ?

POSTÉE PAR @VINCENT_GUERLAIS



LA VIE DES BOUTIQUES

Juste avant l'ouragan... Le 23 novembre, le Bristol et son chef pâtissier Julien Alvarez prenaient le contrôle de notre boutique Montorgueil pour y proposer toutes leurs gourmandises de palace à prix mini ! À qui le tour ?

POSTÉE PAR @JULIENALVAREZOFFICIAL



LE CROISEMENT

Vous aimez le saint-honoré ? Vous aimez le paris-brest ? Voici votre nouvelle obsession : le saint-brest, un saint-honoré au parfum paris-brest imaginé par Julien Delhome, chef pâtissier de l'Hôtel du Louvre. Bien vu !

POSTÉE PAR @JULIEN.DELHOME



LE BUZZ 2

C'est une tarte au chocolat, mais c'est aussi une tarte au cookie, bref, c'est 100 % décadent et expertement ciselé par Maja Vase, pâtissière et auteure danoise. Et hop, plus de 11 000 likes d'un coup.

POSTÉE PAR @MAJACHOCOLAT



AROUND THE WORLD

Direction la Chine, Hangzhou plus précisément, à la pâtisserie N², aux gâteaux épurés et pourtant diablement gourmands. Ici le saint-honoré caramel, vanille et aubépine.

POSTÉE PAR @DANG_N2



LA VIDÉO

Vous êtes désormais plus de 500 000 à nous suivre sur Instagram ! On a célébré cela avec cette petite animation gourmande. Si vous n'en faites pas partie, vous savez ce qu'il vous reste à faire !

POSTÉE PAR @FOUDEPATISserie



L'EXPAT'

On est un peu tristes de ne plus pouvoir goûter ses gâteaux, mais heureux de son beau parcours : Pablo Gicquel, ancien du Crillon, est désormais chef pâtissier du Mandarin Oriental de Bangkok !

POSTÉE PAR @PABLOGICQUEL



Et si vous succombiez au **BLACK & WHITE**

DEUX CHOCOLATS, ZÉRO COLORANT !



Black Zabuye™ 83%

Une couverture de couleur noire pure.
Aux côtés à la fois astringent et rond en bouche,
se mêlent de délicieuses notes de cacao grillé.



Nuit Blanche 37%

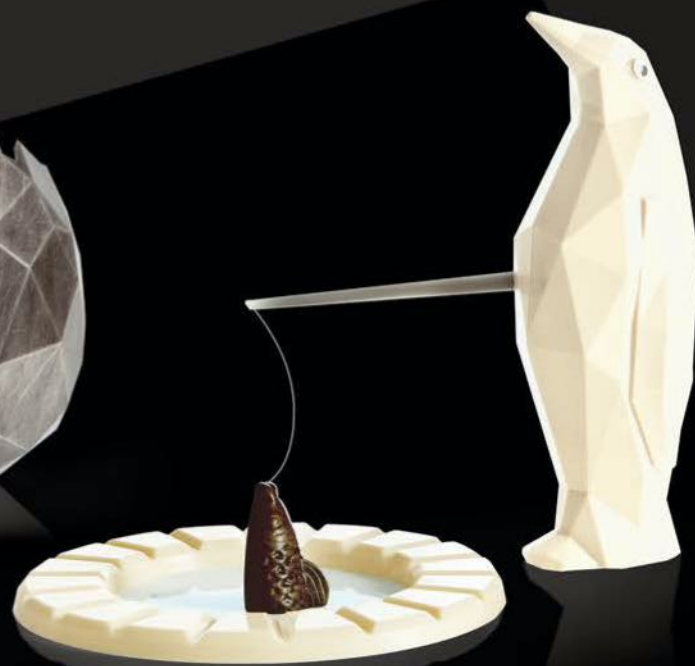
Du bon lait suisse avec du beurre de cacao
spécialement sélectionné. Un goût exceptionnel
et une couleur blanche absolument unique.

Moules CACAO BARRY® :

Pingouin Origami 180 x 70,8 x 68,7 mm,
Oeuf Origami 150 ou 180 mm,
Chocoloop diamètre ext. 150 mm et diamètre int. 90 mm

Pour tout renseignement :

claire_roger@barry-callebaut.com





MES COORDONNÉES

NOM PRÉNOM

SOCIÉTÉ

ADRESSE

CODE POSTAL

VILLE

PAYS

.....

ADRESSE E-MAIL

.....

TÉLÉPHONE

Je règle par :

☐ CHÈQUE À L'ORDRE DE PRESSMAKER

☐ CARTE BANCAIRE :

N° CB _____ DATE D'EXPIRATION __ / __

N° CRYPTOGRAMME (3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CB) : ____

DATE __ / __ / __

☐ SIGNATURE OBLIGATOIRE :

Fou de Pâtisserie BOUTIQUE

PLANNING DE DÉBUT D'ANNÉE



45 RUE MONTORGUEIL, PARIS 2^e
BHV LE MARAIS 3^e ÉTAGE
36 RUE DES MARTYRS, PARIS 9^e
MAISON PLISSON, 35 PLACE DU MARCHÉ
SAINT-HONORÉ, PARIS 1^{er}
DU LUNDI AU VENDREDI
DE 11 H À 20 H,
LE SAMEDI DE 10 H À 20 H
ET LE DIMANCHE DE 10 H À 18 H
WWW.FOUDPATISSERIEBOUTIQUE.FR



4 & 5 JANVIER UN WEEK-END DE ROI !

Offrez-vous la galette la plus gourmande de Paris par Michaël Bartocetti, nouveau chef pâtissier du prestigieux palace Le George V. Pour sa première galette, il fait fort avec une brioche feuilletée à la texture moelleuse, une frangipane au rhum et une crème pâtissière très peu sucrée, marque de fabrique du trentenaire surdoué. En exclusivité dans les boutiques Fou de Pâtisserie !



SAMEDI 11 JANVIER FRANÇOIS PERRET, DÉSIGNÉ CHEF DE L'ANNÉE, DÉDICACE SON PREMIER LIVRE

Rendez-vous à partir de 15 h rue Montorgueil pour une rencontre privilégiée avec le chef qui, pour l'occasion, présentera son irrésistible Ritz au lait.



SAMEDI 25 JANVIER DÉCOUVREZ LE JARDIN SUCRÉ

Mélanie et Arnaud, les deux créateurs de Jardin sucré, vous ouvriront les portes de leur univers gourmand. L'occasion de découvrir leur tartelette pistache et fleur d'oranger qui a été un gros coup de cœur, leur flan ultra régressif mais aussi une création inédite pour l'occasion. Ils seront présents rue Montorgueil le samedi à partir de 15 h. Et il n'y en aura pas pour tout le monde !



SAMEDI 1^{ER} FÉVRIER ANGELO MUSA SORT DU PLAZA

Le MOF Angelo Musa dédicace son ouvrage pâtissier au sein de la boutique Fou de Pâtisserie au 3^e étage du BHV Le Marais. Rendez-vous de 14 h à 17 h avec ce chef aussi talentueux que discret qui préside à la destinée sucrée du palace Le Plaza Athénée. Une occasion unique pour rencontrer l'homme, mais aussi découvrir en exclu une de ses créations pâtissières !



SAMEDI 29 FÉVRIER NICOLAS LAMBERT DE PASSAGE À PARIS

Nicolas Lambert, jeune chef de talent qui fait rayonner la pâtisserie française dans le monde, est venu de Saint-Petersbourg à Paris pour nous faire découvrir l'excellence de son travail. Il proposera plusieurs créations et sera présent rue Montorgueil toute la journée de samedi. Avis à tous les gourmands



LA VICTOIRE EN CROISSANT

Baptiste Cortais, boulanger d'Ille-et-Vilaine, a remporté la première édition du Concours national du meilleur croissant au beurre qui s'est terminée le 30 octobre dernier. Initié par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française afin de défendre le savoir-faire de nos artisans français face à la forte concurrence industrielle, ce concours a pour but de remettre les pendules à l'heure et de défendre la qualité artisanale et les viennoiseries préparées maison. Nom d'un petit Breton !



DUO CHOCO-GASTRO

Jean Sulpice, chef étoilé de l'Auberge du Père Bise, propose depuis début décembre sa propre collection de tablettes de chocolat, forcément exceptionnelle. Fruits de sa collaboration avec Stéphane Bonnat, maître-chocolatier de référence à Vonnas, les tablettes issues de grands crus de cacao affichent des saveurs spécifiques et recherchées. Vous n'aurez plus qu'à choisir parmi les 15 références pour déguster un chocolat unique aux notes originales tel que chocolat noir-nougatine et miel de châtaignier ou chocolat lait cacahuètes grillées et salées. La bonne nouvelle : vous pourrez les trouver au restaurant de Talloires ou sur sa boutique en ligne, mais aussi dans les enseignes Bonnat à Lyon et Paris !



DORNER FRÈRES, LE NOUVEAU NOM DE LA PÂTISSERIE LYONNAISE

Fraichement inaugurée à Lyon en plein cœur du VI^e arrondissement, la nouvelle pâtisserie des frères Dornier apporte un souffle de modernité et de « branchitude » à l'offre de pâtisserie haut de gamme plutôt classique de la capitale des Gaules. Inspiré des coffee-shops branchés, l'endroit comprend un espace de dégustation chic et convivial où la musique électro-pop vient électriser l'ambiance, pendant que l'on fait son choix parmi les délicieuses créations sucrées.



LE SAINT-BREST ENTRE AU LOUVRE

Hybridation gourmande entre un saint-honoré et un paris-brest, ce dessert signature de Julien Delhomme, le chef pâtissier inspiré de l'Hôtel du Louvre, est une vraie dinguerie. Dans une même création, il rassemble brillamment le meilleur de ces deux icônes de la pâtisserie française. Pour le déguster, il suffit de s'installer bien au chaud à l'heure du tea time « Instant Gourmand » proposé chaque jour au sein de cette adresse emblématique, idéalement située entre le Louvre et l'Opéra.

SOUS LES PAVÉS, LE CHOCOLAT

Déclarant sa flamme à la Ville Lumière, Nicolas Cloiseau, maître chocolatier de la prestigieuse Maison du Chocolat signe une nouvelle collection pour la Saint-Valentin inspirée de Paris et de ses quartiers mythiques. Pétillant Montmartre au champagne et pêche de vigne, Désinvolve Saint-Germain au café et praliné, Luxembourg exquis aux agrumes... ce sont en tout cinq créations à retrouver dans un coffret délicatement illustré par Antoine Corbineau. Le chic parisien, ça ne s'invente pas !





POULAIN VERT

Il faut toujours se réjouir quand des maisons industrielles, bien connues de surcroît, décident de devenir plus responsables et de passer au bio. C'est le cas de la célèbre marque de chocolat Poulain qui utilise ici tout son savoir-faire pour proposer une tablette élaborée avec du bon cacao, du lait et du sucre de canne et tout ça 100 % bio. Une bonne nouvelle pour les goûters des petits et des grands !

**Le Salon
de la PÂTISSERIE
et de la gourmandise**

**31 Janvier
1^{er} et 2 Février**

**PARC CHANOT
MARSEILLE**

● SALON-PATISSERIE.COM ● SALONDELAPATISSERIE



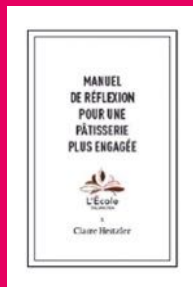
FRÉDÉRIC BAU
Parrain 2020

MARSEILLE FAIT SALON

À vos agendas ! Le Salon de la pâtisserie et de la gourmandise revient à Marseille pour notre plus grand bonheur du 31 janvier au 2 février prochains. Frédéric Bau, grand chef pâtissier et fondateur de l'école du Grand Chocolat Valrhona, sera le parrain de cette 3^e édition, ce qui promet de placer l'événement sous les auspices de la haute gourmandise ! Une très belle occasion de rencontrer des artisans, des maîtres de la pâtisserie, de la confiserie et du chocolat qui auront à cœur de partager leur savoir-faire. Plus d'infos sur salon-patisserie.com

VINCENT GUERLAIS PASSE AU DIRECT

Célèbre pâtissier chocolatier nantais, Vincent Guerlais se lance lui aussi dans l'aventure du « bean to bar » en fabriquant désormais une partie de son propre chocolat à partir de cacaos sélectionnés. Pour ses premières créations, c'est la plantation Millot 100 % bio située au nord de Madagascar qui sera mise à l'honneur. Il en résulte un premier coffret dégustation de grand cru garni de mini-tablettes chocolat noir, de bonbons chocolat garnis d'une ganache noire et de deux tablettes au grué de cacao. Tous à Nantes !



VALRHONA X CLAIRE HEITZLER

L'incontournable couvreur français souhaite aller plus loin dans son engagement responsable et accompagner désormais les chefs et pâtissiers qui lui font confiance dans une démarche toujours plus vertueuse. Pour célébrer ses 30 ans, l'École Valrhona signe donc une collaboration inédite avec la très exigeante Claire Heitzler. Pâtissière d'excellence et femme de conviction, elle est reconnue pour ses engagements en faveur des savoir-faire, des produits authentiques et du respect du vivant. De cette année d'échanges est né un manuel de réflexion pour une pâtisserie plus engagée, formidable outil de discussion pour aborder l'avenir de la pâtisserie, plus que jamais dans le respect des produits, des hommes et des saisons.



THIERRY MULHAUPT ACT FOR GOOD

Thierry Mulhaupt, le très exigeant chocolatier pâtissier alsacien, va plus loin dans sa démarche d'artisan responsable en initiant le projet « Cacao for good ». Désormais propriétaire d'une exploitation de 10 hectares en Colombie, il y développe une cacaoyère en complantation d'espèces d'arbres diverses et souhaite favoriser ainsi un écosystème vertueux grâce à une biodiversité unique. Il participe par la même occasion au développement économique local en accompagnant les ouvriers agricoles de la région. Un chocolat forcément exceptionnel en sort, que l'on retrouve désormais dans les collections « bean to bar » de la maison. Si vous le souhaitez, il vous est possible de parrainer un cacaoyer pour partager cet engagement. Plus d'informations sur www.mulhaupt.fr.



LES BONBONS DU GLACIER

Depuis 2012, la maison Glazed nous ravit avec ses glaces artisanales aux parfums décalés et uniques, savant mélanges originaux et de saison. Elle propose désormais deux nouvelles gourmandises à sa carte, des pâtes de fruits et des caramels mous dont les parfums sont calqués sur ceux de ses meilleures glaces. Toujours à partir de produits bruts et d'exception, Glazed décline ainsi ses sorbets en pâtes de fruits comme griotte-poivre de cassis ou poivron-harissa et développe une gamme de caramels mous à partir de ses alliances phares comme framboise-piment ou gomasio. En vente dans les boutiques parisiennes au détail ou en coffret.



Le riz au lait caramel beurre salé de **CHRISTOPHE MICHALAK** chez Polichinelle, une gourmandise indécente !

Gourmandise alerte : les madeleines recouvertes de chocolat noir et de pistaches de **BRYAN ESPOSITO** à l'hôtel du Collectionneur se dévorent sans compter.



Merveille des merveilles : l'onctuosité aérienne du chiffon cake de **SOPHIE DE BERNARDI**, dégusté par les équipes de Fou de Pâtisserie pendant le shooting de notre rubrique Évocation à l'hôtel Intercontinental.



On fait le détour place Vendôme pour le feuilleté noisette du chalet de Noël du **RITZ**, jusqu'au 6 janvier, attention addiction !



La spectaculaire île flottante de la mythique brasserie le **TERMINUS NORD** est un monument à elle toute seule.



En shooting chez Stohrer, les délicieuses viennoiseries et brioches de **JEFFREY CAGNES** soutiennent le moral des troupes.

Dans la nouvelle boutique de Cédric Grolet, **YOHANN CARON** apporte les merveilleux petits opéras, à croquer !



Cette religieuse au coing et au sureau signée **CLAIRE HEITZLER**, lors de la présentation de sa collaboration avec l'école Valrhona, est un monument de douceur gourmande.

ON A ADORÉ !

Gourmandises, jolies choses, anecdotes : tout ce qui a fait vibrer l'équipe Fou de Pâtisserie depuis le dernier numéro.

Il n'y a pas que la haute pâtisserie et les gâteaux compliqués dans la vie : la simple crème au caramel d'**ANTONIN BONNET** chez Quinsou nous a émus aux larmes.

On craque tous pour les doughnuts de Noël d'**AMANDA DE BONESHAKER** Paris : la comfort food à son niveau ultime.



ÉCLAIRS DE NOS CŒURS

*La top liste des 10 éclairs
qui font vibrer la rédaction.*

1 L'HYBRIDE FEUILLETÉ

L'éclair de croissant,
de Laurent Duchêne, 1,25 €



1

2 LE CACAOTÉ AU CRAQUELIN

L'éclair au chocolat
de Kevin Lacote, 5 €



2

3 LE GOURMAND CAFÉ

L'éclair au café de Dalloyau,
4,50 €



3

4 LE CHOCOLAT

VERSION PALACE
L'éclair au chocolat,
de Julien Alvarez pour
Le Bristol Paris, 22 €



4

5 LE MAXI GÉNÉREUX

L'éclair maxi chocolat
de Thierry Bamas, 5 €



5

6 LE RÉGRESSIF EXOTIQUE

L'éclair caramel et noix de
coco de Yann Couvreur, 6 €



6

7 LE CARAMÉLISÉ FUMÉ

L'éclair caramel et sel fumé
de Bricoleurs de douceurs, 5 €



7

8 LE COUP DE CŒUR

SAISONNIER
L'éclair crème de marrons
et confit de cassis
de Carl Marletti, 6,50 €



8

9 LE DÉJANTÉ VANILLÉ

L'éclair vanille charbon
de chez French Bastards,
5,90 €



9

10 LE PRALINÉ RAFFINÉ

L'éclair de Brest
de Gilles Marchal, 5,80 €



10

D'ICI ET D'AILLEURS

TEXTE STÉPHANE MÉJANÉS

LES GALETTES 2020

LES ÉCUREUILS AMANDES, GIANDUJA, NOISETTES

Par Paola Mason (Maison Bigot, Amboise)

« **DÉSOLÉE**, nous n'avons pas l'habitude. » Après plusieurs échanges de courriels destinés à affiner la recette pour qu'elle soit réalisable par nos lecteurs, Paola Mason, directrice de la Maison Bigot depuis 2018, se désespère un peu. Alors que rien n'est grave. Mais, dans la ville où Léonard de Vinci passa les trois dernières années de sa vie, au château du Clos Lucé, on n'est pas vraiment des pros de la communication. Pas de compte Instagram avec des centaines de milliers d'abonnés, pas de queue de 300 m rue Nationale pour venir acheter un gâteau. On fait des pâtisseries, des glaces et du chocolat, et c'est déjà beaucoup. « Bon, intense, gourmand, original, tradition », c'est le résumé en forme d'acronyme d'une longue histoire dont Paola incarne la quatrième génération. En 1913, René, grand-

père de Christiane Mason, mère de Paola, ouvre une boulangerie en face du château d'Amboise avec sa femme Julia. Renée, leur fille, reprend l'affaire en 1963 et transforme le fournil en salon de thé dix ans plus tard. Et l'aventure continue. Pour l'Épiphanie 2020, on prépare une galette clin d'œil au plus grand mangeur de noisettes : l'écureuil. Une recette toute simple, dévoilée en avant-première pour *Fou de Pâtisserie* (ça non plus, on n'avait pas l'habitude), qui joue sur la surprise, et pas seulement avec la fève. Au départ, une galette frangipane dans la plus pure tradition, mais pour encore plus de gourmandise et de croquant, on ajoute du chocolat gianduja et des noisettes concassées au dernier moment. Pour vivre heureux, mangeons caché.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 111



LA HYÉROISE CITRON

Par Hugues Pouget (Hugo & Victor, Paris)

POUR LA DEUXIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE,

Hugues Pouget fait partie de notre sélection de galettes. Il aurait pu aussi figurer en bonne place parmi les bûches du numéro précédent, et peut-être bien avec un gâteau au chocolat dans le prochain. Le champion du monde de desserts 2003 sait tout faire, avec sa longue expérience de pâtissier de restaurant gastronomique, chez Guy Savoy après le Carlton, le Bristol et l'Hôtel Normandy, sans oublier un crochet chez Ladurée, qui lui a donné de bonnes armes pour lancer sa propre marque en 2010, Hugo & Victor. Il a surtout des engagements, qui ne sont pas des postures. Il a été l'un des pionniers dans la saisonnalité et la certification bio des fruits qu'il utilise, là où nombre de ses confrères peinent à faire leur révolution, sous la pression de clients qu'il faut

éduquer. Il a aussi considérablement réduit le sucre dans ses pâtisseries et n'utilise plus que des colorants 100 % naturels depuis 2017. Son travail s'exporte bien, au Japon, en Corée du Sud, mais aussi à Dubaï. Pour sa galette 2020, l'ancien pensionnaire du lycée hôtelier de Marseille effectue une sorte de retour aux sources avec une brioche des Rois baptisée La Hyéroise. Entre la galette et le gâteau des Rois cher à ses « compatriotes », il n'a surtout pas voulu choisir. Il a juste donné un coup de twist à ce dessert de janvier, en pleins frimas, osant la fraîcheur et la vivacité avec des zestes de citron jaune, une crème légère au citron jaune et quelques citrons confits. Bon sang de Provençal ne saurait mentir.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 111



LA COURONNE CHOCOLAT, NOISETTES, CITRON

Par la Maison Lenôtre (Paris)

EST-IL UTILE de présenter la Maison Lenôtre ? Gaston Lenôtre reste la figure tutélaire de tous les pâtisseries français d'aujourd'hui, celui qui a donné ses lettres de noblesse à la profession, dès les années 1970, dans la lignée d'un Carême au XIX^e siècle, et en suivant la foulée de Paul Bocuse dans sa révolution des chefs pour faire rayonner la gastronomie française à travers le monde. À la tête de l'institution depuis quinze ans, Guy Krenzer reste fidèle à cet héritage. C'est particulièrement vrai avec la galette millésime 2020. « Gaston Lenôtre aurait apprécié, explique-t-il. Il aimait travailler la brioche feuilletée : cela met en valeur le tourage, un savoir-faire essentiel chez nous. » L'un des Meilleurs Ouvriers de France cuisine et charcuterie, Guy Krenzer sait ce que savoir-faire veut dire. Pour l'Épiphanie, il s'est appuyé sur le fidèle Jean-Christophe Jeanson,

MOF et chef de la pâtisserie chez Lenôtre. « Il avait travaillé la couronne bordelaise pour un concours, se souvient le boss. C'est une pâtisserie que l'on aime beaucoup tous les deux, on avait envie de la réinventer. » C'est chose faite avec pour fil rouge l'utilisation d'un exceptionnel cacao à 70 %, le Madirofalo, mélange spécial pour Lenôtre de fèves de Sao Tomé, de Tanzanie et du Ghana. Il vient soutenir en longueur, comme une épice, le parfum des amandes Valencia, des tranches d'orange et de citron confits du confiseur Marcel Santini. La texture de la brioche feuilletée sublime la dégustation de l'ensemble, que l'on peut accompagner d'un vin doux (avec modération), conseil d'Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde 2000.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 111



© DR

LA NOTRE-DAME BEURRE CHARENTES-POITOU AOP

Par Nina Métayer et Julien Abourmad (Pour The French Bastards, Paris)

EN UN AN, The French Bastards s'est installé dans le « PBF », le paysage boulanger français. Avec leur boutique brute aux accents new-yorkais, Julien Abourmad, chef boulanger-pâtissier, et ses deux associés ont fait mouche. Pains rustiques aux farines bio ou CRC (culture raisonnée contrôlée) et levain naturel, viennoiseries addictives au beurre d'Isigny AOP, babka ou cruffins (pâte à croissant cuite dans un moule à muffin), ils cochent toutes les cases de la bonne boulangerie de quartier. Les becs sucrés sont tout aussi bien traités avec des cakes moelleux, une tarte au citron bien bien meringuée, un flan praliné régressif, un cookie au cœur praliné et un brownie fondant. Pour l'Épiphanie 2020, ils ont eu la bonne idée de collaborer avec Nina Métayer sur une galette de dentellière. Après avoir travaillé au Grand

Restaurant de Jean-François Piège, la jeune femme a pris la tête de l'offre pâtissière du Café Pouchkine, avant de s'envoler pour Londres où elle a ouvert un labo de boulangerie-pâtisserie au sein du Mercato Metropolitano, le *food court* d'Elephant and Castle. Elle doit également s'y installer avec ses sœurs, Pandora et Paloma, dans un restaurant tout simple qui proposera une carte autour du pain. La galette qu'elle a imaginée ne cherche pas non plus la complication, sauf peut-être pour le décor hommage aux vitraux de Notre-Dame. Il s'agit surtout de mettre en valeur sa passion pour le beurre, ici de Charentes-Poitou AOP, dans un gâteau qui ne lésine pas sur la générosité, avec une subtile touche de cannelle en prime.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 112



MILLEFEUILLE

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (*Les pâtissiers, Mutzig*)

CHRISTOPHE FELDER, c'est le pâtissier star de l'édition. Ses livres se vendent comme des petits pains, on ne peut pas mieux dire. Il allie la créativité à la pédagogie, ce qui n'est pas donné à tout le monde. Il a été l'un des premiers à transmettre son art en ouvrant des cours de pâtisserie artisanale pour le grand public dès 2004. Auparavant, cet Alsacien né à Benfeld en 1965, a appris les bases chez le pâtissier Litzler-Vogel puis chez Bourguignon, à Metz. Après un passage chez Fauchon puis chez Guy Savoy, c'est à l'hôtel de Crillon, où il entre en 1988, qu'il se fait connaître. Il n'en partira que quinze ans plus tard après avoir été l'un de ceux qui, avec Philippe Conticini, ont contribué à ancrer la culture du dessert à l'assiette au restaurant. En 2012, il a repris une institution pâtissière de sa région natale, Oppé, à Mutzig,

rebaptisée aujourd'hui Les pâtissiers, dont il a confié les rênes à Camille Lesecq, ancien chef pâtissier du Meurice. C'est ensemble qu'ils ont écrit *Galettes* (éd. de La Martinière), sorti fin 2018, duquel nous n'avons pu résister à extraire l'une des merveilles : une galette millefeuille. Née de l'imagination fertile des deux compères pâtissiers, ce gâteau deux-en-un réconcilie les amateurs de galette et les dingues de millefeuille, si tant est qu'ils soient fâchés. En bouche, on comprend mieux quand le feuilletage évanescent s'efface sous la dent pour laisser place à un nuage de crème onctueuse, mélange de crème pâtissière, de crème légère et de pâtissière à la pâte d'amandes. Doubler le plaisir, personne ne s'en plaindra.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 113



LA FEUILLETÉE AMANDE, VANILLE

Par Michaël Bartocetti (George V, Paris)

CE FUT l'un des transferts de l'année dans le petit monde de la spatule. Le départ de Maxime Frédéric, pâtissier du George V, pour le futur hôtel Cheval Blanc, dans l'ancienne Samaritaine, confié au chef triplement étoilé Arnaud Donckele. Le George V a ouvert la porte à Michaël Bartocetti, pâtissier lorrain âgé de 35 ans. Il n'a pas longtemps hésité avant de quitter le Shangri-La Hôtel, où il était arrivé en 2015 et où il a révolutionné le tea time à travers une sublime offre végane qui a fait la joie des végétariens comme des non-végétariens, notamment avec une tarte fraise des bois et une coque aux noisettes du Piémont. Finaliste du concours « Un des meilleurs apprentis de France » et sélectionné pour les Olympiades, ce fils de restaurateurs a su très tôt qu'il ferait de la pâtisserie une passion et un métier. Une

certitude confirmée après un apprentissage à la pâtisserie Fischer, à Thionville. Arrivé à Paris en 2006, il a enchaîné les belles expériences sans se précipiter : deux ans chez Guy Savoy (trois étoiles au Guide Michelin), deux ans au bistrot Benoît du Groupe Ducasse avant de rejoindre le restaurant gastronomique du Plaza Athénée en 2009, puis le Shangri-La six ans plus tard, succédant à François Perret, parti au Ritz Paris. Pour sa première galette au V, il fait fort avec une brioche feuilletée au relief tourmenté comme des collines toscanes ou un ciel de Van Gogh. C'est aussi beau que bon avec une texture moelleuse, une frangipane à la dose de rhum bien ajustée et une crème pâtissière très peu sucrée, marque de fabrique du trentenaire surdoué.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114 





Cédric Grolet Opéra

NOUVELLE SCÈNE

C'est l'ouverture de l'année : un flagship de haute pâtisserie, entièrement novateur, conçu par le jeune prodige qui rebat les cartes du monde sucré. Bienvenue chez Cédric Grolet.

Le buzz n'en finit plus. Comme la queue qui s'allonge devant Cédric Grolet Opéra, boulangerie-pâtisserie d'un nouveau genre. La rumeur porte jusqu'au bout du monde et le succès continue de récompenser chaque projet de ce chef de 34 ans qui réécrit les codes de son métier.

Il y a ceux qui s'en étonnent encore, mais il y a surtout ceux qui ont saisi qu'avec son énergie inépuisable, son inspiration visionnaire et sa profonde compréhension des attentes de sa génération, Cédric Grolet tape tout simplement dans le mille. Le modèle qu'il invente, le travail qu'il accomplit, les choix qu'il fait en termes de fournitures, d'horaires, de management, et jusqu'à l'habillage de ses équipes sont radicalement différents. Les gens ne font pas la queue deux heures pour un croissant. Ils font la queue pour une expérience, un spectacle, une découverte. Et, bien sûr, une immense régálade.

En ce matin de novembre, il s'est libéré quelques heures pour nous accueillir, et a pris le temps de nous expliquer avec la passion qui le caractérise l'histoire, le principe et l'ambition de ce lieu qu'il revendique comme sa propre maison.

COMMENT SE DÉROULE UNE JOURNÉE CHEZ CÉDRIC GROLET OPÉRA ?

L'envie de départ, c'est de suivre le rythme de la journée parisienne. Par exemple, le matin quand ils se lèvent, les gens ne veulent pas manger des pâtisseries tout de suite. Ils ont envie d'un café, d'une viennoiserie ou d'une baguette, avec du bon beurre et de la confiture. Nous commençons donc la journée par une séquence petit déjeuner, qui évoluera ensuite avec le déjeuner et le goûter. Mais le truc, c'est que pour arriver à offrir une qualité au top et une fraîcheur maximum, j'ai décidé de placer mon laboratoire sur place, avenue de l'Opéra. Il fait 70 m², ce qui limite la production. Pour les viennoiseries, nous sortons environ 400 à 500 pièces par jour, seulement. Alors on ouvre à 8 h 30, et on ferme quand on n'a plus de viennoiseries. À quelle heure, ça je ne peux pas le dire, car cela dépend du nombre de gens qui seront venus.

ET ON PEUT DIRE QU'EN CETTE PÉRIODE D'OUVERTURE, LES GENS VIENNENT, LA QUEUE EST IMPRESSIONNANTE !

OK, il y a de l'attente dehors, mais c'est aussi parce qu'on veut que les gens se sentent bien une fois qu'ils sont à l'intérieur. Qu'ils puissent prendre le temps de faire des photos, de discuter avec les pâtisseries ou la vendeuse, de voir comment tout est préparé. Qu'ils se sentent reçus. Je préfère avoir moins de clients dans le magasin, mais quand ils sont là, on leur parle, on leur demande si ça va bien, on prend du

temps avec eux. J'aurais pu mettre beaucoup plus de tables et bourrer l'espace, mais je ne veux pas. On monte à 35/40 couverts et puis après on attend qu'une table se libère pour faire entrer quelqu'un d'autre. Comme cela, les gens arrivent dans un espace qui est agréable. Et ils restent le temps qu'ils veulent. On ne prend pas de réservations, car si on fait cela, on va être plein d'un coup, et les gens qui attendent dehors ne pourront pas en profiter.

ALORS, C'EST QUOI LA BONNE HEURE POUR VENIR ?

Ah, on me pose souvent cette question (*rires*). Je ne suis pas voyant, il y a tout le temps du monde. Peut-être que dans un mois il n'y aura plus personne, peut-être que dans dix ans ce sera toujours plein, je ne sais pas. Aujourd'hui, quelle que soit l'heure, il y a toujours entre une heure et une heure et demie d'attente.





LES VIENNOISERIES SONT SPECTACULAIRES, CE NE SONT PAS LES VIENNOISERIES QUE L'ON VOIT PARTOUT, COMMENT LES PRÉPAREZ-VOUS ?

On a travaillé pendant un an sur les viennoiseries, avec Yohann et l'équipe (NDLR : Yohann Caron, ex-second de Cédric Grolet au Meurice et chef de Cédric Grolet Opéra). Je voulais les faire de manière très simple, en suivant exactement les recettes comme je les avais apprises quand j'avais 14 ans, mais en poussant la qualité, notamment en passant beaucoup plus de temps à choisir les ingrédients : ma farine, ma pâte à tartiner. La barre de chocolat qu'il y a dans le pain au chocolat est le résultat d'une collaboration avec Alain Ducasse, nous avons travaillé ensemble pour fabriquer une barre qui soit élaborée à partir de chocolats de provenances différentes. Elle est faite sur mesure, avec un format sur mesure également. Elle est au moins cinq fois plus chère qu'une barre de pain au chocolat classique. Même démarche pour mon sucre, mon beurre. J'ai tout remis en question. Les matières premières me coûtent deux à trois fois plus cher, mais je n'ai pas voulu renoncer à cela, car elles me permettent de faire des viennoiseries qui sont magnifiques.

QUELLE FARINE UTILISEZ-VOUS PAR EXEMPLE ?

Des farines qui viennent de chez moi, d'Auvergne. Ce sont celles des Moulins d'Antoine, elles sont faites avec de vieux blés. On est allés sur place voir la fabrication, et, surtout, il a fallu réapprendre à faire de la viennoiserie avec cette farine. C'est hyper-compliqué ! C'est une farine pure, sans ajout de gluten, ce qui fait que l'on a beaucoup moins de force qu'avec une farine classique.

POUR OBTENIR DES VIENNOISERIES AUSSI VISUELLEMENT EXTRAORDINAIRES, IL Y A PROBABLEMENT DES MANIÈRES DE FAIRE OU DE FAÇONNER SPÉCIFIQUES ?

La différence se fait essentiellement sur les matières premières. En termes de gestes, on fait un tourage absolument classique, en trois tours simples. La seule différence, c'est que, contrairement à ce que ferait un tourier, on ne remet pas les chutes du feuilletage à l'intérieur du pâton. Pendant le tourage, on pare les bords pour qu'ils soient bien nets, car le beurre ne va pas forcément jusqu'au bout de la détrempe. Et les chutes qui restent, on ne les réutilise pas. On accepte cette perte, cela engendre des coûts, mais nos croissants et nos pains au chocolat ont un feuilletage parfait. Certains ne comprennent pas pourquoi nos croissants sont à un tel prix, c'est pour toutes ces raisons-là. J'essaie toujours de faire les choses le plus simplement possible, mais en pous-

sant la perfection. Et les gens adorent, ils sont intrigués : « Comment c'est possible d'avoir un pain au chocolat aussi incroyable ? »

COMMENT SE PASSE LE RESTE DE LA JOURNÉE ?

À midi, on rouvre les portes et c'est le moment des sandwiches. Mon métier de base, c'est boulanger, alors pour ce temps de la journée, c'est ce que j'avais envie de proposer. Au niveau des recettes, au départ, on voulait préparer des trucs hyper-compliqués, modernes, novateurs. On a commencé à faire ça et d'un coup, j'ai dit à Yohann : « En fait, on va simplement prendre un bon pain, un bon jambon, et ça va marcher ». Je pense que ce que veulent les gens aujourd'hui, c'est avant tout quelque chose d'hyper-frais, et effectivement ça marche. Les sandwiches partent extrêmement vite, au bout d'une heure on a tout vendu. Avoir le pain qui sort du four chaud, qui est coupé devant vous,

le sandwich monté minute, c'est ça le meilleur. Quand on mange, on a le croustillant, la sensation de chaleur qui fait ressortir le goût du beurre. C'est hyper bon.

ET BIEN SÛR IL Y A AUSSI DES PÂTISSERIES ?

Oui, pour le moment il y en a cinq qui vont changer tous les mois. Le saint-honoré vanille caramel, c'est le best celui-là, il marche extrêmement bien. On peut l'avoir en grand format si on le commande. On a aussi la corbeille aux marrons avec du cassis à l'intérieur, le petit flan feuilleté à la vanille, l'éclair au chocolat, la fleur de citron, l'opéra auquel je tenais car on est quand même avenue de l'Opéra, le baba aux agrumes. Toutes les pâtisseries ont cette forme de fleur, car quand j'ai appris la pâtisserie, on utilisait ce moule un peu kitsch. En s'en servant de manière moderne, il me permet d'avoir un look floral à la cool, discret et délicat. On fait toutes les pâtisseries avec, cela donne un état d'esprit, cela me permet aussi de faire autre chose

que les fruits que je fais au Meurice, par exemple. Tout le monde me demandait : « Bon, Cédric, tes fruits c'est sympa, mais qu'est-ce que tu fais d'autre ? » Ben voilà ! Les fruits, je ne veux pas qu'ils disparaissent, mais cela restera au Meurice. J'avais besoin d'un nouvel univers et ce sont ces fleurs. Et puis toutes nos pâtisseries sont montées devant les clients. Le lieu est conçu comme cela, avec un laboratoire qui est juste là, au lieu d'avoir un laboratoire coupé du magasin et des vitrines remplies de gâteaux dans la boutique. Je ne voulais absolument pas faire ça.

POURQUOI ?

Parce que ma pâtisserie n'est pas comme ça. Les pâtisseries ultra-fraîches que je veux proposer sont trop fragiles et délicates, il faut que



je les finalise devant les clients. Et puis au Meurice, je me suis rendu compte de quelque chose : quand les clients entrent dans le labo, je vois leur émerveillement « Ouah, c'est magnifique, on voit les pâtisseries en train de se faire. » C'est là qu'ils s'éclatent vraiment. J'entendais ensuite les autres leur dire : « Oh, la chance, vous êtes allés au labo ! » Je voulais offrir cela, ouvrir l'espace de travail. C'est aussi une manière de mettre en avant mes pâtissiers, ce sont eux les stars, pas moi. Et finalement, quand le client voit le pâtissier pocher son saint-honoré devant lui, il n'est pas trahi. On ne peut pas faire plus frais.

CET ENDROIT EST MAGNIFIQUE, COMMENT L'AVEZ-VOUS CHOISI ?

Cela fait trois ans que l'on cherchait, j'avais visité cinq ou six fonds, mais celui-là m'a plu tout de suite avec ses trois niveaux. Je pouvais avoir les trois espaces comme je les imaginais : le labo au sous-sol, la boutique et le salon de thé. On a fait de gros travaux, on a déplacé des murs porteurs. Je voulais que tout soit fait à mon goût. C'est une des raisons pour lesquelles j'ai choisi ce lieu : je voulais le modeler entièrement. Je ne voulais pas d'un endroit où l'on ne pouvait faire des travaux qu'à moitié. J'avais cette idée d'un lieu complètement atypique. Le soir quand je nettoie, il y a des gens qui tapent au carreau et qui me demandent : « Qu'est-ce que c'est ici ? » Ils ne comprennent même pas que c'est une pâtisserie (*rires*). Tant mieux, c'est là où je voulais en venir, je voulais repenser une pâtisserie. Ils ne comprennent pas car il n'y a pas de gâteaux exposés. Ce dont j'avais envie aussi, c'était d'un lieu pour tous les gens qui n'osent pas venir au Meurice, qui ont peur de ce côté palace. Un endroit où ils peuvent s'asseoir, prendre un jus d'orange frais, une gaufre, avec du thé ou du café. Qu'ils se sentent comme à la maison. Tout cela me permet de créer cette ambiance où l'on se sent bien. Attention, je ne dis pas que les autres font moins bien, pas du tout. Au contraire, ce qui m'a poussé à faire différemment, c'est surtout parce qu'il y a tellement de très bons pâtissiers aujourd'hui que je voulais un nouveau concept. Je devais faire quelque chose qui reflète mon identité, c'était très important pour moi.

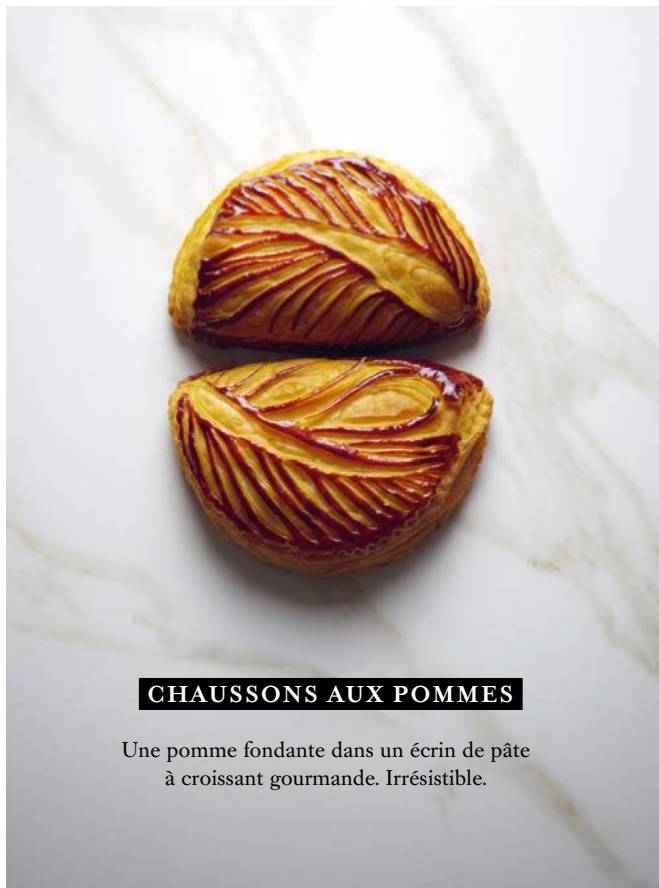
CÉDRIC GROLET OPÉRA, C'EST UN CONCEPT QUI SERA AMENÉ À SE DÉVELOPPER AILLEURS ?

Non, il restera à Opéra, il n'y aura pas d'autres boutiques à Paris. Quand je suis arrivé chez Fauchon en 2006, ils avaient 25 magasins et ils les fermaient tous pour ne garder que le magasin principal place de la Madeleine. Et quatorze ans plus tard, c'est toujours la même chose : ils n'ont qu'un magasin. Ce qui leur était arrivé, c'est qu'ils avaient voulu faire du fric, faire plus de gâteaux pour faire toujours plus de fric, mais à un moment, donné le client le ressent, la vente souffre, alors les boutiques se vident, on commence à perdre de l'argent, etc. Cela m'a marqué, cette situation. Je ne veux pas de ça. Alors je reste ici, à l'Opéra, et ce sera ma maison. En revanche, si je peux, j'aimerais beaucoup pouvoir reproduire ce lieu dans d'autres villes du monde : New York, Bruxelles, Moscou, etc.

UNE PARTIE DE VOS ÉQUIPES DU MEURICE VOUS ONT SUIVI, COMMENT ÊTES-VOUS ORGANISÉS POUR LA PRODUCTION ?

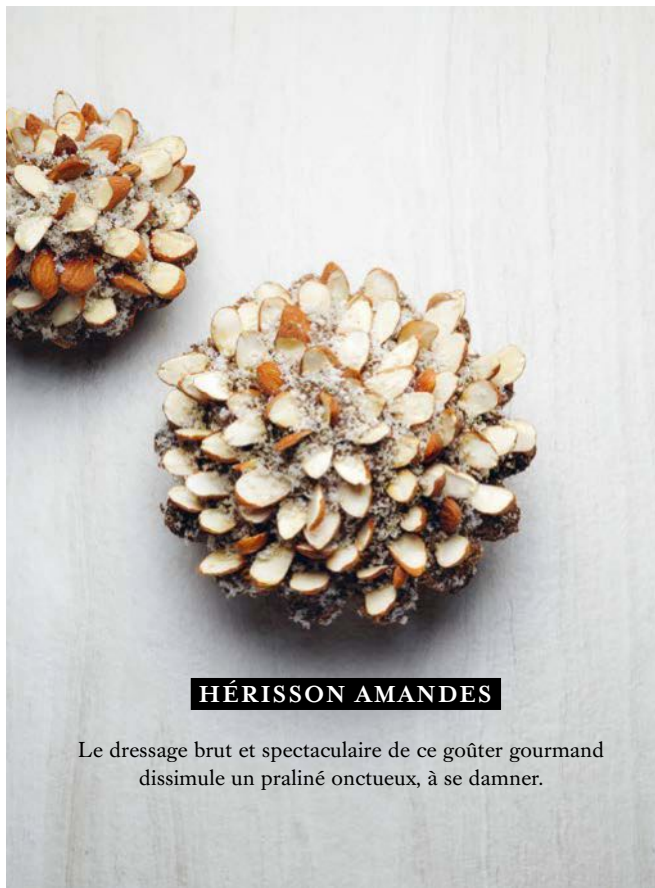
Yohann est le chef et s'occupe plus spécifiquement des viennoiseries et des pâtisseries. J'ai des pâtissiers boulangers qui s'occupent du pain. Ariëta Rossignol, qui était en charge des desserts à l'assiette au Meurice, dirige la partie salon de thé avec le petit déjeuner, puis les « séquences » de l'après-midi.





CHAUSSENS AUX POMMES

Une pomme fondante dans un écrin de pâte à croissant gourmande. Irrésistible.



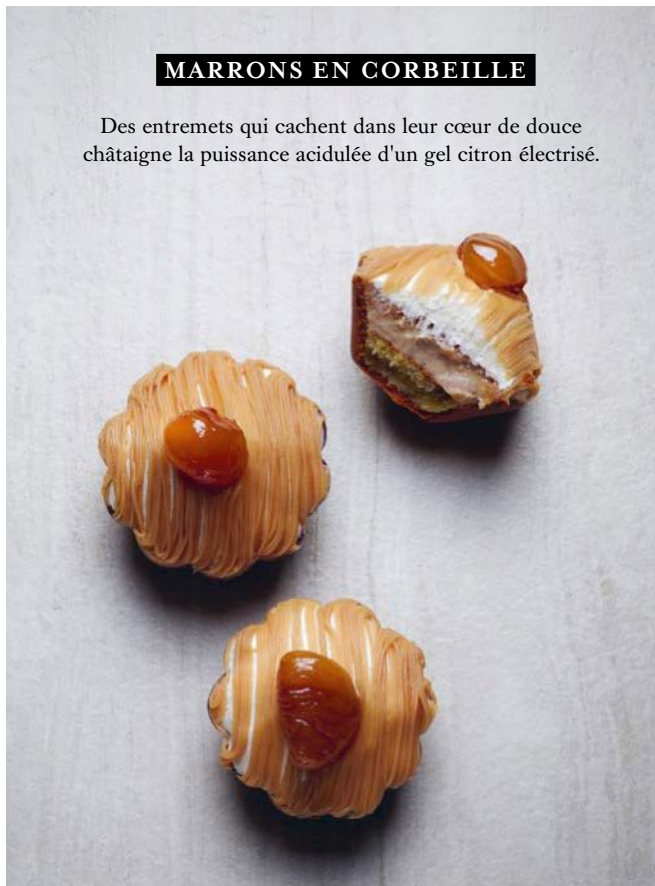
HÉRISSON AMANDES

Le dressage brut et spectaculaire de ce goûter gourmand dissimule un praliné onctueux, à se damner.



ÉCLAIRS

Sobres et graphiques, ces éclairs géants promettent un maximum de gourmandise.

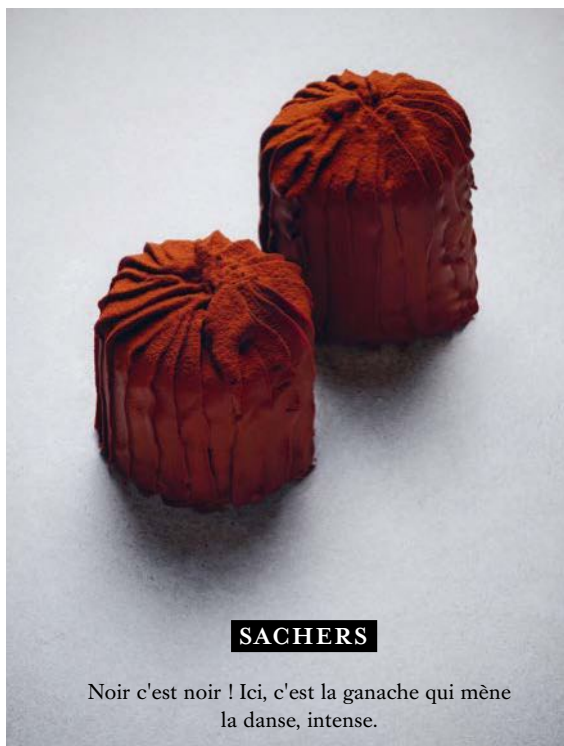


MARRONS EN CORBEILLE

Des entremets qui cachent dans leur cœur de douce châtaigne la puissance acidulée d'un gel citron électrisé.



© PHILIPPE VAURES SANTAMARIA



SACHERS

Noir c'est noir ! Ici, c'est la ganache qui mène la danse, intense.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116



COMMENT SE PASSE CE TEMPS DE L'APRÈS-MIDI ?

Je ne voulais pas faire un *tea time* avec des scones et tout ça. Je voulais un goûter, des desserts de grands-mères : mousse au chocolat, île flottante, clafoutis, tous ces classiques. Et il y a aussi des séquences qui sont comme des desserts de restaurant gastronomique, en petites portions. Et cela c'est spécifique au salon de thé, on ne peut pas les emporter.

COMMENT SE DÉROULENT VOS JOURNÉES ENTRE LE MEURICE ET CETTE NOUVELLE BOUTIQUE ?

Je divise ma journée en trois. Le matin, je suis au Meurice. Je booste mes gars, je fais le point avec eux, ensuite vers 10-11 h je viens ici pour aider les équipes, faire les sandwiches, donner un coup de main, hier soir par exemple j'ai lavé le sol (*rires*). Ensuite, je retourne au Meurice jusqu'à la fin de la soirée, vers minuit. Je les aide pour le service, on fait le point sur la journée. Et j'ai arrêté les voyages, on a bloqué mon planning jusqu'en février. Mais une fois que les équipes seront rodées dans ce nouveau rythme, je recommencerai à voyager, j'aime ça et je pense que c'est important pour mon inspiration.

VOUS N'AVEZ PAS SONGÉ À QUITTER LE MEURICE ?

Non, je ne veux pas quitter le Meurice, c'est un palace unique où j'ai des moyens hors du commun, une équipe de 30 pâtisseries exceptionnels avec lesquels on fait un travail créatif incroyable. J'ai 100 % de liberté, aucun compte à rendre. Ce ne serait pas non plus correct vis-à-vis de cette maison, genre « Ça y est, maintenant je suis connu, je me barre, je vous laisse » (*rires*). Il y a des hauts et des bas dans une carrière, il est honnête de faire les choses de manière transparente et bienveillante avec ma hiérarchie et aussi avec Alain Ducasse. Il m'a protégé pour me permettre d'ouvrir cet endroit. C'est la personne qui est venue le plus souvent sur le chantier. Il nous a envoyé ses équipes de chocolatiers et torréfacteurs pour nous aider à mettre les machines en place, mais



aussi à accueillir les clients. Il peut être dur, il m'a toujours poussé à me remettre en question, et en même temps, très discrètement et sans faire de bruit, il est tout le temps là, avec moi, et avec bienveillance. C'est très important.

COMMENT FONCTIONNE VOTRE ÉQUIPE DU MEURICE PENDANT CETTE PHASE DE TRANSITION ?

C'est François Deshayes qui tient le labo en mon absence. Il est hyper-honnête, bienveillant, un travailleur de dingue. C'est difficile pour lui, car il ne faut pas qu'il se sente abandonné. C'est pour cela que je passe énormément de temps avec lui, je le protège autant que je peux, et nous avons beaucoup de travail à faire ensemble. Car l'histoire au Meurice n'est pas finie, je n'ai pas dit mon dernier mot, nous sommes en train de mettre en place une nouvelle proposition, après les fruits, et c'est un challenge. C'est pour cela que dès que Cédric Grolet Opéra sera en route, je vais réattaquer les choses au palace, car je pense qu'il y a une très belle ligne en pâtisserie qui n'a pas encore été soulignée et je vais m'y atteler.

EH BIEN ON A HÂTE DE LA VOIR !

Eh bien j'ai hâte de la faire (*rires*) !



Recettes issues du livre *Opéra* par Cédric Grolet, Ducasse Édition, 2019, photographies de Philippe Vaurès Santamaria, 45 €.

LA TARTE AU CITRON

TEXTE **CLAIRE PICHON**
PHOTOGRAPHIE **VALÉRY GUEDES**
EXTRAITS DU LIVRE **FOU DE PÂTISSERIE**

*Acidulée, électrisée, la tarte au citron déchaîne les passions : les fervents amateurs de l'intensité et de l'amertume s'opposent à ceux de la douceur sucrée. Quoi qu'il en soit, elle inspire nos pâtisseries, qui rivalisent d'imagination pour créer des crèmes au citron toujours plus poussées, des fonds de tarte toujours plus croustillants, des meringues toujours plus aériennes...
On en redemande !*

HISTORIQUE

Il semble que la crème qui fait le cœur de la tarte au citron ait été inventée en Angleterre au début du XVIII^e siècle par une communauté quaker. On trouve ensuite la trace d'une tarte garnie de ce type de crème aux États-Unis. Il s'agit de la fameuse *key lime pie* parfumée au citron vert, qui connaissait un grand succès auprès des marins de Floride. Ceux-ci l'emportaient en mer pour se protéger du scorbut (meilleure excuse jamais entendue pour se goinfrer de tarte au citron...). C'est en revanche au XIX^e siècle, en Suisse romande, que l'idée serait venue à un pâtissier du nom d'Alexander Frehse d'agrémenter cette tarte de meringue, lui donnant fière allure mais la chargeant indéniablement en sucre.

COMPOSITION

Traditionnellement élaborée à base de pâte brisée, la tarte au citron n'est pas garnie de fruits mais d'une crème appelée *curd* en langue anglaise. C'est une préparation à base de jaunes d'œufs, de sucre, de beurre (le plus souvent), de jus et de zestes de citron. Doucement coagulé, ce mélange devient onctueux et légèrement collant, d'une belle couleur jaune vif, et se distingue par un parfum acidulé puissant.



AUJOURD'HUI

Considérée comme l'un des incontournables de la pâtisserie de boutique, elle se décline volontiers. Certains cherchent à en accentuer l'acidité et la puissance, par exemple en diminuant le sucre ou en lui adjoignant la force d'autres agrumes tels le yuzu ou le pamplemousse. D'autres chercheront au contraire à l'adoucir, en lui apportant par exemple la fraîcheur des herbes (basilic, estragon, menthe). La couche de meringue italienne laisse parfois place à des préparations moins sucrées de type blancs en neige ou crème fouettée, et, dans certains cas, elle disparaît purement et simplement. Notons que l'introduction d'un peu de praliné dans la recette l'agrémenta fort bien.

EN FRANCE

Avant l'arrivée de cette délicieuse recette chez nous, il semble que peu de desserts se faisaient au citron, avec lequel on confectionnait plutôt des boissons rafraîchissantes. On utilisait toutefois ponctuellement le zeste pour parfumer une crème pâtissière ou un flan, lequel était lui-même volontiers meringué jusqu'à la moitié du XX^e siècle.



Fou de Pâtisserie,
le livre
35 € aux éditions
Marabout

LA TARTE AU CITRON ET ZESTES DE CITRON VERT

Par Hugues Pouget (Hugo & Victor, Paris)



POUR
6 PARTS



PRÉPARATION
1 H 10



CUISSON
25 MIN



REPOS
5 H 30

POUR LA PÂTE SUCRÉE NATURE

- 60 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 15 g de poudre d'amandes
- 20 g d'œuf entier
- 1 g de sel
- 110 g de farine T55

POUR LA CRÈME D'AMANDE

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g d'œuf entier

POUR LE CRÈMEUX CITRON

- 40 g de jus de citron vert
- 25 g de jus de citron jaune
- 3 g de concentré de citron jaune (facultatif)
- 75 g d'œufs entiers
- 80 g de sucre
- 105 g de beurre
- 1 g de zestes de citron vert
- 2,5 feuilles de gélatine réhydratées

POUR LA MERINGUE ITALIENNE

- 240 g de sucre semoule
- 90 g d'eau
- 120 g de blancs d'œufs
- 1 citron vert

POUR LA FINITION

- QS de sucre glace
- ½ citron vert

LA PÂTE SUCRÉE NATURE

❖ Mettez tous les ingrédients dans la cuve. Mélangez au batteur à l'aide du crochet, en première vitesse, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmez et réservez la pâte au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet (3 à 4 h).

❖ Étalez la pâte sur une épaisseur de 2 mm. Détaillez un disque de 26 cm et foncez un cercle de 22 cm de diamètre.

LA CRÈME D'AMANDE

❖ Faites précuire le fond de pâte sucrée au four pendant 15 à 20 min à 150 °C. Mettez le beurre dans la cuve, ajoutez le sucre et la poudre d'amandes. Travaillez à la feuille. Quand l'ensemble est homogène, ajoutez l'œuf et mélangez de nouveau. Une fois la crème d'amande homogène, pochez-en 150 g sur le fond de pâte sucrée précuit. Faites cuire le fond de pâte sucrée garni de crème d'amande au four pendant 5 à 6 min à 190 °C. Sortez du four et laissez refroidir à température ambiante.

LE CRÈMEUX CITRON

❖ Pesez les jus de citron vert et jaune, le concentré de citron (facultatif), les œufs entiers et le sucre dans une casserole. Faites cuire jusqu'à ébullition, en fouettant, puis stoppez la cuisson. Ajoutez le beurre coupé en cubes, les zestes de citron vert et la gélatine. Mixez.

❖ Égalisez le bord de la tarte en le râpant doucement. Coulez le crèmeux citron dans le fond de tarte, sur la crème d'amande, jusqu'au bord. Congelez pendant 1 h 30.

LA MERINGUE ITALIENNE AUX ZESTES DE CITRON VERT

❖ Faites cuire le sucre et l'eau. Quand le sucre est à 115 °C, montez les blancs d'œufs. Lorsque le sucre est à 121 °C, versez-le sur les blancs d'œufs que vous montez. Faites refroidir la meringue tout en laissant tourner au batteur (une bonne quinzaine de minutes). Une fois la meringue italienne froide, ajoutez les zestes de citron vert. Pochez la meringue italienne sur la tarte au citron tout juste sortie du congélateur. Saupoudrez de sucre glace. Enfournuez la tarte pour 2 à 3 min à 210 °C, afin de raidir la meringue. Laissez la tarte refroidir, saupoudrez à nouveau de sucre glace et zestez le demi-citron vert sur le dessus.

LES CONSEILS DU CHEF

❖ Vous n'utiliserez pas toute la meringue italienne, mais il est difficile d'en préparer moins sans compromettre la réussite de la recette.

❖ Le concentré de citron jaune se trouve en magasins spécialisés en pâtisserie. Il est facultatif, il sert juste à pousser l'amertume et l'intensité du goût de citron.

DES VARIATIONS ÉTONNANTES

L'époque est aux goûts acides, à l'amertume, au désucrage. Pas étonnant, dans ce contexte, que la tarte au citron soit plus populaire que jamais. Enrichie d'agrumes exotiques comme le yuzu ou le sudachi, acoquinée de fruits secs, de crèmes ou de mousses aériennes, elle se décline en long, en rond ou en carré et inspire toujours autant les pâtisseries.



© ATELIER MAI 98

TARTELETTES CITRON & NOISETTE

Par Nicolas Haelewyn (Karamel, Paris)

Le génial Nicolas Haelewyn est un vrai gourmand qui sait ce qui est bon : l'association de la noisette et du citron proposée dans sa jolie tartelette est brillante ! Mais l'originalité de ce petit gâteau ne s'arrête pas là, car on trouve en son cœur un biscuit madeleine fondant, qui vient comme une surprise enrichir la dégustation. Et pour compléter ce tableau ultra-gourmand, un de ces caramels dont il a le secret, enrichi de vanille et de fleur de sel, réécrit pour de bon les codes de notre bonne vieille tarte au citron. Vous trouvez que ça fait beaucoup ? C'est parce que vous ne l'avez pas goûtée...

© ATELIER MAI 98



TARTE AU CITRON EN LÉGÈRETÉ

Par François Perret (Le Ritz, Paris)

L'élégance est le maître mot de la pâtisserie de François Perret, toujours d'une précision ultime, d'une simplicité de lecture qui parle d'elle-même. Son credo : la mise en valeur de nos recettes classiques, parfois en les reproduisant à la perfection (florentins, tartes au sucre ou cakes marbrés) ; d'autres fois en les décalant au point d'en faire de sublimes trompe-l'œil, comme sa fameuse vraie-fausse madeleine faite de crème et de miel. Pour la tarte au citron, il joue une partition plutôt traditionnelle, infiniment délicate, remplaçant juste la meringue italienne par un blanc monté vaporeux, sublime.



© ATELIER MAI 98

TARTE CITRON & YUZU

Par François Daubinet (Maison Fauchon, Paris)

Il n'en finit pas de surprendre, François Daubinet, le fougueux pâtissier de la maison Fauchon. Se basant sur l'excellence de son savoir-faire, il invente chaque jour de nouvelles manières de penser la haute pâtisserie, se jouant des codes de la maison tout en proposant des recettes ultra-sophistiquées, toujours délicieuses. Pour sa tarte au citron, il pousse la composition, enrichie de yuzu, mais aussi de textures : gelée, zestes, et bien sûr meringue suisse craquante pour changer de l'onctuosité de la meringue italienne. Le résultat est d'un équilibre bluffant, authentique, moderne. On en redemande.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 117



THE FRENCH BASTARDS

Ils s'appellent Emmanuel, David et Julien, ils étaient voyageur, diamantaire et boulanger-chocolatier quand ils ont réuni leurs forces pour créer la boulangerie de leur rêve, The French Bastards. Si loin des codes classiques et si proche de ce qu'il manquait à Paris, cette boutique méga-rock et ultra-cool envoie du très costaud.

QUI ÊTES-VOUS, EMMANUEL, DAVID ET JULIEN ?

En fait, au départ, on est trois copains aux parcours très différents, mais très complémentaires, avec en commun un projet qui nous passionne et qui nous lie : revoir totalement les codes de la boulangerie française. Moi, Emmanuel, je sors de l'école HEC, Julien, mon plus vieux pote, est boulanger-pâtissier-chocolatier, et David, lui, travaillait dans le diamant, en famille, et il a eu envie de se reconverter totalement. Quand on a eu l'idée de ce projet, Julien était en Australie, moi j'étais en plein tour du monde et David était dans ses diamants... on a tout lâché et on s'est retrouvés pour mettre en place tout ça.

QUEL ÉTAIT VOTRE OBJECTIF AVEC CETTE BOULANGERIE ?

On avait un objectif principal, et on s'y tient : moderniser l'approche de la boulangerie, sortir du cliché « femme du boulanger qui vend ses baguettes à la chaîne sans lâcher un sourire... ». On voulait vraiment faire tomber ce stéréotype avec une approche beaucoup plus anglo-saxonne de la boulangerie. Et puis surtout, ce qu'on souhaitait, c'était aussi moderniser les produits, et amener à Paris des choses qu'on ne trouvait pas avant dans les boulangeries traditionnelles : le fameux cruffin, un mélange de croissant et de muffin, la babka, une recette de la grand-mère de Julien, des fonds de tarte au charbon, voilà pour les idées qu'on avait avant d'ouvrir. Aujourd'hui, la liste est longue !

ET AU-DELÀ DES PRODUITS, THE FRENCH BASTARDS MARQUE UNE RUPTURE EN TERMES D'EXPÉRIENCE ÉGALEMENT, C'ÉTAIT UNE VRAIE VOLONTÉ ?

Oui, c'était hyper-important pour nous, à la fois de proposer des gâteaux, pains et viennoiseries qui soient bien gros, gourmands et modernes, mais aussi d'axer à fond sur l'expérience client, le *branding*, l'atmosphère... De ce côté-là, dans la majorité des boulangeries-pâtisseries françaises, on part de très loin par rapport aux Anglo-Saxons, notamment les Australiens. On voulait que notre boulangerie soit surtout un coffee-shop un peu rock, un vrai « lieu de vie » – même si, aujourd'hui, cette expression veut tout et rien dire. Il faut qu'au-delà d'acheter du pain et des croissants, ce soit un endroit où il fait bon s'attarder, manger un sandwich, boire un bon

café, écouter de la musique, kiffer la déco, l'accueil, l'ambiance... tout quoi !

VOUS AVEZ EU UN BEL ACCUEIL IMMÉDIAT ?

Dans l'ensemble, oui, on a eu de la chance, mais on s'est aussi beaucoup fait insulter (*rires*) ! Déjà, « The French Bastards », c'est un nom anglais, ça ne plaisait pas aux bons Français de souche qui ne supportent pas les anglicismes et trouvaient qu'on dénaturait la boulangerie. Ce qui est fou, c'est qu'ils ont fait la queue comme tout le monde, juste pour nous hurler dessus, et ressortir ! Mais finalement, ça nous a fait de la bonne pub... En fait, plus on nous attaque, plus d'autres nous défendent, et on n'en a pas souffert. On a toujours essayé de réagir poliment, et avec bon esprit. Et puis il y a de plus en plus de coffee-shops géniaux à Paris, et ça, c'est génial, ça nous tire tous vers le haut.

VOUS FAITES SOUVENT DES COLLABORATIONS AVEC DES PERSONNALITÉS OU DES MARQUES : POURQUOI ?

C'est très important pour nous, et pour beaucoup de raisons : l'image que renvoie la personne avec qui on va collaborer, qu'elle soit proche de la nôtre ou, à l'inverse, très différente. On a par exemple fait une collaboration avec Moulaye Fanny de « Dimples Man », on adore son image, on le trouve très cool et on voulait vraiment faire des choses avec lui. On a créé ensemble une viennoiserie et une pâtisserie : un roulé au sarrasin et au citron, et une tarte « black and yellow » à l'ananas rôti et confit mangue-sumac. On est en train de mettre en place une collaboration avec Greg Marchand, du Frenchie, qu'on adore, et là, pour le coup, on va encore plus loin... En fait, on met en place une double collaboration, c'est-à-dire qu'il y aura chez lui, un produit à nous, le cruffin mimolette, truffe et pastrami – une bombe –, et, chez nous, un produit à lui, la babka au beurre de cacahuètes, à la confiture et au bacon. Ça,





on adore ! C'est le mariage entre deux univers ; humainement, on est sur la même longueur d'onde, et ça nous sort de ce qu'on a l'habitude de faire, c'est génial.

PARFOIS, VOUS FAITES DES COLLABORATIONS AVEC DES PERSONNALITÉS PLUS LOIN DE VOTRE UNIVERS. QUI PAR EXEMPLE ?

Oui, c'est important de s'associer parfois à des images connexes à la nôtre, comme celle de Nina Metayer, qu'on a adorée. En fait, elle nous a contactés sans même avoir goûté nos produits, parce qu'elle aimait notre image un peu décalée, et on a créé une galette des Rois ensemble, c'était super. C'est un vrai moyen pour nous de nous diversifier, on voit notre boulangerie comme une espèce de cheval de Troie pour s'infiltrer dans d'autres univers en quelque sorte... Mais on a aussi fait des collaborations avec des personnalités en dehors du monde de la « food », par exemple avec Universal pour le lancement

de l'album du DJ Azaar, on a fait une vraie fête dans la boulangerie, c'était fou ! Que des cool kids, de la bonne bouffe et de la bonne musique, c'était dingue.

EST-CE QU'IL Y A UNE COLLABORATION QUE VOUS RÊVERIEZ DE FAIRE ?

Oh oui, notre rêve le plus fou, et on ne sait même pas comment ça pourrait être réalisable, ce serait de faire une collab' avec Action Bronson... Et sinon, un autre rêve, ce serait de faire une collab' avec la marque de fringues Supreme, ce serait dément !

AU-DELÀ DE VOS FAMEUX CRUFFINS ET BABKAS, QU'EST-CE QUI CARTONNE CHEZ VOUS ?

Côté gâteaux, sans hésitation, c'est la pâte sucrée au charbon, toute noire. On a fait une version tarte au litchi au début, ça marchait super bien donc on a gardé cette identité et on l'a déclinée : éclair vanille et pâte sucrée au charbon, tarte au citron, tarte aux figues, même forêt-noire et glaçage chocolat-charbon... tout est possible !

VOUS ÊTES DE VRAIS BECS SUCRÉS, TOUS LES TROIS ?

Pour être honnêtes, et c'est un peu étonnant, mais pas trop... On est tous les trois amateurs de bonne bouffe, et on adore les restos, mais on n'est pas des gros gourmands. En revanche, on a chacun nos petites lubies : moi (Emmanuel), c'est le mont-blanc, on en a fait un au marron

et à la noix de coco c'était ÉNORME ; David, c'est la tarte au citron ; et Julien, il n'en a pas vraiment, comme il est dedans toute la journée, il n'en mange pas trop... Nos endroits préférés à Paris, c'est Yamamoto rue Saint-Anne pour les sushis, Ferdi rue du Mont-Thabor, la Corte, un italien très bon, et tous les nouveaux bistrotts comme Clamato, Pouliche... On adore aussi le café Oberkampf, juste à côté de chez nous !

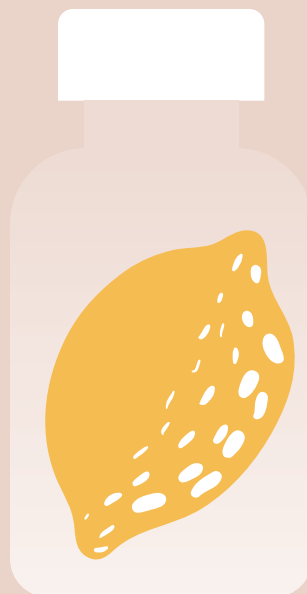
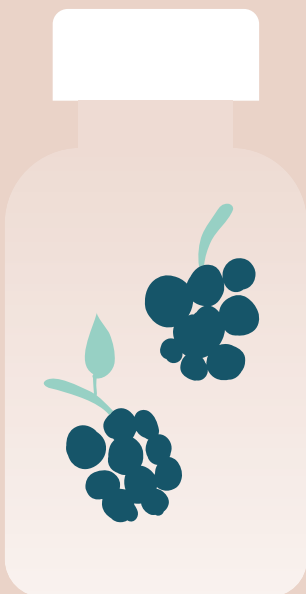
UN PETIT SECRET ?

Bah... il faut savoir que le quartier de la rue Oberkampf est très orienté bars, donc les jeudis, vendredis et samedis, quand on arrive aux aurores, on fait de belles rencontres avec les gens qui sortent de soirée, je vous laisse imaginer ! Du coup, si on est bien lunés, on est cool et on sert les croissants chauds, et puis si on est de mauvaise humeur... il vaut mieux pas nous parler ! Après, on est des gros fêtards tous les trois, donc on se met à leur place au maximum dans ces moments-là, même si parfois, le mec qui dort sur notre vitrine, on n'a pas beaucoup de patience avec lui.



LES ARÔMES NATURELS SONT-ILS NATURELS ?

Le marketing agroalimentaire ne manque pas de vocabulaire et de subtilités pour (parfois) induire les consommateurs en erreur, alors, ça dépend.



IL Y A ARÔME ET ARÔME

Les arômes sont des composants qui contribuent au goût des produits comestibles, que ceux-ci soient bruts (une fraise tout juste cueillie) ou modifiés (la confiture de fraise, la vanille ou le cacao issus d'une fermentation, ou encore le caramel obtenu par cuisson du sucre).

Les arômes alimentaires sont donc des substances ajoutées aux denrées pour leur apporter un goût spécifique ou pour le renforcer. Côté pâtisserie, on les trouve dans les rayons « aide à la pâtisserie » de la grande distribution (sucre vanillé, arôme naturel amande amère, extrait de citron, arôme spéculoos...), dans les produits des circuits pro, et dans de nombreux produits transformés (pâtes d'aromatisation, poudres à flan, préparations pour gâteaux...).

ARÔMES NATURELS OU ARTIFICIELS ?

Les arômes alimentaires – qui ne comprennent pas les épices et herbes aromatiques – sont encadrés par la directive européenne 88-388. L'emploi du terme « naturel » est spécifiquement réglementé et l'étiquetage théoriquement soumis aux principes généraux de loyauté, d'absence de tromperie et de défaut de confusion. Et dans les faits ? Le sujet est complexe, non seulement parce que les définitions des mots « naturel » et « artificiel » ne vont pas de soi – Hervé This rappelle que la cuisine est précisément une intervention de l'homme sur la nature –, mais aussi, voire surtout, parce que l'étiquetage est franchement nébuleux.

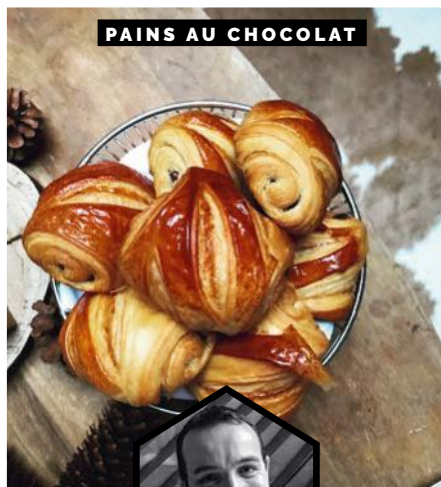
Pour schématiser, l'arôme naturel correspond, d'après la réglementation, à des substances naturellement présentes et identifiées dans la nature, mais il peut être fabriqué par une synthèse chimique permettant de reproduire des molécules « identiques aux naturelles ». En revanche, quand ces dernières n'existent pas dans la nature, on parle d'arômes artificiels : ils peuvent alors « imiter » un arôme existant (la banane) ou en créer un nouveau (le goût des bonbons « schtroumpfs »). Ainsi, si le qualificatif « naturel » indique qu'il se compose d'une molécule existant dans la nature, il ne garantit pas que l'arôme ait été obtenu à partir du produit désigné. Sauf si, sur les étiquettes, figure la minuscule préposition « de » qui change tout : l'« arôme naturel de X » provient au moins à 95 % de la source X, tandis que l'« arôme naturel X » est constitué d'ingrédients intégralement issus de la nature, mais pas forcément de X – l'arôme pêche, par exemple, peut être synthétisé à partir d'huile de ricin. Les molécules obtenues sont néanmoins structurellement identiques à celles que l'on trouve dans X, ce qui n'est pas le cas des arômes artificiels (quand ceux-ci sont utilisés, les étiquettes mentionnent seulement « arôme » ou « arôme X », sans la mention « naturel »).

DE LA VANILLE À L'ÉTHYLVANILLINE

Pour y voir plus clair, prenons l'exemple de la vanille, qui désigne avant tout les gousses parfumées d'une orchidée tropicale. Il s'agit de la forme la plus « naturelle » de la vanille, suivie par l'extrait, que l'on peut préparer soi-même en faisant macérer les vraies gousses grattées dans une eau-de-vie. Son odeur et son goût complexes et aromatiques, plébiscités par les consommateurs et par l'industrie agroalimentaire (qui en fait un usage massif), dépendent de multiples composants.

Or, les chimistes ont appris à reproduire il y a bien longtemps l'un des plus importants et des plus caractéristiques, la vanilline, en utilisant des sources variées (clou de girofle, curcuma, hêtre, épicea, son de riz, pétrole ou encore... bouse de vache – bon appétit !). Quoi qu'il en soit, la formule chimique de la vanilline de synthèse est la même que celle de la vanilline de la gousse. En revanche, l'éthylvanilline, que l'on élabore aussi par synthèse chimique et dont l'intensité aromatique est largement supérieure à celle de la vanilline, n'existe pas dans la nature. Elle est donc artificielle. C'est elle qui, par exemple, donne son goût au « sucre vanillé ».

Vanilline de synthèse et éthylvanilline ont la faveur des industriels en raison de leur coût très bas, d'autant plus avantageux dans le contexte d'envolée des cours de la vanille. Cependant, de nombreux gourmets leur trouvent un inconvénient majeur : elles n'ont pas la complexité aromatique de la vanille véritable, dont le goût dépend de nombreuses autres molécules et se nuance en fonction de plusieurs facteurs tels que la variété, le terroir d'origine ou les savoir-faire mis en œuvre par les producteurs. Cependant, la vanille n'est pas en soi « meilleure » que la vanilline de synthèse, d'autant plus que sa fermentation et les autres étapes de sa préparation peuvent être ratées, et la gousse peut alors dégager des saveurs animales désagréables ! Le problème vient donc surtout du manque de clarté de l'information : la notion d'« arôme naturel » est insidieuse pour les consommateurs, pour qui la nature est devenue une valeur refuge. Les pâtisseries les plus attachés à la sacro-sainte « naturalité » préfèrent ainsi éviter tout arôme alimentaire et n'utiliser, en guise d'ingrédients aromatiques, que des produits bruts ou traditionnels, ou encore des extraits naturels.



PAINS AU CHOCOLAT



DOMINIQUE COSTA
Chef pâtissier, *Le Peninsula*, Paris



TARTE TATIN



NINA MÉTAYER
Cheffe pâtissière



BÛCHE MOGADOR



PIERRE HERMÉ
Chef pâtissier

WORKSHOP FOU DE PÂTISSERIE

Le 2 décembre dernier, nous avons plongé dans la magie de Noël : petit déjeuner de palace avec le chef Dominique Costa du Peninsula qui nous a accueillis dans une somptueuse yourte. Puis, la cheffe Nina Métayer nous a bluffés avec une version inédite de la tarte Tatin. Enfin, nous avons eu le privilège de suivre la masterclass de Pierre Hermé qui a réalisé pour nous la bûche Mogador.





9h
00

Petit déjeuner féérique
au sein du Peninsula.



12h
30

Pause déjeuner chez
Polichinelle auquel
collabore Christophe
Michalak.



Merci à nos partenaires :
Ladurée, Stéphan Perrotte,
Catherine Kluger, Mauviel,
Champagne Collet.

Suivez le programme de
nos workshops sur Instagram
et demandez les infos sur
workshop@foudepatisserie.fr



14h
30

Masterclass avec
Nina Métayer.



17h
00

Masterclass autour
de la bûche Mogador
avec Pierre Hermé.



LES RUGELACH AU CHOCOLAT

Des petits roulés devenus new-yorkais.

Si vous passez devant une boulangerie juive, n'importe où à New York, ou chez Marzipan, l'une des plus célèbres pâtisseries du marché Mahané Yehuda à Jérusalem, vous apercevrez certainement des rangées et des rangées de rugelachs. Les gourmands savent qu'il faut les acheter par boîtes, car un ou deux ne suffisent jamais. Ces biscuits croquants en forme de croissant, enrobés de fruits secs, de noix ou de chocolat, m'évoquent l'image d'une grand-mère juive perpétuant une tradition culinaire ancestrale. Pourtant, le rugelach de mon enfance est très différent de celui que j'ai découvert, adulte, lors de mon premier voyage à Jérusalem... La version que je connais (et que j'adore) est en réalité une recette bien américaine.

Originnaire d'Europe centrale, le rugelach serait le descendant du *kipferl*, un gâteau austro-hongrois en forme de croissant, confectionné à partir d'une pâte levée. En Croatie, ces pâtisseries roulées sont appelées *roski* ou *rosčići*. Les Tchêques ont leur *kolache*, les Hongrois ont leur *gyümölcskosárák*. Et bien sûr, en France, nous avons notre fameux croissant. Mais le rugelach tel qu'on le connaît aujourd'hui – une pâtisserie à base de pâte non levée – est né en Amérique il y a moins d'un siècle, à la suite de la commercialisation de l'un de ses ingrédients clés : le cream cheese. Sa variante israélienne se compose de pâte levée et roulée, semblable à une pâtisserie européenne, et ne contient pas de cream cheese.

Alors, pourquoi cette particularité américaine ? Au début du xx^e siècle, le fromager new-yorkais William Lawrence, avec l'aide du distributeur Alvah Reynolds, décide d'emballer de petites briques de ce fromage à la crème et le baptise « Philadelphia Brand Cream Cheese » (la ville de Philadelphie étant, à l'époque, la Mecque des produits laitiers). La marque a ensuite été rachetée par Kraft Foods (maintenant appelé Mondelez) en 1928. Le cream cheese, une source de calories bon marché, gagne en popularité pendant la Grande Dépression. Un nombre croissant de femmes devant alors prendre un travail, les ménages sont en demande de recettes simples... dont le cream cheese est souvent un ingrédient clé. Dans les années 1930, Kraft lance une pâte non levée

au cream cheese, qui permet aux ménagères de gagner du temps. Au moment de l'Exposition universelle de 1939-1940 à New York, de nombreux foyers aux États-Unis sont équipés d'un réfrigérateur, et l'industrie laitière se donne pour objectif de le remplir. Kraft en profite pour apprendre à la population à cuisiner avec son cream cheese en distribuant des carnets de recettes en couleurs. Ces mêmes recettes seront ensuite adaptées au fil des ans, pour devenir de classiques recettes américaines, comme le cheesecake new-yorkais, et, pour Kraft, une pâte à base de cream cheese, plus tard utilisée pour une tarte danoise aux abricots.

Le cream cheese conquiert rapidement les juifs américains. Dans le livre *Inside the Jewish Bakery*, de Stanley Ginsburg et Norman Berg, on peut lire que ce « fromage doux, non affiné et riche en matières grasses domine désormais la cuisine yiddish ».

Le rugelach moderne est né, présenté dans les pâtisseries sous la forme d'un biscuit roulé à base de pâte non levée au cream cheese.



La première recette officielle du rugelach figure dans l'*Encyclopedia of Jewish Food* de l'auteur culinaire Gil Marks. Dans *The Jewish Home Beautiful* (1941), Betty D. Greenberg et Althea O. Silverman écrivent à propos de cette pâte qu'elle peut être préparée « sans les interminables heures de levée et le pétrissage sans fin », notant que la méthode « est tout à fait moderne ».

La recette s'invite dans tous les livres de cuisine juive. En 1946, la journaliste culinaire Regina Frischwasser inclut dans son *Jewish American Cookbook* la version du rugelach la plus connue de nos jours. Dans la communauté juive, on l'associe souvent à la fête de Chavouot, pendant laquelle on consomme traditionnellement des produits laitiers. Aujourd'hui, le rugelach est universellement apprécié, quelles que soient les appartenances culturelles ou religieuses.

Quant à la garniture, vous avez l'embarras du choix ! Le rugelach contient en général du chocolat, des noix (souvent des noisettes) ou de la confiture. Mais les meilleurs combinent plusieurs ingrédients à la fois. C'est le cas de la recette que prépare ma famille depuis des décennies, sans doute tirée d'un des livres de cuisine qui ont fait connaître le rugelach moderne (ou américain) au monde entier.



J'AIME LA GALETTE QUAND ELLE EST BIEN FAITE...

Quelques jours seulement après les agapes hivernales, voilà qu'il est déjà temps de remettre le couvert avec la galette. Mais pour ne pas frôler l'indigestion, celle-ci doit être préparée dans les règles de l'art avec des produits nobles. Zoom sur la galette bien faite !



Rappelons d'abord qu'une galette se compose traditionnellement de deux couches de feuilletage, simple ou inversé, qui renferme en son cœur une garniture : crème d'amande ou frangipane. La frangipane se compose d'un tiers de crème pâtissière pour deux tiers de crème d'amande. La crème d'amande est, quant à elle, constituée d'un mélange de beurre et de poudre d'amandes. « Finalement, il n'y a que peu de produits dans une galette, il est donc impératif de ne pas mégoter sur la qualité de ces derniers. Pour notre feuilletage, nous utilisons un beurre AOP Poitou-Charentes que nous dosons plus qu'à l'accoutumée, et j'achète des amandes brutes, non blanchies », explique Olivier Haustreaete, fondateur de la boulangerie Bo dans l'Est parisien. Mais pas facile, sans avoir goûté ou questionné l'artisan, d'avoir la certitude qu'il utilise de bons produits. Quelques indices cependant ne trompent pas. « Lorsque vous pénétrez dans la boulangerie, une délicate odeur de beurre doit y flotter et non une odeur écœurante de gras, souvent la preuve que le pâtissier travaille de la margarine, moins chère que le beurre... Si la galette a une odeur vraiment très forte et peu subtile d'amande, il y a de grandes chances que l'artisan utilise de l'extract d'amande amère, un produit qui peut certes être naturel, mais qui permet surtout

d'utiliser moins d'amandes dans l'appareil au profit du sucre ou de la crème pâtissière », poursuit le pâtissier parisien. Une galette préparée dans les règles de l'art comme c'est heureusement le cas chez de nombreux artisans – Utopie (Paris), Jacques Génin (Paris), Kitchen Café (Lyon) pour ne citer qu'eux – contient environ 25 % d'amandes dans l'appareil. Une bonne galette se reconnaît également à la qualité de son feuilletage. Chez Bo, la galette est dorée une première fois à l'œuf avant de reposer au réfrigérateur. Puis, quelques heures plus tard, la belle ronde a droit à une deuxième dorure avant d'être striée : ce repos garantit un décor bien net et une cuisson homogène de la garniture et de la pâte, car la galette gagne à arborer une teinte ambrée et chatoyante. « Une couleur trop pâle, blanche sur les bords, trahit un feuilleté pas assez cuit. » Les teintes ambrées sont la garantie d'une belle cuisson et d'un feuilletage croustillant à souhait. Une bonne pâte feuilletée, suffisamment cuite, arborera des bords bien développés, mais pas massifs. « Cela se voit surtout à la découpe, le feuilletage doit résister légèrement avant de céder sous la lame du couteau. » Trop friable, la galette aura probablement été congelée. Enfin, même s'il n'est pas un indicateur à la fiabilité certaine, le prix peut être un bon indice sur la qualité : en dessous de 4-5 euros la part, fuyez, ça devient louche !

LE PÂTÉ EN CROÛTE AUX FRUITS EXOTIQUES

De Julien Duboué (Boulom, Paris)



D'OÙ VIENS-TU JOLI PÂTÉ ?

Les premières associations de pâtes (pas toujours comestibles) et préparations de viandes, poissons ou légumes apparaissent à l'Antiquité, plus dans un souci de conservation que d'alliance de textures et de saveurs. Au Moyen Âge, le pâté en croûte devient le chouchou des tables seigneuriales. Contrairement à sa cousine la terrine (cuite dans un plat en terre), sa croûte de pâte lui permet de voyager et d'être offert lors des visites de courtoisie. Ce grand classique du répertoire culinaire français se nommait alors « pâtisserie » pour « viandes et préparations cuites en pâte ». De nos jours, le pâté en croûte a retrouvé ses lettres de noblesse, après un petit passage à vide dans les années 2000. Chaque année, depuis 2009, le Championnat du monde de pâté-croûte met à l'honneur les réalisations et terroirs des nombreux pays participants.

Les pâtés en croûte sucrés aux fruits de saison et aux fruits exotiques sont très souvent proposés chez Boulom. Ils peuvent aussi être achetés à emporter, en tranches, à la boulangerie-pâtisserie. Cette recette aux fruits n'est pas difficile à réaliser et sera magnifique sur votre table. Vous pourrez facilement vous l'approprier avec les fruits frais et confits de votre choix.

JULIEN, RACONTE-NOUS UNE HISTOIRE !

Originaire des Landes, à la fois chef et entrepreneur, Julien aime les grands espaces et les grandes tablées. Voici l'histoire de son pâté en croûte aux fruits exotiques.

C'est l'automne et la saison de préparation des pâtés en croûte. Au restaurant, la brigade réalise chaque jour quatre ou cinq grands pâtés de viande. Un soir, à la maison, alors qu'il prépare une tarte aux fruits pour un dîner entre copains, Julien repense aux pâtés en croûte et décide d'utiliser la pâte et les fruits de la même façon. Le pari est plutôt réussi et les retours des convives très encourageants. Julien prend goût à cette réalisation en trompe-l'œil (salé/sucré) et ne cesse de l'améliorer encore et encore jusqu'à trouver sa recette parfaite. C'est cette recette qu'il partage avec vous aujourd'hui.

Vous allez succomber en croquant cette pâte qui, malgré l'humidité des fruits frais, garde sa texture friable. Les fruits sont fermes et développent en fonction de leur identité une pimpante acidité ou, comme pour la banane, une douce générosité caramélisée.

Non seulement cette recette intrigue par son visuel habituellement évocateur d'un plat salé et robuste, mais elle surprend aussi par sa délicatesse et la finesse de ses multiples saveurs. On en est fous !

BOULOM* OU LA JOYEUSE MODERNITÉ D'UN BUFFET À VOLONTÉ

Pour accéder à la grande salle du restaurant BOULOM, il faut traverser la boulangerie-pâtisserie éponyme. Ces préliminaires visuels et olfactifs chatouillent les sens et préparent à la découverte ludique du grand buffet. Le ton est donné ! Il est l'heure de partager les mets salés et sucrés tous joliment présentés. Attention cependant à ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre : pour éviter le gaspillage, les restes sont ici facturés !

**BOULOM est l'acronyme de Boulangerie OÙ L'On Mange*



RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 118



ÉDULCORER AUTREMENT

Dans la case « sucres alternatifs et naturels », passons par ces deux nouvelles références de qualité.

ÉPICÉ

Pas trop sucré au goût mais doté d'arômes épicés, il est confectionné à partir de dattes de Tunisie cuites, pressées, filtrées.

Sirup de datte, Rapunzel, 3,75 € les 250 ml.



ÉNERGISANT

Un mix de sucre de fleur de coco, noix de coco et d'épices énergisantes, à ajouter aux crèmes et autres préparations lactées.

Latte Ayurveda, Amanprana, 13,50 € les 170 g.

POUR LE BEAU ZESTE

Pas le temps de lever des suprêmes ? Voici quelques bons produits à base d'agrumes, et faciles à utiliser.

YUZU

L'agrumes d'origine asiatique et chouchou des pâtisseries se glisse dans une recette composée de sucre de pure canne bio, d'eau et d'arôme naturel. Sirup brut de yuzu, Bacanha, 9,92 € les 500 ml.



BERGAMOTE

Des notes amères, herbacées, qui boostent les salades de fruits ou les compotées. Sirop de bergamote Monin, 8,50 € les 70 cl.



CITRON

Ces zestes de citron italien ou français offrent un arôme étonnant de fraîcheur en une seule goutte. Huile essentielle citron givré, Cuisine et Sens, 16,80 € les 3 ml.

VOIR LES GÂTEAUX EN ROSE... NATURE

Du peps et de la couleur pour nos pâtes : oui, mais version nature s'il vous plaît.



DE LA BETTERAVE

Ce mélange de légumes déshydratés et de légumineuses donne une teinte rosée aux préparations.

Farine rose extraordinaire betterave, Greendoz, 6,95 € les 250 g.



DE L'HIBISCUS

Cultivée au Burkina Faso, cette fleur colore vivement et apporte une touche acidulée.

Fleur d'hibiscus bio, Herbier de France, 2,40 € les 50 g.



DU MAÏS MAUVE

Tendance mauve, comme le maïs violet du Pérou, au parfum gourmand subtil mais typé.

Farine de maïs violet, Ecoidées, 7,98 € les 400 g.

TROIS ÉPICES MÉCONNUES, BEAUCOUP DE POSSIBILITÉS

*Marie-Lou Lizé et Charles Bouchart, fondateurs de la maison d'épices Nomie, auteurs du « Bar à épices » (Marabout),
livrent leurs conseils sur des produits encore peu utilisés dans nos pâtisseries.*

« **L'andaliman, baie des Batak** – population d'Indonésie, au nord de Sumatra – ressemble à un poivre très citron jaune, aux arômes de litchi. Nous adorons ses notes fruitées, un peu mandarine; cette épice commence d'ailleurs à conquérir pas mal de chefs pâtisseries désireux de se démarquer... Elle ne pique pas, ne brûle pas, et est très facile à travailler en infusion dans de la crème. »

« **L'amchoor, une poudre de mangue verte**, de couleur jaune pâle, très utilisée en Inde, est un condiment très acidulé, voire pétillant. Elle rappelle le goût des bonbons Têtes Brûlées! Nous l'apprécions sur des salades de

fruits. Elle peut aussi assaisonner des sirops ou des préparations lactées, mais il ne faut surtout pas la chauffer plus de 2 minutes. »

« **La "vraie cannelle"** ou *Cinnamomum verum*, vient de Madagascar et d'Indonésie. Faisant l'objet d'une production encore modeste, elle n'offre pas du tout le même parfum que la cannelle classique, ou cannelle casse (*Cinnamomum cassia*), qui domine largement le marché. Sous son écorce fine, elle recèle des arômes plus légers, plus frais, avec une légère acidité, des notes d'agrumes, de vanille, de girofle. Nous la trouvons très intéressante avec des pommes ou des fruits rouges. »



SE JOUER DES BASIQUES

Aptes à remplacer des produits classiques, ces nouveautés suscitent l'inspiration.



POUR REMPLACER LES ŒUFS

Obtenue à partir de graines de soja broyées, une pulpe au goût neutre qui offre une bonne option végétale pour remplacer les œufs mais aussi le lait et/ou la farine dans les brioches ou brownies.

Okara, Soy, 2,73 €
les 250 g.



POUR REMPLACER LA FARINE

Fabriquée avec des pois chiches cultivés et écrasés dans une ferme de Serazereux (28) à la meule de pierre, voilà une poudre protéinée rêvée.

Farine fraîche de pois chiches,
Saveurs de Nos Terres,
6,50 € les 250 g.



POUR REMPLACER LES GRAINES DE TAPIOCA

Osons des recettes avec des petites pâtes au blé dur 100 % français qui donneront du goût et de la personnalité à vos desserts.

Les Perles Savoisiennes,
Alpina Savoie,
1,89 € les 500 g.



POUR REMPLACER LES FRUITS SECS

Un goût de noix, une douceur légèrement astringente : un parfait compagnon pour crumble ou gâteaux.

Graines de chanvre décortiquées, Hello Joya,
8,90 € les 200 g.

LE CANNELÉ

Représentant gourmand de la ville de Bordeaux, ce petit gâteau tendre et caramélisé a tout d'un grand !



1 SECRET DE CROÛTE

Le moule en cuivre est indétrônable question cannelé : ce super conducteur de chaleur assure la caramélisation parfaite (Moule à cannelés, Labo & Gato, 8,30 €).



2 FOLIE DOUCE

Une spécialité régionale qui fait le tour du monde et revient avec 40 recettes sucrées et salées (La Folie cannelés de Dominique Robin et Philippe Exbrayat, La Geste, 9,90 €).



3 AGENT DE DÉMOULAGE

C'est l'ingrédient secret pour un cannelé qui étincelle (Cire d'abeille alimentaire, Patisdégor, 7,45 € les 160 g).



4 PAS UNE GOUTTE DE TROP

Pour un moulage rapide et sans perte, rien ne vaut un entonnoir à piston (Entonnoir à piston, De Buyer, 44,90 €).



5 PARFUM D'AILLEURS

Choisir de préférence un vieux rhum plein de caractère (Rhum ambré, La Mauny, 22 € les 70 cl).



6 DÉCLINAISON

Et si on tentait un peu de cette pâte à tartiner réglissée pour obtenir un cannelé complètement fou (Pâte à tartiner à la réglisse, Bras, 5,90 € les 215 g).



7 CONTRÔLE PRÉCIS

Pourquoi devoir choisir entre prendre la température et mélanger ? (Spatule thermomètre, Cerf Dellier, 12,90 €).



8 SURPLUS D'EXOTISME

Parce que rhum et coco ont toujours fait bon ménage (Lait de coco bio, Cocomi, 4,99 € le litre).



3 QUESTIONS À Cyril San Nicolas

Sa pâtisserie éponyme en plein centre de Bordeaux est une référence en matière de cannelés. Même si la recette traditionnelle de ce dessert fait toujours effet, Cyril San Nicolas propose aussi une version moderne garnie, le Cream'lé®.

COMMENT NE PAS RATER SES CANNELÉS ?

Le choix du moule est important (toujours en cuivre !), mais il faut également une bonne recette d'appareil à cannelés. Ensuite, c'est l'alchimie qui opère entre l'appareil froid, la cuisson au four et le beurre pour le moule. Point important : la pâte doit reposer 24 heures minimum, un passage obligé pour obtenir une belle cuisson.

COMMENT RÉUSSIR LA CARAMELISATION DES CANNELÉS ?

L'appareil doit être conservé au froid puis placé dans le four dans les 5 minutes qui suivent le moulage. La caramélisation dépend ensuite de la réaction chimique entre le beurre, le sucre et l'appareil dans le four. Concernant la température de cuisson, il y a plein d'écoles différentes, et elles sont toutes bonnes, à condition d'avoir toujours le fameux moule en cuivre.

QUE PUIS-JE AJOUTER À LA RECETTE POUR UN CANNELÉ QUI CHANGE ?

Le cannelé est déclinable à l'infini : chocolat et thé matcha fonctionnent bien. Il faut en revanche éviter de rajouter un ingrédient à son appareil, mais plutôt remplacer des ingrédients. On peut par exemple enlever le rhum et mettre à la place un autre alcool comme le whisky.

LES COUTEAUX PÂTISSIERS

Le cuisinier n'imagine même pas commencer une recette sans ses couteaux fétiches, mais pour le pâtissier, ça se passe comment exactement ?

Les outils communs. Dès lors que l'on entre en cuisine, ces couteaux sont la base, qu'il s'agisse d'une préparation salée ou sucrée. Sans eux, il faudrait en venir aux mains, ou plutôt aux dents, ce que l'on déconseille fortement. Parmi ces incontournables, on retrouve le couteau d'office pour la découpe des fruits, le couteau chef pour tout ce qui concerne les travaux un peu plus musclés, comme hacher le chocolat par exemple, et le couteau d'office bec d'oiseau, le spécialiste pour sculpter les fruits.

Les outils réservés aux pâtissiers. Peu de couteaux sont réellement destinés à la pâtisserie, mais il existe tout de même trois modèles qui sont d'emblée reconnus comme essentiels. En premier lieu, il faut inclure la spatule, championne du lissage et du glaçage, et qui fait bien partie de la famille des couteaux. Ensuite, on ne peut omettre les couteaux à pain et à génoise, deux couteaux dentelés à sortir quand il faut découper sans écraser.

Les outils très spécialisés. Ils sont très rares et rarement visibles dans la cuisine de monsieur Tout-le-Monde, néanmoins vous pouvez un jour tomber nez à nez avec leurs lames (mais pas trop près alors). On y trouve l'étrange couteau à démouler, mais aussi le couteau à millefeuille, à l'usage très restrictif.

COMMENT CHOISIR SES COUTEAUX ?

Plusieurs éléments entrent bien évidemment en ligne de compte, mais la qualité de la lame reste tout de même le critère principal. Les autres décisions découlent principalement du type de couteaux souhaité.

Un couteau de chef aura par exemple une lame large de 20 cm, lisse et très tranchante. Pour le manche, la matière choisie est avant tout une question esthétique même si, en cuisine professionnelle, on préfère opter pour des manches hygiéniques et faciles à laver.



COUTEAU À DÉMOULER TRIANGLE

Ce petit couteau allemand permet de décoller le gâteau du moule tout en restant au plus près de la paroi grâce à une deuxième lame placée sur la partie externe du moule.

PRIX INDICATIF 12,90 €

COUTEAU À GÉNOISE ET ENTREMETS AU NAIN 30 CM

Sa longue lame crantée est idéale pour couper les grands gâteaux sans les écraser. Grâce à la structure de ses dents en demi-lune, le tranchant est protégé du plan de travail et son manche en ABS facilite son nettoyage.

PRIX INDICATIF 29,90 €

COUTEAU DE CHEF WUSAKI DAMAS VG10

Comme il s'agit du couteau multifonction par excellence, on n'hésite pas à mettre le prix et à se faire plaisir avec un modèle japonais réputé pour son acier haut de gamme, qui assure tranchant et longévité. Pour le visuel, on est gâté avec son design Damas et son manche en olivier.

PRIX INDICATIF 99,90 €

MILLE (ET UNE) FEUILLES



LE COOKIE DE NOS RÊVES

Coup de cœur pour cet ouvrage qui se consacre entièrement à celui qui fait trembler les gourmands : Sa Majesté le cookie. Sans se prendre au sérieux, les auteures traitent leur sujet avec beaucoup de soin, faisant le tour de toutes les manières de faire les cookies, répondant à toutes les questions et, surtout, proposant des dizaines de recettes dont une bonne partie sont signées des meilleurs pâtisseries du moment. Mais attention, on vous aura prévenu : il est impossible de ne pas avoir envie de cookies après avoir ouvert ce livre !

Par Deborah Dupont-Daguet et Geraldine Martens, photographies de Geraldine Martens, 18,95 € aux éditions First

PÂTISSERIE ! COLLECTOR 2019

S'il n'y en avait qu'un, ce serait peut-être lui : le livre de référence de Christophe Felder fait partie de ces ouvrages incontournables que l'on croise dans toutes les bibliothèques des amateurs de pâtisserie. Le voici réédité dans une version collector agrémentée de pas moins de 80 recettes de pâtisserie... salée. Une belle idée pour tous ceux qui souhaitent, en plus du paris-brest, se lancer dans les tourtes, kouglofs salés, focaccias ou gougères. Si vous ne l'avez pas déjà, vous savez ce qu'il vous reste à faire...

Par Christophe Felder, 40,50 € aux éditions de La Martinière



À L'ÉCOLE DE LA PÂTISSERIE VEGAN

Le sujet de la pâtisserie vegan continue de se développer et d'explorer de nouvelles frontières, on ne peut que s'en réjouir. Pour ceux qui aimeraient découvrir ce nouveau territoire, ce livre écrit par une professeure avertie de pâtisserie végétale a pour ambition de poser les bases du sujet. On y trouvera donc des recettes de pâte sucrée ou feuilletée, de crèmes diverses, de biscuits et gelées qui permettront au pâtissier débutant dans l'univers vegan de faire ses gammes avant de développer ses propres créations. Le livre est complet de recettes de goûters et friandises, mais aussi d'entremets classiques (saint-honoré, paris-brest) ou totalement originaux.

Par Linda Vongdara, photographies de Linda Vongdara, 27 € aux éditions Solar



MES PREMIERS GÂTEAUX

Adorable ouvrage conçu par les sœurs Scarlett Chavinier et Margot Caron, créatrices de la marque à succès Marlette de préparations pâtissières dont nous sommes fans à la rédaction (comme vous l'aurez peut-être constaté). Toutes deux jeunes mamans, elles proposent dans cet ouvrage des

recettes ludiques et faciles, vraiment à la hauteur des petits qui peuvent ainsi se mettre en cuisine en confiance. Simple, mais pas simpliste, rigolo, gourmand, c'est le cadeau à faire aux enfants qui veulent apprendre à faire des gâteaux.

Par Marlette, 12,90 € aux éditions Marabout



PANCAKES PARTY

Monomaniaques du pancake, ne cherchez plus : ce livre le décline à tous les goûts et à toutes les sauces. À partir de la recette super simple de base à quatre ingrédients, on y trouve des versions ultra-gourmandes à la banane et au caramel, créatives au moringa, et même salées à la betterave et au bacon. Vous ne manquerez plus jamais d'inspiration pour vos brunchs !

Par Pancake Sisters, photographies de Fabien Breuil, 10,90 € aux éditions Marabout

DESSERTS ADDICT

Cet ouvrage atypique est le résultat du travail éminemment personnel d'un gourmand lassé de devoir se priver de sucré pour se maintenir en forme. Chef cuisinier (et non pâtissier), il décide pourtant de consacrer son premier livre aux gâteaux, et à la façon dont il les prépare parfois en versions plus légères. Chaque recette possède donc deux déclinaisons : une de référence et une moins riche. Le mascarpone est remplacé par du fromage blanc, les fruits prennent davantage de place, les biscuits sont plus digestes ; ce n'est pas qu'une déclaration de bonne intention, mais un vrai travail abouti et bien pensé, qui tient sa promesse.

Par Valentin Néraudeau,
photographies de Massimo Pessina,
22,95 € aux éditions Larousse



LE MEILLEUR PÂTISSIER – CAMILLE

Elle a gagné ! C'est la jeune Camille qui remporte cette année le concours du Meilleur Pâtissier toujours mené tambour battant par nos Mercotte et Cyril nationaux ! Cette candidate enthousiaste et attachante a séduit le public avec ses recettes soignées et pleines d'imagination, mais surtout sa passion communicative. Les fans aimeront donc la retrouver dans son premier ouvrage.

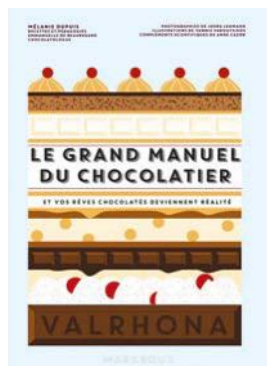
Photographies de Patrick Rougreau,
16,50 € chez M6 Éditions



TRAITÉ DE BOULANGERIE AU LEVAIN (COFFRET 2 TOMES)

Attention, pépète ! Ce livre en deux parties traite du sujet aussi vaste que complexe du pain au levain qui revient fort heureusement sur le devant de la scène chez les boulangers vertueux. Le premier tome, théorique, explique en détail les réactions chimiques au cœur du levain pour bien en saisir le fonctionnement et les subtilités. Le second, pratique, passe aux recettes et propose différents levains (pour le pain, les viennoiseries ou encore la boulangerie sans gluten) et des recettes de différents pains, brioches ou même croissants au levain. Écrit par un biologiste de formation, directeur de l'École internationale de boulangerie et cofondateur de plusieurs boulangeries (dont la très réussie boulangerie Chambelland sans gluten), ce livre technique, sera précieux à tous ceux qui envisagent de se former en boulangerie, ou se passionnent pour le sujet.

Par Thomas Teffri-Chambelland,
photographies de Marie-Pierre Morel, 49 €, chez Ducasse Édition



LE GRAND MANUEL DU CHOCOLATIER

Encore un opus pour la série didactique des manuels de pâtisserie des éditions Marabout. Toujours illustré d'infographies détaillées, il fait le tour de la question cacao en commençant

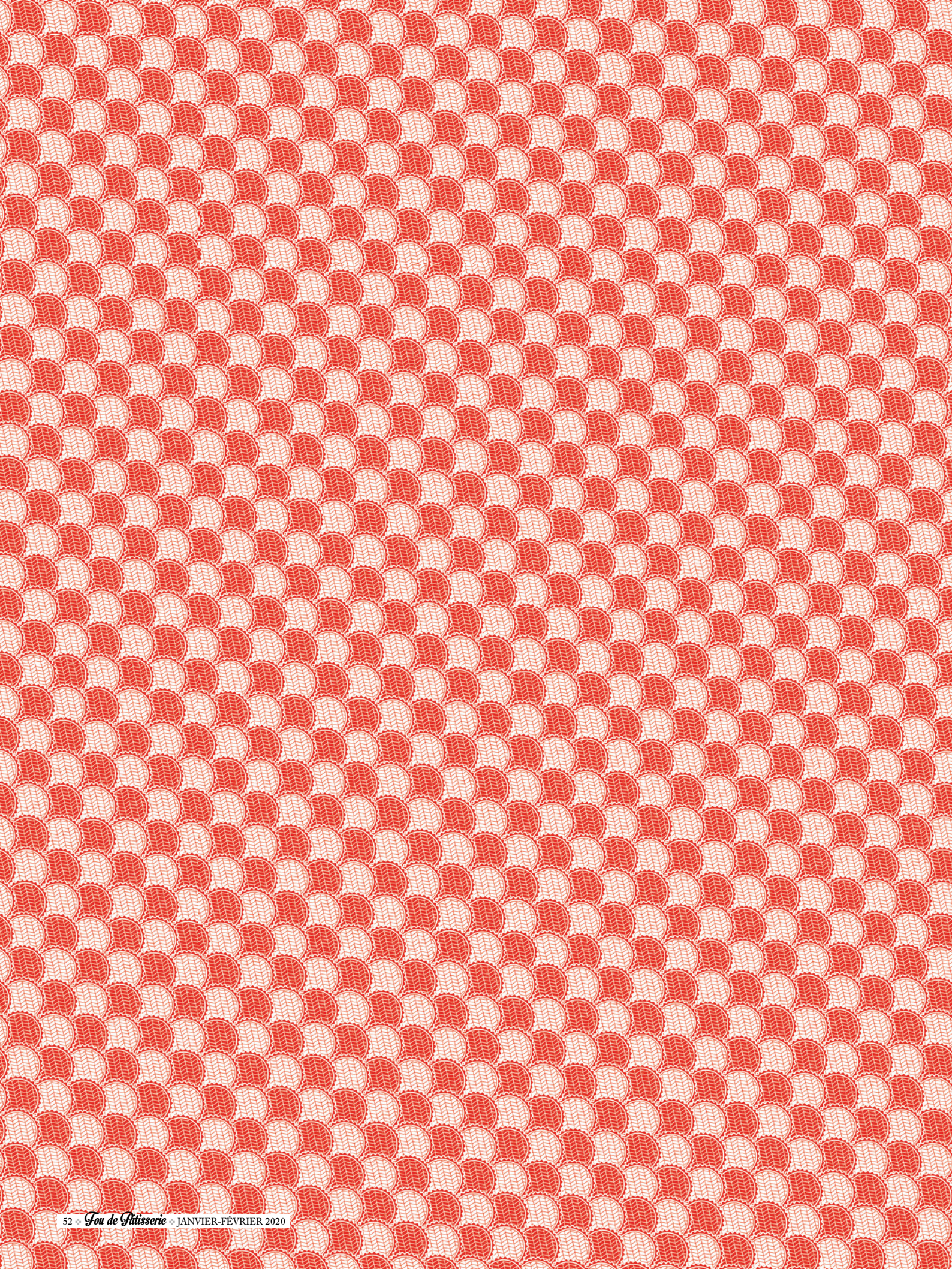
par les techniques de base : tempérage bien sûr, mais aussi praliné, biscuits ou encore ganache. Ensuite viennent de nombreuses recettes chocolatées de cakes marbrés, tarte chocolat et pécan, mais aussi entremets raffinés et, bien sûr, bonbons gourmands ; en tout, pas moins de 100 compositions cacaotées. Un ouvrage clair et complet.

Par Mélanie Dupuis, photographies de Joerg Lehmann,
illustrations de Yannis Varoutsikos, 29,90 € aux éditions Marabout



PRIX DU CHAMPAGNE COLLET DU LIVRE PÂTISSIER : ÉPHÉMÈRE DE YANN COUVREUR

Le 9 décembre dernier, ce prix qui sélectionne chaque année la crème des livres de chef a consacré pour sa première édition sucrée le très bel ouvrage de Yann Couvreur. Bravo à lui !
Retrouvez des extraits de l'ouvrage p. 88 et 126.



PÂTISSERIE
DE
CHEFS





Le moka de Carl Marletti

Passé par l'hôtellerie de luxe, le chef pâtissier basé dans le Quartier latin recueille tous les éloges sur ses fondamentaux parfaitement exécutés – meilleure tarte au citron, meilleur millefeuille ou meilleur fraisier de Paris selon la presse. Rencontre avec un perfectionniste.

COMMENT ÊTES-VOUS ARRIVÉ À LA PÂTISSERIE ?

Je suis issu d'une famille de véritables gourmets, pour laquelle, par exemple, le rituel des pâtisseries du dimanche – achat de religieuse au chocolat compris – a toujours été très important. À dix ans, j'adorais couper avec soin un gâteau en deux : j'observais, j'analysais la texture de la crème, de la pâte. J'avais un grand-père pâtissier, mais je ne l'ai connu que lorsqu'il exerçait son métier d'après, chauffeur de taxi. J'ai toutefois hérité de ses livres de cuisine et de pâtisserie, que j'adore feuilleter. Ado, j'avais déjà très envie de devenir pâtissier : mon cousin germain, Daniel Raguin, qui a été pâtissier chez Lenôtre, a tout fait pour me former... et me montrer les difficultés du métier. Du coup, dès 14 ans, j'étais initié dans son laboratoire de pâtisserie à Auteuil-le-Roi, dans les Yvelines (*NDLR : a fermé en 1996*). Puis j'ai fait mes premières pâtes à choux et premiers sablés au lycée hôtelier d'Étiolles, dans l'Essonne, en CAP pâtisserie chocolaterie confiserie. J'étais super motivé, tout cet univers me plaisait.

QU'AVEZ-VOUS FAIT APRÈS VOTRE CAP ?

J'ai d'abord été stagiaire chez Lenôtre, avant de rejoindre le prestigieux traiteur parisien Potel et Chabot en 1988 ; j'y ai acquis tout mon savoir-faire. J'ai bossé notamment aux côtés du chef pâtissier Bernard Ercker, qui m'a appris toutes les bases du métier, ainsi que Patrick de Campagnol, qui m'a enseigné l'art du décor. Je me souviens encore du labo de la rue de Chaillot : au dernier étage de l'immeuble, il y avait l'espace décoration où trônaient pièces montées, glaces sculptées. Le soir, j'allais faire des extras, des réceptions grâce auxquelles je pouvais échanger avec la clientèle, parler de ma passion.

APRÈS TROIS ANS D'ACTIVITÉ, VOUS INTÉGREZ UN PALACE...

Oui, au printemps de l'année 1992, le chef pâtissier Christian Vautier – ancien de chez Potel et Chabot – m'a recruté à l'Hôtel Intercontinental de Paris, et son Café de la Paix, comme chef de partie. Je suis resté quatorze ans au total. Au bout de six ans, je suis devenu le chef pâtissier de l'établissement, me retrouvant à la tête d'une équipe de vingt-cinq personnes. Soit vingt-cinq caractères différents, et autant de façons de manager.

COMMENT AVEZ-VOUS GÉRÉ VOTRE ÉQUIPE ?

Je suis ultra-exigeant, je peux accorder beaucoup de liberté, mais aussitôt la retirer. Parce que lorsque je dis quelque chose, si je dois la répéter une troisième fois, ça va m'agacer un peu. Je dis toujours aux membres de mon équipe que ce qui va les différencier, c'est le souci du détail.

QU'EST-CE QUI VOUS A LE PLUS MARQUÉ DANS CETTE EXPÉRIENCE ?

Ce qui m'a plu dans l'hôtellerie, c'est la diversité. On peut concevoir à la fois des desserts sur assiettes pour le resto, gérer un banquet, écrire la carte du salon de thé, ou improviser une démo de dernière minute. Car dans cet univers de luxe, quand le client paye, il veut quelque chose d'exceptionnel. On faisait ainsi jusqu'à 2 000 couverts jour, tous secteurs confondus. Cela m'a appris l'organisation, la rigueur, le désir d'optimiser les process et d'être rationnel dans ma façon de travailler les gâteaux.

VOUS AVEZ ÉGALEMENT EFFECTUÉ DES VOYAGES PROFESSIONNELS. QUE VOUS ONT-ILS APPORTÉ ?

J'ai eu la chance de me rendre à Madagascar, aux États-Unis, en Corée, en Russie... C'est le Japon qui m'a particulièrement marqué, surtout pour le respect que les Japonais vouent à chacun. Et la masse de travail qu'ils effectuent, toujours avec rigueur et discipline. Plus généralement, le fait de travailler des produits qu'on ne trouve pas ailleurs permet d'élargir le savoir-faire.

EN 2007, VOUS OUVREZ VOTRE BOUTIQUE...

Oui, je me suis installé dans le quartier Mouffetard, dans le cinquième arrondissement de Paris. Toutes les créations sont élaborées sur place – pâtisseries, gâteaux de voyage... Dans ma boutique, pensée comme une sorte de bijouterie à desserts, j'imaginais des pâtisseries haut de gamme se présentant comme des luxes qui restent bien sûr accessibles. Car il ne faut pas effrayer le public. Ce qu'il faut, c'est durer.

COMMENT CHOISISSEZ-VOUS VOS INGRÉDIENTS ?

Je ne sélectionne bien sûr que des produits de bonne qualité : les produits laitiers de L'Or des Prés, le chocolat de Valrhona, des fruits confits d'Italie, de la vanille en direct de Madagascar... Même les spiritueux : des rhums agricoles de Martinique aux whiskies japonais, en passant par d'incroyables kirschs, j'adore leur palette de saveurs. Avec du mauvais, on ne peut pas faire du bon. Ça fait longtemps que je travaille sur des matières premières les plus naturelles possible. En termes de traçabilité, je demeure transparent sur l'origine de tous mes produits.

EST-CE QU'ON PEUT ÊTRE TRANSPARENT SUR TOUT AVEC LE CLIENT ?

Ce qui est tabou, c'est le processus, notamment le passage en surgélation. On va dire que c'est un sujet délicat. Quand vous arrivez à un certain niveau, les gens ne veulent pas l'entendre.

IL N'Y A QUE DU BON DANS LE MÉTIER ?

Non, car il n'est pas sans conséquences : j'ai moi-même sacrifié une partie de ma vie de famille. Tout le monde n'est pas prêt à subir le rythme de travail soutenu de son conjoint. Mais j'ai eu un père qui m'a toujours encouragé à beaucoup bosser : « Tu arrives le premier, tu repars le dernier », m'a-t-il soutenu. À 76 ans, il travaille d'ailleurs toujours.

QUI ADMIREZ-VOUS LE PLUS ?

Mon pygmalion, c'est Pierre Hermé, qui brille par son humilité. J'admire aussi Christophe Michalak, Gilles Marchal, ou bien encore Eddie Benghanem, chef pâtissier du restaurant du Trianon Palace de Versailles, un super technicien qui peut vous improviser un dessert incroyable avec le contenu de votre frigo. J'ai éprouvé aussi beaucoup d'émotion chez l'incroyable Anne-Sophie Pic : de l'entrée au dessert, tout est perfection chez elle. Concernant la nouvelle génération, j'ai découvert au Georges V le travail de Maxime Frédéric (*NDLR : désormais à l'Hôtel du Cheval Blanc*). J'aime sa sensibilité, c'est quelqu'un de vrai, de sincère. Sa fleur de vacherin ? L'un des plus beaux desserts que j'aie jamais dégustés. Et je l'ai mangé un sacré nombre de fois ! C'est un émerveillement, un mélange génial de textures et d'équilibre. Je pense aussi à un ami, le chef Tomy Gousset : son riz au lait, un régal. Les desserts les plus simples sont parfois les plus difficiles.

COMMENT CRÉEZ-VOUS ?

Tout est source d'inspiration : une discussion, un produit, un voyage, une expo, un livre. Il faut se donner le temps de l'analyse, de la réflexion. Il y a des phases durant lesquelles je vais exécuter des croquis, d'autres durant lesquelles je vais prendre des notes, écrire. Ça dépend de l'état physique. Parfois, sous le coup de la fatigue, j'avoue avoir moins d'inspiration, alors je vais consulter des bouquins.

COMMENT DÉCRIRIEZ-VOUS VOTRE PÂTISSERIE ?

Raffinée, généreuse, élégante, désirable, sensuelle. Pourvue de goûts francs, aux niveaux de sucre bien dosés et où l'équilibre prime. Son esthétique et son goût doivent se situer au même niveau. Hélas, je suis souvent déçu par ce que je goûte ailleurs, car l'image va parfois davantage compter.

C'EST-À-DIRE ?

On est passés dans une ère de communication à outrance, où l'on étale sa vie sur les réseaux sociaux comme Instagram. De nouveaux arrivants dans le métier s'enthousiasment beaucoup sur des posts de pâtisserie récemment publiés, sur de simples photos. Je leur réponds que le vrai défi réside avant tout dans le fait de sortir une production sur l'année. Idem pour la boutique, c'est beau et magnifique, mais elle nécessite énormément de travail. On n'est pas des stars, on ne sauve pas des vies, on travaille juste les matières premières. Parmi les jeunes recrues, il y en a qui déchangent un peu parfois.

DÉCRYPTAGE LE MOKA

Par Carl Marletti

« Classique comme un paris-brest, ce dessert figure parmi ceux que l'on faisait à l'époque de mon grand-père, il y a une cinquantaine d'années (*voir interview*) – et ce dernier le réalisait certainement. Je ne me lasse pas de la richesse de la pâtisserie française, de son histoire : c'est pourquoi il est intéressant de remettre au goût du jour des textures, des crèmes, des montages qui peuvent sembler sur le papier un peu désuets, tout en gardant la base première du gâteau.

Ici, ce que j'aime, c'est l'alliance du biscuit très chocolaté avec la crème au café (celui-ci étant d'origine Panama) et de la crème au beurre. Cette dernière reste riche, mais accompagnée de la préparation crémeuse au café, elle s'en trouve allégée et gagne en onctuosité. Je parviens ainsi à contrer les a priori sur le moka, considéré comme trop sucré, trop gras. Bon, il faut admettre qu'à une certaine époque, on utilisait le sucre à outrance et les génoises se révélaient hyper-lourdes. »



MOKA AU CAFÉ ET BISCUIT MOELLEUX AU GRUÉ DE CACAO

Par Carl Marletti (Paris)



POUR : 1 ENTREMETS
DE 6/8 PARTS



PRÉPARATION : 1 H 30



CUISSON : 40 À 50 MIN



REPOS : 1 NUIT + 40 MIN

POUR LE CRÉMEUX AU CAFÉ (LA VEILLE)

80 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre semoule
170 g de lait
170 g de crème fleurette
40 g de grains de café
5 g de café soluble
4 g de gélatine en feuille
140 g de chocolat de
couverture (Valrhona,
Tainariva)
100 g de beurre

POUR LE BISCUIT AU CHOCOLAT

190 g de jaunes d'œufs
60 g de poudre d'amandes
105 g de sucre semoule
45 g de poudre de cacao
130 g de beurre doux
70 g de chocolat de
couverture (Valrhona,
Tainori)
90 g de blancs d'œufs

POUR LA CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ

250 g de sucre semoule
370 g de beurre doux
125 g de blancs d'œufs
50 g d'eau
5 g de café soluble
2 g d'essence de café

POUR LE MONTAGE

740 g de crèmeux café
300 g de crème au beurre café
(+ le reste pour la
décoration)
30 g de gruë de cacao
50 g de pralin noisette

A/ LE CRÉMEUX AU CAFÉ (LA VEILLE)



1. Faites torréfier les grains de café au four à 150 °C pendant 10 min pour en développer les arômes. Concassez-les.



2. Portez le lait et la crème à frémissement avec la moitié du sucre, le café soluble. Ajoutez les grains de café torréfiés concassés. Couvrez et laissez infuser hors du feu 10 min.



3. Dans un autre bol, blanchissez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre, réservez.



4. Une fois le café infusé, passez l'ensemble au chinois étamine, puis remettez dans une casserole et portez de nouveau à ébullition.



5. Réalisez une crème anglaise en cuisant les deux mélanges à la nappé, soit à 82/85 °C maximum. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie et bien essorée.



6. Passez au chinois la crème anglaise gélifiée et versez-la en 2 fois sur le chocolat.



7. Ajoutez le beurre.

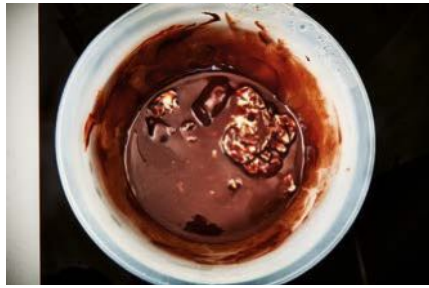


8. Mixez l'ensemble. Laissez refroidir une nuit dans un récipient recouvert de film alimentaire.

B/ LE BISCUIT AU CHOCOLAT



9. Montez au ruban la poudre d'amandes, 60 g de sucre et les jaunes d'œufs.



10. Tamisez la poudre de cacao. Faites fondre le chocolat de couverture et le beurre ensemble à la casserole.



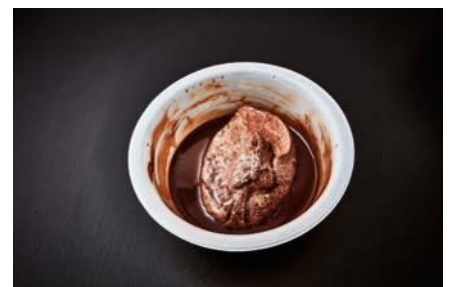
11. Montez les blancs d'œufs et le reste de sucre en un mélange bien ferme.



12. Mélangez délicatement $\frac{1}{3}$ du mélange aux amandes avec les blancs montés en neige, puis incorporez le reste, toujours doucement.



13. Ajoutez la poudre de cacao petit à petit tout en mélangeant.



14. Versez le mélange dans le chocolat fondu. Fouettez, la texture doit être lisse.



15. Sur un tapis de cuisson posé sur une plaque de four, garnissez à la poche à douille un cercle Inox de 20 cm de diamètre sur 4,5 cm de hauteur, beurré et sucré.



16. Étalez à la spatule. Faites cuire 40 à 50 min à 170 °C. Vérifiez la cuisson du gâteau avec une pointe de couteau. Elle doit ressortir sèche.



17. Sortez le biscuit du four et laissez-le refroidir.

C/ LA CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ



18. Faites cuire le sucre et l'eau à 121 °C. Versez sur des blancs d'œufs montés bien fermes.



19. Attendez 5 min et ajoutez le beurre en morceaux dans la meringue et montez l'ensemble jusqu'à refroidissement.



20. Versez le café préalablement dilué avec un peu d'eau chaude ainsi que l'essence de café. L'ensemble doit être lisse et homogène. Réservez.

D/ LE MONTAGE



21. À l'aide de règles, tranchez le biscuit au chocolat en 4.



22. Découpez des disques avec un cercle de 19,5 cm pour ôter la croûte. Seuls 3 disques sont utilisés dans la recette.



23. Posez une bande de Rhodoïd à l'intérieur du même cercle et chemisez de crème au beurre café. Laissez 10 min au congélateur.



24. Mélangez bien au fouet la crème au beurre avec le crémeux café.



25. Posez un disque de biscuit dans le cercle enduit. Garnissez de crème café avec une poche à douille.



26. Parsemez d'une poignée de gruë de cacao.



27. Recouvrez avec un 2^e disque. Enfoncez-le un peu dans la crème.



28. Garnissez à nouveau de crème. Ajoutez le gruë de cacao.



29. Couvrez avec le troisième disque de biscuit. Garnissez à nouveau de crème, directement à la spatule.



30. Entreposez 30 min au congélateur. Ôtez le Rhodoïd et le cercle.



31. Pour la finition et la décoration, à l'aide d'une poche à douille, dressez des flammes de crème.



32. Parsemez de pralin noisette sur le dessus et les côtés. Ajoutez des grains de café dorés (facultatif).



TEXTE FRANÇOIS BLANC
ILLUSTRATION GIULIA CECCACCI

AGRUMES

Mystérieux et variés, les agrumes sauvent chaque année notre morne hiver. Nous sommes allés épier la plus belle des collections françaises créée par Michel et Bénédicte Bachès et reprise aujourd'hui par Perrine et Etienne Schaller.





Dans l'univers de la pâtisserie, de la cuisine et des bons produits en général, le verger des agrumes Bachès, près de Perpignan, est un mythe comme on en connaît peu. Une mine d'or bâtie par Michel et Bénédicte Bachès, sur les terres arboricoles du père du premier. Au cours des années 1990, les Bachès décident de se consacrer entièrement aux agrumes. Ce fut d'abord une pépinière, vendant des plants d'agrumes partout dans le monde, avant d'être une terre de collection – l'une des plus grandes du monde – et de production, à petite échelle, pour les chefs. Avec l'engouement pour la cuisine japonaise et les agrumes d'Asie, du yuzu à la main de Bouddha, les fruits Bachès sont sous le feu des projecteurs. En 2017, les Bachès ont passé la main à Perrine et Étienne Schaller, deux ingénieurs agronomes en couple à la ville et au boulot, qui ont repris l'affaire pour faire perdurer cette incroyable caverne d'Ali Baba en plein air. Avec une bande de chefs, nous avons eu la chance de parcourir cet incroyable domaine, à l'invitation des Vergers Saint-Eustache, qui fournissent depuis Rungis les palaces et grands restaurants en fruits et légumes d'exception. Une découverte fascinante, dans un dédale de fruits aux mille et une formes et parfums.

COMMENT AVEZ-VOUS REPRIS CE VERGER MYTHIQUE ?

Nous travaillions et habitions en Nouvelle-Calédonie et nous avions envie de rentrer en France et d'un projet autour de la biodiversité. Puis on est tombés sur une annonce : les Bachès cherchaient un successeur. L'annonce avait déjà deux ou trois ans, on a quand même appelé, un certain nombre de fois sans réponse. Le contact a fini par se faire et un

an plus tard, nous reprenions l'affaire. Le cadre est incroyable avec, d'un côté, Eus, l'un des plus beaux villages de France et, de l'autre, le mont Canigou. En découvrant le verger, on a eu cette impression de forêt vierge, luxuriante, forcément émouvante, qui nous a rappelé aussi un peu ce que nous avons connu en Nouvelle-Calédonie. La transition s'est bien passée et fut rapide, on a gardé les salariés, comme Franck, chef de culture, qui est là depuis de nombreuses années et a même connu la transition de pépinière à production de fruits.

ON VOUS CONNAÎT COMME PRODUCTEUR D'AGRUMES, EST-CE VOTRE MÉTIER PRINCIPAL ?

En fait, ce verger, producteur d'agrumes, nous on l'appelle la collection. Ce n'est pas avant tout un site de production, même si produire pour les chefs nous fait vivre. C'est vraiment une collection, avec une biodiversité incroyable, à protéger et à développer. Des fruits étonnants sont nés ici. On a plusieurs centaines de variétés d'agrumes, qui s'expriment bien dans notre terroir pourtant plutôt dur pour les agrumes puisqu'il fait vraiment froid l'hiver – on descend parfois jusqu'à - 10 degrés. Ce sont des plantes tropicales qui manquent d'humidité par ici. Nous avons de tout petits rendements, mais une qualité organoleptique qui nous satisfait réellement. Et la relation avec la gastronomie nous a permis de valoriser cette biodiversité.

COMMENT LES CHEFS SE SONT-ILS INTÉRESSÉS À CE VERGER ?

Il y a une douzaine d'années, Alain Ducasse ne parvenait pas à trouver de bergamote pour sa cuisine, il avait fait appel aux Vergers Saint-Eus-



LES CITRONS D'ÉTIENNE ET PERRINE
DANS L'ESPRIT D'UN VACHERIN
Par Tom Coll (Le Pré Catelan, Paris)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120





La pépinière renferme des trésors d'agrumes : citron, cédrat, main de Bouddha, citron bergamote, citron caviar, yuzu, pamplemousse, kumquat...

© DR



CITRON – CÉDRAT, POIRE – BLANC VAPEUR À LA MENTHE FRAÎCHE

Par Dominique Costa (The Peninsula, Paris)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121



© DIDIER BOUKO

SAFRAN ET PAMPLEMOUSSE

Par Sébastien Vauxion (Le Sarkara, Courchevel)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119

tache et ceux-ci ont rencontré les Bachès. Depuis ce moment-là, ils ont assuré le lien entre les producteurs, nous, et les chefs. Nous avons certains chefs au téléphone régulièrement, comme Pascal Barbot, William Ledeuil ou Anne-Sophie Pic, à qui on envoie nos nouveautés. Parfois, la première année d'un nouveau fruit, on a une récolte d'un ou deux exemplaires, alors on cherche à savoir si cela peut intéresser les chefs. Il faudra sept ou huit ans pour réellement produire ces fruits, c'est un gros travail, on préfère évaluer leur intérêt avant. Et ce n'est pas toujours un travail facile à comprendre de l'extérieur. D'ailleurs, ce côté didactique est important dans notre travail avec les chefs, on leur explique notre métier. La maturité des fruits influence énormément leur complexité aromatique, beaucoup peuvent être utilisés à plusieurs stades de maturité. Le terroir aussi est important. Deux fruits plantés à deux endroits différents seront eux aussi différents. C'est une notion que personne n'aborde ou presque. On parle de terroir pour le vin, jamais pour les fruits et légumes. Ces agrumes sont tellement complexes que, parfois, les chefs en sont perturbés et prennent des claques. On en parlait récemment avec Claire Heitzler, elle me disait qu'après sa première fois chez nous, elle était rentrée toute chamboulée, avait perdu tous ses repères.

VOUS GARDEZ DE GRANDS SOUVENIRS DE CES RENCONTRES ?

Sébastien Bras nous a envoyé un beau couteau Laguiole après sa visite, parce qu'il avait trouvé que le couteau avec lequel on coupait les fruits n'était pas terrible (*rires*). Mais le sien, on le garde précieusement

dans son étui. Stéphane Corolleur (*chef pâtissier de Michel Sarran au restaurant Laliq, ndlr*) est venu nous faire goûter des macérations de nos fruits dans le sauternes, une mandarine sanguine par exemple qui avait magnifiquement coloré le vin. Goûter le travail de ces chefs autour de nos produits nous émeut forcément.

VOUS AVEZ DES CENTAINES D'AGRUMES DIFFÉRENTS, COMMENT LA COLLECTION GRANDIT-ELLE ?

Il y a beaucoup d'échanges avec les collectionneurs, à qui nous rendons visite et qui viennent nous voir. On fait aussi des créations variétales. On installe des cages à bourdons, un genre de voile sous lequel on met deux arbres, qui vont fleurir en même temps, avec une ruche à bourdons. Les bourdons vont polliniser les fleurs d'un arbre avec le pollen de l'autre, ce qui peut potentiellement donner des hybrides. Dans chacune de ces petites cages, il y aura entre 500 et 1000 pépins, qu'il faudra replanter ; un travail titanesque. Et il faudra attendre huit ans pour avoir les premiers fruits de cette nouvelle tentative. Rien qu'en ce moment, il y a deux ou trois dizaines de variétés que nous essayons de multiplier, pour augmenter la production. Pour nous, c'est souvent une découverte incroyable, nous n'étions pas spécialistes des agrumes auparavant. Couper un cédrat en deux, ça met une claque : l'absence de jus, la richesse aromatique de la partie blanche. Le citron rose est une découverte plus récente, un croisement entre le citron et un autre agrume non identifié. On ne sait pas toujours qui sont les parents.



GÂTEAU BASQUE AUX AGRUMES

Par Julien Alvarez (Hôtel Le Bristol, Paris)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120 



LE MILLE-FEUILLE AUX FRUITS SECS

de Sophie de Bernardi

*Une composition ultra-gourmande, délicieuse, craquante
et belle à faire tourner les têtes, signée par la pâtissière qui monte
au cœur du Paris gourmand.*

Sous les ors du gigantesque Grand Hôtel Intercontinental, aux pieds de l'opéra Garnier, se dégustent les élégants gâteaux d'une pâtissière aussi vive qu'attachante. Sophie de Bernardi est une tornade de bonne humeur, une passionnée des arts sucrés. Le gigantesque hôtel où elle officie et le splendide Café de la Paix qui y est attaché accueillent chaque jour des milliers de convives. Entre restaurants, tea time, réceptions et autres banquets, c'est un immense vaisseau qui n'a pas vraiment d'équivalent à sa mesure. Sophie gère facilement, elle mène son monde, avec son indéfectible sourire, son enthousiasme communicatif, son talent pour les relations sincères... et les desserts les plus délicieux. Ceux qui ont goûté à son incroyable *chiffon cake* vous en parleront avec émotion, ce gâteau qui semble si simple donne de véritables frissons tant son moelleux est incomparable. Mais aujourd'hui, c'est une autre recette qu'elle nous propose, une réalisation hyper-gourmande, un feuilletage d'anthologie, une crème onctueuse tout en légèreté, une garniture de fruits secs à peine retenus entre eux par un voile d'opaline. C'est un gâteau intensément bon, qui va à l'essentiel sans détour, comme Sophie de Bernardi.



MILLE-FEUILLE AUX FRUITS SECS

Par Sophie de Bernardi (Grand Hôtel – Café de la Paix, Paris)



POUR :
6 MILLE-FEUILLES



PRÉPARATION :
1 H



CUISSON :
55 MIN



REPOS :
24 H + 12 H

POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ (L'AVANT-VEILLE)

(Proportions de feuilletage données pour une vingtaine de mille-feuilles)

POUR LE BEURRE MANIÉ

325 g de beurre sec
150 g de farine T 45

POUR LA DÉTREMPE

350 g de farine T55
15 g de fleur de sel
110 g de beurre fondu
150 g d'eau
2,5 g de vinaigre blanc
2 gousses de vanille
QS de sucre glace

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE (LA VEILLE)

200 g de lait entier
40 g de sucre semoule
45 g de jaunes d'œufs
12 g de Maïzena®
8 g de poudre à crème
20 g de beurre
1 gousse de vanille

POUR LE GIANDUJA (LA VEILLE)

100 g de noisettes
100 g de chocolat au lait 51 %
100 g de sucre glace

POUR LA CRÈME MILLE-FEUILLE (LA VEILLE)

200 g de crème liquide

200 g de gianduja
100 g de crème pâtissière
50 g de pâte de noisettes
1 g de sel fin
12 g de masse gélatine

POUR LE CARAMEL SEC

200 g de sucre
50 g d'eau
40 g de glucose

POUR LA FINITION

QS de noisettes torréfiées
QS d'amandes torréfiées
QS de pistaches torréfiées
QS de noix de pécan torréfiées

LE FEUILLETAGE INVERSÉ (L'AVANT-VEILLE)



1. Réalisez le beurre manié : mettez le beurre sec et la farine dans une cuve et mélangez à l'aide de la palette. Débarrassez, en formant des carrés bien plats, filmez et réservez 24 h au réfrigérateur.



2. Réalisez la détrempe en mélangeant à la palette le beurre fondu et la farine. Ajoutez le sel, le vinaigre et l'eau (sans corser). Rassemblez, filmez, mettez au réfrigérateur pour 24 h.



3. Le lendemain, abaissez le beurre manié : il doit être 2 fois plus grand que la détrempe. Enveloppez celle-ci dans le beurre manié.



4. Donnez 2 tours doubles à 2 h d'intervalle puis 1 tour simple.



5. Étalez le feuilletage à 2 mm : on obtient 2 plaques. Réservez jusqu'au lendemain.



6. Le lendemain, faites cuire les plaques de feuilletage entre 2 feuilles de cuisson et 2 plaques, pendant 45 min à 160 °C.



7. Une fois cuit, détaillez en rectangles de 4 x 12 cm.



8. Sur deux tiers du feuilletage, saupoudrez du sucre glace (sur un seul côté), puis passez à 200 °C pendant 7 min.

CONSEIL DE SOPHIE DE BERNARDI

On ne caramélise pas le côté du feuilletage en contact avec la crème (et donc pas du tout la plaque intermédiaire du mille-feuille) car le sucre du glaçage caramélisé fait trancher la crème.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE (LA VEILLE)



9. Réalisez une infusion avec le lait et la gousse de vanille (laissez infuser le tout pendant une dizaine de minutes).



10. Mettez l'infusion à chauffer avec le beurre. À ébullition versez sur le mélange jaunes d'œufs, Maïzena®, poudre à crème et sucre semoule.



11. Faites cuire le tout jusqu'à ce que la crème épaississe – attendez une bonne ébullition. Fouettez pour lisser.

LE GIANDUJA (LA VEILLE)



12. Disposez les ingrédients dans la cuve du robot.



13. Mixez jusqu'à obtenir une pâte mais pas trop lisse (laissez un petit grain).

LA CRÈME MILLE-FEUILLE (LA VEILLE)



14. Ajoutez la crème pâtissière au gianduja et mixez le tout.



15. Chauffez la crème liquide avec la masse gélatine, versez sur la pâte de noisettes avec le gianduja, rajoutez le sel, mixez de nouveau.



16. Laissez reposer pendant 12 h au réfrigérateur et faites monter le tout au batteur.

LE CARAMEL SEC



17. Réalisez un caramel avec les ingrédients, étalez finement sur feuille, laisser sécher. Cassez en morceaux.



18. Mixez pour obtenir une poudre très fine, comme pour faire une opaline.

LA FINITION



19. Saupoudrez doucement la poudre de caramel sec sur les bandes de feuilletage qui seront placées en haut des mille-feuilles.



20. Placez les fruits secs sur toute la surface de la bande.



21. Saupoudrez de nouveau de poudre de caramel sec puis passez au four à 200 °C pendant 30 secondes à 1 min.



22. Surveillez bien, le caramel doit juste perler pour faire tenir l'ensemble.



23. Sur les bandes de feuilletage réservées pour le bas des mille-feuilles, pochez trois traits de crème avec la douille 12. Faites de même sur les bandes de feuilletage réservées au niveau intermédiaire, puis empilez.



24. Disposez la dernière bande de feuilletage avec les fruits secs sur le dessus, puis dégustez sans plus attendre !

OPÉRA FAÇON LALIQUE

Par Nicolas Multon (Villa René Lalique, Wingen-sur-Moder)

Il a suivi le chef Jean-Georges Klein de L'Arnsbourg, alors triplement étoilé, à la Villa René Lalique, l'un des plus beaux projets de restaurant que l'Alsace ait porté, et il a bien fait. Il dessine des plats d'une singularité rare, à la hauteur de la cuisine du chef, depuis dix ans. Leur collaboration se fait toujours sous le signe de la confiance, de l'évidence, et de la transparence... Rencontre avec un chef pâtissier bien affirmé.



UNE SUITE LOGIQUE À UN PARCOURS ÉCLATANT

Avant la Villa René Lalique, Nicolas Multon avait déjà collectionné des expériences brillantes dans des établissements doublement et triplement étoilés. À l'annonce de l'ouverture du restaurant bijou de l'immense cristallerie Lalique, Nicolas n'hésite pas et suit le chef Jean-Georges Klein dans cette aventure extraordinaire. Il est responsable de toute la partie sucrée de l'établissement, à la fois au restaurant gastronomique et à l'hôtel de luxe, et la confiance aveugle que le chef lui accorde lui laisse une liberté d'expression sans frontière. Son style, très personnel, est influencé par une multitude d'éléments, bien au-delà de la chose de la pâtisserie : une émotion, une rencontre, un producteur, un goût, une idée, un accord jamais vu... tout, absolument tout, peut donner naissance à un plat pour lui, et non pas un dessert. « Par exemple, un opéra, dans une boutique, certes, c'est un gâteau. Mais à partir du moment où je le sers dans une assiette, avec une histoire, un cadre, une sauce, une glace, un jeu de textures et de températures... ça devient un plat, il n'y a pas d'autre mot. »

JOUER LA CARTE DE L'EXPRESSION D'UN TERRITOIRE RESTREINT : L'ALSACE

Au restaurant, les chefs se rapprochent beaucoup des producteurs locaux, d'un arboriste qui leur fait les cueillettes juste à côté de la Villa. L'été par exemple, l'Alsace est la reine des prunes et des petits fruits jaunes... Ils vont directement rencontrer le producteur sur sa plantation. « Si on peut s'éviter 8 heures de camion inutiles, c'est mieux ! », ajoute Nicolas. Mais ils ne s'amusent pas seulement l'été et jouent en ce moment à fond la carte des fruits d'hiver. « Je prends autant de plaisir à travailler les fruits l'hiver, parce qu'on a



beaucoup plus le temps de prendre notre temps. Les fruits d'été sont délicieux et variés, mais leur saison est très courte et ils s'essoufflent très vite, alors que les fruits d'hiver, pommes, poires, coings, sont beaucoup plus stables. » Une fois que Nicolas a eu un coup de cœur pour un fruit du coin, sans traitement évidemment, il cherche avec quoi le marier. Dernièrement, la pomme s'est retrouvée avec le mélilot, une herbe très gourmande aux notes de miel.

UN OPÉRA... CLASSICO-MODERNE, DEVENU CULTE

Cet opéra, Nicolas l'a créé pour l'ouverture de la Villa René Lalique, et trois ans plus tard, il est encore là ! Il a tout de suite occupé cette place si privilégiée qui est celle du plat signature, et pour cause : une base classique et assumée du vrai goût de l'opéra, avec ça et là des touches de sophistication qui ont transformé ce gâteau emblématique de la pâtisserie française en grand plat. Sa structure Art déco, à la fois classique et moderne, est un véritable hommage à Lalique, à ses lignes, ses coupes et son graphisme si chics et élégants. Gustativement, l'opéra ne fait pas semblant d'être lui-même, mais les à-côtés, eux, l'emmènent très loin : une glace à l'orge torréfiée, une torréfaction qui lui donne un véritable goût de café sans qu'il y en ait un seul gramme dedans... On retrouve dans cette glace le côté biscuit légèrement grillé qui rappelle les notes de l'opéra, au cœur duquel le chef a coulé une sauce au chocolat, au poivre et au fruit de la Passion, et une pointe de rhum. Un gâteau moderne et ancien à la fois, qui s'inspire du passé pour le remettre au présent.

L'OPÉRA EST, AU MÊME TITRE QUE TOUS LES AUTRES PLATS, UNE EXPÉRIENCE

Nicolas a toujours été un fervent militant de la place de la pâtisserie à hauteur de celle de la cuisine. « Quand un chef a passé un temps fou à créer un menu sensible et pertinent, je n'ai pas envie qu'on me serve une part de tarte au chocolat derrière, il faut que l'expérience tienne la barre jusqu'à la fin. » C'est le cas de l'opéra, qui fait vivre une aventure, voire un ascenseur émotionnel des goûts – parfois ronds, parfois poivrés –, de températures à la fois chaudes et glacées, de textures – cassantes et moelleuses... Un vrai plat, tout plein de relief, en somme.

UN OPÉRA QUI PRENDRA LA FORME QUE L'ON VOUDRA BIEN LUI DONNER

Il peut être interprété de toutes les façons du monde, cet opéra, tant que les goûts et l'osmose sont là : dans un verre à la façon d'un tiramisu, en gros gâteau comme dans une boutique, en bûche de Noël... Le plus important, c'est de faire le biscuit et la crème au



RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122

café, et de se laisser porter. Un peu de chocolat, un peu de glace, un peu de fruit... tout est possible. Le dressage du chef Nicolas Multon n'est pas anodin : il évite que toutes les bouchées soient les mêmes. En commençant le cube par le côté, on va avoir une, puis deux cuillères dans les notes gustatives de l'opéra classique, et puis, à la troisième cuillère, le cœur chocolat-Passion va jouer sa partie, et le plat va prendre un tout autre sens, jusqu'à la dernière cuillère, la huitième, ou la douzième, selon la gourmandise de chacun. La glace, elle aussi, va à la fois dérouter et rafraîchir, et d'une histoire commune à la grande famille de la pâtisserie, le chef s'est approprié la partition et l'a faite sienne. Sur les textures aussi, l'aventure est vaste : cassant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur. Et le fil conducteur de tous ces goûts, de toutes ces textures, c'est le rhum, présent du début à la fin, partout.

TARTELETTE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

Par Le Jardin Sucré (Paris)

Inspiration orientale pour une création à la pistache et à la fleur d'oranger addictive et parfaitement dans l'air du temps, qui n'aura plus de secrets pour vous.

Tandem inséparable, Mélanie et Arnaud ont réussi un pari fou, s'implanter à Paris il y a deux ans après une première boutique à Cernay-la-Ville, près de Rambouillet. Un beau succès, peut-être en partie dû à cette tarte qui nous a tous soufflés, accord divin et équilibriste entre pistache et fleur d'oranger né de leur rêve de rendre hommage aux parfums d'évasion du baklava. Un best-seller qui fait courir les becs sucrés au quotidien. Il nous fallait donc en percer tous les mystères en leur rendant visite dans leur labo de Cernay, où un vaillant robot pâtissier vieux de trente ans tourne toujours, lui qui avait appartenu au père d'Arnaud, cuistot ! Ses secrets ? Une ganache montée d'une légèreté ahurissante et la pureté du parfum de la pistache. Le Jardin Sucré, c'est une histoire de cœur autant que de gourmandise.



TARTELETTE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

Par Le Jardin Sucré (Paris et Cernay-la-Ville)



POUR :
10 TARTELETTES



PRÉPARATION :
2 H



CUISSON :
35 MIN



REPOS :
1 NUIT

USTENSILES

Emporte-pièce rond de 11 cm
Cercles à tarte de 8 cm de diamètre
Moules à insert de 4,5 x 2,5 cm

A/ LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)

INGRÉDIENTS

166 g de farine
100 g de beurre
66 g de sucre glace
27 g d'œuf
1,5 g de sel



1. Au batteur, avec la feuille, commencez par crémser le beurre seul. Rajoutez le sucre et crémsez encore.



2. Ajoutez l'œuf et continuez à faire tourner pour bien émulsionner. Changez d'accessoire pour le crochet et terminez par la farine et le sel. Mélangez jusqu'à ce que ce soit homogène.



3. Sortez la pâte de la cuve et, sur le plan de travail, frasez avec la paume de la main. Filmez et laissez reposer pour la nuit.



4. Laissez un moment la pâte hors du réfrigérateur pour pouvoir la travailler plus facilement. Étalez-la sur 3 mm d'épaisseur maximum. Détaillez des ronds de 11 cm de diamètre avec l'emporte-pièce.

REMARQUE

Changer d'accessoire pour le crochet permet de moins travailler le gluten de la farine et d'avoir une pâte moins élastique et plus agréable à la dégustation.



5. Foncez des cercles de 8 cm de diamètre. Faites cuire pendant 20 min à 170 °C.

B/ LE PRALINÉ (LA VEILLE)

INGRÉDIENTS

- 300 g** de pistaches d'Iran
- 150 g** de sucre
- 2** pincées de fleur de sel



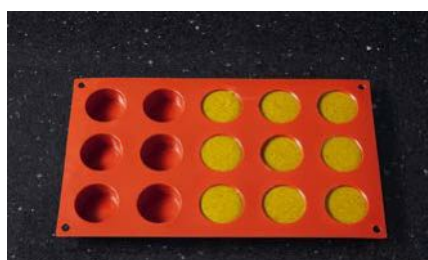
6. Torréfiez les pistaches au four pendant 15 min à 155 °C. Réalisez un caramel à sec avec le sucre.



7. Versez le caramel sur les pistaches et réservez le tout à température ambiante jusqu'à ce que ce soit froid.



8. Mixez votre praliné à l'aide d'un robot coupe, par exemple.



9. Versez le praliné dans des moules à insert de 4,5 cm de diamètre et 2,5 de hauteur. Laissez prendre au congélateur la nuit.

C/ LA GANACHE À LA FLEUR D'ORANGER (LA VEILLE)

INGRÉDIENTS

- 135 g** de chocolat de couverture Ivoire
- 175 g** de crème liquide (1)
- 10 g** de glucose
- 10 g** d'eau
- 1,5 g** de gélatine en poudre
- 250 g** de crème (2)
- 8 g** d'eau de fleur d'oranger



10. Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide pendant 20 min. Portez à ébullition la crème (1) et le glucose. Versez sur le chocolat de couverture avec la masse de gélatine. Mélangez bien.



11. Ajoutez la deuxième crème bien froide et la fleur d'oranger. Mixez. Réservez au frais pour la nuit.

D/ LA GANACHE PISTACHE

INGRÉDIENTS

- 100 g** de chocolat de couverture Ivoire
- 100 g** de crème liquide à 35 %
- 23 g** de pâte de pistaches



12. Chauffez la crème jusqu'à ébullition. Versez sur le chocolat et mélangez en créant une émulsion. Ajoutez la pâte de pistache.

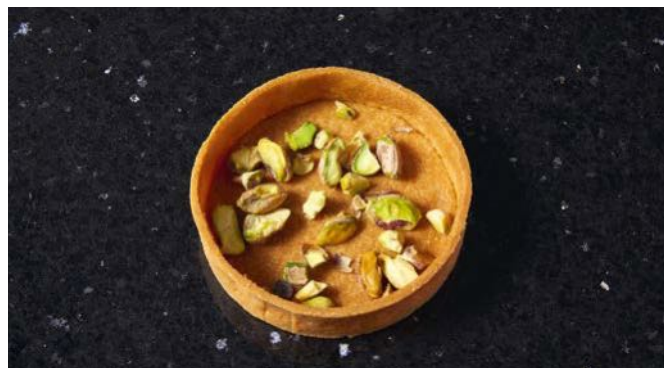


13. Mixez. Réservez en poche à douille à température ambiante.

E/ LE MONTAGE

INGRÉDIENTS

100 g de pistaches



14. Déposez quelques pistaches sur les fonds de tartelettes cuits (environ 2 g par tartelette).



15. Coulez la ganache pistache à mi-hauteur, faites légèrement prendre au frais quelques minutes.



16. Quand la ganache a légèrement cristallisé, déposez l'insert de praliné, appuyez légèrement.



17. Montez la ganache à la fleur d'oranger au batteur, versez-la dans une poche à douille unie de 20 mm.



18. Pochez une belle boule de ganache sur la tarte.



19. Coupez en 2 les 80 g de pistache restants et parsemez le dessus des tartelettes.

DES VARIATIONS ÉTONNANTES

2019 fut clairement l'année de la pistache, un succès qui ne devrait pas ralentir en 2020 et trouve même un nouveau souffle dans ce mariage délicat consommé avec la fleur d'oranger, qui rappelle certaines versions du mythique baklava dégusté des Balkans au Moyen-Orient. Pour décliner cette divine association, un peu de tradition levantine, un *mashup* méditerranéen comme seule la région PACA pourrait nous en offrir et un cookie 100 % pistache, pour ceux qui craignent les parfums floraux. De quoi vous combler, nous n'en doutons pas.

© DR



LE COOKIE PISTACHE

*Par Thibault Leroy
(La Grande Épicerie de Paris)*

Où s'arrêtera la folie des cookies ? Ne comptez pas sur nous pour nous plaindre, nous continuerons à parcourir le monde pour tous les goûter, dodus, plats, garnis ou bruts. Thibault Leroy a choisi la branche très #foodporn, avec un cookie tout pistache garni de praliné qui dégouline. On s'en met partout et on ne regrette pas une seconde, avec cette recette simple qui devrait tout de même épater sans mal vos amis et proches.

TARTE TROPÉZIENNE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

*Par Florent Margaillan
(Grand-Hôtel du Cap-Ferrat,
A Four Seasons Hotel,
Saint-Jean-Cap-Ferrat)*

Totalement inconnu il y a un an, le jeune chef Florent Margaillan est en train de mener une rapide ascension, repéré pour ses créations inspirées, visuelles et gourmandes au sein du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat. Entre ses fruits givrés malins et ses gâteaux ludiques, on craque aussi pour ses tropéziennes, revisitées avec une brioche feuilletée et déclinées à volonté. La version pistache-fleur d'oranger, avec son parfait feuilletage et ses pistaches concassées qui débordent, vous fera prendre le train pour le Sud-Est.



© DR



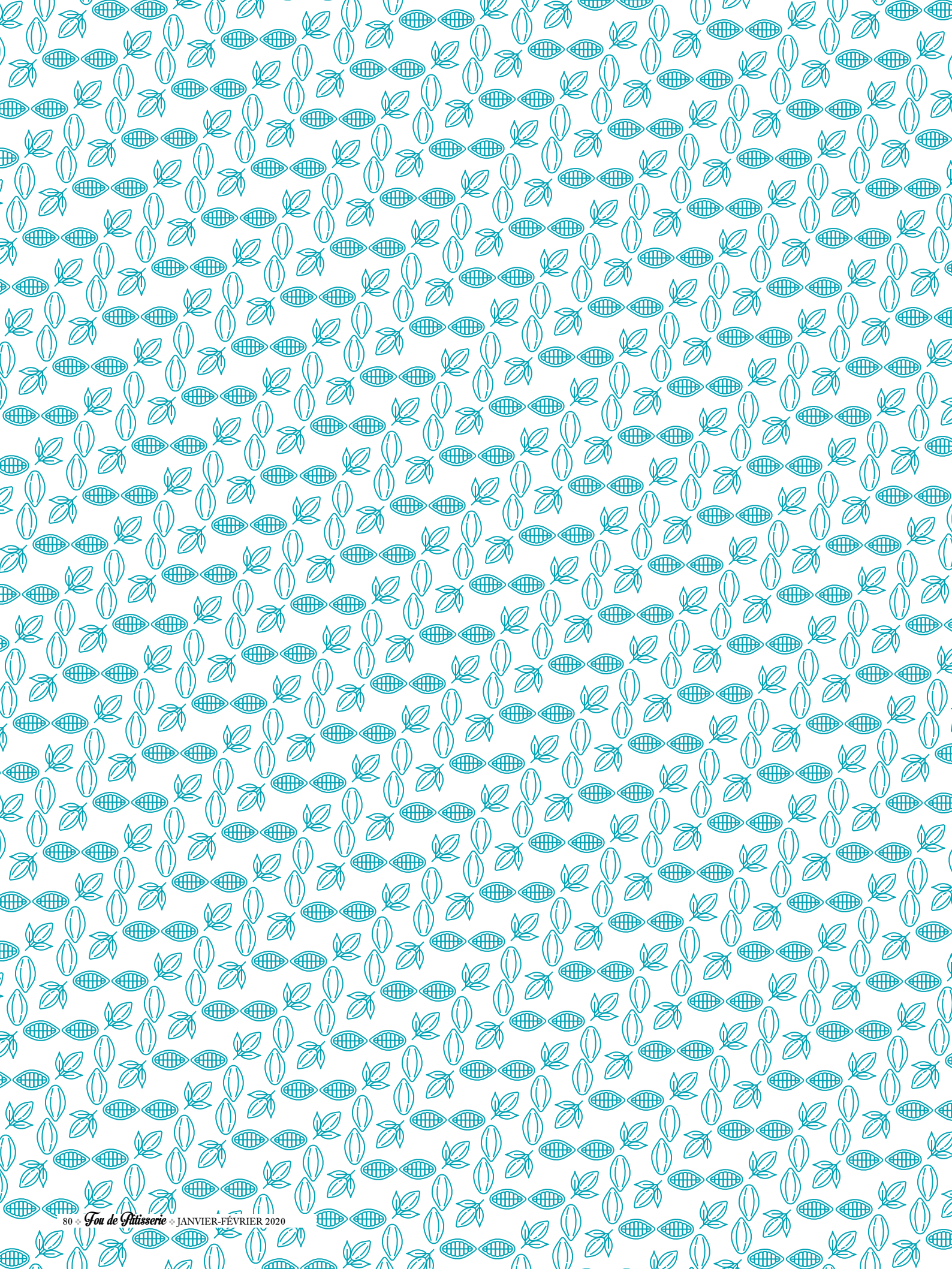
© CASPAR MUSKIN

CRÈME DE LAIT À LA FLEUR D'ORANGER ET CRÉMEUX PISTACHE

*Par Myriam Sabet
(Maison Aleph, Paris)*

Chez Maison Aleph, Myriam Sabet revisite avec maestria la pâtisserie levantine de son enfance. Ici elle plonge dans ses tendres souvenirs de *mouhalabiyé*, une crème de lait prise ressemblant à la panna cotta, aromatisée à la fleur d'oranger et star de tous les goûters de grands-mères. Pour la rendre encore plus gourmande, on la nappe d'un crémeux à la pistache tout en douceur. Le goût du réconfort par excellence, d'une simplicité enfantine, surtout quand on a la bonne recette sous les yeux.





HOME MADE



LES NOUVEAUX CHOCOLATIER SONT DANS LA PLACE

*Une jeune génération de chocolatiers bien décidés à ouvrir les portes
d'une ère différente succède aux grands noms du chocolat du siècle dernier.
Enquête sur les nouveaux codes de l'univers cacao.*

M

ais d'abord, retour en arrière. Au XIX^e siècle, époque où les chocolatiers fabriquaient leur propre chocolat à partir des fèves de cacao qu'ils faisaient venir des pays producteurs, ils étaient appelés « maîtres chocolatiers ». Ce travail demandait une expertise particulière et des machines adaptées pour transformer la fève de cacao en chocolat.

En France, la chocolaterie Bonnat a été l'une des premières maisons à installer, en 1884, son atelier de chocolatier-torréfacteur à Voiron.

Au cours du XX^e siècle, notamment après-guerre, un nouveau métier s'est développé, celui de couvreur : Cacao Barry, Valrhona, puis, plus tard, la Chocolaterie de l'Opéra. Ces entreprises se consacrèrent à la transformation à l'échelle industrielle des fèves de cacao en pastilles de chocolat – le chocolat de couverture –, ensuite vendues aux chocolatiers et pâtisseries. C'est ainsi que dans les années 1980, la majorité des artisans, libérés du travail spécifique de fabrication de la couverture, prirent l'habitude d'utiliser ces pistoles prêtes

à l'emploi pour se concentrer sur leurs recettes. La Maison du Chocolat, Fabrice Gillotte, Jean-Paul Hévin pour ne citer qu'eux, orfèvres chocolatiers, créent ainsi leurs bonbons de chocolat ou leurs entremets. En France, le maître chocolatier d'antan est donc devenu « fondeur » de chocolat, comme aime se qualifier Jacques Genin, précisant par là qu'il ne fabrique pas de chocolat mais l'utilise pour créer ses friandises.

Ce n'est que dans les années 2000 à San Francisco, aux États-Unis, que se développe le mouvement *bean to bar*, à savoir la fabrication du chocolat de la fève à la tablette. Il ne s'agit donc pas d'une nouveauté,

mais plutôt d'un retour à l'époque où le maître chocolatier travaillait directement sa matière première. L'envie de créer un chocolat à son image, à son goût, arrive à la même époque en Europe, mais de façon discrète. L'un des précurseurs en la matière, le grand Pierre Marcolini, découvre dans les années 1990 l'atelier de la maison Bernachon et la transformation directe des fèves. Il décide de se réapproprier le métier de maître chocolatier et parcourt désormais le monde à la recherche des meilleures fèves. Quelques décennies plus tard, le *bean to bar* fait un retour remarqué en France. Alain Ducasse crée sa Manufacture en 2013, ouvrant au regard de tous son atelier où les fèves de différentes origines sont transformées en chocolat. De la même façon,

en octobre 2017, Richard Sève à Lyon ouvre son musée manufacture – le Musco – et, dès lors, fabrique l'intégralité de son chocolat pour réaliser les créations de la maison. Cet investissement d'envergure est associé à un engagement durable et équitable auprès des planteurs de cacao. Cela se traduit également au niveau des créations par des recettes plus saines, contenant un minimum d'ingrédients, la disparition des arômes artificiels et des colorants, ce qui répond à la demande des consommateurs en quête de sens et de transparence.



Depuis environ deux ans, cette tendance à la fabrication de son propre chocolat s'étend, portée par de jeunes amoureux du chocolat, engagés et souhaitant travailler en étroite collaboration avec les producteurs de cacao. Les quantités de fèves travaillées sont alors à l'opposé de ce qui se fait chez les industriels et le goût du chocolat est primordial. Dans leurs laboratoires parfois minuscules, avec un matériel simple, ces nouveaux chocolatiers réussissent la prouesse de transformer quelques kilos de fèves de cacao en tablettes aromatiques et qualitatives en prenant soin de sublimer les arômes de chaque lot de fèves. Pour exemple, Andres et Sabrina Zakhour – Ara Chocolat – transforment les fèves en chocolat pour réaliser d'excellentes tablettes de terroir,



TARTE AU CHOCOLAT ET NOUGATINE DE GRUÉ

Par Plaq (Paris)

Une tarte au goût marqué de chocolat et aux multiples textures, une pâte croustillante twistée par une ganache intense recouverte d'un craquant gruë. On fond!

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123



© FAUSTINE MARTIN

PLAQ, PARIS

Par amour du chocolat et par amour tout court, Sandra Mielenhausen et Nicolas Rozier-Chabert ont quitté leurs métiers respectifs dans le marketing et la publicité pour ouvrir leur manufacture en septembre dernier. Autodidactes, ils se forment auprès de Chloé Doutre-Roussel au Venezuela. Puristes, ils transforment les fèves de cacao dans leur laboratoire ouvert sur la boutique et imaginent des tablettes avec un minimum d'ingrédients, fèves de cacao et sucre de canne pour les plaques de chocolat noir, poudre de lait et beurre de cacao en plus pour le chocolat au lait. Ils proposent également quelques gâteaux de voyage préparés sur place par Céline Lecoeur, la cheffe pâtissière.

© L'INSTANT CACAO



L'INSTANT CACAO, PARIS

Marc Chinchole fête le premier anniversaire de sa chocolaterie. Il propose une large gamme de tablettes de chocolat d'origine qu'il fabrique de la fève à la tablette. Après s'être formé pendant cinq ans au métier de chocolatier, ce maquettiste de formation s'installe à Paris. Son envie? Faire connaître les cacaos d'origine en proposant des tablettes de terroir dont certaines sont assaisonnées (sel fumé, poivre, curry, piment...) pour mettre en avant la palette aromatique du chocolat. Il propose également une gamme de pralinés et de ganaches originales.

BARRE CHOCO-GRUÉ

Par Marc Chinchole (L'Instant Cacao, Paris)

Entre barre et bouchée, la barre choco-gruë nous fait de l'œil! Croquante par le biscuit streusel amande, fondante par la ganache chocolat pure origine, on se relève la nuit pour elle!

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123



© L'INSTANT CACAO





JULIEN DECHENAUD, VINCENNES

Artisan chocolatier passé chez les plus grands – Jean-Paul Hévin, Patrick Roger, Alain Ducasse –, Julien Dechenaud a ouvert il y a un peu plus de deux ans sa chocolaterie à Vincennes. Sa spécificité ?

Il ne fabrique pas son propre chocolat, mais repense ses recettes avec notamment sa tablette de chocolat au lait et sa pâte à tartiner qu'il réalise en remplaçant le lait par du tourteau d'amande.

Il propose aussi toute une gamme de tablettes d'origine, des pâtisseries de voyage (cake, cookie, tarte aux fèves concassées) et une tarte chocolat-praliné le week-end.

comme cette tablette du Costa Rica – Upala 72 % – aux arômes très particuliers de fleurs et de citron ou encore cette tablette Chunchu du Pérou dont les notes varient en fonction de la durée de fermentation des fèves. Ils proposent aussi des bonbons au chocolat dont ils repensent la composition sans matières premières d'origine animale. Le tout jeune chocolatier Marc Chinchole – L'instant Cacao –, quant à lui, se lance le défi de fabriquer son propre chocolat dans son laboratoire parisien de 14 m² ouvert sur une boutique de la taille d'un mouchoir de poche. Il trie ses fèves à la main et les torréfie dans un four ventilé classique. Il propose des tablettes singulières qu'il se plaît à assaisonner. Lui aussi part sourcer la matière première dans les pays producteurs, fèves et même beurre de cacao, pour réaliser un chocolat blanc du Pérou au lait de brebis et curry madras, ou encore un chocolat fumé de Papouasie–Nouvelle-Guinée relevé de poivre de Kampot rouge du Cambodge. Il révèle ainsi les arômes des cacaos par des accords inattendus.

La richesse aromatique des cacaos inspire parfois même ceux que rien ne prédestinait à devenir chocolatiers. Ils abandonnent leur métier pour partir à la découverte des plantations avant de revenir s'installer en France pour ouvrir leur chocolaterie en *bean to bar*. Autodidactes en matière de chocolat, ils apprennent sur le tas. À Lille, à Marseille, à Paris, ils travaillent le goût en se concentrant sur la provenance des fèves. Ils ne laissent pas pour autant de côté le design des tablettes et repensent jusqu'aux emballages afin qu'ils soient plus éthiques (papier recyclé, moins de plastique). Leur production se concentre sur la fabrication de tablettes d'origine. On y découvre aussi des chocolats chauds et quelques pâtisseries de voyage toujours

TARTE PRALINE À LA FÈVE DE CACAO CONCASSÉE

Par Julien Dechenaud (Vincennes)

Elle nous rappelle la tarte aux pralines de Lyon, mais c'est une tarte de chocolatier aux fèves de cacao concassées ! Attention, addiction.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 124



© MADAME GOURMANDE



réalisés pour mettre en valeur les arômes des cacaos. Encuentro, La Baleine à cabosse et tout nouvellement Plaq ouvrent ainsi l'ère d'un chocolat sourcé avec exigence, plus brut, au plus près du goût de la fève de cacao.

N'oublions pas pour autant les jeunes chocolatiers de métier qui continuent à travailler les chocolats des couvreuriers. S'ils ne font pas leur propre chocolat, ils repartent des fondamentaux pour repenser les recettes traditionnelles : moins de sucre, moins de matières grasses d'origine animale, moins d'ingrédients et surtout beaucoup d'audace. Le sucre de coco, le rapadura, les épices et autres condiments – poivre, curry, cannelle, wasabi, quinquina – ont une place de choix dans les recettes. Les laits végétaux, le tourteau d'amande sont choisis pour leurs qualités organoleptiques et remplacent ainsi le lait de vache ou la crème fraîche. Et les origines s'imposent pour le choix des chocolats. Des chocolats réalisés de façon artisanale et préparés dans les règles de l'art révèlent le travail de jeunes maisons comme Julien Dechenaud à Vincennes, Edwart ou encore Florian Mésère à Paris, pour ne citer qu'eux.

Très récemment, un nouveau mouvement se développe, celui du *tree to bar* (de l'arbre à la tablette). Les chocolatiers partent alors directement de leur propre plantation jusqu'à la fabrication de leur chocolat pour maîtriser entièrement la filière et le goût. Deux jeunes chocolateries sont à suivre pour leur travail remarquable dans leur pays : Diogo Vaz à Sao Tomé et Morgane Richard-Bruant, productrice tahitienne de cacao et créatrice de la marque de chocolat Tahiti Origin By M. pour ressusciter le cacao des îles.



LA BALEINE À CABOSSE, MARSEILLE

Une marque née de la rencontre d'Aurélien Ducloux, diplômé de science politique, et de Claire Hollender, économiste. Ils découvrent leur passion pour le chocolat en partant visiter des plantations en 2012. Lorsqu'ils s'installent à Marseille en 2017, ils portent une attention particulière à l'impact écologique de leur entreprise. C'est ainsi qu'ils se concentrent sur le zéro déchet. Les cosses des fèves sont récupérées pour faire des infusions, les sacs en toile de jute sont réutilisés par des partenaires, les emballages de tablettes sont recyclés et recyclables (papier issu des chutes de l'industrie viticole italienne).

TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR 75 % ET SOBACHA (SARRASIN GRILLÉ) *Par la chocolaterie La Baleine à cabosse (Marseille)*

Transformez-vous en chocolatier et partez au pays du Soleil-Levant avec cette tablette aux arômes délicats de sobacha, ce délicat sarrasin torréfié, et au croquant irrésistible.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 124



TABLETTE 70 % AUX ÉCLATS DE FÈVES CARAMELISÉES AU FRUIT DE LA PASSION

Par Encuentro (Lille)

Décollage immédiat avec cette tablette croquante au goût subtil et aux arômes acidulés de fruit de la Passion.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 124



ENCUESTRO, LILLE

C'est l'histoire d'Antoine Maschi et de Candice Peytour. Leur aventure commence en 2012 lors d'un voyage en République dominicaine. Ils y créent leur première fabrique de chocolat et travaillent directement avec les coopératives locales. Mais ils doivent rentrer en France. Lorsqu'ils décident de monter un projet à Lille qu'ils baptisent Encuentro (rencontre en espagnol), leur idée est de mettre en avant la diversité et la qualité des cacaos fins tout en favorisant le commerce équitable.

ASSIETTE TRENDY

RECETTES YANN COUVREUR
PHOTOGRAPHIES LAURENT FAU

YANN COUVREUR RETOUR À L'ASSIETTE



Ce n'est pas parce qu'il mène tambour battant ses boutiques parisiennes que le « fox pâtissier » néglige son immense talent pour les desserts à l'assiette ! Il leur consacre son très beau dernier livre, pour lequel il vient de remporter le prix du champagne Collet de livre pâtissier. Extraits.

© DORIAN PROST

ANANAS RÔTI CONDIMENT CITRON VERT SORBET CARDAMOME

POUR : 6 ASSIETTES

POUR LES ARLETTES DE CROISSANT (LA VEILLE)

PÂTON

43 g de lait entier
5 g de levure boulangère
61 g d'eau
7 g de poudre de lait à 26 % MG
5 g de fleur de sel
32 g de sucre semoule
15 g de beurre
222 g de farine T45

BEURRE

108,7 g de beurre

POUR LE SORBET ANANAS- CARDAMOME VERTE (LA VEILLE)

199 g d'eau
154 g de sucre semoule
5 g de super neutrose
40 g de dextrose
600 g de jus d'ananas
2 g de cardamome verte

POUR L'AGAR CITRON VERT

321,5 g de jus de citron vert
64,3 g de sucre semoule
9 g d'agar-agar
3,9 g de zeste de citron vert

POUR LE CARAMEL ANANAS

200 g de sucre semoule
100 g de jus d'ananas
1 gousse de vanille

POUR LE FRUIT FRAIS

1 ananas

POUR LE DÉCOR

QS de sucre glace
QS de thym citron
QS de cardamome verte
• Segments de citron vert

LES ARLETTES DE CROISSANT (LA VEILLE)

❖ Réalisez le pâton. Dans la cuve d'un batteur muni du crochet, mettez tous les éléments, puis pétrissez pendant 3 min à vitesse faible/moyenne jusqu'à l'obtention d'une boule et réservez au réfrigérateur pendant 24 h.
❖ Le jour même, étalez le pâton en un rectangle de même largeur que le beurre mais 2 fois plus long. Poser le beurre dessus,



au milieu, puis fermez comme une enveloppe et soudez au centre. Donnez un quart de tour, puis un tour double.

❖ Laissez reposer pendant 2 h, donnez un second tour double et laissez reposer encore 2 h.
❖ Préchauffez le four à 170 °C.
❖ Abaissez la pâte à 3 mm, roulez-la en un boudin et faites durcir au congélateur. Détaillez ensuite la pâte en fines tranches de 2 mm d'épaisseur et, entre 2 feuilles de papier sulfurisé, étalez-les le plus finement possible en saupoudrant régulièrement de sucre glace afin que la pâte ne colle pas. Faites cuire au four entre 2 plaques pendant 6 min environ, jusqu'à coloration. Détaillez à chaud des arlettes à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre. Réservez au sec.

LE SORBET ANANAS-CARDAMOME VERTE (LA VEILLE)

❖ La veille, dans une casserole, faites chauffer l'eau à 40 °C. Ajoutez les poudres préalablement mélangées (sucre semoule, dextrose et super neutrose) et portez à ébullition. Faites refroidir au réfrigérateur (10 °C). Filmez au contact.
❖ Mélangez ensuite le sirop froid avec le jus d'ananas et la cardamome verte. Mixez, passez au chinois et laissez maturer au frais pendant 24 h.
❖ Mixez le mélange pour sorbet à l'ananas pour bien l'homogénéiser, versez en sorbetière et turbinez. Réservez à - 12 °C pour le service.

L'AGAR CITRON VERT

❖ Faites chauffer à 40 °C le jus de citron vert avec le sucre semoule, versez l'agar-agar en pluie, et faites cuire à 90 °C. Laissez complètement refroidir avant d'ajouter le zeste de citron vert et de mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et brillante. Mettez dans une poche munie d'une douille de 3 mm.

LE CARAMEL ANANAS

❖ Portez à ébullition le jus d'ananas avec la vanille.
❖ Réalisez un caramel à sec avec le sucre, puis déglacez en 3 fois avec le jus infusé chaud.

DRESSAGE À L'ASSIETTE

❖ Coupez des tranches d'ananas de 2,5 cm d'épaisseur, puis retirez la peau à l'aide d'un emporte-pièce de taille adaptée. Procédez de même pour retirer le cœur de l'ananas.
❖ Faites chauffer le caramel dans une poêle. Quand il bout, ajoutez les tranches d'ananas. Faites-les cuire en les arrosant régulièrement de caramel jusqu'à l'obtention de la caramélisation souhaitée. Débarrassez sur une grille. Juste avant le dressage, nappez de caramel réduit.
❖ Placez la tranche d'ananas rôtie au centre de l'assiette, garnissez le dessus d'une brunoise de citron vert, de pointes d'agar, de cardamome verte râpée et de feuilles de thym citron. Placez une quenelle de sorbet sur le côté et terminez avec une arlette de croissant saupoudrée de sucre glace.



MOKABACHA

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 126 



Recettes issues
du livre de
Yann Couvreur
*Éphémère, les
desserts à l'assiette*,
aux éditions
Solar, 2019,
photographies de
Laurent Fau, 35 €



ŒUFS EN NEIGE, CARMEL TENDRE ET CRÈME GLACÉE À LA VANILLE DE TAHITI

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 127 



RECETTES CHRISTOPHE FELDER ET CAMILLE LESECO
PHOTOGRAPHIES LAURENT FAU

LA PETITE PÂTISSERIE DES GRANDS PÂTISSSIERS

Et un ouvrage de plus pour le duo Camille Lesecq et Christophe Felder. C'est encore un livre magnifique et très complet. La volonté ici ? Donner le goût d'une pâtisserie quotidienne, simple mais pas simpliste, dont on se régale en parcourant les pages regroupant des dizaines de recettes toutes délicieuses. Les deux auteurs de haute pâtisserie préférés des Français ont accepté d'en partager quelques-unes avec « Fou de Pâtisserie », quelle chance !

BOSTOCK AUX RAISINS

Recette extraite du livre

« Ma petite pâtisserie »

de Christophe Felder et Camille Lescq



POUR : 5 BOSTOCKS



PRÉPARATION : 40 MIN



CUISSON : 10 À 15 MIN

POUR LA BRIOCHE MOUSSELINE

- 1 brioche ronde
- 250 g de crème frangipane simple préparée à l'avance

POUR LE SIROP À BOSTOCK

- 10 cl d'eau
- 140 g de sucre semoule
- 15 g d'amandes en poudre
 - 1 goutte d'extrait d'amande amère
- 15 g de sucre glace
- 10 g d'eau de fleur d'oranger

POUR LA FINITION

- 200 g de raisins chasselas
- 100 g d'amandes effilées
 - Sucre glace

LE SIROP À BOSTOCK

❖ Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le sucre semoule. Puis ajoutez la poudre d'amandes, l'amande amère et le sucre glace. Écumez légèrement le sirop à l'aide d'une écumoire. Versez l'eau de fleur d'oranger. Laissez refroidir. Réservez au frais.

LA FINITION

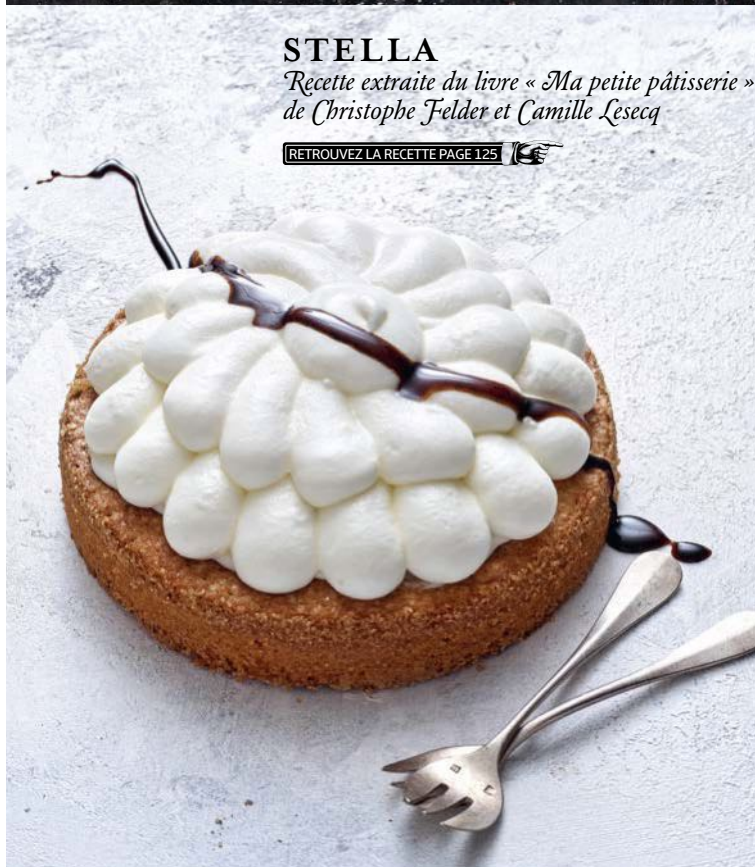
- ❖ Préchauffez le four à 200 °C.
- ❖ Coupez de grosses tranches de brioche de 3 à 4 cm d'épaisseur.
- ❖ Réchauffez le sirop. Trempez les brioches dans le sirop tiédi, étalez la frangipane. Appuyez les raisins dans la crème, le petit trou du raisin doit rester au-dessus. Parsemez les amandes effilées sur le dessus. Saupoudrez également dessus le sucre glace.
- ❖ Mettez à cuire au four à 200 °C, 10 à 15 min, soit jusqu'à légère coloration des amandes.



STELLA

Recette extraite du livre « Ma petite pâtisserie » de Christophe Felder et Camille Lescq

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 125



BARQUETTE MARRON DE CAMILLE

Recette extraite du livre « Ma petite pâtisserie » de Christophe Felder et Camille Leseq



USTENSILES

- Des moules barquettes

LA PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES BRUTES

❖ 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 le 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.

LA CRÈME ONCTUEUSE DE MARRONS

❖ Fouettez bien le beurre mou ; ajoutez petit à petit la crème de marrons et continuez à fouetter pour avoir une crème onctueuse.

LE GLAÇAGE

❖ Versez le fondant dans un récipient, ajoutez le sirop et le chocolat fondu, puis le nappage neutre ainsi que la pâte de cacao pur. Faites chauffer par petites touches au four à micro-ondes ou au bain-marie. Remuez de temps en temps afin de bien répartir la chaleur, et faites ramollir jusqu'à ce que le mélange ne soit ni chaud ni froid.

❖ À l'aide d'une spatule, soulevez un peu de fondant et portez-le au bout de votre lèvre supérieure, il faut sentir une très légère chaleur, mais sans trop, sinon le fondant devient mat. S'il vous paraît trop épais, ajoutez un tout petit peu d'eau si nécessaire, et remuez bien. La consistance du fondant doit être à la fois assez épaisse et liquide. Faites chauffer jusqu'à 35 °C tout en ayant une texture coulante et brillante.

LA FINITION

❖ Préchauffez le four à 180 °C (cuisson ventilée). Étalez la pâte sucrée sur 4 mm d'épaisseur, foncez des moules barquettes. Laissez reposer et mettez à cuire au four pendant 5 min.

❖ Étalez la crème frangipane sur 5 mm dans la barquette de pâte sucrée un peu refroidie. Faites cuire de nouveau pendant 15 à 20 min. Dès la sortie du four, laissez refroidir.

❖ Lissez la crème de marrons en biseau sur la barquette à l'aide d'une petite spatule en Inox, et laissez figer au réfrigérateur pendant 1 h.

❖ Glacez avec le fondant chocolat, laissez figer au frais. Pour la dégustation, laissez revenir les barquettes à température.

POUR : 10 BARQUETTES

PRÉPARATION : 1 H 35

REPOS : 3 H

CUISSON : 20 À 25 MIN

POUR LA PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES BRUTES (POUR 460 G DE PÂTE)

- 120 g de beurre mou
- 75 g de sucre glace
- 1 pincée de poudre de vanille maison
- 25 g d'amandes brutes en poudre (avec la peau)
- 1 pincée de fleur de sel

- 40 g d'œuf
- 200 g de farine T45

POUR LA CRÈME ONCTUEUSE DE MARRONS

- 100 g de beurre mou
- 250 g de crème de marrons

POUR LE GLAÇAGE

- 250 g de fondant
- 100 g de sirop à 30 ° (40 g d'eau/60 g de sucre semoule)
- 100 g de cœur de Guanaja Valrhona® (chocolat à 80 %)
- 50 g de nappage neutre (ou gelée d'abricots)
- 30 g de pâte de cacao pur (chocolat 100 %) ou, à défaut, du cacao en poudre

POUR LA FINITION

- 250 g de pâte sucrée aux amandes brutes
- 200 g de crème frangipane simple préparée à l'avance

CHARLOTTE VANILLE-CHOCOLAT

*Recette extraite du livre « Ma petite pâtisserie »
de Christophe Felder et Camille Lesecq*

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 125



*Ma petite
pâtisserie*, par
Christophe Felder
et Camille Lesecq,
photographies
de Laurent Fau,
35 € aux éditions
de La Martinière.



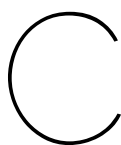
LA BABKA FAMILIALE

de Jeffrey Cagnes (Stohrer, Paris)

*C'est la tendance du moment. Impossible de passer
à côté de cette brioche tressée, moelleuse, dégoulinante
de chocolat, sans succomber.*







chez Stohrer, la babka fait désormais fureur. Il se dit qu'elle serait une lointaine cousine du fameux baba de Nicolas Stohrer, pâtissier du roi de Pologne. Dans le temple du baba, bienvenue donc à la babka. Alors babka à la pâte à tartiner ou baba imbibé de vin de Malaga ? De la Pologne à Tel-Aviv, il n'y a qu'un pas, et cette brioche tressée a inspiré Jeffrey Cagnes. De son passage en Israël, il garde le goût et les parfums de ces viennoiseries entre pain et brioche que l'on trouve sur tous les étals des marchés et qui font le délice des petits déjeuners. De retour à Paris, il s'inspire de la traditionnelle babka au chocolat pour imaginer la babka Stohrer, qu'il garnit généreusement de pâte à tartiner fondante, de belles noisettes du Piémont et de quelques pépites de chocolat pour encore plus de gourmandise. Irrésistible !

BABKA

Par Jeffrey Cagnes (Stohrer, Paris)



POUR :
6 PARTS



PRÉPARATION :
30 MIN



REPOS :
1 H 45



CUISON :
20 À 25 MIN

Moule de 30 cm x 8 cm

POUR LA PÂTE

250 g de farine
3 g de sel
50 g de sucre
12 g de levure boulangère
150 g de lait
50 g de beurre

POUR LA BABKA

150 g de pâte à tartiner fondante
À la Mère de Famille (+ 5 % d'huile
de pépins de raisin en option)
30 g de chocolat noir concassé
40 g de noisettes du Piémont torréfiées
et concassées
QS de beurre pour le moule

A/ LA PÂTE



1. Dans un batteur avec crochet, mélangez d'abord tous les ingrédients sauf le beurre. Attention sel et sucre ne doivent pas toucher la levure.



2. Pétrissez en vitesse moyenne une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle.



3. Ajoutez le beurre en petits cubes.



4. Pétrissez à nouveau et attendez que la pâte se décolle des parois. Elle doit être lisse et brillante.



5. Boulez la pâte sur le plan de travail et réservez 1 h au réfrigérateur.



6. Étalez la pâte en forme de rectangle, à la taille de la longueur de votre moule et trois fois sa largeur.

B/ LA BABKA



7. Tiédisez légèrement la pâte à tartiner au bain-marie afin que sa texture s'étale facilement sur toute la surface de la pâte à babka. Si la pâte à tartiner est trop sèche, vous pouvez ajouter 5 % d'huile de pépins de raisin.



8. Parsemez de noisettes et de chocolat noir concassé.



9. Roulez l'ensemble.



10. Tranchez dans la longueur.



11. Retournez un des morceaux de babka (stries vers le haut).



12. Déposez la seconde partie en X dessus en gardant toujours les stries vers le haut.



13. Puis formez la torsade.



14. Graissez le moule avec du beurre et disposez la torsade à l'intérieur. Laissez pousser à température ambiante pendant 45 min, à côté d'un four chaud par exemple. Préchauffez le four à 180 °C. Faites cuire 20 à 25 min. À la sortie du four, vous pouvez la badigeonner avec un sirop à 30 pour qu'elle soit brillante.



15. Attendez 5 à 10 min avant de démouler.



VARIATIONS

Tout droit sortie des fourneaux des grands-mères juives d'Europe de l'Est, la babka affole les gourmands et signe une nouvelle tendance. Elle envahit de ses formes opulentes les vitrines des boulangers-pâtisseries. Son style « comme à la maison », sa garniture souvent au chocolat nous mettent l'eau à la bouche. Les chefs s'amuse à y associer des fruits secs, pistaches, noisettes et même cacahuètes. Aux États-Unis, on la trouve aussi garnie de myrtilles et de citron ou encore de pommes et de caramel, et même à la citrouille!

L'ère des brioches tressées dodues et délicieusement garnies est bien là!

© GUILLAUME TTU

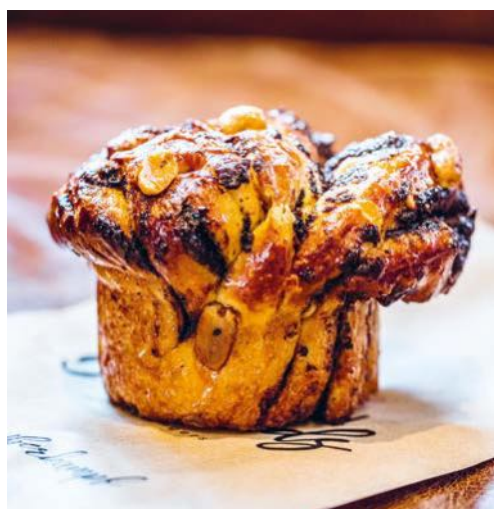


LA BABKA INDIVIDUELLE AU CHOCOLAT
Par Julien Cantenot (Atelier Pi, Paris)

Dans sa boulangerie-atelier, Julien Cantenot met un point d'honneur à réaliser tous ses pains à base de farine bio.

Sa babka au chocolat ne déroge pas à la règle. Son inspiration? Les voyages et les spécialités qu'il a pu découvrir. Après son fameux roulé à la cannelle ramené des pays nordiques, il propose désormais une exquise babka individuelle généreusement garnie de chocolat à savourer directement dans le fournil avec un café ou à grignoter de façon nomade en partant se balader.

© THE TRAVEL BUDS



BABKA CRÈME D'AMANDE-CANNELLE
Par Yairiv Berreby (Salatim, Paris)

De ses origines israéliennes, il prépare chaque jour sa babka familiale au chocolat dans les règles de l'art. Dans son second restaurant parisien Maa'fim, ouvert début novembre, où le four à pain est central, il imagine une babka singulière, mix de traditions, dans laquelle il glisse crème d'amande et cannelle, en clin d'œil aux fêtes de Noël et à l'Épiphanie. On se régale de cette brioche onctueuse aux parfums d'épices et d'amande. Une belle tranche avec un thé à la menthe font notre bonheur.

© MAA'FIM



LA BABKA CHOCOCAHUÈTE
Par The French Bastards (Paris)

Le chef Julien Abourmab imagine une babka originale aux cacahuètes. C'est en goûtant les cacahuètes du Burkina Faso qu'il a eu le déclic. Puissantes en arôme, sans arrière-goût amer, elles viennent enrichir sa babka au chocolat. La pâte est fermentée 48 heures puis longuement pétrie pour lui donner élasticité et souplesse. Les cacahuètes sont transformées en praliné maison qui vient enrichir la pâte avant qu'elle soit roulée, avec quelques cacahuètes salées pour pousser la gourmandise et les saveurs. Une brioche individuelle bien moelleuse où l'on retrouve les notes alcoolisées de la fermentation et dont on se délecte.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 127



JENNIFER HART-SMITH TOOKIES GAMBETTA

Elle ne se plie à aucune des modes actuelles du « végan », « gluten free », « sugar free », ou « lactose free », et pourtant... c'est probablement la plus cohérente de sa génération. Jennifer Hart-Smith, auteure du livre « Pâtisserie naturelle », prône des gâteaux à la fois sains et fermiers, bons pour nous et pour l'environnement, sous oublier d'être gourmands. Et si finalement, elle était là, la solution ? Dans un entre-deux entre healthy, locavore et délicieux ?

**FRAÎCHEMENT CERTIFIÉE
EN NATUROPATHIE, JENNIFER
NE COMPTE PAS EXERCER LE MÉTIER
DE NATUROPATHE, MAIS... FAIRE
DES GÂTEAUX INTELLIGENTS**

Certifiée en naturopathie depuis mars 2019, Jennifer n'a pas ouvert un cabinet depuis, mais... un laboratoire ! Laboratoire qu'elle partage avec Chloé Charles, chef engagée sur le zéro déchet. La naturopathie l'a beaucoup sensibilisée aux matières premières, un sujet qu'elle connaissait déjà bien, mais qu'elle a creusé très loin, pour en découvrir à la fois les aspects positifs... et négatifs. En revanche, loin d'elle l'idée d'exercer la naturopathie, une responsabilité santé qu'elle ne se sent pas de porter. « Même sans pratiquer, cet apprentissage a beaucoup influencé mon travail, ça ne peut que nourrir, ça met en lien avec le bon sens à l'ancienne, et c'est intéressant pour tout le monde de revoir ces bases évidentes. »

L'autre raison, c'est que sur certains points, elle n'est tout simplement pas d'accord avec les naturopathes. Typiquement, il est difficile de faire à la fois du 100 % santé et du 100 % local, et pour Jennifer, qui a grandi à la campagne, au milieu de la ferme et des vaches, le local est essentielle. Entre une bonne crème fermière au lait cru et une crème de noix de cajou qui vient du bout du monde, son choix est vite fait ! En cela son approche diffère de celle de la naturopathie classique et scolaire.

POUR JENNIFER, PÂTISSERIE NATURELLE ET SAINE NE VEUT PAS DIRE VÉGANE !

Travailler avec des matières premières complètes, c'est le plus important à ses yeux. « Le premier acte de santé, c'est d'arrêter le sucre blanc. Si tout le monde faisait déjà ça, on ferait un grand pas ! » En effet, le



sucre blanc n'apporte absolument rien à l'organisme tellement il est raffiné. Un point qui étonnera toujours Jennifer : pourquoi le sucre blanc, qui a subi cinq à six étapes de raffinage, est-il tellement moins cher que le sucre complet, qui lui n'en a connu qu'une ? Mystère. À ce propos, notre pâtissière du sain et du fermier a fermé pour toujours la porte aux meringues : « C'est dommage, mais c'est comme ça, on ne peut pas faire de meringue sans sucre glace, donc tant pis, je n'en fais plus et je vis très bien sans ! » Même chose pour les farines : la farine blanche et raffinée, très peu pour elle. On jouit en France d'une richesse inouïe dans la diversité des farines, et il serait absurde de n'en utiliser qu'une en pâtisserie. Poussent chez nous, à quelques kilomètres à peine, les céréales de sarrasin, de riz complet, de seigle blanc, et elles apportent chacune des complexités aromatiques différentes. Torréfiées, elles offrent encore d'autres notes...

« POUR MOI, UN PÂTISSIER QUI NE JOUE PAS LE JEU DES SAISONS N'EST PAS CRÉDIBLE »

Les saisons, les saisons, les saisons ! Le travail des différentes farines prend toute sa place l'hiver, certaines rejoignent en effet les notes de grillé et fonctionnent parfaitement avec les fruits secs, et ce n'est pas triste, bien au contraire, il y a tellement de choses à faire en dehors des tartes aux fraises ! Sans tomber dans un gâteau « 100 % coco » qui, pour le coup, serait ultra sain mais tout sauf local, Jennifer prône justement des gâteaux « à mi-chemin », avec, par exemple, du beurre clarifié, le ghee, à la place de l'huile de coco. « J'aime les matières animales et je continuerai de m'en servir, et le ghee, un beurre clarifié débarrassé du petit lait, c'est très digeste, et ça reste local, donc pour moi, c'est gagné. »

UN ENTRE-DEUX BOURRÉ DE SENS, ENTRE ENVIRONNEMENT ET SANTÉ

« Personne n'est parfait, il faut être cohérent, sans être extrême, et la noix de cajou par exemple, c'est très bon, mais comme ça vient de loin, ce n'est pas parfait, donc je l'utilise avec parcimonie. » Cette logique, Jennifer l'applique aussi au chocolat, à la vanille, au café, à la fève tonka... La solution n'est pas de tout bannir, mais d'assaisonner raisonnablement les gâteaux avec ces condiments, même pour le chocolat, qui n'est jamais une composante principale de ses recettes. Et dans la mesure du possible, trouver des plantes françaises qui donneraient le même goût ! Par exemple, l'aspérule odorante a un vrai goût de vanille et de fève tonka, on l'appelle d'ailleurs « la vanille du pauvre », et Jennifer s'en sert beaucoup. Et puis, il ne faut pas oublier les infusions merveilleuses et locales pour aromatiser les crèmes et pâtes à gâteaux comme les bonnes vieilles écorces d'orange !

ET SURTOUT, GARDER LA NOTION DE PLAISIR DANS LES GÂTEAUX !

Mettre un peu de bon sens dans les gâteaux, être moins délétère sur l'environnement et la santé, cela ne veut pas dire s'ennuyer quand on les mange, bien au contraire. C'est exactement l'axe du livre *Pâtisserie naturelle* de Jennifer, réalisé avec Émilie Guelpa à la photo et Émilie Franzo au stylisme, qui n'entre dans aucune case préconçue : il n'est ni sans gluten, ni sans lactose, ni sans sucre, ni végétal ou autre, il est simplement juste et réfléchi, et c'est très certainement ce qui fait le succès de l'ouvrage. Les sablés crus au chanvre par exemple, c'est grosso modo trois ingrédients – de la farine de riz, du sirop d'érable et des graines de chanvre –, il n'y a même pas de cuisson et pourtant, autant du point de vue du goût que des apports santé, ces gâteaux sont irréprochables ! Et juste trempés dans du bon chocolat noir, ils deviennent... irrésistibles. Le gâteau vapeur à la châtaigne et au chocolat est lui aussi un modèle du genre : la châtaigne étant naturellement sucrée, on n'a pas besoin d'ajouter trop de sucre, et même sans cuisson au four (juste à la vapeur), on a un côté torréfié grâce à cette farine si spéciale et si gourmande, ce qui lui donne des notes très rustiques et une texture ultra-humide. Sa version voisine, à l'orange et au romarin, est encore meilleure le lendemain ! La tarte au citron, elle, est l'incarnation du juste milieu : l'appareil à base de jus de citron, de noix de cajou et d'huile de coco est 100 % végétal, alors que la pâte est à base de farine de seigle, beurre fermier et sucre semi-complet.



LA TARTE AU CITRON
À LA FARINE DE TEFF



LES SABLÉS CRUS AU CHANVRE,
GRUÉ DE CACAO ET CHOCOLAT

LE GÂTEAU VAPEUR À LA FARINE DE CHÂTAIGNE FAÇON GÂTEAU AU YAOURT ET CHOCOLAT NOIR

POUR : 6 PARTS

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 1 H

POUR LE GÂTEAU

- 1 pot de dessert nature végétal au choix
- 1 pot de compote de pommes
- 1/2 pot de boisson végétale
- 2 c. à s. de purée d'amandes
- 3 œufs
- 1 c. à c. de vinaigre de pomme
- 1 pot de sucre complet
- 1 pot de farine de riz
- 2 pots de farine de châtaigne

- 1 c. à s. de poudre à lever bio
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 2 c. à c. de fécule de maïs
- 2 pincées de sel

POUR LE DÉCOR

- 200 g de chocolat noir
- 1 poignée de fruits secs : noix, graines de courge, tournesol...

LE GÂTEAU

- ❖ Chauffez la cuve du cuit-vapeur avec beaucoup d'eau.
- ❖ Dans un cul-de-poule, versez le dessert végétal et mélangez-le avec la compote de pommes, la boisson végétale, la purée d'amandes, les œufs et le vinaigre de pomme. Incorporez les ingrédients secs : sucre, farine de riz, farine de châtaigne, poudre à lever, cannelle, fécule de maïs, sel. Homogénéisez bien au fouet, puis versez l'appareil dans un moule rond

de 20 cm, préalablement chemisé avec du papier sulfurisé. Faites cuire à la vapeur pendant 1 h. Laissez refroidir et démoulez.

LE DÉCOR ET LES FINITIONS

- ❖ Pour la présentation, faites fondre le chocolat noir au bain-marie et versez-le sur le dessus du gâteau. Parsemez harmonieusement de fruits secs et de graines avant que le chocolat ne fige.



LE CAKE VAPEUR ORANGES SANGUINES ET ROMARIN

POUR : **8 PARTS**

PRÉPARATION : **30 MIN**

CUISSON : **1 H 10**

POUR LES RONDELLES D'ORANGE AU SIROP

- 100 g** de sucre semi-complet
- 100 g** d'eau
- 3** branches de romarin frais
- 2** oranges sanguines bio, en tranches

POUR LE CAKE

- 4** œufs
- 160 g** de sucre complet
- 50 g** de poudre d'amandes
- 180 g** de farine T65
- 2** pincées de sel
- 2** c. à s. de poudre à lever bio
- 90 g** d'huile d'olive
- 50 g** de jus d'orange
- Le zeste de 2 oranges bio

POUR LE DÉCOR

- Un peu de crème légèrement fouettée
- Quelques feuilles de romarin

LES RONDELLES D'ORANGE AU SIROP

❖ Dans une casserole, mélangez le sucre, l'eau et 2 branches de romarin. Remuez à feu doux jusqu'à dissolution du sucre. Placez les tranches d'orange dans le sirop. Laissez mijoter pendant 10 min. Égouttez les tranches sur une grille et laissez refroidir pendant 10 min. Graissez légèrement un moule rond de 18 cm de diamètre, puis tapissez-le avec les tranches d'orange et la dernière branche de romarin. Assurez-vous que le cuit-vapeur soit bien rempli d'eau et mettez à chauffer.

LE CAKE

❖ Dans un cul-de-poule, travaillez au fouet électrique les œufs et le sucre pendant 4 min jusqu'à ce que le mélange forme un ruban. Toujours au fouet, ajoutez la poudre d'amandes, la farine, le sel et la poudre à lever. Versez l'huile en filet, le jus d'orange et les zestes râpés.

❖ Versez l'appareil dans le moule sur les rondelles d'orange au sirop et déposez-le dans le cuit-vapeur. Vérifiez le niveau de l'eau pendant la cuisson. Faites cuire 1 h (ou plus, selon le cuit-vapeur). Démoulez et décorez de crème légèrement fouettée et de quelques petites feuilles de romarin.



Recettes extraites du livre *Pâtisserie naturelle* par Jennifer Hart-Smith, photographies d'Émilie Guelpa, stylisme Émilie Franzo, 19,90 € aux Éditions Marabout



VERSAILLES

Née de la volonté du roi Louis XIV, la ville de Versailles se visite pour le château, mais aussi pour le potager, la pièce d'eau des Suisses, l'arboretum ou l'Académie équestre nationale. Et parce qu'il faut du temps pour parcourir la ville, le chef étoilé Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani a concocté un programme gourmand à picorer entre deux visites.





Jean-Baptiste Lavergne- Morazzani

SON PARCOURS

2012, travaille au restaurant
Cobéa à Paris sous
les ordres de
Philippe Bélissent
2015, ouvre La Table
du 11 à Versailles
2016, décroche
sa première étoile
au Guide Michelin
2018, crée son jardin
à Saint-Nom-La-Bretèche

SES INFLUENCES

Depuis la création
de son jardin, confié
à Romain, qui le travaille
en permaculture,
sa cuisine a clairement pris
un virage végétal afin
de proposer à ses clients
des assiettes qui peuvent
se revendiquer d'avoir
été pensées de la graine
à la salle.

SA CUISINE

Avec le végétal,
Jean-Baptiste s'est forgé
une identité culinaire,
notamment à travers
des plats comme cochon
et topinambour, lotte
et fenouil, cabillaud
et maïs ou saint-jacques
et courge. Mais à ses yeux,
cette cuisine manquait
d'un élément puissant
qui reste gravé.
Cet élément, ce sont
les jus et les sauces
qu'il travaille de façon
à ce qu'ils fassent le plat.



7h
30

SA VIENNOISERIE DU MATIN AU CHANT DU COQ

C'est ici que Jean-Baptiste Lavergne se rend
chaque samedi matin acheter les viennoiseries
pour le petit déjeuner de sa brigade. Parce
qu'il a des racines bretonnes, Jean-Baptiste
craque pour le kouign-amann réalisé par
Yoshiaki Kaneko, un pâtissier japonais
formé chez Lenôtre à Tokyo et passé chez
Ladurée et Alain Ducasse au Plaza Athénée.
Depuis 2013, il rend contemporaine chaque
recette traditionnelle française. Force est de
constater que les Bretons n'ont rien trouvé à
redire à propos de ce kouign-amann. Quant
aux Alsaciens, ils se sont inclinés devant
sa version du kouglof. Mais ce n'est pas
fini, côté pâtisserie, c'est tout aussi bluffant,
à commencer par le gâteau vanille (pâte
sucrée, crème frangipane, ganache à la vanille et chantilly vanillée),
la tarte chocolat (pâte sucrée au chocolat, ganache nature et crème
praliné noisette), la tarte au citron, le savarin au rhum et Grand
Marnier ou le paris-brest à la pistache.



10h
30

SON GRIGNOTAGE MAISON BIGOT

Jean-Baptiste a classé la Maison Bigot
dans la catégorie grignotage, mais il
aurait pu aussi l'indiquer dans les bonnes
adresses pour le goûter, les viennoiseries,
les petites faims ou le pain. C'est d'ailleurs
Marc Bigot qui a conçu le pain servi à La
Table du 11. « Tout ce qu'il fait est bon » :
les propos de Jean-Baptiste sont sans
ambiguïté. Formé chez Lenôtre et Bellouet,
Marc Bigot est un très bon pâtissier,
chocolatier, traiteur qui vend pas moins de
200 rochers praliné par semaine. Un signe
qui ne trompe pas. C'est d'ailleurs pour le
chocolat que Jean-Baptiste pousse sa porte
et plus particulièrement pour le Pur Amer
(72 % de cacao grand cru), le Bigot (72 %
de cacao des Caraïbes), le Praliné (60 %
de cacao aux noisettes et aux amandes)
et la Truffe blanche (une ganache Guinée
pure origine aux fèves tonka et vanille
de Madagascar recouverte d'un enrobage
de chocolat blanc et de copeaux de
chocolat blanc).



12h
30

SON DESSERT TRADITIONNEL VIA VENETO

Lorsque Alice et Claude Paulmier reprennent ce lieu en 1984, c'était un restaurant italien et la négociation indiquait qu'il devait le rester. Ainsi soit-il ! De son côté, Franck, le fils fait ses classes à La Tour d'Argent avec Manuel Martinez, en cuisine et en pâtisserie, au Crillon avec Christian Constant et chez Peltier et Petrossian avec Philippe Conticini. En 2011, il vient prêter main-forte et continue de cuisiner les spécialités italiennes. Parmi elles, le gâteau napolitain. Mais attention, rien à voir avec ce gâteau composé de génoises et de ganache au chocolat. Franck tient la recette de sa grand-mère, Léonie, qui habitait en Mayenne... bien loin de l'Italie donc. Elle le servait traditionnellement à Pâques et Franck a récupéré la recette composée de semoule, de limoncello, de zestes d'agrumes et de ricotta di bufala. C'est assez proche du fiadone corse et très éloigné du napolitain tel que chacun d'entre nous le connaît. Toujours est-il que quand Franck en prépare un, les clients, avant même de s'installer et d'attaquer le salé, réservent leur part pour le dessert.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 129



14h
30

SON DESSERT GASTRONOMIQUE ORE

C'est presque un retour aux sources pour le chef pâtissier Arnaud Dutertre dont la carrière l'a mené déjà une première fois à Versailles au Trianon, sous les ordres à l'époque du chef Gérard Vié. Repéré par Alain Ducasse, il intègre la brigade du Jules Verne à Paris avant de se voir confier la pâtisserie du restaurant Ore (bouche en latin), niché dans le cadre somptueux du Pavillon Dufour, dans l'enceinte du château de Versailles. En voisin, Jean-Baptiste s'y rend pour boire un verre ou pour le tea time afin de déguster les « Versaillaises », un assortiment des grands classiques de la pâtisserie française : millefeuille, religieuse, tarte au citron ou paris-versailles. Mais s'il est un dessert qui subjugué Jean-Baptiste, c'est assurément le Louis XIV, présenté comme un lingot d'or qui cache du chocolat, du chocolat et encore du chocolat. Composé d'un biscuit chocolat, d'un croustillant céréales, d'une mousse chocolat, d'un crémeux chocolat noir et d'un glaçage, il est d'une beauté à couper le souffle. Et si l'on ose à peine à le toucher, il faut bien à un moment répondre à l'appel de la gourmandise et le casser pour le déguster.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 129



SON DESSERT DU DIMANCHE À LA MAISON

La tradition dominicale chez les Lavergne-Morazzani, c'est de se réunir au déjeuner. Autour de la table, les parents de Jean-Baptiste, sa sœur et son frère. Chacun apporte quelque chose pour compléter le plat principal préparé par celui qui reçoit. Ça peut être le plateau de fruits de mer des parents ou les fameuses pâtes carbo de sa sœur qui seront suivies du flan de Jean-Baptiste. Ce dernier l'aime encore un peu tiède et bien vanillé. Ça lui rappelle les fins d'après-midi passées avec son grand-père, Roger, cuisinier à La Maison des Bois à Pontchartrain, dans les Yvelines. En sortant de l'école, Jean-Baptiste le rejoignait pour le goûter, qui pouvait être composé d'un demi-reblochon comme d'une part de flan ou d'une tranche de pain de campagne copieusement garnie de rillettes. C'est ici que Jean-Baptiste a senti qu'il voulait devenir chef de cuisine, ce qui lui permet aujourd'hui de dire « qu'il ne faut jamais sous-estimer l'impact sur votre avenir d'une part de flan tiède, vanillée et un brin tremblotante. »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 130

WEEK
END



ILS ONT ÉTÉ CITÉS DANS CE NUMÉRO :

JUAN ALVAREZ, Hôtel Le Bristol,
112 rue du faubourg Saint-Honoré,
75008 Paris

AU CHANT DU COQ, 98 rue de la
Paroisse, 78000 Versailles

LA BALEINE À CABOSSE,
213 rue Paradis, 13006 Marseille

SOPHIE DE BERNARDI, Café de la
Paix, 5 place de la Paix, 75009 Paris

JEFFREY CAGNES, Stohrer,
51 rue Montorgueil, 75002 Paris

TOM COLL, le Pré Catelan,
Bois de Boulogne, 75016 Paris

DOMINIQUE COSTA,
Hôtel Peninsula, 19 avenue Kléber,
75016 Paris

YANN COUVREUR, 137 avenue
Parmentier, 75010 Paris

FRANÇOIS DAUBINET, Fauchon,
30 place de la Madeleine, 75008 Paris

JULIEN DECHENAUD, 32 rue Robert
Giraudineau, 94300 Vincennes

JULIEN DUBOUÉ, BOULOM,
181 rue Ordener, 75018 Paris

ENCUENTRO, Lille

THE FRENCH BASTARDS,
61 rue Oberkampf, 75011 Paris

CHRISTOPHE FELDER
ET CAMILLE LESECQ, 29 rue du
Maréchal Foch HAUPTSTROSS,
67190 Mutzig

CÉDRIC GROLET OPÉRA,
35 avenue de l'Opéra, 75002 Paris

NICOLAS HAELEWYN, Karamel,
67 rue Saint-Dominique, 75007 Paris

JENNIFER HART-SMITH, Tookies
Gambetta

L'INSTANT CACAO, 3 rue des Petits-
Champs, 75001 Paris

JEAN-BAPTISTE LAVERGNE-
MORAZZANI, la Table du 11, la Cour
des Senteurs, 8 rue de la Chancellerie,
78000 Versailles

MAISON LENÔTRE, Paris

THIBAUT LEROY, La Grande
Épicerie, 38 rue de Sèvres, 75007 Paris

MÉLANIE LHÉRITIER ET ARNAUD
MATHEZ, Le Jardin Sucré, 10 place
Paul Grimault, 78720 Cernay-la-Ville

FLORENT MARGAILLAN, Grand
Hôtel du Cap-Ferrat, 71 bd du Général
de Gaulle, 06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat

CARL MARLETTI, 51 rue Censier,
75005 Paris

PAOLA MASON, Maison Bigot,
2 rue Nationale, 37400 Amboise

NINA MÉTAYER

NICOLAS MULTON, Villa Laliq,
18 rue de Bellevue, 67290 Wingens-sur-
Moder

ORE, DUCASSE, place d'Armes,
Château de Versailles, Pavillon Dufour,
78000 Versailles

FRANÇOIS PERRET, Le Ritz,
15 place Vendôme, 75001 Paris

PLAQ, 4 rue du Nil, 75002 Paris

HUGUES POUGET, Hugo & Victor,
40 bd Raspail, 75007 Paris

MYRIAM SABET, Maison Aleph,
20 rue de la Verrerie, 75004 Paris

SÉBASTIEN VAUXION, Le Sarkara,
K2 Palace, 238 rue des Clarines,
73120 Courchevel

VIA VENETO, 20 rue de Satory,
78000 Versailles

Fou de Pâtisserie

N° 39 • bimestriel • Janvier-février 2020

www.foudepatisserie.fr

redaction@foudepatisserie.fr

Rejoignez-nous sur :   

Fou de pâtisserie est édité par la société Pressmaker

SARL au capital de 5 000 euros

RCS Paris B 751 461 690

Rédaction : 3 bis rue Bleue, 75009 Paris

Directrice de la publication et de la rédaction :

Muriel Tallandier

Rédactrice en chef : Julie Mathieu

Rédactrice en chef adjointe : Claire Pichon

Coordination de rédaction : Eugénie Pont

Première secrétaire de rédaction : Pascale Cancalon

Secrétaire de rédaction : Céline de Quéral

Conception, direction artistique et réalisation :

Alain Jacoby-Koaly pour Pykha (www.pykha.com)

Photogravure : studio Pykha (studio@pykha.com)

Fabrication : Carine Lapoumeroulie pour Labelfab
www.labelfab.fr

Ont participé à ce numéro :

François Blanc, Giulia Ceccacci, Jill Cousin, Anne et Caroline

Debbasch, Lisa Klein Michel, Raphaële Marchal, Stéphane Méjanès,

Séverine Renou, Philippe Toinard, Lindsey Tramuta, Mayalen Zubillaga.

Photographes du magazine :

Atelier Mai 98, Thomas Dhellemmes, Valéry Guedes

Crédits photo :

Shutterstock.

Régie publicitaire :

Médiaobs

44, rue Notre-Dame-des-Victoires

75002 Paris

Tél. : 01 44 88 97 70 / Fax : 01 44 88 97 79

E-mail : pnom@mediaobs.com

Tél. : 01 44 88 (suivis des 4 chiffres)

Directrice générale : Corinne Rougé (93 70)

Directrice commerciale : Sandrine Kirchthaler (89 22)

Directrice du pôle food : Alexandra Horsin (89 12)

Directeur de publicité : Cyril Bostvironnois (89 25)

Directeur studio : Cédric Aubry (89 05)

Studio/maquette : Brune Provost (89 13)

Gestion : Catherine Fernandes (89 20)

www.mediaobs.com

Abonnement :

Abonn'escient

56 rue du Rocher, 75008 Paris

foudepatisserie@abonnescient.fr

Tél. : 01 44 70 03 89

Distribution :

Presstalis

Vente (réservée aux marchands de journaux)

Mercuri Presse

Laurent Boudertique

01 42 36 87 78

Le contenu de ce magazine ne peut être reproduit par
quelque moyen que ce soit sans l'autorisation de l'éditeur.

Dépôt légal à la date de parution

N° ISSN : 2269-7012

N° commission paritaire : 0921K94036

Imprimé en France par Aubin Imprimeur
(86240 Ligugé)

© 2020 PRESSMAKER



CAHIER TECHNIQUE

Attention, les recettes qui suivent sont l'œuvre de pâtisseries professionnels. Tous les jours, l'équipe de *Fou de Pâtisserie* donne le meilleur d'elle-même pour vous faire découvrir leur talent. Ils ont la gentillesse de partager avec vous leurs recettes, le plus souvent inédites. Car c'est cela la pâtisserie : l'échange, le partage, la transmission. C'est unique et rare.

Ces recettes sont le fruit de leur travail acharné, passionné, exigeant. Ils nous les confient pour que nous puissions les publier.

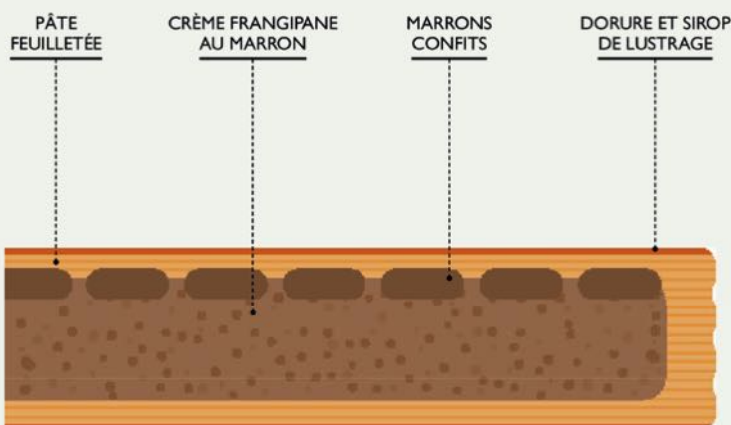
De nombreuses relectures sont effectuées avec la plus grande rigueur par la rédaction afin que ces recettes soient lisibles, accessibles et exactes. Mais les journalistes du magazine ne sont en aucun cas responsables de leur contenu, ils ne les écrivent pas ; seuls les chefs le font et nous leur en laissons la paternité. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à réaliser leurs créations.

INDEX DES RECETTES

Ananas rôti condiment citron vert sorbet	
cardamome	88
Babka	96
Babka chococahuète	128
Babka crème d'amande-cannelle	128
Babka individuelle au chocolat	127
Barquette marron de camille	92
Barre choco-grué	123
Bostock aux raisins	91
Cake vapeur oranges sanguines et romarin	102
Charlotte vanille-chocolat	125
Chaussons aux pommes	114
Citron/cédrat/poire/ blanc vapeur à la menthe	
fraîche	121
Cookie pistache	121
Crème de lait à la fleur d'oranger et crémeux	
pistache	122
Éclairs	114
Flan à la vanille	130
Galette aux marrons	108
Gâteau basque aux agrumes	120
Gâteau napolitain « migliaccio »	129
Gâteau vapeur à la farine de châtaigne	
façon gâteau au yaourt et chocolat noir	101
Hérissos amandes	115
La couronne	111
La feuilletée	114
La Hyéroise	111
La Notre-Dame	112
La tarte au citron à la farine de teff	129
La tarte au citron et zestes de citron vert	34
Les citrons d'Étienne et Perrine dans l'esprit	
d'un vacherin	120
Les écureuils	111
Louis XIV	129
Marrons en corbeille	115
Mille-feuille aux fruits secs	67
Millefeuille	113
Moka au café et biscuit moelleux	
au grué de cacao	58
Mokabacha	126
Œufs en neige, caramel tendre et crème glacée	
à la vanille de tahiti	127
Opéra façon lalique	122
Pâté en croûte aux fruits exotiques	118
Rugelach au chocolat	116
Sablés crus au chanvre,	
grué de cacao et chocolat	129
Sachers	116
Safran et pamplemousse	119
Stella	125
Tablette 70 % aux éclats de fèves caramélisées	
au fruit de la Passion	124
Tablette noir 75 % et sobacha (sarrasin grillé)	124
Tarte au chocolat et nougatine de grué	123
Tarte au citron en légèreté	117
Tarte citron & yuzu	118
Tarte praline à la fève de cacao concassée	124
Tarte tropézienne pistache et fleur d'oranger	122
Tartelette pistache et fleur d'oranger	76
Tartelettes citron & noisette	117

LA GALETTE AUX MARRONS

Riche, onctueuse et gourmande, on craque cette année pour une frangipane à la crème de marrons. Marabout nous donne les clés de sa composition et de son montage dans son nouveau Petit Manuel de la galette des Rois.



Comprendre

QU'EST-CE QUE C'EST ?

❖ Une double abaisse de pâte feuilletée inversée garnie d'une crème frangipane aux marrons et de marrons confits.

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

- ❖ Cercles de 18, 24 et 26 cm de diamètre
- ❖ Poche et douille unie de 10 mm
- ❖ Batteur, cuve, feuille et fouet
- ❖ Rouleau à pâtisserie
- ❖ Pinceau et fève

POINTS DÉLICATS

- ❖ Fabrication du feuilletage
- ❖ Montage de la galette

GESTES À MAÎTRISER

- ❖ Abaisser
- ❖ Souffler
- ❖ Tourer la pâte feuilletée
- ❖ Remplir une poche
- ❖ Pocher en escargot

CONSEIL

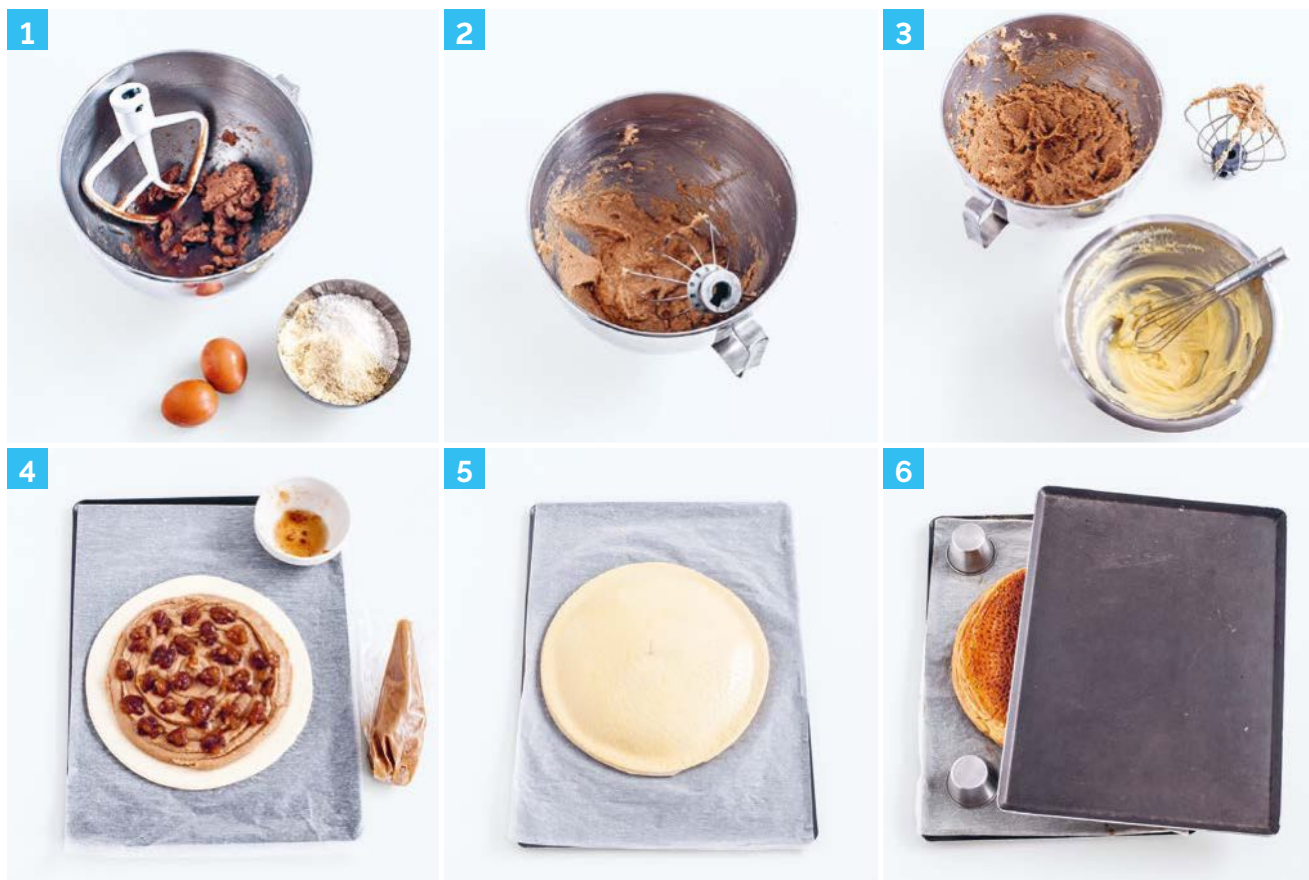
❖ La pâte de marrons est beaucoup plus consistante et moins sucrée que la crème de marrons. Elle se trouve facilement sur Internet.

ASTUCE

❖ Il est aussi possible d'utiliser une pâte feuilletée classique ou un feuilletage rapide

ORGANISATION

- ❖ J - 2 : détrempe - beurre de tourage.
- ❖ J - 1 : 2 tours simples - crème pâtissière pour la frangipane.
- ❖ Jour J : 2 tours doubles (repos de 2 h) - finir la frangipane - montage - rayage - cuisson.

**POUR : 6 À 8 PARTS**Préparation : **2 h 30**Cuisson : **environ 1 h**Repos : **9 h au minimum****POUR LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE**

POUR LA DÉTREMPE

15 g de sel**10 g** de vinaigre blanc (vinaigre d'alcool)**170 g** d'eau**360 g** de farine

POUR LE TOURAGE

450 g de beurre**145 g** de farine**LA FRANGIPANE AUX MARRONS**

POUR LA CRÈME D'AMANDES

100 g d'œufs (2 œufs)**20 g** de farine**100 g** de poudre d'amandes**100 g** de pâte de marrons**50 g** du sirop des marrons confits

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

65 g de lait**15 g** de jaune d'œuf (1 jaune)**20 g** du sirop des marrons confits**8 g** de Maizena®**10 g** de beurre

POUR LA GARNITURE

150 g de marrons confits**POUR LA DORURE****30 g** de jaunes d'œufs (2 jaunes)**15 g** de lait**POUR LE SIROP DE LUSTRAGE****50 g** du sirop des marrons confits**20 g** d'eau**FAIRE LA GALETTE AUX MARRONS**

1. Avec les ingrédients, réalisez la pâte feuilletée inversée. Commencez ensuite la frangipane aux marrons en réalisant la crème pâtissière : fouettez les jaunes d'œufs avec le sirop des marrons confits à la place du sucre, puis suivre le procédé classique pour une crème pâtissière.

2 Faites une crème d'amandes en remplaçant le beurre par la pâte de marrons, et le sucre par le sirop des marrons confits, puis suivez le procédé classique pour une crème d'amandes.

3 Terminez la frangipane en assemblant la crème d'amandes et la crème pâtissière.

4 Préparez le sirop de lustrage : portez à ébullition le sirop des marrons confits et l'eau, retirez du feu et laissez refroidir. Commencez le montage; après avoir poché la frangipane, disposez dedans des brisures de marrons confits de façon aléatoire.

5 Terminez le montage de la galette. Dorez-la deux fois, rayez-la en pointillés à l'aide d'un cutter percez-la de quelques trous.

6 Préchauffez le four à 180 °C. Posez 4 moules à muffins individuels aux angles de la plaque et placez une autre plaque dessus, pour limiter le gonflement de la pâte. Enfourez puis, au bout de 20 min, baissez la température du four à 160 °C et prolongez la cuisson de 20 à 30 min. La galette doit être uniformément dorée, dessus et dessous. Sortez-la du four et lustrez-la aussitôt de sirop à l'aide d'un pinceau.



Le Petit Manuel de la Galette des Rois comme chez le boulanger, par Mélanie Dupuis, photographies de Pierre Javelle, illustrations de Yannis Varoutsikos. 15,90 € aux éditions Marabout.

LES MIGNARDISES

Tout ce qui est petit est mignon, mais en plus, ici, ça se mange !

LES FRUITS DÉGUISÉS

Même déguisés, on finira bien par les trouver (et les manger).

1 DÉSHYDRATEUR

Les fruits ne lui résistent pas.

2 CASSE-NOIX

En une pirouette, plus de coquille !

3 LE COUTEAU À PÂTE D'AMANDES

On tire un trait sans accrocher.

4 ÉBAUCHOIR À PÂTE D'AMANDES

De quoi créer des décors sur la pâte.



LES FORMES

Elles se plient à vos envies.

9 LE CERCLE À CALISSON

Un vrai péché ce calisson, et pas seulement en Provence.

10 LES MOULES À TARTELETTES

30 mini-moules pour un retour aux sources des mignardises.

11 LES DÉCOUPOIRS

Les sablés peuvent s'enchaîner, on a de quoi découper.



LE CHOCOLAT

Des gourmandises sans chocolat, ça n'existe pas.

5 LE MOULE À TRUFFES

Pour que ça tourne rond !

6 LA TEMPÉREUSE

Elle fait fondre à la bonne température.

LE NOUGAT

Il est collant, mais on l'aime quand même.

7 LE ROULEAU À NOUGAT

Le plus costaud pour étaler le nougat.

8 LE MOULE À NOUGAT

Il assure aussi pour les pâtes de fruits.



PRÉSENTATION

Parce que c'est pas tous les jours fête.

12 LA PINCE À GÂTEAU

C'est le moment ou jamais de sortir le grand jeu.

13 L'ASSIETTE ARDOISE

Elle fait tout un plat pour les mignardises.

14 LA VERRINE

Elle est transparente mais pas forcément innocente.



*Toutes les recettes qui vous ont séduits dans nos pages
sont expliquées ici.*

D'ICI ET D'AILLEURS



LES ÉCUREUILS

*Par Paola Mason
(Maison Bigot, Amboise)*

POUR : **6/8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **45 MIN**
REPOS : **12 H**

POUR LE FEUILLETAGE (LA VEILLE)

Il y aura des restes

750 g de farine (1)
150 g de farine (2)
25 g de sel
375 g d'eau (1)
20 g d'eau (2)
100 g de beurre (1)
650 g de beurre (2)
30 g de cacao poudre

POUR LA CRÈME D'AMANDE

100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de poudre d'amandes
80 g d'œufs

10 g de farine

POUR LE MONTAGE

40 g de gianduja
20 g de noisettes concassées

LE FEUILLETAGE (LA VEILLE)

❖ Mélangez farine (1), sel, eau (1) et beurre (1) fondu pour réaliser la détrempe. On ajoute du beurre fondu pour éviter de donner de la force à la pâte, elle ne doit pas se rétracter lorsqu'on l'étale. Pétrissez. En fin de pétrissage, prélevez 200 g de détrempe pour la mélanger avec le cacao et l'eau (2). L'ajout de cacao permet de colorer la pâte couleur chocolat, l'eau empêchant le cacao d'assécher la pâte.

❖ Pétrissez farine (2) et beurre (2) en beurre manié puis mettez-le en forme pour le lendemain.

❖ Réalisez un tour double en ajoutant la moitié de la détrempe chocolat. Réalisez un deuxième tour double puis un tour simple. Ajoutez la 2^e partie de la détrempe chocolat lors du dernier tour. Abaissez le feilletage à épaisseur désirée puis détaillez 2 disques de 20 cm de diamètre.

LA CRÈME D'AMANDE

❖ Mélangez le beurre pommadé avec le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes puis les œufs, et faites foisonner. Incorporez la farine à la fin.

LE MONTAGE

❖ Garnissez un disque de pâte avec la crème d'amande à l'aide d'une poche à douille. Ajoutez le gianduja ainsi que les noisettes concassées. Humidifiez le bord de la pâte et recouvrez du 2^e disque de feilletage, en appuyant bien avec les doigts sur les bords, puis chiquez-les, c'est-à-dire incisez-les légèrement avec un couteau pour bien les souder. Dorez puis mettez au four pour 15 min. Dorez une deuxième fois.

❖ Rayez le dessus de la galette avec un couteau pour obtenir un beau décor. Enfourez à 210 °C puis baissez à 190 °C et faites cuire pendant 45 min.



LA HYÉROISE

*Par Hugues Pouget
(Hugo & Victor, Paris)*

POUR : **6/8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **40 MIN**
REPOS : **1 NUIT + 8 H 30**

POUR LA BRIOCHE FEUILLETÉE (LA VEILLE)

206 g de farine T45
4 g de sel
41 g de sucre

8 g de levure fraîche
103 g de beurre
20 g de lait
113 g d'œufs entiers
125 g de beurre pour le tourage

POUR LA CRÈME LÉGÈRE CITRON

55 g de jus de citron jaune
5 g de zestes de citron jaune
60 g d'œufs entiers
64 g de sucre

82 g de beurre
12 g de masse gélatine
135 g de crème montée

POUR LE CONFIT DE CITRON JAUNE

100 g de jus de citron jaune
15 g de sucre cristal
2 g de fécule de pommes de terre

1 g de pectine NH
20 g de beurre
12 g de masse gélatine

POUR LA FINITION

1 citron jaune
QS de sucre glace

LA BRIOCHE FEUILLETÉE (LA VEILLE)

❖ Pesez tous les ingrédients (sauf le beurre de tourage) dans la cuve et pétrissez à vitesse moyenne à l'aide du crochet. Quand la pâte se décolle de la cuve et est bien homogène, débarrassez-la sur une plaque et recouvrez d'un film alimentaire. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

❖ Le lendemain, étalez la pâte en rectangle. Étalez également le beurre de tourage, mais en un rectangle moitié moins grand que celui de la pâte. Enveloppez le beurre de tourage avec la pâte à brioche et donnez un premier tour double. Laissez reposer au minimum 4 h au réfrigérateur. Puis donnez un deuxième tour simple. Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et roulez-la sur elle-même.

❖ Chemisez de papier un cercle à entremets de 16 cm de diamètre, placez le rouleau de brioche au centre et mettez en pousse pendant 4 h 30 à 25 °C. Faites cuire la brioche pendant 30 à 40 min à 170 °C.

LA CRÈME LÉGÈRE CITRON

❖ Faites chauffer le jus de citron jaune, ajoutez les œufs mélangés

avec le sucre. Faites bouillir l'ensemble pendant 1 min. Stoppez la cuisson et mixez avec le beurre, les zestes de citron jaune et la masse gélatine. Laissez refroidir et ajoutez la crème montée.

LE CONFIT DE CITRON JAUNE

❖ Faites chauffer le jus de citron jaune. Quand il atteint 40 °C, ajoutez en pluie le sucre mélangé à la pectine et à la fécule. Donnez une ébullition. Versez le beurre et la gélatine, puis mixez. Laissez bien refroidir au réfrigérateur avant utilisation.

LE MONTAGE ET LA FINITION

❖ Une fois la brioche froide, coupez-la en deux, pochez la crème légère de citron à la base de la brioche. Pochez le confit de citron jaune par-dessus. Déposez le zeste râpé d'un demi-citron jaune sur la crème avant de mettre le chapeau. Saupoudrez le chapeau de sucre glace, ajoutez des morceaux de rondelle de citron pour la décoration.



LA COURONNE

Par la Maison Lenôtre

POUR : **2 GALETTES**
DE 6-8 PARTS
PRÉPARATION : **1 H 45**
CUISSON : **20 MIN**
REPOS : **6 H**

POUR LA PÂTE À CROISSANT

220 g d'eau froide
32 g de levure
20 g de sel
100 g de sucre
800 g de farine de « gruau » (T45)
175 g d'œufs entiers
80 g de beurre noisette
500 g de beurre
POUR LA GARNITURE
40 g de poudre de noisettes



15 g de sucre glace
30 g de blanc d'œuf
35 g de praliné noisette 60 %
100 g de lait entier
125 g de jaunes d'œufs

POUR LA CRÈME CHOCOLAT

(LA VEILLE)

550 g de lait entier
25 g de sucre
17 g de cacao en poudre
70 g de sucre semoule
38 g d'amidon de maïs
90 g de jaunes d'œufs
170 g de couverture Passy Barry Callebaut (pistolet ou hachée)
20 g de pâte de cacao (pistolet ou hachée)
35 g de beurre

POUR LA CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT

AU CITRON

890 g de crème chocolat (voir ci-dessus)
110 g de crème fouettée
9 g de zestes de citron jaunes bio

LA PÂTE À CROISSANT

❖ Pétrissez tous les ingrédients ensemble (sauf les 500 g de beurre) au robot, pendant 4 min en 2^e vitesse, puis 4 min en 5^e vitesse. La température, en fin de pétrissage, doit être de 25 °C au maximum. Couvrez d'un film et réservez pendant 40 min à température ambiante (pointage).

❖ Dégazez la pâte en l'aplatissant avec la main ou un rouleau. Mettez deux fois 20 min au congélateur (d'un côté puis de l'autre) et 1 h au réfrigérateur. Ajoutez le beurre puis tourez (étalez) le pâton pour effectuer un tour double. Placez 45 min au réfrigérateur et ajoutez un tour simple. Remettez au réfrigérateur pendant 45 min. Abaissez la pâte pour qu'elle fasse un rectangle de 36 x 55 cm.

LA GARNITURE

❖ Mélangez tous les ingrédients au fouet (sauf le lait et les jaunes). Pochez un cordon tout le long de la bande de pâte. Découpez la bande, comme pour faire des croissants, et roulez. Dans un moule à savarin de 24,5 cm de diamètre, beurré et sucré, disposez les croissants en forme de couronne. Mettez en pousse à 27 °C pendant 2 h, puis dorez avec le mélange lait et jaunes. Enfourez dans un four préchauffé à 195 °C,

baissez à 175 °C et faites cuire pendant 14 à 16 min.

LA CRÈME CHOCOLAT

❖ Faites bouillir ensemble le lait, le sucre et le cacao.
 ❖ Mélangez bien les poudres et blanchissez en incorporant les jaunes d'œufs. Ajoutez le premier mélange bouillant tout en remuant, puis laissez cuire à petits bouillons pendant 1 min, sans cesser de remuer. Hors du feu, ajoutez la couverture Passy et la pâte de cacao en fouettant pour les faire fondre. Ajoutez le beurre et mixez à la girafe. Filmez au contact et réservez au froid.

LA CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT AU CITRON

❖ Lissez bien la crème chocolat et mélangez délicatement tous les ingrédients ensemble.

LE MONTAGE

❖ À froid et par le dessous, garnissez chacun des croissants de la couronne à la douille à seringue avec 10 g de crème chocolat aux zestes de citron. Décorez selon votre convenance, par exemple de noisettes caramélisées ou de fruits confits. Il est possible de passer la couronne au four pendant 5 min à 170 °C avant de la servir.



LA NOTRE-DAME

Par Nina Métayer et Julien Abourmad (Pour The French Bastards, Paris)

POUR : 2 X 6 PARTS

PRÉPARATION : 2 H

REPOS : PLUSIEURS JOURS...

CUISSON : 1 H 20

POUR LE FEUILLETAGE

(PLUSIEURS JOURS AVANT)

300 g de farine T45
200 g de farine T55
235 g d'eau froide
50 g de beurre fondu
10 g de sel
350 g de beurre plaquette
POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

CANNELLE

350 g de lait
175 g de crème liquide
100 g d'œufs entiers
110 g de sucre semoule
30 g de poudre à crème
5 g de farine

15 g de beurre

20 g de cannelle bâton

POUR LA CRÈME D'AMANDE

125 g de beurre
125 g de sucre
125 g de poudre d'amandes
75 g d'œufs

2 g de cannelle poudre

POUR LA FRANGIPANE

400 g de crème d'amande
400 g de crème pâtissière
40 g de fécule de pommes de terre

1 g de sel

30 g d'amandes hachées torréfiées

POUR L'APPAREIL À TUILE

(3 JOURS AVANT)

50 g de beurre
50 g de sucre
50 g de blancs d'œufs
50 g de farine

POUR LA FINITION

QS de sirop

LE FEUILLETAGE (PLUSIEURS JOURS AVANT)

❖ Versez l'eau froide, le beurre fondu tiède et le sel dans un cul-de-poule, puis ajoutez-les progressivement à la farine en mélangeant doucement à l'aide d'un crochet. Attention à ne pas trop travailler la pâte, seulement 2 min maximum. Pour obtenir une pâte homogène assez ferme, n'hésitez pas à rajouter de la farine ou de l'eau. Réalisez un carré avec la détrempe. Laissez reposer au froid.

❖ Étalez la détrempe sur 1 cm d'épaisseur et enfermez le beurre plaquette à l'intérieur. Donnez un tour simple. Laissez reposer au frais. Tournez d'un quart de tour le pâton et recommencez l'opération pour donner 5 tours simples. Laissez reposer plusieurs jours au froid avant utilisation.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

CANNELLE (LA VEILLE)

❖ Réalisez un caramel blond à sec avec le sucre semoule, ajoutez les bâtons de cannelle et finissez la cuisson du caramel. Déglacez avec le

mélange lait et crème tiède. Laissez infuser 15 min. Chinoisez et vérifiez le poids (il faut 530 g), ajustez au besoin et portez à ébullition.

❖ Mélangez les œufs avec la farine et la poudre à crème, et versez le mélange bouillant dessus. Reversez le tout dans la casserole et cuisez à ébullition 1 min. Ajoutez le beurre et mettez à refroidir rapidement.

LA CRÈME D'AMANDE

(LA VEILLE)

❖ Torréfiez la poudre d'amandes avec la moitié de la pesée de la cannelle poudre. Mélangez le beurre, le sucre et l'autre moitié de la cannelle poudre au batteur à la feuille. Ajoutez les œufs et la poudre d'amandes torréfiée.

LA FRANGIPANE (LA VEILLE)

❖ Mélangez bien la crème pâtissière, la crème d'amande, la fécule de pommes de terre et le sel pour obtenir une crème frangipane. Déposez les amandes hachées torréfiées dans le fond d'un cercle à tarte de 180 mm de diamètre. Garnissez de frangipane. Lissez, retirez le cercle et stockez au congélateur pendant 2 h.

LA TUILE (3 JOURS AVANT)

❖ Faites fondre le beurre, ajoutez le sucre, la farine tamisée et les blancs d'œufs. Laissez reposer à 4 °C pendant 24 h puis utilisez à température ambiante.
 ❖ Graissez bien les moules (moule rosace ou celui de votre choix d'un diamètre maximum de 26 cm), étalez la pâte à tuile. Faites cuire à 170 °C pendant 4 min. Laissez tiédir. Retournez et démoulez délicatement. Stockez au réfrigérateur toute la nuit.

LE MONTAGE (LA VEILLE)

❖ Étalez le feuilletage sur 2,2 mm en détendant bien la pâte. Détaillez un rond de 24 cm de diamètre pour le dessous et de 26 cm pour le dessus.
 ❖ Sortez le rond de 24 cm de diamètre, humidifiez avec de l'eau l'extérieur du cercle. Déposez l'insert frangipane au centre. Déposez ensuite délicatement le rond de 26 cm de diamètre sur le dessus. Fermez bien en chassant l'air. Laissez reposer à 4 °C, dorez une première fois puis congelez.
 ❖ Préchauffez le four à 180 °C. Enfourez la galette sur une feuille



de papier cuisson pour 15 min. Baissez la température à 170 °C et laissez cuire 45 min. Vérifiez la cuisson, ajustez au besoin. Finissez la cuisson des tuiles, à 155 °C pendant environ 15 min pour qu'elles soient bien dorées. Une fois la galette cuite, pulvérisez généreusement de sirop, déposez la tuile puis pulvérisez à nouveau de sirop.



MILLEFEUILLE

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Les pâtisseries, Mutzig)

POUR : 10 PARTS
PRÉPARATION : 1 H 30
CUISSON : 1 H 10
REPOS : 8 H 30

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE

INVERSÉE

POUR LA DÉTREMPE

15 cl d'eau froide
1 c. à s. de vinaigre d'alcool blanc
18 g de fleur de sel de Guérande
350 g de farine T55
115 g de beurre sec fondu et refroidi

POUR LE « BEURRE FARINE »

375 g de beurre sec en plaquette
150 g de farine T45

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

50 cl de lait frais entier
5 g de poudre de lait à 0 %
2 gousses de vanille
45 g de jaunes d'œufs
80 g de sucre semoule
45 g de Maizena®

POUR LA CRÈME LÉGÈRE

2 g de gélatine en feuille
150 g de crème liquide entière

POUR LA PÂTISSIÈRE PÂTE

D'AMANDES

60 g de pâte d'amandes
60 g de crème pâtissière (prélevée de la recette ci-dessus)

POUR LA DORURE

1 jaune d'œuf

LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

❖ Préparez la détrempe en versant l'eau froide, le vinaigre blanc et le sel dans un récipient et en mélangeant légèrement pour dissoudre le sel.

❖ Mettez la farine tamisée sur la table et creusez un puits au milieu. Versez l'eau dans la farine. Commencez à mélanger du bout des doigts. Versez le beurre fondu froid. Pétrissez la pâte à la main en vous aidant d'une corne en plastique afin de ne pas trop la travailler. Mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène. Aplatissez-la pour lui donner une forme rectangulaire. Enveloppez-la de film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 1 h.

❖ Faites le « beurre farine » en commençant par couper le beurre en cubes pour le déposer dans la cuve du robot. Ajoutez la farine. Mélangez ces deux ingrédients doucement jusqu'à ce que la farine soit complètement absorbée par le beurre. Versez la préparation sur une feuille de papier sulfurisé. Aplatissez-la suivant une forme rectangulaire. Enveloppez-la de film alimentaire et placez-la au réfrigérateur durant 1 h.

❖ Procédez au tourage. Au bout du temps de repos, étalez la détrempe en forme de rectangle sur votre plan de travail légèrement fariné. Réservez. Étalez ensuite le « beurre farine » afin qu'il soit deux fois plus grand que la pâte. Placez la pâte au bord du beurre farine. Repliez-le sur la pâte. Étalez le feuilleteur sur une épaisseur de 8 mm environ. Pliez la partie basse du feuilleteur aux deux tiers de la hauteur. Puis pliez la partie supérieure de manière à faire rejoindre les deux extrémités. Pliez ensuite la totalité en deux, de façon à obtenir un tour double. Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez-la reposer durant 2 h au réfrigérateur. Sortez la pâte du réfrigérateur, étalez-la de nouveau. Recommencez l'opération en faisant le même tourage (un deuxième tour double).

❖ Placez de nouveau la pâte au froid pendant 2 h. Après le repos de la pâte, sortez-la du réfrigérateur, tournez-la d'un quart de tour et étalez-la de nouveau dans la longueur. Pliez-la ensuite en trois : rabattez le tiers supérieur sur la pâte et recouvrez-la du tiers inférieur

de manière à obtenir un « tour simple ». Une fois cette étape exécutée, vous pouvez vous servir du feuilleteur afin de réaliser ce que vous souhaitez avec celui-ci.

Conseil : pour ce feuilleteur, on donne 5 tours avant utilisation. Entre chaque tour, marquez la pâte avec vos doigts afin de connaître le nombre de tours effectués. Après le dernier tour, appuyez au rouleau pour bien souder la pâte.

❖ Pour la galette, prélevez 250 g de pâte feuilletée inversée, étalez-la sur une épaisseur de 2 mm, laissez-la reposer 1 h au froid. Puis étalez-la de nouveau sur une épaisseur de 2 mm, sans forcer la pâte.

❖ Détaillez deux ronds de 22 cm de diamètre. Étalez de nouveau un des deux ronds, pour l'affiner un peu. Découpez à 22 cm de diamètre. Déposez-les sur une plaque en aluminium ou une planche en bois légèrement farinée. Évitez de mettre une feuille de papier, pour que la pâte ne plisse pas. Dorez le rond le plus fin au jaune d'œuf. Découpez des triangles, en prenant soin de ne pas trancher jusqu'au milieu, et faites des rayures à l'aide de votre petit couteau. Mettez le rond de pâte le plus épais à cuire au four, 30 min à 170 °C, en le laissant lever naturellement. Éventuellement, appuyez dessus à mi-cuisson avec un plat pour qu'il garde une certaine régularité. Couvrez une plaque de papier sulfurisé et déposez dessus le rond de pâte fin détaillé. Couvrez le tout d'une feuille de papier sulfurisé et d'une grille. Faites cuire au four de 30 à 40 min à 170 °C, puis encore quelques minutes à 160 °C.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

❖ Faites bouillir le lait, la poudre de lait et les gousses de vanille coupées en 2.

❖ Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre, la Maizena®, jusqu'à obtention d'une préparation lisse. Incorporez ce mélange au lait chaud et redonnez une ébullition.

❖ Faites refroidir la crème rapidement jusqu'à ce qu'elle descende à 10 °C. Pour cela, placez-la sur un film lui-même posé sur une plaque, recouvrez la crème de ce film, puis mettez la plaque une vingtaine

de minutes au congélateur ; placez-la ensuite au réfrigérateur durant 30 min.

LA CRÈME LÉGÈRE

❖ Mettez la gélatine dans de l'eau bien froide.

❖ Dans le bol bien froid d'un batteur muni d'un fouet, montez la crème en chantilly.

❖ Une fois la crème pâtissière refroidie, travaillez-la très énergiquement à l'aide du batteur afin de la rendre complètement lisse. Faites fondre la gélatine essorée dans un bain-marie ou au four à micro-ondes, ajoutez-y un peu de crème pâtissière, et fouettez vivement. Chauffez à peine ce mélange, ajoutez encore un peu de crème pâtissière, et puis le reste de crème pâtissière, tout cela en fouettant fortement. Incorporez la crème montée, délicatement mais rapidement, à l'aide d'une Maryse. Réservez cette crème 1 h au frais, afin qu'elle fige un peu.

LA PÂTISSIÈRE PÂTE

D'AMANDES

❖ Malaxez la pâte d'amandes petit à petit avec un peu de crème pâtissière et ainsi de suite, jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

LE MONTAGE

❖ Étalez la pâtissière pâte d'amandes sur le fond de pâte feuilletée épais cuit. Déposez une bonne quantité de crème légère sur la pâte ; lissez-la bien à l'aide d'une spatule afin de l'aplanir. À l'aide d'une poche munie d'une douille de 6 mm, garnissez de crème légère en effectuant des spirales sur la crème lissée. Pour finir, posez délicatement le rond de feuilleteur cuit et découpé sur la crème en spirale.



LA FEUILLETÉE

Par Michaël Bartocetti
(George U, Paris)

POUR : **6/8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISON : **35 MIN**
REPOS : **3 H**

POUR LA PÂTE BRIOCHÉE

FEUILLETÉE FAÇON PAIN AU LAIT

350 g de farine T55
28 g de sucre semoule
7 g de sel fin
17,5 g de levure de boulanger
68 g de beurre doux
185 g de lait entier
219 g de beurre de tourage

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

44,5 g de lait entier frais
½ gousse de vanille
11 g de jaune d'œuf
9 g de sucre semoule
45 g de Maïzena®
45 g de beurre

POUR L'OPALINE CARAMEL

35 g de fondant blanc
25 g de glucose sirop

POUR LA CRÈME FRANGIPANE

65 g de beurre doux
57,6 g de sucre glace
65 g de poudre d'amandes brutes
73 g de Maïzena®
39 g d'œuf entier frais
45 g de rhum
72 g de crème pâtissière

LA PÂTE BRIOCHÉE

❖ Pétrissez tous les ingrédients sauf le beurre de tourage pendant 4 min en 1^{re} vitesse au robot, pendant 9 min en 2^e vitesse. Laissez pointer 1 h à température ambiante, puis 2 h au réfrigérateur. Donnez 3 tours simples avec le beurre de tourage. Étalez à 10 cm d'épaisseur, détaillez un disque de 20 cm et le reste en bandes de pâte de 1 cm de largeur et 30 cm de longueur.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

❖ Portez le lait et la vanille à ébullition. Chinoisez sur le mélange jaunes-sucre-Maïzena® préalablement blanchi. Faites cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Portez à ébullition quelques instants sans cesser de remuer. Laissez redescendre en température, ajoutez le beurre et mixez. Filmez et réservez.

LA CRÈME FRANGIPANE

❖ Lissez la crème pâtissière.
❖ Au batteur muni de l'outil feuille, mélangez le beurre tempéré avec le sucre glace, la poudre d'amandes et la Maïzena®. Ajoutez les œufs tempérés au fur et à mesure, puis le rhum, et finissez avec la crème pâtissière.

LE MONTAGE

❖ Moulez la frangipane en cercle de 14 cm et déposez-la sur le disque de pâte. Recouvrez le dessus et les côtés avec les bandes de pâte 'chiffonnées'. Enfourez à 160 °C pour 30 à 35 min.

L'OPALINE CARAMEL

❖ Réalisez un caramel avec le fondant et le glucose. Laissez refroidir sur plaque et mixez pour obtenir une poudre. Passez au tamis sur les bords et le dessus de la galette déjà cuite, puis passez au four 2 min à 200 °C.

GRAND PORTRAIT



CHAUSSENS AUX POMMES

Par Cédric Grolet (Paris)
Recette extraite du livre « Opéra »
aux Éditions Alain Ducasse

POUR : **10 PIÈCES**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISON : **20 MIN**
REPOS : **1 H 30 + 2 H**

POUR LA PÂTE À CROISSANT

1 kg de farine T45
420 g d'eau
50 g d'œufs

45 g de levure
18 g de sel fin
100 g de sucre semoule
20 g de miel
70 g de beurre
400 g de beurre de tourage

POUR LA GARNITURE

5 pommes anciennes
200 g de sucre cassonade
1 g de poudre de cannelle

POUR LA DORURE

150 g de jaunes d'œufs
45 g de crème liquide
10 g de miel

LA PÂTE À CROISSANT

❖ Dans la cuve du batteur muni du pétrin, mettez la farine, l'eau, les œufs, la levure, le sel, le sucre et le miel. Mélangez en 1^{re} vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis en 2^e vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Incorporez le beurre pommade et pétrissez de nouveau pour obtenir une pâte homogène. Couvrez-la d'un torchon humide, puis laissez pointer à température ambiante (24 à 25 °C) pendant 1 h.
❖ Dégazez en travaillant la pâte à la main. Puis étalez-la selon la largeur du beurre de tourage et le double de sa longueur. Placez-la au congélateur pendant 5 min, puis au réfrigérateur pendant 15 min.

❖ Déposez le beurre de tourage au milieu de la pâte, recouvrez-le avec le bord de la pâte de chaque côté. Placez le beurre apparent face à vous. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, réalisez un tour double : étalez de bas en haut jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 7 mm. Tracez une légère marque de repère au milieu de la pâte, repliez le haut et le bas sur ce milieu, puis pliez de nouveau la pâte en deux comme un portefeuille. Laissez reposer 10 min au réfrigérateur.

❖ Enfin, faites un tour simple : étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, pliez le haut sur un tiers de la pâte puis le bas sur le haut. Abaissez la pâte à 5 mm, puis détaillez les chaussons à l'aide d'un emporte-pièce.

LA GARNITURE

❖ Épluchez les pommes, coupez-les en deux, retirez le cœur. Plongez chaque moitié dans le mélange sucre-cannelle.

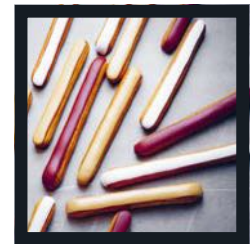
LA DORURE

❖ Dans un récipient, mélangez les jaunes d'œufs, la crème et le miel à l'aide d'un fouet, puis passez au chinois.

LE MONTAGE ET LES FINITIONS

❖ Placez une demi-pomme enrobée dans de la pâte préalablement détaillée, et refermez comme une raviolle en mouillant les bords avec le doigt légèrement humide afin qu'ils se soudent. Placez les chaussons sur une plaque recouverte de papier cuisson. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les de dorure (gardez-en la moitié de côté). Réservez au réfrigérateur pendant 2 h.

❖ Préchauffez le four à 175 °C. Sortez les chaussons du réfrigérateur, appliquez de nouveau une couche de dorure et rayez-les avec le dos d'un couteau. Enfourez et laissez cuire 20 min. À la sortie du four, laissez refroidir sur une grille.



ÉCLAIRS

Par Cédric Grolet (Paris)
Recette extraite du livre « Opéra »
aux Éditions Alain Ducasse

POUR : **10 PIÈCES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISON : **30 MIN**
REPOS : **1 H 30**

POUR LA PÂTE À CHOUX

150 g de lait
150 g d'eau
18 g de Trimoline®
6 g de sel

132 g de beurre
180 g de farine
5 œufs entiers

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

900 g de lait
100 g de crème liquide
4 gousses de vanille
180 g de sucre semoule
50 g de poudre à crème
50 g de farine
180 g de jaunes d'œufs



60 g de beurre de cacao
8 feuilles de gélatine
100 g de beurre
60 g de mascarpone
POUR LES ARÔMES
200 g de pure pâte de cacao
200 g de pâte de vanille
200 g de pâte de café
POUR LE GLAÇAGE
15 g de sucre
15 g d'eau
500 g de fondant pâtissier
10 g de cacao en poudre
10 g de poudre de café

LA PÂTE À CHOUX

❖ Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'eau, la Trimoline®, le sel et le beurre. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois. Remettez sur le feu et mélangez vivement à l'aide d'une spatule, puis desséchez sur le feu.
❖ Versez le tout dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, puis ajoutez les œufs progressivement. Laissez reposer 1 h à température ambiante.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

❖ Faites gonfler la gélatine dans de l'eau froide.
❖ Dans une casserole, chauffez le lait avec la crème et faites-y infuser les gousses de vanille fendues et grattées pendant 20 min.
❖ Dans un récipient, fouettez le sucre, la poudre à crème, la farine et les jaunes d'œufs pour les blanchir. Passez le mélange lait-crème vanillée au chinois, puis versez-le bouillant sur la préparation blanchie. Remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition pendant 2 min. Hors du feu, ajoutez le beurre de cacao, puis la gélatine essorée, le beurre et enfin le mascarpone. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 min.
❖ Répartissez la crème pâtissière dans 3 récipients. Aromatisez chaque crème en mélangeant : la première avec la pure pâte de cacao, la deuxième avec la pâte de vanille et la troisième avec la pâte de café.

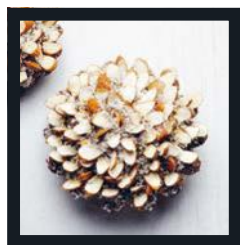
LE GLAÇAGE

❖ Dans une casserole, préparez un sirop en faisant cuire le sucre et l'eau. Chauffez légèrement le fondant pâtissier, et ajoutez le sirop. Divisez le glaçage obtenu en 3 parts égales. Gardez un tiers neutre, le deuxième

tiers aromatisé de cacao, et le troisième de poudre de café.

LE MONTAGE ET LES FINITIONS

❖ Préchauffez le four à 180 °C.
❖ Mettez la pâte à choux dans une poche munie d'une douille unie de 10 mm et, sur une plaque recouverte de papier cuisson, pochez de longs éclairs fins de 20 cm de long. À l'aide d'une bombe à graisse, pulvérisez-les. Enfourez et laissez cuire 30 min. Débarrassez sur une grille et laissez refroidir.
❖ Mettez en poches les crèmes pâtissières, faites des trous sous les éclairs avec une douille et garnissez-les. Faites chauffer les glaçages à 32 °C, puis, à l'aide d'une douille chemin de fer, pochez le glaçage sur les éclairs à 27 °C (légèrement chauds). Lissez les bords.



HÉRISSON AMANDES

Par Cédric Grolet (Paris)
Recette extraite du livre « Opéra » aux Éditions Alain Ducasse

POUR : 2 HÉRISSONS
DE 4 PARTS
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 50 MIN

POUR LA PÂTE QUATRE-QUARTS

4 œufs entiers
250 g de farine T55
250 g de beurre demi-sel
150 g de sucre non raffiné

POUR LE PRALINÉ AUX AMANDES

300 g d'amandes
100 g de sucre glace
50 g de sucre panela
POUR LE MONTAGE
80 g d'amandes coupées en deux

LA PÂTE QUATRE-QUARTS

❖ Dans la cuve d'un robot coupe, versez tous les ingrédients et mixez-les.

LE PRALINÉ AUX AMANDES

❖ Préchauffez le four à 165 °C. Placez les amandes sur une plaque,

enfourez et laissez torréfier 15 min. Puis, à l'aide du robot coupe, mixez-les avec le sucre panela et le sucre glace. Versez la crème dans une poche.

LE MONTAGE ET LES FINITIONS

❖ Préchauffez le four à 180 °C. Versez la pâte dans 2 petits moules à génoise (par exemple 16 cm de diamètre) préalablement beurrés, enfourez et laissez cuire 35 min.
❖ À la sortie du four, garnissez à chaud de praliné aux amandes : enfoncez la poche directement dans le cake. Puis décorez-le comme un hérisson en le garnissant avec les amandes coupées en deux placées dans le sens de la hauteur.



MARRONS EN CORBEILLE

Par Cédric Grolet (Paris)
Recette extraite du livre « Opéra » aux Éditions Alain Ducasse

POUR : 10 PIÈCES
PRÉPARATION : 1 H 30
CUISSON : 35 MIN
REPOS : 5 H 30

POUR LA PÂTE SUCRÉE

150 g de beurre
95 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
1 g de sel de Guérande
1 g de poudre de vanille
58 g d'œufs
250 g de farine T55

POUR LA CRÈME D'AMANDE

75 g de beurre
75 g de sucre semoule
75 g de poudre d'amandes
75 g d'œufs

POUR LE GEL MARRONS

500 g de lait
400 g de pâte de marrons
200 g de marrons confits
90 g de jaunes d'œufs
1 c. à c. de xanthane
POUR LE PRALINÉ NOISETTE
400 g de noisettes
120 g de sucre

8 g de fleur de sel
POUR LE GEL CITRON JAUNE

250 g de jus de citron
25 g de sucre
4 g d'agar-agar
POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

450 g de lait
50 g de crème liquide
2 gousses de vanille
90 g de sucre
25 g de poudre à crème
25 g de farine
90 g de jaunes d'œufs
30 g de beurre de cacao
4 feuilles de gélatine
50 g de beurre
30 g de mascarpone

POUR LA CRÈME MARRONS

300 g de crème UHT
65 g de sucre
125 g de jaunes d'œufs
2 feuilles de gélatine
625 g de mascarpone
400 g de crème pâtissière
500 g de pâte de marrons
POUR LE MÉLANGE MARRONS
500 g de pâte de marrons
500 g de crème de marrons
50 g d'eau

POUR LE MONTAGE

200 g de marrons confits

LA PÂTE SUCRÉE

❖ Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, mélangez le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel de Guérande et la poudre de vanille. Émulsionnez avec les œufs, puis ajoutez la farine. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Réservez au réfrigérateur pendant 4 h.

LA CRÈME D'AMANDE

❖ Dans la cuve du batteur muni de la feuille, faites monter le beurre avec le sucre et la poudre d'amandes. Incorporez les œufs graduellement. Réservez dans une poche.

LE GEL MARRONS

❖ Dans une casserole, faites chauffer le lait, puis versez sur les jaunes d'œufs battus. Remettez à chauffer et cuisez à 80 °C.

❖ Versez sur les marrons rincés à l'eau froide et la pâte de marrons. Mixez l'ensemble avec la xanthane à l'aide d'un mixeur plongeant.

LE PRALINÉ NOISETTE

❖ Préchauffez le four à 160 °C.



Placez les noisettes sur une plaque, enfournez et laissez torréfier pendant 15 min. Dans une casserole, versez le sucre et réalisez un caramel à sec.

❖ Dans la cuve d'un robot coupe, mixez les noisettes et le caramel avec la fleur de sel.

LE GEL CITRON JAUNE

❖ Dans une casserole, faites bouillir le jus de citron, puis ajoutez le mélange sucre et agar-agar. Lorsque le gel est froid, mixez au robot coupe.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

❖ Faites gonfler la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, chauffez le lait avec la crème et faites-y infuser les gousses de vanille fendues et grattées pendant 20 min.

❖ Dans un récipient, fouettez le sucre, la poudre à crème, la farine et les jaunes d'œufs pour les blanchir. Passez le mélange lait-crème vanillée au chinois, puis versez-le bouillant sur la préparation blanchie. Remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition pendant 2 min.

❖ Hors du feu, ajoutez le beurre de cacao, puis la gélatine essorée, le beurre et enfin le mascarpone. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 min.

LA CRÈME MARRONS

❖ Dans une casserole, faites chauffer la crème, puis versez sur le mélange jaunes d'œufs-sucre blanchi. Remettez à chauffer et cuisez à 80 °C. Versez sur le mélange mascarpone, la gélatine essorée et la pâte de marrons. Mixez bien jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

LE MÉLANGE MARRONS

❖ Mixez au robot coupe la pâte de marrons, ajoutez la crème de marrons avec l'eau. Débarrassez puis posez un film étirable sur la préparation pour éviter qu'elle sèche.

LE MONTAGE ET LES FINITIONS

❖ Étalez la pâte sucrée au rouleau sur une épaisseur de 2,5 mm et foncez les corbeilles légèrement beurrées de 2 cm de hauteur sur 7 cm de diamètre. Placez au congélateur pendant 1 h.

❖ Préchauffez le four à 160 °C, enfournez-les et faites cuire à blanc pendant 20 min.

❖ Garnissez les fonds de tarte de crème d'amande, puis déposez quelques marrons confits rincés.

Mettez le gel marrons à hauteur. Garnissez le cœur de praliné noisette et de gel citron. À l'aide d'une palette, réalisez un dôme sur la pâte avec la crème marrons. Mettez le mélange marrons dans une poche munie d'une douille à nid, pochez des fils sur le dessus, et finissez en lissant les bords. Enfin, déposez un marron confit.



SACHERS

*Par Cédric Grolet (Paris)
Recette extraite du livre « Opéra »
aux Éditions Alain Ducasse*

POUR : **8 PARTS**

PRÉPARATION : **40 MIN**

CUISSON : **15 MIN**

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT

180 g de blancs d'œufs

60 g de sucre

160 g de sucre glace

160 g de poudre d'amandes

100 g de poudre de cacao

40 g de farine

POUR LA GANACHE CHOCOLAT

600 g de crème liquide

87 g de glucose

580 g de chocolat

40 g de poudre de lait

25 g de poudre de cacao

POUR LE MONTAGE

ET LES FINITIONS

5 g de gruë de cacao

20 g de poudre de cacao

LE BISCUIT CHOCOLAT

❖ Au batteur, montez au fouet les blancs et meringuez avec le sucre. Incorporez le mélange tamisé de sucre glace, poudre d'amandes, poudre de cacao et farine. Préchauffez le four à 165 °C. Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire 15 min.

LA GANACHE CHOCOLAT

❖ Dans une casserole, chauffez la moitié de la crème et le glucose. Incorporez le chocolat, la poudre de lait et le cacao. Ajoutez ensuite

le reste de crème froide, mixez au mixeur plongeant et réservez dans un bac fin en inox.

LE MONTAGE ET LES FINITIONS

❖ Réalisez le montage dans un cercle 6 cm de diamètre et 11 cm de hauteur. Détaillez des biscuits de la taille des cercles. Réalisez un montage de biscuits et de ganache chocolat en couches successives jusqu'en haut du cercle, et terminez par du gruë de cacao. Pour réaliser le pochage, à l'aide d'une douille saint-honoré, garnissez de ganache puis pochez le gâteau par les côtés en finissant par le dessus. Saupoudrez de poudre de cacao.

TRAVEL CAKE



RUGELACH AU CHOCOLAT

POUR : **32 PIÈCES**

POUR LA PÂTE

115 g de cream cheese froid

113,5 g de beurre doux froid

120 g de farine

¼ de c. à c. de sel

POUR LA GARNITURE

215 g de confiture de framboises ou d'abricots

2 c. à s. de sucre

½ c. à c. de cannelle

30 g de fruits secs (noix de pécan, noix ou amandes) émincés

115 g de chocolat noir mi-sucré, coupé finement

POUR LE GLAÇAGE

1 gros œuf

1 c. à c. d'eau froide

2 c. à s. de sucre grains

LA PÂTE

❖ Laissez le beurre et le cream cheese à température ambiante pendant 10 min (il faut qu'ils soient légèrement ramollis mais toujours frais). Versez la farine et le sel dans un mixeur, ajoutez le beurre et le cream

cheese coupés en morceaux. Pulsez la machine 6 à 10 fois. Puis mixez en décollant la pâte des bords du bol, jusqu'à ce que de gros morceaux se forment dans la pâte.

❖ Débarrassez la pâte, formez une boule et divisez-la en deux. Façonnez chaque boule en forme de disque. Enveloppez-les d'un film étirable et mettez au réfrigérateur pendant un minimum de 2 h, ou jusqu'à 1 jour.

❖ Sortez la pâte 10 min à l'avance, puis étalez les disques en cercle de 28-30 cm de diamètre.

LA GARNITURE

❖ À feu doux, chauffez la confiture dans une petite casserole jusqu'à ce qu'elle se liquéfie.

❖ Dans un petit bol, mélangez le sucre et la cannelle.

LE MONTAGE

❖ Couvrez deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.

❖ Étalez une fine couche de confiture (liquide) sur chaque disque de pâte et parsemez avec la moitié du mélange sucre-cannelle. Dispersez la moitié des fruits secs et la moitié du chocolat en morceaux. Couvrez cette garniture avec un papier paraffiné et pressez la garniture doucement dans la pâte. Enlevez le papier.

❖ Utilisez une roulette à pizza ou un couteau bien tranchant pour couper la pâte en 16 parts : coupez la pâte en quatre et chaque part en 4 triangles. En partant de la pointe de chaque triangle, roulez la pâte en forme de croissant.

❖ Disposez les rugelach sur les plaques de cuisson et réfrigérez pendant 30 min avant de les enfourner.

❖ Préchauffez le four à 180 °C.

LE GLAÇAGE ET LA CUISSON

❖ Mélangez l'œuf et l'eau froide et étalez ce glaçage sur les rugelach. Parsemez de sucre grains.

❖ Enfourez les rugelach 20 à 25 min, jusqu'à ce qu'ils soient soufflés et dorés. (À mi-cuisson, inversez la plaque du haut avec celle du bas et tournez-les.)

❖ Laissez refroidir à la sortie du four.

❖ Vous pouvez conserver les rugelach à température ambiante et à couvert pendant trois jours ou congelés dans une boîte hermétique pendant deux mois.

MYTHE



TARTELETTES CITRON & NOISETTE

Par Nicolas Haefewyn
(Karamel, Paris)

POUR : **6 PIÈCES**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **42 H**

POUR LA PÂTE SUCRÉE
AUX NOISETTES

80 g de beurre
45 g de sucre glace
30 g d'œuf
125 g de farine T55
15 g de poudre de noisettes brutes

1,5 g de fleur de sel

POUR LE KARAMEL FONDANT
VANILLE ET FLEUR DE SEL

15 g d'eau
100 g de sucre
 $\frac{1}{2}$ gousse de vanille
50 g de crème
60 g de beurre
1 g de fleur de sel
20 g de glucose

POUR LES NOISETTES
CARAMELISÉES

120 g de noisettes
15 g de sirop de sucre (50/50)

POUR LA CRÈME AU CITRON ACIDE

65 g d'œufs
45 g de sucre
65 g de jus de citron jaune frais
12 g de poudre à crème pâtissière
2 g de zestes de citron jaune
50 g de beurre doux

POUR L'APPAREIL À MADELEINES

120 g d'œufs
60 g de sucre glace
100 g de beurre
120 g de miel
120 g de farine
5 g de poudre à lever
2 g de fleur de sel
5 g de zestes de citron jaune

POUR LA MERINGUE ITALIENNE

150 g de blancs d'œufs
300 g de sucre
100 g d'eau

POUR LA FINITION

QS de chocolat au lait fondu
QS de fleur de sel
QS de jus de citron
1 pointe de feuille d'or
3 noisettes grillées
QS de zestes de citron jaune

LA PÂTE SUCRÉE
AUX NOISETTES

❖ Faites ramollir le beurre et travaillez-le dans un batteur-mélangeur muni de l'outil feuille. Ajoutez le sucre glace et faites blanchir. Incorporez l'œuf tempéré, puis les poudres (farine et poudre de noisettes préalablement tamisées, sel) dans ce mélange. Débarrassez, filmez et laissez reposer 6 h au réfrigérateur.

LE KARAMEL FONDANT
VANILLE ET FLEUR DE SEL

❖ Dans une casserole, mettez l'eau, le sucre et le glucose. Réalisez un caramel blond (185 °C).
❖ Faites infuser la vanille dans la crème chaude, puis « déglacez » le caramel avec celle-ci.
❖ Faites cuire l'ensemble à 118 °C, puis incorporez le beurre en morceaux et la fleur de sel. Réservez à température ambiante.

LES NOISETTES CARAMELISÉES

❖ Faites griller très légèrement les noisettes à cœur, au four à 170 °C pendant 8 min. Une fois refroidies, mélangez-les avec le sirop de sucre puis enfournez de nouveau pour 4 à 5 min à 190 °C. Débarrassez.

LA CRÈME AU CITRON ACIDE

❖ Dans un bain-marie, mettez tous les ingrédients (sauf le beurre) et faites chauffer lentement. Remuez de temps en temps, jusqu'à parfaite cuisson de la crème. Ajoutez le beurre froid en petits dés, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
❖ Réservez au réfrigérateur pendant 24 h.

L'APPAREIL À MADELEINES

❖ Dans un batteur-mélangeur muni d'un fouet, montez les œufs avec le sucre glace.
❖ Faites fondre le beurre dans une casserole avec le miel (le mélange doit être tiède). Ajoutez

les poudres en pluie (farine, poudre à lever, fleur de sel et zestes) et mélangez aux œufs délicatement à l'aide d'une Maryse.

❖ Laissez reposer 12 h au réfrigérateur, puis pochez dans des petits moules demi-sphères de type Flexipan®. Faites cuire 15 min à 150 °C sur plaque chaude.

LA MERINGUE ITALIENNE

❖ Faites chauffer le sucre et l'eau à 121 °C. Pendant ce temps, montez les blancs en neige. Quand le sucre est à bonne température, versez-le sur les blancs sans cesser de battre.

❖ Continuez de battre jusqu'à refroidissement – ce qui peut prendre une dizaine de minutes.

LE MONTAGE ET LA FINITION

❖ Foncez des cercles à tartelettes de 5 cm de diamètre et 3 cm de haut. Faites cuire les fonds de tarte à blanc pendant 20 min à 150 °C.

❖ À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les fonds de tarte avec du chocolat au lait fondu. Parsemez d'éclats de noisettes caramélisées et d'une pointe de fleur de sel.

❖ Pochez le Karamel fondant vanille et fleur de sel (environ 15 g par tartelette). Garnissez ensuite à ras de crème au citron acide.

❖ Faites chauffer du jus de citron nature et imbibez totalement les petites madeleines. Disposez une madeleine imbibée au centre de chaque tartelette, puis, à l'aide d'une poche munie d'une douille de 3 cm de diamètre, pochez la meringue en dôme afin de recouvrir parfaitement la madeleine. Finissez en une pointe gracieuse.

❖ À l'aide d'un chalumeau à gaz, ambrez délicatement les pourtours de la meringue.

❖ Décorez avec une pointe de feuille d'or, une demi-noisette grillée et un zeste de citron jaune.

❖ Laissez revenir à température pendant 30 min avant la dégustation.

TARTE AU CITRON
EN LÉGÈRETÉ

Par François Perret (Le Ritz, Paris)

POUR : **10 PIÈCES**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **1 H**

POUR LA PÂTE SUCRÉE

150 g de beurre + un peu pour graisser le cercle
95 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
1 œuf

1 g de fleur de sel
 $\frac{1}{2}$ gousse de vanille

250 g de farine T55

POUR LA CRÈME AU CITRON

184 g de jus de citron jaune
Le zeste de 2 citrons jaunes, prélevés à l'économe ou à la râpe Microplane®

184 g de sucre semoule

170 g d'œufs

260 g de beurre

POUR LA CRÈME AMANDE-CITRON

$\frac{1}{2}$ œuf
40 g de sucre semoule

40 g de poudre d'amandes

90 g de crème au citron

POUR LE BLANC EN NEIGE

AU CITRON

1 feuille de gélatine (2 g)
150 g de blancs d'œufs frais
110 g de sucre semoule

LA PÂTE SUCRÉE

❖ Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajoutez l'œuf, la fleur de sel et les graines de la demi-gousse de vanille.

❖ Tamisez la farine, puis incorporez-la et mélangez délicatement jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrassez, filmez et laissez durcir 1 h au réfrigérateur.

❖ Abaissez la pâte sur 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau



à pâtisserie. Foncez des cercles à tartelette. Enfourez pour 20 min à 160 °C.

LA CRÈME AU CITRON

❖ Dans une casserole, faites chauffer le jus et les zestes de citron avec la moitié du sucre.

❖ Faites blanchir les œufs en les fouettant avec le sucre restant, puis versez la préparation chaude dessus.

❖ Remettez à cuire comme une crème pâtissière, en comptant 3 min après ébullition et en remuant sans cesse.

❖ Passez au chinois sur le beurre, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.

LA CRÈME AMANDE-CITRON

❖ Faites blanchir le demi-œuf en le fouettant avec le sucre. Incorporez ensuite la poudre d'amandes, puis 90 g de crème au citron (réservez le reste, qui sera utilisé pour garnir les tartes à hauteur). Mélangez, puis pochez sur les fonds de tartelette pré-cuits. Remettez à cuire au four pendant 4 min à 160 °C.

LE BLANC EN NEIGE AU CITRON

❖ Mettez la gélatine dans de l'eau froide.

❖ Dans la cuve du batteur muni du fouet, montez doucement les blancs d'œufs avec le sucre, sans trop serrer. Égouttez la gélatine, puis incorporez-la aux blancs montés. Débarrassez dans une poche.

❖ Graissez des cercles de 1,5 cm de haut et posez-les sur une plaque, elle aussi préalablement graissée.

❖ Pochez l'appareil à blanc en neige dans les cercles, tassez bien et lissez avec une spatule coudée. Faites cuire à 80 °C au four vapeur pendant 3 min – ou, pour ceux qui n'ont pas de four vapeur, au four à micro-ondes à pleine puissance, quelques secondes seulement (environ 15 à 20 secondes, pas plus). Dès la fin de la cuisson, ôtez les cercles. Laissez refroidir, puis faites des trous de différents diamètres à l'aide d'emporte-pièce.

LE MONTAGE

❖ Garnissez la tarte de crème au citron à hauteur, sur la couche de crème amande-citron, et lissez. Posez le blanc en neige dessus, puis remplissez les trous avec la crème au citron restante.



TARTE CITRON & YUZU

*Par François Daubinet
(Maison Fauchon, Paris)*

POUR : 8 À 10 PARTS

PRÉPARATION : 2 H 45

CUISSON : 3 H 45

REPOS : 15 H

POUR LA GELÉE AU CITRON

(LA VEILLE)

25 g d'eau

25 g de sucre semoule

175 g de purée de citrons jaunes

175 g de purée de fruits de la Passion

2,5 feuilles de gélatine préalablement réhydratées

POUR LE ZESTE DE CITRON CONFIT

(LA VEILLE)

3 citrons bio

300 g d'eau

240 g de sucre semoule

POUR LA PÂTE SUCRÉE AMANDES BRUTES

140 g de beurre doux

90 g de sucre glace tamisé

35 g de poudre d'amandes brutes

3 g de sel fin

230 g de farine T45

45 g d'œuf entier

POUR LA MARMELADE DE CITRON JAUNE

(LA VEILLE)

150 g de citron jaune bio

50 g d'eau

50 g de sucre semoule (1)

25 g de jus de citron

12,5 g de sucre semoule (2)

1 g de pectine NH

POUR LE CRÈMEUX CITRON-YUZU

180 g de beurre motte

100 g de purée de citrons jaunes

40 g de purée de yuzu

60 g de lait entier

120 g de sucre semoule

20 g de zestes de citron vert

170 g d'œufs entiers

3 feuilles de gélatine

40 g de beurre de cacao

2 g de sel fin

POUR LA MERINGUE SUISSE

150 g de blancs d'œufs

250 g de sucre semoule

POUR LA FINITION

QS de suprêmes de citron

LA GELÉE AU CITRON

(LA VEILLE)

❖ Portez l'eau, le sucre et les purées à 80 °C. Ajoutez la gélatine. Chinoisez et conservez à 4 °C.

LE ZESTE DE CITRON CONFIT

(LA VEILLE)

❖ Levez la peau des citrons avec le ziste. Émincez finement, faites blanchir 3 fois et rincez.

❖ Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre. Ajoutez le citron blanchi et portez à 85 °C. Filmez et réservez à température ambiante. Le lendemain, renouvelez l'opération et réservez.

LA PÂTE SUCRÉE AMANDES BRUTES

❖ Crèmez le beurre tempéré avec le sucre glace tamisé. Ajoutez la poudre d'amandes et le sel fin. Incorporez la farine, puis l'œuf. Pétrissez sans corser. Débarrassez et laissez reposer. Abaissez sur 2 mm, foncez un cercle à tarte, puis laissez de nouveau reposer.

❖ Enfourez pour 16 min à 160 °C.

LA MARMELADE DE CITRON JAUNE

❖ Coupez les citrons en quartiers, épépinez-les. Faites-les blanchir 3 fois, puis égouttez-les.

❖ Mettez-les à confire dans l'eau et le sucre (1). Ajoutez le jus de citron et le sucre (2) mélangé à la pectine. Portez à ébullition. Mixez au robot coupe. Stockez en poche.

LE CRÈMEUX CITRON-YUZU

❖ Coupez le beurre en cubes et congelez-les.

❖ Faites bouillir les purées et le lait. Mélangez le sucre avec les zestes et les œufs entiers. Cuisez comme une crème pâtissière. Chinoisez et ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.

❖ Mixez avec le beurre de cacao, le beurre congelé et le sel. Débarrassez et réservez à 4 °C.

LA MERINGUE SUISSE

❖ Faites chauffer les blancs d'œufs et le sucre semoule au bain-marie à 55 °C. Montez au batteur jusqu'à refroidissement de la meringue.

❖ Pochez des boules sur une feuille

de cuisson. Enfourez pour 30 min à 130 °C, puis séchez à 70 °C pendant 3 h.

LE MONTAGE ET LA FINITION

❖ Pochez la marmelade de citron sur le fond de tarte cuit. Coulez le crèmeux citron-yuzu à ras et faites refroidir au réfrigérateur (au moins 2 h).

❖ Faites fondre la gelée en la chauffant le moins possible. Coulez-la sur la tarte et recouvrez l'intégralité de la crème afin de la protéger.

Laissez prendre 1 h au réfrigérateur. ❖ Disposez des éclats de meringue, des zestes de citron confit et quelques suprêmes.

SWEET BISTRONOMIE



PÂTÉ EN CROÛTE AUX FRUITS EXOTIQUES

*Par Julien Duboué
(Boulom, Paris)*

POUR LA PÂTE SUCRÉE VANILLÉE

500 g de farine T55

185 g de sucre glace

60 g de poudre d'amandes

1 pincée de sel fin

1 gousse de vanille en poudre

300 g de beurre

2 œufs

QS de pistaches

POUR L'ASSAISONNEMENT

150 g de jus de citron vert

90 g de zestes de citron vert

90 g d'armagnac brun

250 g de cassonade

2 g de vanille poudre

2 g de baies du Sichuan

POUR LES FRUITS

5 mangues (épluchées puis coupées en 4)

4 bananes (épluchées et entières)

8 pommes (épluchées et coupées en 4)

6 poires (épluchées et coupées en 4)

100 g de dattes (dénoyautées)

POUR LA GELÉE



175 g de jus de cuisson
125 g de purée de Passion
200 g de jus de pomme
25 g de sucre
7 feuilles de gélatine
POUR LE MONTAGE
QS de jaune d'œuf
QS de beurre pommade

LA PÂTE SUCRÉE VANILLÉE

- ❖ Réalisez les pesées et préparez tout le matériel.
- ❖ Dans la cuve du batteur avec la feuille, sablez tous les ingrédients ensemble sauf les œufs et les pistaches. Puis incorporez les œufs en filet.
- ❖ Une fois que la pâte est homogène, découpez puis fraisez légèrement.
- ❖ Déposez sur une plaque de 40 x 60 cm puis incrustez-y des pistaches concassées. Réservez au réfrigérateur.

L'ASSAISONNEMENT ET LES FRUITS

- ❖ Réalisez l'assaisonnement en mélangeant les ingrédients, puis mélangez-le avec les fruits coupés (sauf les dattes).
- ❖ Cuisez au four ventilé pendant 30 min à 200 °C à couvert.
- ❖ Égouttez les fruits (attention à bien garder le jus de cuisson pour la gelée du pâté en croûte), puis cuisez à nouveau 30 min à 200 °C à découvert.
- ❖ À la sortie du four, récupérez les sucs qui se sont formés à la cuisson. Filmez le récipient. Laissez refroidir les fruits.

LE MONTAGE

- ❖ Graissez un moule à pâté en croûte puis chemisez-le de papier sulfurisé.
- ❖ Abaissez la pâte sucrée vanille, puis détaillez une bande de pâte pour chemiser les grands côtés et le fond en même temps. Veillez à ce que la pâte dépasse de 1 cm. Détaillez également des bandes pour les petits côtés, pas trop longues pour ne pas créer une surépaisseur au moment du montage. Détaillez ensuite une bande de pâte sucrée un peu plus longue et un peu plus large que le fond du moule pour fermer le pâté une fois que le montage sera terminé.
- ❖ Chemisez le moule avec la première bande, puis collez ensuite les bandes des petits côtés avec

du jaune d'œuf. Le moule est alors entièrement chemisé de pâte avec des bordures de 1 cm qui dépassent.

- ❖ Disposez une couche de poires en quinconce dans le fond du moule. Ensuite, faites de même avec un étage de pommes. Veillez à laisser le moins d'espace possible, mais sans trop tasser pour laisser à la gelée la place de couler. Faites ensuite un étage de mangues. Coupez-les en deux si elles sont trop épaisses. Disposez ensuite les bananes dans la longueur.
- ❖ Répétez ces opérations dans l'ordre suivant : mangues, pommes, poires. Pour le dernier étage de poires, faites une forme très légèrement bombée, puis disposez des ½ dattes sur le côté dans la longueur.

- ❖ À l'aide d'un pinceau, dorez les bords du pâté en croûte puis disposez le chapeau. Attention à bien souder le chapeau en le poussant très légèrement vers l'intérieur.

- Dorez-le puis rayez-le à votre convenance pour réaliser un décor.
- ❖ Enfoncez 3 douilles à pâtisserie pour former des cheminées, en les centrant bien. Laissez le pâté reposer quelques minutes au réfrigérateur puis enfournez pour 10 min à 200 °C et 55 min à 165 °C.

- ❖ Lorsque le pâté en croûte est cuit, mettez-le au réfrigérateur pendant 1 h.

- ❖ Réalisez la gelée en mélangeant les ingrédients chauds avec la gélatine réhydratée.

- ❖ Ensuite, bouchez les éventuels trous avec du beurre pommade. Lorsque le beurre est figé, coulez de la gelée chaude par les cheminées jusqu'à la moitié des douilles à pâtisserie. Le pâté va boire la gelée. Répétez cette opération autant de fois que nécessaire (jusqu'à ce que la gelée ne soit plus absorbée). Laissez prendre une nuit au réfrigérateur.

- ❖ Le lendemain, injectez de la gelée chaude dans les coins du pâté en croûte. Laissez prendre puis démoulez.

- ❖ Coupez des parts de 2 cm environ avec un couteau-scie.

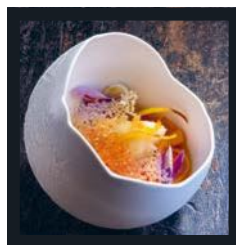
ASTUCES

- ❖ Attention à ne pas choisir vos fruits trop mûrs, sinon il y aura un apport d'humidité trop important et le pâté

risque de se craqueler à la cuisson. Cela peut aussi ramollir la pâte et donc jouer sur la conservation.

- ❖ Ne bombez pas trop le pâté, cela peut favoriser l'apparition de fissures sur le chapeau.

FRUITISSIME



SAFRAN ET PAMPLEMOUSSE

*Par Sébastien Vauxion
 (Le Sarkara, Courchevel)*

POUR : 4 PARTS

PRÉPARATION : 1 H 30

CUISSON : 2 H

REPOS : 3 H

POUR LE SORBET PAMPLEMOUSSE ET BIÈRE

450 g d'eau minérale

315 g de sucre

375 g de jus de pamplemousse

Les zestes de 2 pamplemousses

375 g de bière blonde du Mont

Blanc

QS de poivre de Tasmanie

POUR LA CRÈME PRISE AU SAFRAN

250 g de crème

30 g de sucre semoule

55 g de jaunes d'œufs

0,3 g de safran en pistil

POUR LES PEAUX D'AGRUMES

CONFITES AU SAFRAN

250 g d'eau

200 g de sucre

Les écorces de 1 pamplemousse

Les écorces de 1 orange

Les écorces de 2 citrons

0,25 g de safran en pistils

POUR L'OPALINE

AU PAMPLEMOUSSE

225 g de fondant

150 g de glucose

2 g de fleur de sel

10 g de beurre de cacao

5 g de zestes de pamplemousse

POUR LE MONTAGE

QS de pamplemousse thaï

QS de pamplemousse rose

QS de mangue verte

QS de mangue du Pérou

QS de fleurs de safran

LE SORBET PAMPLEMOUSSE ET BIÈRE

- ❖ Zestez les pamplemousses sur le sucre. Réalisez un sirop avec ce sucre et l'eau. Faites bouillir, versez sur le jus de pamplemousse et ajoutez la bière. Poivrez. Turbinez.

LA CRÈME PRISE AU SAFRAN

- ❖ Faites bouillir la crème et ajoutez le safran. Laissez infuser 10 min.

- ❖ Redonnez un bouillon, ajoutez les jaunes blanchis avec le sucre. Portez le tout à 85 °C en remuant bien.

- ❖ Coulez directement 50 g dans les assiettes de service et faites prendre au réfrigérateur pendant 1 h.

LES PEAUX D'AGRUMES

CONFITES AU SAFRAN

- ❖ Lavez les agrumes et prélevez les écorces à l'économe. Taillez-les en julienne.

- ❖ Faites bouillir l'eau, plongez-y les écorces. Ajoutez le sucre semoule. Couvrez d'un papier cuisson.

- Faites confire à feu doux.

- ❖ À mi-cuisson, ajoutez le safran et poursuivez très lentement la cuisson, au moins 2 h.

L'OPALINE AU PAMPLEMOUSSE

- ❖ Réalisez un caramel cuit à 165 °C avec le fondant et le glucose.

- Découpez avec le beurre de cacao, les zestes et la fleur de sel.

- Refroidissez puis mixez.

- ❖ Tamisez sur un Silpat, sur un chablon rond. Enfouez à 200 °C, four éteint.

LE MONTAGE

- ❖ Taillez les agrumes en segments et les mangues en brunoise.

- ❖ Au moment du dressage, réalisez un mélange de ces fruits frais avec les écorces confites et couvrez toute la surface de la crème.

- ❖ Déposez une quenelle de sorbet, plantez l'opaline.

- ❖ Parsemez de fleurs de safran.



GÂTEAU BASQUE AUX AGRUMES

Par Julien Alvarez
(Hôtel Le Bristol, Paris)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **2 H**

POUR LA PÂTE À GÂTEAU BASQUE

65 g de jaunes d'œufs
125 g de sucre
125 g de beurre
175 g de farine T55
10 g de levure chimique
3 g de zestes de citron jaune
1 g de sel

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

150 g de lait
20 g de crème
10 g d'amidon
5 g de farine
20 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre

POUR LA CRÈME À GÂTEAU BASQUE

200 g de crème pâtissière
100 g de poudre d'amandes
90 g de sucre
4 g de fécule
65 g d'œufs
25 g de rhum
1 g de sel

100 g de beurre fondu

POUR LA MARMELADE

DE CLÉMENTINES CORSES

500 g de clémentines fraîches
QS d'eau
4 g de sel fin
200 g de sucre semoule
140 g de jus de clémentine
Les zestes de 1 clémentine
1 gousse de vanille
2 g de xanthane
3 g de pectine NH 325

POUR LE MONTAGE

QS de beurre
QS de sucre cristal
QS de nappage neutre
QS de Codineige

1 clémentine
QS de zestes confits

LA PÂTE À GÂTEAU BASQUE

❖ Blanchissez les jaunes, le sucre et le sel. Incorporez le beurre pommade et les zestes. Cornez, puis ajoutez la farine et la levure tamisées. Étalez à 7 mm. Réservez au frais.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

❖ Chauffez le lait et la crème.
❖ Blanchissez les autres ingrédients ensemble, au fouet. Versez le lait bouillant, fouettez, reversez le tout dans la casserole. Cuisez jusqu'à 85 °C et laissez refroidir au frais.

LA CRÈME À GÂTEAU BASQUE

❖ Lissez la crème pâtissière avec le rhum. Ajoutez à la feuille le sel, la poudre d'amandes, la fécule, le sucre puis les œufs. Versez le beurre fondu chaud. Réservez jusqu'au montage.

LA MARMELADE

DE CLÉMENTINES CORSES

❖ Coupez les clémentines en 8, rincez-les, puis blanchissez-les une première fois (en partant d'une eau froide). Égouttez, rincez.
❖ Blanchissez à nouveau en rajoutant le sel. Égouttez et rincez.
❖ Ajoutez le jus de clémentine, le sucre, la pectine, la vanille et les zestes. Recouvrez d'eau à hauteur. Cuisez comme des pommes de terre, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ajoutez la xanthane puis mixez légèrement.
❖ Étalez à 3 mm. Faites prendre au congélateur 2 h.
❖ Taillez un disque de 24 cm de diamètre.

LE MONTAGE

❖ Détaillez 2 disques de pâte, un plus grand pour fonder un moule de 24 cm de diamètre beurré et chemisé de sucre cristal.
❖ Rajoutez 600 g de crème à gâteau basque, scellez le 2^e disque de pâte par-dessus.
❖ Faites cuire 30 min à 160 °C, en tournant la plaque à mi-cuisson.
❖ Nappez légèrement le disque de marmelade de nappage neutre et posez-le sur le gâteau.
❖ Poudrez les extérieurs du gâteau de Codineige et décorez de segments de clémentine et de zestes confits.



LES CITRONS D'ÉTIENNE ET PERRINE DANS L'ESPRIT D'UN VACHERIN

Par Tom Coll
(Le Pré Catelan, Paris)

POUR : **10 ASSIETTES**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **3 H**
REPOS : **24 H**

POUR LE SORBET CITRON (LA VEILLE)

525 g d'eau
25 g de feuilles de cédrat
150 g de sucre semoule
40 g de miel de tournesol (épais)
130 g de glucose atomisé
6 g de super neutrose
154 g de jus de citron jaune
66 g de jus de citron lime mexicain

POUR L'INFUSION CRÈME CITRON (LA VEILLE)

100 g de crème fleurette
10 g de feuilles de cédrat
4 g de zestes de citron vert à l'économe
4 g de zestes de citron jaune à l'économe
2 g de zestes de citron à la râpe Microplane

POUR LA CRÈME PRISE SANS SUCRE

200 g de crème fleurette
18 g de jus de citron lime mexicain

Les zestes de ½ citron jaune
Les zestes de ½ citron vert

POUR LE GEL EUCALYPTUS

105 g d'eau
24 g de jus de citron jaune
30 g de sucre
3 g d'agar-agar
5 g d'eucalyptus (en herboristerie)

POUR LE CRÈMEUX CITRON BERGAMOTE

100 g d'œufs
90 g de sucre semoule
15 g de masse de gélatine
125 g de beurre frais

10 g de beurre de cacao
90 g de jus de citron bergamote

POUR LA CRÈME CITRON

150 g de crèmeux citron
100 g d'infusion crème citron

POUR LA MERINGUE SUISSE

100 g de blancs d'œufs
200 g de sucre semoule

POUR LE SABLÉ CITRON

165 g de beurre
54 g de sucre glace

3 g de sel fin

1 g de fleur de sel

150 g de farine T55

30 g de fécule

Les zestes de 1 citron jaune

POUR L'ÉCUME DE LAIT

AUX FEUILLES DE BERGAMOTE

200 g de lait entier
20 g de feuilles de bergamote

POUR LE DRESSAGE

QS de poudre de coriandre
QS de pousses de coriandre
2 citrons caviar

LE SORBET CITRON (LA VEILLE)

❖ Chauffez l'eau et le miel avec les feuilles de cédrat. Ajoutez le sucre, le glucose et le super neutrose. Versez sur les jus. Mixez et laissez infuser 24 h avant de turbiner.

L'INFUSION CRÈME CITRON (LA VEILLE)

❖ Infusez à froid tous les éléments ensemble pendant 12 h.
❖ Chinoisez et repesez pour avoir 100 g de crème (il faudra peut-être rajouter quelques grammes de crème fleurette).

LA CRÈME PRISE

❖ Faites chauffer la crème à 70 °C avec les zestes finement râpés à la Microplane®. Laissez infuser 15 min. Chinoisez dans une autre casserole.
❖ À 50 °C, ajoutez le jus de citron lime. Stockez.

LE GEL EUCALYPTUS

❖ Faites bouillir l'eau et le sucre, ajoutez le jus de citron et infusez les feuilles d'eucalyptus pendant 8 min. Incorporez l'agar-agar et laissez prendre au frais.

❖ Mixez la gelée pour casser la texture et réservez-la en poche.

LE CRÈMEUX CITRON BERGAMOTE

❖ Chauffez le jus, le sucre et les œufs en fouettant constamment. Donnez une légère ébullition puis chinoisez. Ajoutez la masse de gélatine. Ajoutez

les beurres à 45 °C tout en mixant.

LA CRÈME CITRON

- ❖ Détendez le crémeux.
- ❖ Montez l'infusion pour une texture mousseuse. Incorporez-la au crémeux.

LA MERINGUE SUISSE

- ❖ Chauffez les blancs avec la totalité du sucre semoule à 60 °C. Montez au batteur jusqu'à complet refroidissement.
- ❖ Étalez sur 2 mm d'épaisseur sur des bandes de Rhodoïd que vous enroulerez autour, par exemple, d'un emporte-pièce pour la cuisson (pour obtenir des cercles de meringue). Pour une assiette, il faut 2 cercles de 3,5 cm de diamètre et 2,5 cm de hauteur, 2 cercles de 3 cm de diamètre et 1,5 de hauteur et 3 cercles de 2 cm de diamètre et 1,5 de hauteur.
- ❖ Faites sécher au four 3 h à 60 °C.

LE SABLÉ CITRON

- ❖ Sablez tous les ingrédients ensemble. Étalez sur 2 mm.
- ❖ Détaillez des cercles de 2,5 cm de diamètre.
- ❖ Faites cuire 2 x 8 min environ à 150 °C en tournant la plaque au milieu.

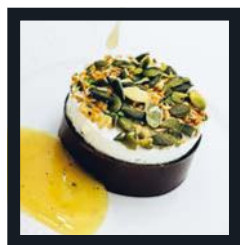
L'ÉCUME DE LAIT

- ❖ Faites bouillir le lait et ajoutez les feuilles ciselées. Laissez infuser 20 min. Filtrez.
- ❖ Chauffez le lait à 60 °C. Mixez au mixeur plongeant en incorporant de l'air, une écume va se créer. Laissez-la retomber 5 min et utilisez-la telle qu'elle.

LE DRESSAGE

- ❖ Poudrez l'assiette en haut puis en bas avec la poudre de coriandre.
- ❖ Disposez les cerclages de meringue.
- ❖ Faites 7 points de gel d'eucalyptus de taille aléatoire autour des meringues.
- ❖ Dans les deux plus gros cercles, disposez en base le sablé citron, ajoutez le sorbet à mi-hauteur, recouvrez de crème citron, laissez 2 mm de hauteur pour placer du citron caviar dans l'un, l'écume dans l'autre.
- ❖ Dans les 2 cercles moyens, pochez à mi-hauteur la crème citron. Rajoutez la crème prise et terminez à hauteur par une fine couche de gel d'eucalyptus.

- ❖ Dans les trois petits, garnissez de crème citron, recouvrez l'un de gel d'eucalyptus, les deux autres de citron caviar.
- ❖ Placez un autre disque de sablé et une boule de sorbet par-dessus.
- ❖ Terminez par quelques pousses de coriandre.



CITRON/CÉDRAT/POIRE/ BLANC VAPEUR À LA MENTHE FRAÎCHE

*Par Dominique Costa
(The Peninsula Paris)*

POUR : **10 PARTS**

PRÉPARATION : **2 H**

CUISSON : **3 H**

REPOS : **30 MIN**

POUR LA BARRE DE CÉRÉALES

- 100 g** de graines de courge
- 100 g** de graines de tournesol
- 75 g** de feuilletine
- ½ gousse** de vanille
- 58 g** de beurre de cacao
- 42 g** de couverture Ivoire

POUR LE CONFIT DE CÉDRAT

Il y aura des restes

500 g de cédrat (juste la peau)

1 litre d'eau

350 g de sucre semoule

POUR LE GEL YUZU

50 g de jus de yuzu

5 g d'eau

5 g de sucre

1 g d'agar-agar

½ gousse de vanille

POUR LES POIRES À LA MENTHE

ET CÉDRAT

500 g de chair de poires en cubes

100 g de confit de cédrat

25 g de feuilles de menthe

POUR LES BLANCS VAPEUR

112 g de blancs d'œufs

88 g de sucre

18 g de masse de gélatine

6 g de menthe suisse hachée

POUR LE COULIS DE POIRES

100 g de purée de poires

10 g de sirop à 15

15 g d'eau

5 g de jus de citron

POUR LE MONTAGE

- 200 g** de chocolat de couverture noir
- 30 g** de graines de courge
- 30 g** de graines de tournesol
- 30 g** d'amandes effilées

LA BARRE DE CÉRÉALES

- ❖ Torréfiez les graines à la poêle à sec ou au four. Concassez-les. Ajoutez la feuilletine.
- ❖ Faites fondre le beurre de cacao avec la couverture Ivoire et la vanille grattée puis ajoutez-les.
- ❖ Étalez entre 2 feuilles de papier guitare sur 2 mm d'épaisseur, détaillez des cercles de 6 cm et faites prendre au frais.

LE CONFIT DE CÉDRAT

- ❖ Mettez les peaux de cédrat dans une casserole, remplissez d'eau froide à hauteur, donnez une ébullition, renouvelez 3 fois.
- ❖ Égouttez, remettez en casserole, versez la quantité d'eau, le sucre et mettez à frémir 2 à 3 h.
- ❖ Débarrassez, laissez refroidir.

LE GEL YUZU

- ❖ Mélangez le jus et la vanille grattée et donnez une ébullition.
- ❖ Dissolvez le sucre et l'agar-agar dans l'eau, incorporez au jus à 40 °C et redonnez une ébullition.
- ❖ Une fois le mélange pris, refroidissez et mixez.

LES POIRES À LA MENTHE

ET CÉDRAT

- ❖ Hachez la menthe, coupez soigneusement les poires en cubes de 3 à 4 mm et mélangez le tout avec le cédrat.

LES BLANCS VAPEUR

- ❖ Montez les blancs en ajoutant le sucre en 3 fois. Faites fondre la masse de gélatine très chaude, ajoutez aux blancs à la main, au fouet avec la menthe.
- ❖ Étalez sur une plaque graissée avec une feuille guitare, sur 2 cm d'épaisseur.

- ❖ Faites cuire au four vapeur à 90 °C pendant 3 min (ou au micro-ondes, 20 secondes maximum)

- ❖ À froid, détaillez des cercles de 6 cm de diamètre.

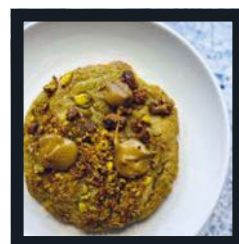
LE COULIS DE POIRES

- ❖ Mélangez tous les ingrédients et stockez au frais.

LE MONTAGE

- ❖ Tempérez le chocolat noir et réalisez des cerclages de 2 cm de hauteur et 6,5 cm de diamètre.
- ❖ Déposez un cercle au milieu de l'assiette, insérez délicatement le palet de barre de céréales.
- ❖ Étalez une fine couche de gel yuzu, puis le mélange poire et menthe à hauteur du cercle.
- ❖ Déposez le cercle de blancs à la vapeur. Parsemez de graines et proposez le coulis en saucière à côté.

RÉVÉLATION



LE COOKIE PISTACHE

*Par Thibault Leroy
(La Grande Épicerie de Paris)*

POUR : **ENVIRON 18 COOKIES**

PRÉPARATION : **30 MIN**

CUISSON : **10 MIN**

REPOS : **2 H**

POUR LE PRALINÉ PISTACHE

- 250 g** de pistaches émondées
- 250 g** de sucre

POUR LA PÂTE À COOKIES

- 215 g** de farine
- 5 g** de levure chimique
- 170 g** de cassonade
- 2 g** de sel
- 150 g** de beurre pommade
- 1 œuf**
- 120 g** de pistaches émondées
- 190 g** de chocolat blanc
- 115 g** de chocolat noir
- 40 g** de pâte de pistaches
- 40 g** de praliné pistache (1)
- 100 g** de praliné pistache (2)

LE PRALINÉ PISTACHE

- ❖ Faites torréfier délicatement les pistaches au four ou à la poêle.
- ❖ Réalisez un caramel avec le sucre. Versez les pistaches, mélangez jusqu'à ce que le caramel se forme à nouveau.
- ❖ Refroidissez le tout puis mixez



au robot coupe.

LA PÂTE À COOKIES

- ❖ Mélangez à la spatule le beurre pommade avec le sucre et le sel. Ajoutez l'œuf, la pâte de pistaches et le praliné (1). Terminez par la farine et la levure tamisées. Mélangez jusqu'à ce que la boule soit bien agglomérée.
- ❖ Ajoutez les chocolats hachés et 2/3 des pistaches. Mélangez bien. Faites des boules de 60 g et recouvrez de pistaches. Laissez reposer 2 h.
- ❖ Faites cuire 10 min à 165 °C.
- ❖ Après avoir laissé refroidir les cookies, pochez des points de praliné (2).



TARTE TROPÉZIENNE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

*Par Florent Margaillan
(Grand-Hôtel du Cap-Ferrat,
A Four Seasons Hotel)*

POUR : **10 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **22 MIN**
REPOS : **6 H**

POUR LA PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE

- 15 g de levure de boulanger
- 74 g d'eau
- 14 g de sel
- 54 g de sucre
- 27 g de vergeoise blonde
- 17 g d'eau de fleur d'oranger
- 27 g d'œuf
- 147 g de lait
- 87 g de beurre pommade
- 200 g de farine tradition T65
- 293 g de farine de gruau T45
- 296 g de beurre de tourage
- QS de cassonade
- QS de beurre (2)

POUR LA CRÈME DIPLOMATE À LA FLEUR D'ORANGER

- 320 g de lait
- 64 g de sucre

- 64 g de jaunes d'œufs
 - 13 g de Maïzena®
 - 23 g de poudre à crème
 - 32 g de beurre
 - 17 g d'eau de fleur d'oranger
 - 2 feuilles de gélatine
 - 400 g de crème montée
- POUR LES PISTACHES SABLÉES**
- 250 g de pistaches entières
 - 100 g de sucre
 - 20 g d'eau
- POUR LE MONTAGE**
- 100 g de praliné pistache
 - QS de nappage neutre
 - QS de poudre de pistaches

LA PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE

- ❖ Au batteur avec le crochet, mélangez l'ensemble des ingrédients, à l'exception du beurre de tourage, du beurre (2) et de la cassonade. Pétrissez 9 min en 1^{re} vitesse, 4 min en 2^e.
 - ❖ Formez un carré régulier d'environ 20 cm de côté. Filmez, laissez reposer 30 min à température ambiante puis 1 h au congélateur.
 - ❖ Étalez pour avoir un rectangle de 20 x 40 cm.
 - ❖ Étalez le beurre de tourage entre 2 feuilles de papier sulfurisé pour former un carré de 20 cm de côté. Disposez-le au milieu de la pâte, rabattez les bords.
 - ❖ Étalez une première fois, donnez un tour double, laissez au frais 20 min.
 - ❖ Donnez un tour simple, réservez à nouveau au frais 20 min.
 - ❖ Étalez sur 3 mm d'épaisseur, détaillez des bandes de 4 x 35 cm.
 - ❖ Beurrez et sucrez (avec la cassonade) des moules de 10 cm de diamètre.
 - ❖ Enroulez les bandes de pâte et placez-les dans les moules.
 - ❖ Faites pousser à 25 °C pendant 3 h. Cuisez à 160 °C pendant 22 min environ.
- LA CRÈME DIPLOMATE**
- ❖ Faites chauffer le lait.
 - ❖ Mélangez sucre, jaunes d'œufs, Maïzena® et poudre à crème. Versez une partie du lait bouilli, mélangez la totalité puis mettez le tout à cuire jusqu'à ébullition.
 - ❖ Laissez redescendre en température et ajoutez le beurre.
 - ❖ Laissez reposer au frais au moins

2 h.

- ❖ Pesez 500 g de cette crème. Lissez-la avec l'eau de fleur d'oranger. Chauffez une petite partie avec la gélatine et mélangez bien le tout.
- ❖ Incorporez la crème montée et réservez au frais.

LES PISTACHES

- ❖ Faites cuire l'eau et le sucre à 121 °C. Ajoutez les pistaches et cuisez-les jusqu'à sablage. Débarrassez, laissez refroidir et concassez grossièrement.

LE MONTAGE

- ❖ Coupez la brioche en deux dans la hauteur.
- ❖ Garnissez généreusement de crème diplomate et, au centre, de praliné pistaches.
- ❖ Nappez légèrement le chapeau de nappage neutre et saupoudrez de poudre de pistaches.
- ❖ Posez le chapeau, couvrez la crème des côtés avec des pistaches sablées hachées.



CRÈME DE LAIT À LA FLEUR D'ORANGER ET CRÈMEUX PISTACHE

Par Maison Aleph (Paris)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **10 MIN**
REPOS : **15 H**

POUR LE CRÈMEUX PISTACHE (LA VEILLE)

- 250 g de crème liquide 35 %
 - 1 g de fleur de sel
 - 25 g de cassonade
 - 35 g de pâte de pistaches
 - 2 jaunes d'œufs
- POUR LA CRÈME DE LAIT
À LA FLEUR D'ORANGER**
- 1 litre de lait entier bio
 - 75 g de Maïzena®
 - 75 g de fleur d'oranger
 - 125 g de sucre
- POUR LE MONTAGE**

- 40 g de pistaches
- 2 oranges

LE CRÈMEUX PISTACHE (LA VEILLE)

- ❖ Mélangez la cassonade, la crème, la pâte de pistaches et la fleur de sel. Portez l'ensemble à ébullition.
- ❖ Hors du feu, rajoutez les jaunes et mixez. Chinoisez et stockez, idéalement jusqu'au lendemain.

LA CRÈME DE LAIT

- ❖ Dissolvez la Maïzena® dans une petite quantité de lait froid pour éviter la formation de grumeaux.
 - ❖ Ajoutez le sucre au reste de lait et mélangez avec la préparation de Maïzena®. Portez le tout à ébullition en fouettant continuellement. Sur feu doux, continuez à fouetter jusqu'à épaississement, pendant 5 à 7 min.
 - ❖ Ajoutez l'eau de fleur d'oranger et continuez à fouetter 2 min, toujours sur feu doux.
 - ❖ Coulez dans des verres ou des ramequins et laissez au frais au minimum 3 h.
- LE MONTAGE**
- ❖ Dressez le crèmeux sur la crème prise.
 - ❖ Décorez de pistaches et de segments d'orange coupés en morceaux.

DESSERT SIGNATURE



OPÉRA FAÇON LALIQUE

*Par Nicolas Multon
(Villa René Lalique,
Wingen-sur-Moder)*

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
REPOS : **2 NUITS**
CUISSON : **1 H**

POUR LA GANACHE CAFÉ (LA VEILLE)

- 130 g de crème
- 130 g de lait



7 g de café en grains
8 g de café soluble
64 g de jaunes d'œufs
26 g de sucre
80 g de chocolat au lait à 35 % de cacao
35 g de chocolat à 62 % de cacao
90 g de beurre

POUR LE BISCUIT CAFÉ (LA VEILLE)

135 g de sucre glace
135 g de poudre d'amandes
36 g de farine
120 g de blancs d'œufs
9 g d'huile neutre
22 g d'extrait de café
192 g d'œufs (environ 3)
22 g de sucre semoule

POUR LE GEL AU RHUM**(L'AVANT-VEILLE)**

25 g de rhum blanc
40 g de rhum brun
35 g de café
10 g de cassonade
1 g d'agar-agar
1 g de gellan (agent gélifiant)

POUR LA COQUE EN CHOCOLAT**(LA VEILLE)**

250 g de chocolat à 64 % de cacao
20 g de beurre de cacao
POUR LA SAUCE AU CHOCOLAT, POIVRE ET PASSION (LA VEILLE)
50 g d'eau
12 g de pulpe de fruits de la Passion
7 g de cacao poudre
10 g de sucre
10 g de chocolat à 64 % de cacao
2 g de poivre long

POUR LA GLACE À L'ORGE**TORRÉFIÉE (LA VEILLE)**

325 g de lait
175 g de crème
90 g de jaunes d'œufs
80 g de sucre
3 g de stabilisateur à glace
50 g de trimoline
25 g d'orge torréfiée

LA GANACHE CAFÉ (LA VEILLE)

❖ Faites chauffer le lait, la crème et le café en grains. Mélangez les jaunes et le sucre. Cuisez l'ensemble à 85 °C, comme une crème anglaise, et filtrez. Versez sur les chocolats et le café soluble, mélangez et laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange soit tiède.
❖ Ajoutez le beurre, mixez doucement pour l'incorporer

et réservez pour le montage.

LE BISCUIT CAFÉ (LA VEILLE)

❖ Mélangez tous les ingrédients sauf les blancs d'œufs et le sucre semoule.
❖ Montez les blancs avec le sucre, puis incorporez au premier mélange délicatement.
❖ Étalez finement sur un papier cuisson (ou tapis silicone) et faites cuire 6 min environ à 190 °C.
❖ Sortez et découpez 8 morceaux carrés. Réservez pour le montage.

LE GEL AU RHUM**(L'AVANT-VEILLE)**

❖ Faites bouillir l'ensemble des ingrédients et laissez refroidir toute la nuit. Le lendemain, mixez pour lisser la gelée. Étalez finement sur les biscuits et réservez pour le montage

LA COQUE EN CHOCOLAT**(LA VEILLE)**

❖ Tempérez le chocolat, versez dans des moules silicone en forme de cubes et videz aussitôt. Laissez cristalliser puis démoulez.

LA SAUCE CHOCOLAT, POIVRE ET PASSION (LA VEILLE)

❖ Faites bouillir l'ensemble des ingrédients, filtrez, laissez refroidir et réservez pour le montage.

LA GLACE À L'ORGE TORRÉFIÉE (LA VEILLE)

❖ Faites infuser l'orge torréfiée dans le lait et la crème pendant 20 min.
❖ Mélangez les jaunes et le sucre, ajoutez le stabilisateur et versez dans l'infusion.

❖ Ajoutez la trimoline, faites cuire à 85 °C comme une crème anglaise, mixez, filtrez puis turbiniez.

LE MONTAGE (LA VEILLE)

❖ Dans un cadre filmé, disposez un biscuit et ajoutez la même hauteur de ganache café. Renouvelez l'opération jusqu'en haut du cadre (8 fois en tout). Mettez délicatement au congélateur 1 nuit.

❖ Taillez le gâteau en 6 portions carrées, évidez partiellement le centre de chacun et mettez la sauce chocolat. Disposez par-dessus les coques en chocolat, et servez avec une belle quenelle de glace à l'orge torréfiée.

TOUT CHOCOLAT**BARRE CHOCO-GRUÉ**

*Par Marc Chinchole
(L'Instant Cacao, Paris)*

POUR : 9 BARRES

PRÉPARATION : 1 H

REPOS : 50 MIN

CUISSON : 25 MIN

POUR LE STREUSEL

30 g de farine
30 g de beurre
20 g de sucre de canne bio
10 g de vergeoise
25 g de poudre d'amandes

POUR LA GANACHE

125 g de chocolat prédécoupé
75 g de crème

POUR LE DÉCOR

50 g de grué
30 g de noisettes hachées torréfiées
20 g de miel
20 g de sucre
POUR L'ENROBAGE
500 g de chocolat noir

LE STREUSEL

❖ Faites ramollir le beurre. Mélangez-le avec tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.

❖ Formez des bâtons de 12 g pour 6,3 cm de long
❖ Faites cuire à 160 °C pendant 14 min, puis à 140 °C pendant 8 min.

LA GANACHE

❖ Faites bouillir la crème et versez-la sur des morceaux de chocolat prédécoupés.

❖ Mélangez délicatement avec une Maryse jusqu'à obtenir une masse lisse.

❖ Faites-la refroidir jusqu'à 31 °C.

LE DÉCOR

❖ Préparez un caramel en chauffant le miel et le sucre à 130 °C.

❖ À 130 °C, rajoutez le grué et les noisettes hachées torréfiées.

Mélangez jusqu'à ce que les noisettes et le grué caramélisent.

❖ Réservez sur un papier cuisson.
❖ Quand le mélange a refroidi, cassez-le en morceaux.

LE MONTAGE

❖ Pochez un fond de ganache dans un moule à mini-cakes.
❖ Posez le streusel au centre et appuyez doucement pour faire remonter la ganache sur les bords. Recouvrez le streusel avec le reste de ganache. Laissez reposer à 7 °C pendant 20 min.
❖ Démoulez les barres une fois qu'elles sont solides.
❖ Faites fondre le chocolat d'enrobage au bain-marie. Faites-le refroidir jusqu'à 27 °C avec un bain-marie froid, puis faites remonter à 31 °C en le remettant 30 sec sur un bain-marie déjà chaud.
❖ Enrobez les barres dans ce chocolat tempéré à 31 °C en les trempant dans le chocolat à l'aide d'une fourchette de cuisine. Saupoudrez-les immédiatement avec le décor noisette et grué caramélisés.
❖ Laissez refroidir à température ambiante (20 °C) pendant 30 min.

**TARTE AU CHOCOLAT ET NOUGATINE DE GRUÉ**

Par Plaç (Paris)

POUR : 1 TARTE DE 8 PARTS

PRÉPARATION : 1 H

CUISSON : 35 MIN

REPOS : 24 H

POUR LA PÂTE SUCRÉE AU PETIT**ÉPEAUTRE (LA VEILLE)**

130 g de beurre
35 g d'œuf
90 g de sucre blond
40 g de chocolat de Pintao 74 %
Plaç origine Rio Caribe Venezuela
2 pincées de sel

200 g de farine de petit épeautre

POUR LA GANACHE CUITE

100 g de chocolat Pintao



74% Plaq origine Rio Caribe
Venezuela

100 g de crème liquide

12 g d'œuf

1 jaune d'œuf

POUR LA NOUGATINE DE GRUÉ

DE CACAO

25 g de sucre blond

15 g de lait entier

25 g de beurre

50 g de grué de cacao Pintao

74 % Plaq origine Rio Caribe,
Venezuela

**LA PÂTE SUCRÉE AU PETIT
ÉPEAUTRE (LA VEILLE)**

❖ Passez le sucre dans un mixeur
type robot coupe pour en faire
un sucre glace. Faites ensuite
de même avec le chocolat pour
obtenir de la poudre de chocolat.

❖ Faites ramollir le beurre.

❖ Mélangez tous les ingrédients
secs avec le beurre. Ajoutez les
œufs et mélangez jusqu'à obtention
d'une pâte. Stockez 24 h à 4 °C.

LA GANACHE CUITE

❖ Portez la crème à ébullition et
versez sur le chocolat. Ajoutez l'œuf
et le jaune et mélangez.

**LA NOUGATINE DE GRUÉ
DE CACAO**

❖ Portez le lait à ébullition avec
le sucre et le beurre. Ajoutez le grué
de cacao et mélangez. Débarrassez
et étalez sur une feuille de papier
sulfurisé. Enfouissez pour 12 min
à 140 °C.

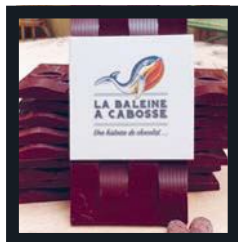
❖ Une fois la nougatine cuite,
détaillez-la en un rectangle et laissez
refroidir.

LE MONTAGE

❖ Foncez un cercle à tarte
rectangulaire de 28 x 12 cm.
Faites cuire le fond de tarte à blanc
15 min à 160 °C.

❖ Garnissez de ganache et faites
cuire 8 min à 160 °C.

❖ Déposez la nougatine sur la tarte
légèrement refroidie.



TABLETTE CHOCOLAT NOIR 75 % ET SOBACHA (SARRASIN GRILLÉ)

*Par la chocolaterie La Baleine
à cabosse (Marseille)*

POUR : 3 TABLETTES DE 100 G

PRÉPARATION : 2 H

CUISSON : 20 MIN

REPOS : 15 MIN

POUR LA TORRÉFACTION MAISON

DES FÈVES

200 g de fèves de cacao crues

POUR LES TABLETTES

10 g de beurre de cacao

65 g de sucre semoule

3 g de beurre de cacao Mycryo

30 g de sobacha (graines
de sarrasin)

LA TORRÉFACTION DES FÈVES

❖ Préchauffez votre four à 120 °C.

❖ Disposez vos fèves de cacao sur
une plaque de cuisson; retirez les
fèves cassées, jumelles, plates et
les résidus éventuels afin d'obtenir
une torréfaction homogène.

❖ Torréfiez les fèves de cacao au four
à 120 °C pendant 20 min.

❖ Décortiquez les fèves encore
tièdes puis concassez-les pour
obtenir du grué de cacao. (Conservez
les peaux pour les utiliser en infusion
de cacao, nature ou agrémentée
d'épices!)

LES TABLETTES

❖ Mélangez le grué et le sucre
semoule; passez l'ensemble
à l'extracteur de jus plusieurs fois
jusqu'à obtenir la texture la plus lisse
possible. Vous obtenez un chocolat
encore granuleux, comme le
chocolat sicilien « de Modica ».

❖ Chauffez ce chocolat au bain-
marie à 50 °C. Incorporez le beurre
de cacao et mélangez.

❖ Débarrassez le chocolat dans
un cul-de-poule, laissez-le refroidir
à 35 °C, incorporez le beurre Mycryo

et mélangez bien pour tempérer
votre chocolat.

❖ Immédiatement après, incorporez
le sobacha. Mélangez bien.

❖ Lorsque le chocolat est à 32 °C,
passez-le en poche à douille et
remplissez les moules à tablette.
Tapez bien les moules sur le plan de
travail pour répartir le chocolat dans
les moules et extraire les bulles d'air.

❖ Laissez le chocolat solidifier
au réfrigérateur pendant 15 min
maximum. Démoulez!



TARTE PRALINE À LA FÈVE DE CACAO CONCASSÉE

Par Julien Dechenaud (Vincennes)

POUR : 1 TARTE DE 6/8 PARTS

PRÉPARATION : 30 MIN

REPOS : 2 À 3 H

CUISSON : 20 MIN

POUR LA PÂTE SURFINE

55 g de farine T55

44 g de pâte d'amandes

44 g de beurre doux

1 c. à c. de miel de fleurs

1 c. à s. de blanc d'œuf

POUR L'APPAREIL À TARTE GRUÉ

84 g de crème fraîche épaisse

67 g de sucre semoule

25 g de fèves de cacao hachées

(gruë)

17 g de noisettes hachées

6,5 g de cacao en poudre

LA PÂTE SURFINE

❖ Dans la cuve d'un robot, mettez
la farine et la pâte d'amandes. Faites
sabler le mélange avant d'ajouter
le beurre légèrement ramolli.

❖ Une fois le mélange homogène,
incorporez les blancs d'œufs et le
miel. Mélangez délicatement, mais
pas trop longtemps. Terminez de
mélanger la pâte à la main au besoin.

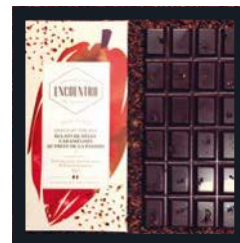
❖ Étalez la pâte entre 2 feuilles de
papier cuisson sur 3 mm d'épaisseur
et réservez au réfrigérateur 2 à 3 h
avant d'utiliser.

❖ Foncez un cercle de 20 cm de
diamètre pour 1,5 cm de haut et faites
précuire 10-12 min au four 150 °C.

L'APPAREIL À TARTE GRUÉ

❖ En parallèle, préparez l'appareil
à fèves de cacao. Dans une
casserole, mettez la crème épaisse,
le sucre, les fèves de cacao et les
noisettes hachées. Faites bouillir le
mélange avant d'incorporer le cacao
en poudre. Garnissez les fonds de
tarte à chaud.

❖ Remettez les tartes à cuire à 150 °C
pendant une dizaine de minutes.



TABLETTE 70 % AUX ÉCLATS DE FÈVES CARAMELISÉES AU FRUIT DE LA PASSION

Par Encuentro (Lille)

POUR : 10 TABLETTES DE 65 G

PRÉPARATION : 45 MIN

REPOS : 25 MIN

POUR LE GRUÉ CARAMELISÉ

AU FRUIT DE LA PASSION (ENVIRON

100 G)

50 g de gruë

50 g de sucre de canne non
raffiné

75 g de jus de fruit de la Passion
frais

POUR LE CHOCOLAT

650 g de chocolat 70 %
République dominicaine —
Öko-Caribe

**LE GRUÉ CARAMELISÉ AU FRUIT
DE LA PASSION**

❖ Commencez par mélanger le
sucre de canne et le jus de fruit
de la Passion à feu doux dans une
poêle, et montez la température
progressivement jusqu'à observer
l'ébullition du jus. Continuez jusqu'à
ce qu'il n'y ait plus de vapeur sortant
du caramel et que les bulles soient
dorées puis brunes (environ 170 °C),
signe que la caramélisation a bien
eu lieu. Attention à ne pas brûler



le caramel pour le pas perdre les arômes du fruit de la Passion. Le caramel doit être suffisamment déshydraté pour être cassant et non collant.

- ❖ Versez le gruë dans la poêle et mélangez vigoureusement afin d'enrober chaque éclat de fève.
- ❖ Versez le caramel chaud sur une feuille de silicone et passez le rouleau immédiatement dessus avant refroidissement jusqu'à obtenir une plaque homogène d'environ 3 mm d'épaisseur.
- ❖ Laissez refroidir 10 min au réfrigérateur en couvrant avec un papier sulfurisé pour éviter au caramel de capter l'humidité. Vous pouvez maintenant couper le caramel en petits carrés ou le casser entre vos doigts.

LE TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT

- ❖ Faites fondre le chocolat au bain-marie à 50 °C.
- ❖ Faites refroidir rapidement entre 27 °C et 28 °C dans un bain-marie froid.
- ❖ Faites remonter en température à 32 °C à l'aide d'un bain-marie chaud. Votre chocolat est maintenant tempéré, prêt à être moulé.

LE MOULAGE

- ❖ Pesez 10 g de gruë caramélisé au fruit de la Passion et placez les éclats caramélisés dans le fond du moule de la tablette.
- ❖ Versez 65 g de chocolat tempéré par-dessus et mettez à vibrer vigoureusement le moule afin d'enlever les bulles d'air du chocolat.
- ❖ Placez le moule au réfrigérateur pendant 10-15 min.
- ❖ Démoulez votre tablette, elle est prête à être dégustée.

Conseil : Si vous n'avez pas de moule de tablette, il est également possible de réaliser des mendiants avec vos éclats caramélisés au fruit de la Passion.

TEA TIME



STELLA

*Recette extraite du livre
"Ma petite pâtisserie" de Christophe
Felder et Camille Leseq*

POUR : 8 PARTS
PRÉPARATION : 1 H 30
CUISSON : 25 À 30 MIN

POUR LE BISCUIT BRETON

125 g de beurre
75 g de sucre semoule
1 pincée de sel
1 g de vanille en poudre
50 g de jaunes d'œufs
35 g de cassonade
80 g de blancs d'œufs
20 g de sucre semoule
125 g de farine
1 g de levure chimique
QS de framboises
QS de beurre et de cassonade pour le moule
2 cl d'eau-de-vie de framboise (ou autre parfum en fonction du fruit utilisé)

POUR LA MOUSSE AU LAIT D'AMANDE

10 cl de lait
¼ de gousse de vanille
15 g de crème liquide
35 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre semoule
6 g de gélatine
Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
300 g de crème liquide

POUR LE MONTAGE

QS de confiture de framboises ou de fruits de saison
250 g de framboises ou de fruits de saison

QS de vanille liquide
QS de vanille en poudre

USTENSILES

1 poche à douille munie d'une douille unie de 8 mm
1 cercle de 24 cm de diamètre

et de 3 cm de hauteur

LE BISCUIT BRETON

- ❖ Préchauffez le four à 160 °C.
- ❖ Blanchissez le beurre et le sucre semoule pour obtenir une mousse onctueuse. Ajoutez le sel et la vanille. Mélangez.
- ❖ Faites blanchir les jaunes d'œufs et la cassonade. Ajoutez-les au mélange précédent.
- ❖ Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre semoule. Incorporez-les délicatement à la préparation. Versez enfin la farine et la levure et mélangez.
- ❖ Pochez dans un cercle de 24 cm beurré et sucré avec de la cassonade. Enfoncez quelques framboises dans le biscuit. Mettez à cuire au four 25 à 30 min à 160 °C. À la sortie du four, arrosez d'eau-de-vie de framboise.

LA MOUSSE AU LAIT D'AMANDE

- ❖ Mettez la gélatine dans de l'eau très froide pour la faire ramollir.
- ❖ Faites cuire une crème anglaise avec le lait, la vanille gousse, la crème, les jaunes d'œufs et le sucre. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée.
- ❖ Laissez refroidir. Puis ajoutez les gouttes d'amande amère et la crème liquide fouettée. Laissez figer un peu au frais.

LE MONTAGE

- ❖ Étalez un peu de confiture de framboises sur le biscuit, garnissez de framboises ou de fruits de saison jusqu'à 3 cm du bord, et pochez la mousse au lait d'amande sur le dessus. Pour cela, faites d'abord un boudin de crème autour à l'aide de la poche à douille. Mettez au congélateur quelques minutes afin que la crème fige, puis pochez des petites vagues de crème. Laissez prendre au frais, mettez un trait de vanille liquide mélangée à beaucoup de vanille en poudre sur le dessus, ou mélangez un peu de gelée avec de la vanille en poudre pour décorer.



CHARLOTTE VANILLE-CHOCOLAT

*Recette extraite du livre
"Ma petite pâtisserie" de Christophe
Felder et Camille Leseq*

POUR : 8 À 10 PARTS
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 10 À 15 MIN

POUR LE BISCUIT À LA CUILLÈRE CHOCOLAT (À FAIRE LA VEILLE DU MONTAGE DE LA CHARLOTTE)

6 œufs
170 g de sucre semoule
1 c. à s. de vanille liquide
160 g de farine T45
25 g de cacao en poudre non sucré
QS de sucre glace

POUR LA CRÈME BAVAROISE À LA VANILLE

5 g de gélatine
20 cl de crème liquide entière
1 gousse de vanille
25 cl de lait entier
3 jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

250 g de crème liquide entière
160 g de chocolat Guanaja Valrhona®

70 g de sucre semoule
1 œuf
3 jaunes d'œufs

POUR LE SIROP À LA VANILLE

75 g de sucre
75 g d'eau
1 c. à c. de vanille liquide

LE DÉCOR

100 g de chocolat

USTENSILES

Un cercle haut de 24 cm
1 emporte-pièce en plastique

POUR LE BISCUIT À LA CUILLÈRE CHOCOLAT (À FAIRE LA VEILLE DU MONTAGE DE LA CHARLOTTE)

- ❖ Préchauffez le four à 210 °C. Cassez



les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige au fouet électrique. Quand ils commencent à monter, versez le sucre petit à petit, puis la vanille. Juste avant que les blancs ne soient fermes, ajoutez les jaunes un à un, en mélangeant très peu.

- ❖ Tamisez la farine et le cacao, puis incorporez-les délicatement à la préparation.
- ❖ Introduisez le mélange dans une poche à douille et confectionnez 2 disques selon la taille désirée et, avec le reste de pâte, des boudins pointus de 8 cm de longueur.
- ❖ Saupoudrez le tout de sucre glace et faites cuire 10 à 15 min au four (que vous baissez à 180 °C), jusqu'à coloration. Laissez les disques encore 2 ou 3 min dans le four éteint. Réservez les disques d'une part, les biscuits d'autre part. Rangez-les au réfrigérateur ou au congélateur si vous ne les utilisez pas tout de suite.

LA CRÈME BAVAROISE

À LA VANILLE

- ❖ Une heure à l'avance, placez 2 bols au congélateur pour fouetter la crème.
- ❖ Mettez la gélatine dans de l'eau très froide pour la faire ramollir. Versez la crème liquide très froide dans un bol rafraîchi. À l'aide d'un fouet, battez régulièrement la crème, doucement d'abord, puis de plus en plus vite. Cessez de battre lorsque la crème a doublé de volume et tient entre les branches du fouet. Réservez au froid.
- ❖ Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez-en toute la pulpe avec la pointe d'un couteau. Versez le lait dans une casserole, ajoutez la gousse et la pulpe de vanille, portez à ébullition. Retirez la gousse de vanille.
- ❖ Dans un récipient, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Arrosez lentement de lait bouillant en remuant avec le fouet. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en fouettant constamment jusqu'à 80 °C. Trempez immédiatement la casserole dans de l'eau froide pour interrompre la cuisson.
- ❖ Ajoutez la gélatine essorée du bout des doigts, mélangez bien

jusqu'à ce qu'elle soit dissoute et laissez complètement refroidir. Quand l'appareil est froid, mais pas figé – au besoin, réchauffez-le –, incorporez délicatement la crème fouettée. Réservez à température ambiante.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- ❖ Versez la crème liquide très froide dans un saladier rafraîchi. À l'aide d'un fouet, battez régulièrement la crème, doucement d'abord, puis de plus en plus vite. Arrêtez de fouetter quand elle tient entre les branches du fouet et a doublé de volume. Réservez au réfrigérateur.
- ❖ Faites fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et chaude (45 °C).
- ❖ Préparez le sirop : dans une casserole, mélangez le sucre semoule avec l'eau. Faites bouillir. Ajoutez la vanille liquide.
- ❖ Dans un saladier, fouettez l'œuf et les jaunes d'œufs. Versez le sirop bouillant dessus en fouettant à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une mousse légère et crémeuse. Ajoutez le chocolat chaud fondu, puis la crème fouettée froide. Mélangez en retournant bien la mousse. Réservez à température ambiante.

LE MONTAGE DE LA CHARLOTTE

- ❖ Imbibez légèrement les biscuits à la cuillère de sirop. Disposez-les dans le cercle, en les plaçant debout côte à côte, côté lisse vers l'extérieur.
- ❖ Déposez un biscuit au fond, imbibez-le légèrement de sirop à la vanille. Garnissez de crème à la vanille jusqu'à mi-hauteur. Déposez un biscuit, imbibez-le aussi de sirop. Ajoutez la mousse au chocolat. Réservez une demi-journée au réfrigérateur.

LE DÉCOR

- ❖ Mettez 2 plaques à pâtisserie au congélateur. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il ait une consistance sirupeuse. Étalez ce chocolat sur une plaque en granit, ou en Inox, et avant que le chocolat ne fige, raclez de haut en bas à l'aide d'un emporte-pièce en plastique. Déposez les copeaux de chocolat sur la charlotte.

ASSIETTES TRENDY



MOKABACHA

Recettes issues du livre de Yann Couvreur Éphémère, les desserts à l'assiette, aux éditions Solar

POUR : 6 ASSIETTES

POUR LE FEUILLETAGE INVERSE

SARRASIN (L'AVANT-VEILLE)

Beurre manié

- 180 g de beurre sec
- 72 g de farine T45
- Détrempe
- 64 g d'eau
- 1,2 g de vinaigre blanc
- 8,4 g de sel fin
- 54 g de beurre sec
- 126 g de farine T45
- 42 g de farine de sarrasin
- QS de sucre glace

POUR LA CRÈME GLACÉE

AU SOBACHA (LA VEILLE)

- 613 g de lait cru
- 167 g de crème à 35 % MG
- 39 g de lait en poudre à 0 % MG
- 25 g de dextrose
- 84 g de sucre semoule
- 0,7 g de fleur de sel
- 4 g de Stab 2000
- 67 g de sobacha

POUR L'INFUSION DE CAFÉ

(LA VEILLE)

- 600 g de crème à 35 % MG
- 60 g de café Gedeo d'Éthiopie en grains

POUR LE CROUSTILLANT

DE SOBACHA

- 49 g de cassonade
- 49 g de farine T55
- 61 g d'amandes en poudre
- 49 g de beurre
- 1 g de sel fin
- 35 g de beurre demi-sel
- 52 g de feuilletine
- 5 g de poudre de sobacha

POUR LA SAUCE CARAMEL

AU SOBACHA

- 49 g de sucre semoule

148 g de crème à 35 % de MG

1,2 g de fleur de sel

15 g de sobacha

74 g de lait cru

12 g de jaune d'œuf

POUR LE SIPHON GEDEO

500 g d'infusion café (ci-dessus)

200 g de lait cru

20 g de sucre glace

POUR LA POUDRE DÉCOR

20 g de poudre de sobacha

20 g de gruë de cacao

1 g de sel de Maldon

LE FEUILLETAGE INVERSÉ

SARRASIN (L'AVANT-VEILLE)

Le beurre manié

- ❖ L'avant-veille, mélangez intimement le beurre sec et la farine. Étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé un rectangle de 2 cm de hauteur et réservez au réfrigérateur pendant 48 h.
- La détrempe**
- ❖ La veille, dans la cuve d'un batteur muni du crochet, mettez tous les éléments (sauf le sucre glace) dans l'ordre donné, puis pétrissez jusqu'à l'obtention d'une boule. Formez cette opération 5 fois, en laissant 30 min de repos entre chaque tour.

LA CRÈME GLACÉE

AU SOBACHA (LA VEILLE)

- ❖ Portez le lait à ébullition, ajoutez le sobacha et laissez infuser pendant 20 min. Passez au chinois, ajoutez la crème et les poudres préalablement mélangées (sucre, poudre de lait, dextrose, fleur de sel et Stab 2000) et faites chauffer à 85 °C. Laissez refroidir au réfrigérateur (10 °C). Mixez, passez au chinois et laissez maturer au frais pendant 24 h.
- ❖ Le jour même, mixez l'appareil au sobacha pour bien l'homogénéiser, versez en sorbetière et turbiniez. Réservez à -12 °C pour le service.
- L'INFUSION DE CAFÉ**
- (LA VEILLE)**
- ❖ Concassez les grains de café, mettez-les dans la crème froide et mélangez intimement à l'aide



d'un mixeur plongeant. Laissez infuser pendant 24 h.

L'OPALINE DE SARRASIN

❖ Préchauffez le four à 170 °C.
❖ Abaissez finement la pâte (environ 3 mm), puis, entre 2 feuilles de papier sulfurisé, étalez-la le plus finement possible en saupoudrant régulièrement du sucre glace sur le feuilletage afin qu'il ne colle pas. Faites cuire au four entre 2 plaques, pendant 10 min environ, jusqu'à caramélisation.

❖ À la sortie du four, détaillez des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre chauffé au chalumeau et réservez dans un endroit sec.

LE CROUSTILLANT DE SOBACHA

❖ Préchauffez le four à 160 °C.
❖ Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, mélangez la cassonade, la farine, les amandes en poudre, le beurre et le sel. Passez la pâte au travers d'un bac perforé pour obtenir un « sable » régulier et étalez-la sur une plaque. Faites cuire au four jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde uniforme. Laissez refroidir, puis ajoutez au streusel le beurre demi-sel noisette, la feuille et le sobacha en poudre. Mélangez bien.

LA SAUCE CARAMEL

AU SOBACHA

❖ Portez le lait à ébullition, ajoutez le sobacha et laissez infuser pendant 20 min. Passez au chinois. Portez la crème à ébullition. Réalisez un caramel à sec avec le sucre, faites décuire avec la crème chaude et ajoutez le lait. Faites bouillir le tout 2 min, puis, hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf. Réservez au chaud (85 °C).

LE SIPHON GEDEO

❖ Passez l'infusion café au chinois. Réunissez tous les éléments dans un cul-de-poule, mixez et filtrez, puis mettez en siphon.

LE DRESSAGE À L'ASSIETTE

❖ Mixez tous les éléments de la poudre décor.
❖ Au centre d'une assiette plate, déposez le croustillant, recouvrez d'un dôme de siphon café. Posez l'opaline de sarrasin au centre, appuyez légèrement et saupoudrez de poudre décor à la passette. Servez une quenelle de glace et la

sauce caramel chaude sur le côté. Une fois le dessert servi, cassez l'opaline en son centre, coulez la sauce dedans et déposez la crème glacée au milieu.



ŒUFS EN NEIGE, CARAMEL TENDRE ET CRÈME GLACÉE À LA VANILLE DE TAHITI

Recettes issues du livre de Yann Couvreur Éphémère, les desserts à l'assiette, aux éditions Solar

POUR : 6 ASSIETTES

POUR LA CRÈME GLACÉE

À LA VANILLE (LA VEILLE)

60 g de lait entier
166 g de crème à 35 % MG
2 gousses de vanille
20 g de trimoline
20 g de dextrose
140 g de sucre semoule
6 g de Stab 2000
39 g de lait en poudre à 0 % MG

POUR LA MERINGUE VAPEUSE

500 g de blancs d'œufs
250 g de sucre semoule

POUR LA MERINGUE

FRANCO-SUISSE

80 g de blancs d'œufs
80 g de sucre semoule
80 g de sucre glace

POUR LE CARAMEL TENDRE

75 g de sucre semoule
224 g de crème à 35 % de MG
1,9 g de fleur de sel

1 gousse de vanille

POUR LE CARAMEL DÉCOR

80 g de sucre semoule
20 g de sirop de glucose
50 g d'eau

POUR LES AMANDES CARAMÉLISÉES

50 g d'amandes effilées
62 g d'eau
75 g de sucre semoule

POUR LE DÉCOR

30 g de sucre glace

LA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE (LA VEILLE)

❖ La veille, portez le lait à ébullition, ajoutez les gousses de vanille grattées et laissez infuser pendant 20 min. Mixez, puis passez au chinois, ajoutez la crème et les poudres préalablement mélangées (sucre semoule, poudre de lait, dextrose, trimoline, Stab 2000) et faites chauffer à 85 °C. Laissez refroidir au réfrigérateur (10 °C). Mixez, passez au chinois et laissez maturer au frais pendant 24 h.

❖ Le jour même, mixez le mélange à la vanille pour bien l'homogénéiser, versez en sorbetière et turbiniez. Réservez à -12 °C pour le service.

LA MERINGUE VAPEUSE

❖ Montez les blancs d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'une meringue souple et légère. Lissez-la à 3 cm de hauteur dans un cadre posé sur du papier guitare. Faites cuire pendant 6 min au four vapeur à 70 °C. Laissez reposer 2 min avant de détailler, à l'aide d'un emporte-pièce, le blanc vapeur en palets de 9 cm de diamètre.

LA MERINGUE FRANCO-SUISSE

❖ Réunissez dans un cul-de-poule les blancs d'œufs et le sucre semoule, posez l'ensemble sur un bain-marie à 60 °C et mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez du bain-marie, et faites refroidir au batteur en montant les blancs. À l'aide d'une Maryse, incorporez progressivement le sucre glace tamisé. Mettez la meringue franco-suisse en poche. Étalez-la en une fine couche d'environ 1 mm sur une feuille de papier guitare légèrement graissée, marquez à l'emporte-pièce des disques de 9 cm de diamètre et faites cuire à 60 °C pendant 4 h environ, à faible ventilation.

LE CARAMEL TENDRE

❖ Portez la crème à ébullition avec la gousse de vanille grattée et laissez infuser pendant 20 min. Passez au chinois.

❖ Réalisez un caramel à sec avec le sucre, faites décuire en 3 fois avec la crème infusée chaude et le sel, et faites cuire à 104 °C. Mixez et réservez en poche au frais.

LE CARAMEL DÉCOR

❖ Faites chauffer l'eau. Réalisez un caramel avec le sirop de glucose et le sucre semoule, et déglacez avec

l'eau chaude. Faites cuire à 108 °C.

LES AMANDES CARAMÉLISÉES

❖ Portez l'eau et le sucre semoule à ébullition, versez sur les amandes effilées et laissez infuser pendant 1 h.
❖ Préchauffez le four à 160 °C.
❖ Passez les amandes au chinois pour égoutter le sirop, puis déposez-les sur un tapis de cuisson en silicone. Faites cuire au four pendant 15 min environ, jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel clair.

LE DRESSAGE À L'ASSIETTE

❖ Placez un palet de meringue vapeur au centre de l'assiette, ajoutez le centre à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre et, à la poche, remplissez aux trois quarts de glace vanille. Finissez avec le caramel tendre.
❖ Déposez les amandes caramélisées sur les disques de meringue franco-suisse, saupoudrez légèrement de sucre glace et pochez des pointes de caramel décor.
❖ Fermez le palet de meringue vapeur garni avec un disque de meringue franco-suisse décoré.

BOULANGERIE



LA BABKA INDIVIDUELLE AU CHOCOLAT

*Par Julien Cantenot
(Atelier Pi, Paris)*

POUR : 20 BABKAS

INDIVIDUELLES

PRÉPARATION : 1 H 30

REPOS : 38 H

CUISSON : 15 À 17 MIN

POUR LE RAFRAÎCHI LEVAIN

1^{er} rafraîchi

10 g de souche (levain chef)

20 g d'eau à 40 °C

20 g de farine T80

Laissez démarrer 6 h

2^e rafraîchi

50 g du 1^{er} rafraîchi



25 g d'eau 40 °C

25 g de farine

Laissez démarrer 6 h

POUR LA PÂTE (LA VEILLE)

1000 g de farine T55

20 g de sel fin

150 g de sucre

20 g de levure

100 g de levain (2° rafraîchi)

100 g de lait

400 g d'œufs

500 g de beurre à température ambiante

POUR LE SIROP À 30

100 g d'eau

135 g de sucre brun

POUR L'APPAREIL À BABKA

250 g de beurre

250 g de sucre

200 g de cacao 70 % fondu

50 g de poudre de cacao

LA PÂTE (LA VEILLE)

❖ Pétrissez tous les ingrédients sauf le beurre en 1^{re} vitesse pendant 5 min.

❖ Ajoutez le beurre au fur et à mesure en 1^{re} vitesse jusqu'à incorporation totale puis pétrissez en 2^e vitesse 5 min.

❖ Laissez pointer la pâte 1 h (température de pâte : 25 °C) à température ambiante.

❖ Laissez reposer 24 h au réfrigérateur.

LE SIROP À 30

❖ Faites bouillir l'eau et le sucre. Laissez refroidir et réservez.

L'APPAREIL À BABKA

❖ Étalez le pâton en rectangle de 6 mm d'épaisseur puis étalez l'appareil chocolat sur 2/3 de l'abaisse.

❖ Pliez la partie sans appareil sur la moitié puis repliez la dernière partie sur la pâte.

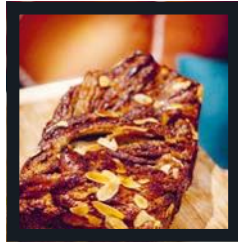
❖ Étalez le pâton sur 20 cm puis coupez des bandes de 1 cm à l'aide d'un couteau.

❖ Torsadez puis roulez 2 tours autour de l'index et du majeur et faites un dernier tour entre les deux doigts pour faire rentrer le morceau de pâte dans le nœud.

❖ Dorez une première fois à l'œuf afin que les babkas ne sèchent pas.

❖ Laissez pousser 1 h 30 environ dans une pièce chaude et humide (28-30 °C). Dorez une seconde fois à l'œuf.

❖ Préchauffez le four à 200 °C. Enfournez pour 15 à 17 min environ. Dès la sortie du four, imbibe avec le sirop à 30.



BABKA CRÈME D'AMANDE-CANNELLE

Par Yario Berreby (Salatim, Paris)

POUR : 2 BABKAS

PRÉPARATION : 1 H

CUISSON : 25-30 MIN

REPOS : 1 H 40

POUR LA PÂTE À BABKA

120 g de lait

18 g de levure fraîche

500 g de farine

2 œufs

75 g de sucre

2 g de sel

80 g de beurre pommade

POUR LA GARNITURE

200 g de poudre d'amandes

200 g de beurre

200 g de sucre

20 g de farine

1 œuf

POUR LE SIROP DE SUCRE

200 g de sucre

200 g d'eau

POUR LE MONTAGE

40 g de cassonade

10 g de cannelle

LA PÂTE À BABKA

❖ Mélangez levure, sucre et lait froid jusqu'à ce que la levure ait fondu. Ajoutez la farine et les œufs, pétrissez la pâte 10 min à vitesse moyenne dans un robot pâtissier muni d'un crochet.

❖ Après 10 min, ajoutez le sel et le beurre, continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

❖ Filmez la cuve du batteur, faites des trous dans le film, et laissez pousser la pâte pendant 1 h à température ambiante.

❖ Sortez la pâte de la cuve, divisez-la en 2. Étalez la pâte sur 5 mm

d'épaisseur pour former un rectangle de 30 x 40 cm.

LA GARNITURE

❖ Mettez le beurre pommade, la poudre d'amandes le sucre et la farine dans un robot pâtissier muni de la feuille. Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un appareil homogène. Ajoutez l'œuf, mélangez à nouveau à vitesse moyenne jusqu'à incorporation.

LE SIROP DE SUCRE

❖ Préparez le sirop. Dans une casserole mettez le sucre et l'eau, portez à ébullition. Éteignez le feu et laissez refroidir.

LE MONTAGE

❖ Étalez la garniture avec une spatule sur les 2 rectangles de pâte, saupoudrez avec le mélange cassonade-cannelle. Roulez la pâte sur elle-même pour former un boudin.

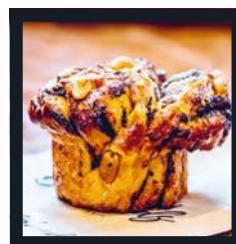
❖ Coupez chaque boudin en deux dans le sens de la longueur. Tressez les deux demi-boudins ainsi obtenus en les passant l'un sur l'autre jusqu'au bout.

❖ Préchauffez le four à 170 °C.

❖ Mettez la tresse obtenue dans un moule de 22 x 10 cm préalablement beurré. Laissez pousser 40 min dans le moule à température ambiante.

❖ Faites cuire la babka 25-30 min.

❖ Imbibe-la avec le sirop froid à l'aide d'un pinceau dès la sortie du four.



LA BABKA CHOCOHAUËTE

Par The French Bastards (Paris)

POUR : 12 BABKAS

INDIVIDUELLES

PRÉPARATION : 2 H

CUISSON : 20 MIN

REPOS : 26 H

POUR LA PÂTE À BABKA (LA VEILLE)

420 g de farine pâtissière

250 g d'œufs

10 g de sel

90 g de sucre semoule

210 g de beurre

15 g de levure boulangère

30 g de lait

POUR LE CHOCOLAT BABKA

450 g de chocolat noir

175 g de beurre

50 g de sucre semoule

50 g de cacao poudre

POUR LE PRALINÉ CACAHUËTE

300 g de cacahuètes torréfiées salées

200 g de sucre semoule

68 g d'eau

POUR LE SIROP

50 g d'eau

50 g de sucre

LA PÂTE À BABKA (LA VEILLE)

❖ Mettez dans la cuve du batteur avec le crochet tous les ingrédients et mélangez bien de façon homogène. Lorsque la pâte se décolle de la cuve, sortez-la et laissez-la reposer 24 h au réfrigérateur.

LE CHOCOLAT BABKA

❖ Faites fondre au bain-marie tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène.

LE PRALINÉ CACAHUËTE

❖ Faites cuire le sucre et l'eau à 105 °C puis incorporez les fruits secs et mélangez en continu jusqu'à l'obtention désirée de la couleur du caramel.

LE MONTAGE

❖ Étalez la pâte à babka préalablement sortie du réfrigérateur sur une plaque de 60 x 40 cm.

❖ À l'aide d'une spatule, recouvrez de chocolat babka, puis versez le praliné cacahuète de façon régulière. Parsemez de cacahuètes torréfiées salées puis roulez en boudin.

❖ Coupez le boudin en 2 dans la longueur, faites une tresse avec les deux morceaux. Coupez des portions de 10 cm de large et placez-les dans des moules individuels en Inox. Laissez pousser la pâte 2 h à température ambiante.

❖ Dorez puis enfournez à 170 °C pour 20 min.

❖ Une fois la cuisson terminée, badigeonnez de sirop à froid.

YOUFOOD

LA TARTE AU CITRON
À LA FARINE DE TEFF

Recettes extraites du livre *Pâtisserie naturelle* par Jennifer Hart-Smith, paru aux Éditions Marabout

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **25 MIN**
REPOS ET TREMPAGE : **1 NUIT**
CUISSON : **30 MIN**

POUR LA PÂTE À TARTE

140 g de beurre bio
140 g de sucre semi-complet
100 g de poudre d'amandes
1 pincée de sel
2 c. à c. de zestes de citron râpés
86 g de farine de riz
186 g de farine de teff
1 œuf

POUR LA PRÉPARATION VÉGÉTALE

AU CITRON (LA VEILLE)

150 g de noix de cajou
5 citrons bio
60 g de sirop d'érable
30 g d'huile de coco (ou de ghee)

POUR LE DÉCOR

QS de crème fouettée sucrée
Quelques zestes de citron

LA PÂTE À TARTE (LA VEILLE)

❖ La veille, travaillez le beurre et le sucre avec la feuille du batteur, incorporez la poudre d'amandes, le sel, les zestes de citron. Ajoutez les farines de riz et de teff et l'œuf entier, sans trop travailler la pâte.

❖ Pré-étez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et réservez-la au frais jusqu'au lendemain.

LA PRÉPARATION VÉGÉTALE
AU CITRON (LA VEILLE)

❖ Mettez les noix de cajou dans un bol rempli d'eau et laissez-les tremper jusqu'au lendemain.
❖ Le jour même, préchauffez le four à **180 °C**. Finissez d'étaler la pâte et foncez un moule à tarte de **25 cm** de

diamètre. Faites cuire au four pendant **30 min**.

❖ Réalisez la préparation au citron. Pendant la cuisson de la tarte, égouttez les noix de cajou réhydratées et mixez-les avec le jus et les zestes des citrons, le sirop d'érable et l'huile de coco fondue (ou le ghee). Mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Versez ce mélange sur le fond de tarte cuit.

LE DÉCOR

❖ Décorez avec la crème fouettée et quelques zestes de citron.

LES SABLÉS CRUS AU
CHANVRE, GRUÉ DE CACAO
ET CHOCOLAT

Recettes extraites du livre *Pâtisserie naturelle* par Jennifer Hart-Smith, paru aux Éditions Marabout

POUR : **20 SABLÉS**
PRÉPARATION : **15 MIN**
"CUISSON" : **8 H AU**
DÉSHYDRATEUR OU 1 NUIT
AU FOUR

POUR LES SABLÉS

160 g de graines de chanvre décortiquées
90 g de farine de riz
20 g de grué de cacao décortiqué
1 c. à s. d'huile de chanvre
100 g de sirop d'érable
POUR LE DÉCOR
150 g de chocolat noir
Quelques graines de chanvre
Sel de Maldon

LES SABLÉS

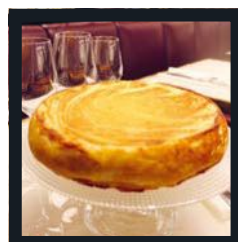
❖ Mélangez tous les ingrédients, formez une pâte et étalez-la entre 2 feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Détaillez une vingtaine de sablés à l'emporte-pièce, déshydratez-les pendant **8 h** au déshydrateur ou au four à **50 °C** pendant toute la nuit.

LE DÉCOR

❖ Trempez la tranche de chaque

sablé dans le chocolat noir préalablement fondu, décorez avec des graines de chanvre et une pincée de sel de Maldon.

DOLCE VITA

GÂTEAU NAPOLITAIN
« MIGLIACCIO »

Par Franck Paulmier
(Via Veneto, Versailles)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **15 MIN**
CUISSON : **35 MIN**

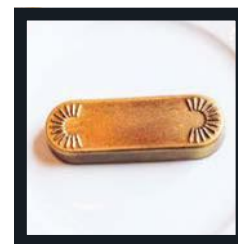
800 g de lait entier
120 g de semoule fine de blé dur
250 g de sucre cristal
340 g de ricotta di bufala
4 œufs
2 citrons jaunes
1 verre à liqueur de limoncello
QS de cerises griottes amarena

❖ Chauffez le lait avec la semoule et la moitié du sucre. Laissez cuire de façon à ce que le mélange épaississe.
❖ Montez les œufs en sabayon à l'aide d'un batteur avec le reste de sucre.

❖ Ajoutez la ricotta à la semoule cuite et mélangez-bien. Versez ensuite le sabayon dessus ainsi que les zestes des deux citrons prélevés à la Microplane®, puis le verre de liqueur.

❖ Versez la préparation dans un moule rond de **20 cm** de diamètre pour **5 cm** de hauteur. Enfournes pour **35 min** à **180 °C**. Laissez refroidir à la sortie du four.

❖ Servez froid : taillez des parts comme pour une tarte. Déposez dessus des cerises griottes amarena.



LOUIS XIV

Par Arnaud Dutertre
(Ôre, Versailles)

Recette extraite du livre *"Cuisine de Roi à Versailles"*, paru chez Ducasse Édition

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
REPOS : **1 H**
CUISSON : **20 MIN**

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT

125 g de blancs d'œufs
120 g de sucre semoule
120 g de jaunes d'œufs
25 g de cacao en poudre
25 g de farine
25 g de fécule
55 g de beurre

POUR LE CROUSTILLANT CÉRÉALES

20 g de chocolat blanc
1 g de sel fin
75 g de praliné amande
15 g de grué de cacao
20 g de feuilletine
15 g de graines de sarrasin

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT

110 g de chocolat noir de couverture à **75 %**
90 g de crème liquide
90 g de lait
50 g de jaunes d'œufs
8 g de sucre semoule

POUR LE GLAÇAGE NOIR

30 g de lait
210 g de crème liquide
165 g de sucre semoule
60 g de chocolat au lait
60 g de cacao en poudre
3 feuilles de gélatine

POUR LE CRÈMEUX CHOCOLAT NOIR

125 g de lait
125 g de crème liquide
45 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre
160 g de chocolat noir de couverture à **75 %**

POUR LA FINITION

QS de poudre d'or



LE BISCUIT CHOCOLAT

- ❖ Préchauffez le four à 180 °C. Montez les blancs d'œufs en neige dans un batteur muni du fouet. Versez le sucre en trois fois, puis ajoutez les jaunes d'œufs délicatement à l'aide d'une Maryse.
- ❖ Mélangez le cacao en poudre, la farine et la fécule, et incorporez-les à la première préparation. Enfin, faites fondre le beurre et ajoutez-le également.
- ❖ Étalez l'appareil obtenu sur une plaque de cuisson et enfournez. Laissez cuire 8 min, puis refroidir sur une grille.

LE CROUSTILLANT CÉRÉALES

- ❖ Faites fondre doucement le chocolat blanc au bain-marie, ajoutez le sel fin, le praliné amande, puis le gruë de cacao, la feuille de menthe et les graines de sarrasin.
- ❖ Abaissez la préparation entre 2 feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau, puis réservez au réfrigérateur, le temps de préparer le reste.

LA MOUSSE CHOCOLAT

- ❖ Faites monter la crème liquide en la battant dans un batteur muni du fouet. Faites chauffer le lait dans une casserole. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour les blanchir.
- ❖ Versez le lait bouillant sur le mélange blanchi, mélangez bien, puis remettez le tout dans la casserole. Faites chauffer à 84 °C sans ébullition pendant 4 min.
- ❖ Faites fondre le chocolat noir au bain-marie, puis versez la préparation précédente dessus et mélangez bien à l'aide d'un fouet. Incorporez délicatement la crème montée.

LE GLAÇAGE NOIR

- ❖ Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Portez à ébullition le lait, la crème et le sucre, puis ajoutez le chocolat au lait et le cacao en poudre. Portez de nouveau à ébullition, retirez du feu et incorporez la gélatine égouttée. Passez au chinois fin et réservez au réfrigérateur.

LE CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

- ❖ Faites bouillir le lait avec la crème dans une casserole. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un cul-de-poule pour les blanchir. Versez le mélange lait-crème bouillant dessus, mélangez bien, puis remettez le tout dans la casserole.

Faites cuire à 84 °C sans ébullition pendant 4 min.

- ❖ Faites fondre le chocolat noir au bain-marie, puis versez le mélange précédent dessus. Incorporez bien les 2 préparations à l'aide d'un fouet.

LE MONTAGE ET LA FINITION

- ❖ À l'aide d'une cuillère à café, déposez le croustillant céréales dans le fond d'un cadre de 12 x 2,5 cm. Ajoutez le crémeux chocolat noir, déposez la feuille de biscuit chocolat et recouvrez de mousse chocolat noir. Mettez l'entremets au congélateur pour 1 h.
- ❖ Faites délicatement chauffer le glaçage noir au bain-marie à 35-40 °C. Posez l'entremets congelé sur une grille, recouvrez-le de glaçage noir à 35-40 °C, puis placez-le sur une feuille de papier cuisson. Pour finir, déposez dessus de la poudre d'or.



FLAN À LA VANILLE

Par Jean-Baptiste Laverne-Morazzani (La Table du 11, Versailles)

POUR : 6 À 8 PARTS

PRÉPARATION : 1H

REPOS : 24 H

CUISSON : 45 MIN

POUR LE FEUILLETAGE (LA VEILLE)

- 500 g de farine T55
- 500 g de farine T45
- 20 g de sel fin
- 450 g d'eau
- 100 g de beurre fondu
- 750 g de beurre sec à 84 % de MG

POUR L'APPAREIL À FLAN

- 750 g de lait entier
- 250 g de crème liquide à 35 % de MG
- 200 g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille
- 90 g de poudre à crème
- 2 œufs

LE FEUILLETAGE (LA VEILLE)

- ❖ Dans la cuve du batteur, à l'aide du crochet, mélangez les farines et le sel en incorporant les liquides en dernier (eau et beurre fondu). Formez un pâton.

- ❖ Formez un carré avec le beurre sec.

- ❖ Donnez un tour simple à 10 mm et un tour double à 6 mm le jour du pétrissage. Laissez reposer 24 h au réfrigérateur.

- ❖ Le lendemain, redonnez un tour simple puis un double aux mêmes épaisseurs. Laissez reposer.

L'APPAREIL À FLAN

- ❖ Dans une casserole, chauffez le lait avec la crème, le sucre et les gousses de vanille grattées.
- ❖ Mélangez les œufs avec la poudre à crème.
- ❖ Versez 10 % du contenu de la casserole sur le mélange œufs et poudre et mélangez.
- ❖ Faites bouillir le reste du contenu de la casserole puis versez sur le mélange œufs et poudre. Reversez l'ensemble dans la casserole et chauffez à feu doux jusqu'à épaississement.

CUISSON ET FINITION

- ❖ Foncez la pâte feuilletée dans un cercle beurré de 18 cm de diamètre pour 4 cm de hauteur.
- ❖ Versez l'appareil à flan et enfournez 45 min à 165 °C.
- ❖ Laissez refroidir avant d'enlever le cercle et laissez reposer au frais avant dégustation.

#09
HORS-SÉRIE

**FOU
DE**
Pâtisserie

OPUS #09

PHILIPPE
CONTICINI

**UNE FAMILLE,
UNE VIE,
UNE ŒUVRE.**

**+ DE 40 RECETTES
INÉDITES**



EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX
POUR LE TROUVER CONSULTEZ : WWW.TROUVERLAPRESSE.COM



LOR
BARISTA

NOUVELLE MACHINE.
DOUBLE ESPRESSO, DOUBLE PLAISIR.

