

# FOU DE Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques

TASTE  
OF PARIS :  
SCÈNE SUCRÉE  
DE FOLIE !



Sadaharu Aoki  
Ophélie Barès  
Rémi Bouiller  
Jeffrey Cagnes  
Victoire Christine  
Philippe Conticini  
Claire Damon  
Henri Desmoulin  
Julien Dugourd  
Christophe Felder  
Le Fournil Notre Dame  
Patrice Ibarboure  
Claire Heitzler  
Pierre Hermé  
Quentin Lechat  
Gilles Marchal  
Pierre Marcolini  
Jimmy Mornet  
Micheline & Paulette  
L'Ogre de Carouselberg  
Ôjourd'hui  
Aleksandre Oliver  
Nicolas Paciello  
François Perret  
Marie Simon

## SAVEURS D'AUTOMNE

LES 50 PLUS BELLES RECETTES  
DE LA RENTRÉE

### FRUITISSIME

Jimmy Mornet amoureux  
de la mûre

### TEA TIME

Exclu : le premier livre  
de Claire Damon

### MASTERCLASS

Philippe Conticini et Jeffrey Cagnes,  
du geste à l'émotion



LA COLLAB : JULIEN DUGOURD X CHRISTIAN DIOR / QUENTIN LECHAT TWISTE LA TARTE AU SUCRE / D'ICI & D'AILLEURS : LE TOUR DE FRANCE DES GÂTEAUX DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION / BOULANGERIE : L'AMAZONE FIGUE VANILLE DE VICTOIRE CHEZ BO&MIE / LA TARTE POMMES COINGS DE PATRICE IBARBOURE / LES CONFIDENCES DE CLAIRE HEITZLER ET CHRISTOPHE FELDER





**SIRH/+**  
**LYON**  
RETROUVEZ-NOUS  
SUR LE STAND  
**4G72**

**Explorateur**  
**de nouveaux reliefs**

Partenaire de la créativité des chocolatiers,  
pâtisseries, boulangers et restaurateurs, depuis 1882.

**Weiss**  
FRANCE 1882

# É D I T O

PAR JULIE MATHIEU  
RÉDACTRICE EN CHEFFE

## Et Dieu créa Taste of sugar

La rentrée s'annonce folle en ce mois de septembre 2021 et on y croit dur comme fer ! Les signes sont là avec le grand retour de Taste of Paris, le plus pétillant festival culinaire de France. Nous sommes leur partenaire média et nous avons imaginé pour vous une programmation aux petits oignons.

Ça démarre avec un événement exclusif le samedi 11 septembre au sein du salon de thé Fou de Pâtisserie de Saint-Germain-des-Prés. Vous pourrez découvrir et déguster en avant-première les créations pâtisseries des quelques plus grands chefs de la scène sucrée présents sur Taste : Claire Heitzler, François Perret, Nina Métayer, Nicolas Paciello et Jeffrey Cagnes seront présents tout l'après-midi pour vous rencontrer.

Ensuite c'est Taste, en vrai, du 16 au 19 septembre au sein du Grand Palais éphémère. Nous aurons l'honneur d'accueillir sur l'espace Fou de Pâtisserie Claire Damon pour la dédicace de son premier livre, mais aussi les fondateurs de Babka Zana pour leurs dernières créations sucrées-salées, les chefs de Bo&Mie, Nicolas Paciello pour une dédicace de ses deux livres et une dégustation de ses dernières créations et plein d'autres surprises encore...

Pas le temps de souffler, au mois d'octobre sortira notre numéro hors série entièrement consacré à la boulangerie ! La boulangerie est en plein boum, le blé fait sa révolution, les talents explosent, la création envahit les fournils et nous allons vous dévoiler les meilleurs recettes, portraits de boulangers, conseils maison et reportages dans un numéro unique.

Enfin, la cerise sur le gâteau de cette rentrée folle sera l'organisation des premiers Trophées Fou de Pâtisserie, qui récompenseront le meilleur de la création pâtisseries française en 2021. C'est un projet sur lequel nous travaillons depuis des mois et que nous sommes très fiers d'enfin réaliser. Une sélection nationale, douze catégories, un jury d'exception, une cérémonie magnifique dans un grand théâtre parisien et le premier guide Fou de Pâtisserie pour la fin de l'année. On vous en dira plus dans le prochain numéro, mais surtout restez connectés à nos réseaux car nous allons faire appel à vous pour le Prix du Public !

À très vite et bonne rentrée à tous.



TARTE BROWN SUGAR

Par Claire Damon

© Philippe Vaurès Santamaria

**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

10

## LES IRRÉSISTIBLES

14

## COULEUR SUCRÉE

15

## LA COLLAB

JULIEN DUGOURD X CHRISTIAN DIOR

16

## D'ICI ET D'AILLEURS

TOUR DE FRANCE DES GÂTEAUX

26

## BIOPIC

LA TEAM SUCRÉE DE TASTE OF PARIS

26

## MYTHE

L'OPÉRA

32

## TAC AU TAC

ÔJOURD'HUI

36

## DÉCRYPTAGE

LES BOISSONS FERMENTÉES

38

## UN CHEF UN PRODUIT

ARNAUD RYCKEBUSH ET LE PANDAN

40



## TRAVEL CAKE

LE CHIMNEY CAKE

41

## CAFE SOCIETY

LE PONT TRAVERSÉ, PARIS

42

## LA PANOPLIE

CHRISTOPHE FELDER

44

## WORKSHOP FOU DE PÂTISSERIE

46

## CURIOSITÉS

48

## TOUT SAUF LA PÂTISSERIE

CLAIRE HEITZLER

50

## USTENSILE

LA MANDOLINE

54

## TROUSSEAU

LES WAGASHIS

55

## DÉCOUVERTE

56



# PÂTISSERIE DE CHEFS

## TEA TIME

CLAIRE DAMON : DES GÂTEAUX ET DES SAISONS

60

## MASTERCLASS

LE RUSSE DE JEFFREY CAGNES  
ET PHILIPPE CONTICINI

67

## FRUITISSIME

JIMMY MORNET ET LA MÛRE

74

## PARTITIONS GOURMANDES

TARTE AUX POMMES ET COINGS  
PAR PATRICE IBARBOURE

80

## DESSERT SIGNATURE

CHOUX DE L'IMPÉRATRICE,  
CHOCOLAT-NOISETTE PAR ALEKSANDRE OLIVER

86

## INSPIRATION

TARTE AU SUCRE CAFÉ-NOISETTE  
PAR QUENTIN LÉCHAT

88

## BOULANGERIE

L'AMAZONE FIGUE ET VANILLE  
DE BO&MIE

94

## SUPERNATURE

QU'EST-CE QU'ON FAIT AVEC... LA FARINE  
DE PETIT ÉPEAUTRE ?

100

## TARTES TRENDY

LA CRÈME DES TARTES !

104

## POURQUOI ÇA MARCHE PAS ?

POURQUOI LA PÂTE À TARTE RETOMBE-T-ELLE  
PENDANT LA CUISSON ?

106



## CAHIER TECHNIQUE

### FICHES PRO

GANACHE 2.0

108

### LEXIQUE USTENSILES

LES BONBONS

110

### CAHIER RECETTES

112

### ADDRESS BOOK

130

# NOS CHEFS VOUS ONT INSPIRÉS

Voici quelques-unes de vos magnifiques réalisations. Bravo et continuez à pâtisser !



N°34  
@EME.COOK  
**TARTE CITRON**  
Par Adrien Bozzolo



N°41  
ANNE-LAURE PENOT  
**BOMBE PRALINE ROSE**  
Par Christophe Felder



LIVE  
AURÉLIE CHOLLOUX  
**LE SAINT-HONORÉ**  
Par Tristan Rousselot



N°41  
CATHERINE PAILLET PHAM  
**TARTE FRAMBOISE**  
Par Cyril Lignac



N°46  
DAVID MALOU  
**TARTE MANGUE CITRON VERT**  
Par Camille Perrotte



N°45  
EMELINE GOZLAN  
**TARTE CHOCOLAT**  
Par Jeffrey Cognes



N°45  
JULIE FERNANDEZ  
**TARTE CHOCOLAT PRALINÉ**  
Par Julien Déchenaud



HS4  
JULIEN GRAÇA  
**TARTE CITRON MERINGUE**  
Par Arnaud Larher



N°25  
KEVIN SIEGEL  
**ENTREMETS FIGUE**  
Par Utopie



N°41  
LÉA CHALENDARD  
**TARTE FRAISE COCO**  
Par Nicolas Lambert



N°46  
LES DÉLICES DE MERYEM  
**ÉCLAIR FOU DE PÂTISSERIE**  
Par Christophe Adam



N°45  
LES GÂTEAUX DE MÉLO  
**TARTE CERISE AMANDE**  
Par Mickaël Ligey



N°44  
LOLA BARNET  
**NOIR CARAMEL**  
Par Christophe Felder et Camille Leseq



N°39  
MARIE SALLES  
**TARTE PISTACHE FLEUR D'ORANGER**  
Par Jardin Sucré



N°39  
MAXIME BOURLIER  
**LA GALETTE**  
Par Michael Bartocetti



N°45  
ROMANE @\_PASTRY\_R  
**TARTE FRAISE CRÈME BRÛLÉE BASILIC**  
Par Ophélie Barès

# LA GOURMANDISE *est dans l'R*

Idéal pour donner du croustillant à vos pâtisseries !

## La technologie R-System

assure une cuisson régulière et optimale.  
Produits durables en inox, plusieurs modèles disponibles.

## FABRICATION 100% FRANÇAISE

Fabriqués avec passion dans les Vosges.  
Depuis 1830, nos produits sont conçus en conjuguant  
tradition et innovation pour accompagner chacun dans  
la réussite de sa meilleure recette.

[www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)



Manufacture



**de Buyer**  
DEPUIS 1830

# La vie des réseaux

Tout ce qui a fait buzzer le monde sucré sur les réseaux sociaux.

texte **François Blanc**



## LA CHAÎNE YOUTUBE

Aucune parole, pas de recettes sur la chaîne coréenne Yummy Yammy. Juste une caméra qui se faufile dans le labo pour montrer la fabrication à la chaîne fascinante de desserts comme ce fraisière.

CHAÎNE YOUTUBE **YUMMY YAMMY**



## LE BUZZ

Il suffit souvent de peu pour twister nos classiques, comme avec ce millefeuille de fête des Pères de Patrick Agnellet. En version tube, il a affolé Internet.

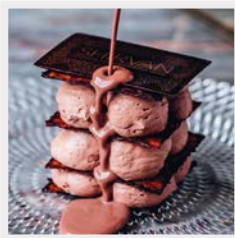
POSTÉE PAR **@PATRICKAGNELLETOFFICIEL**



## LES CONCOURS FOU DE PÂTISSERIE

Saviez-vous que sur notre compte Instagram, on fait gagner des lots incroyables deux fois par mois? Surveillez-le bien, ce serait dommage de louper des concours comme celui-ci qui offrirait des douceurs du nouveau Comptoir du Ritz Paris.

POSTÉE PAR **@FOUDEPATISSERIE**



## LE COMPTE À SUIVRE

Il n'aime pas que le sucré, certes, mais il serait dommage de passer à côté des photos léchées du photographe Patrick A. Sater, alias The Travel Buds. Regardez ce millefeuille chocolaté du restaurant Shirvan qu'il a immortalisé.

POSTÉE PAR **@THETRAVELBUDS**



## LA VIDÉO

Le jeune Titouan Claudet écume depuis quelques années les palaces. Actuellement sous-chef au Beau Rivage en Suisse, il réalise des viennoiseries ébouriffantes, comme ce chignon à quatre branches.

POSTÉE PAR **@TITOUAN\_CLAUDET**



## LA VIDÉO 2

Le MOF Angelo Musa du Plaza Athénée est un des chefs les plus gentils et généreux en activité. Logique, donc, qu'il partage son savoir à travers cette splendide vidéo de paris-brest.

POSTÉE PAR **@ANGELOMUSAOFFICIAL**



## LA VIENNOISERIE

Chez Utopie, il y a toujours quelque chose de nouveau, avec la viennoiserie du week-end. Cette fleur de griotte et chocolat est à ce titre absolument splendide et nous fait saliver.

POSTÉE PAR **@BOULANGERIEUTOPIE**



## AROUND THE WORLD

En Malaisie, Chong Ko Wai est un des instructeurs phares de l'école C3-Lab. Sur Instagram, sous le pseudo de Breadpitt, il dévoile ses créations impeccables et précises comme ce saint-honoré framboise et cacahuètes.

POSTÉE PAR **@BREADPITT**



## L'EXPAT'

Chef pâtissier du 3 étoiles d'Alain Ducasse à l'hôtel Dorchester de Londres, Thibault Hauchard est un des expatriés les plus en vue de la pâtisserie. Ici un dessert autour de la framboise et du shiso.

POSTÉE PAR **@THIBAULTHAUCHARD**



EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™



# CHOCOLAT TOUTFRUIT

## TEL QUE LA NATURE L'A IMAGINÉ



### GOÛTEZ LE 1<sup>ER</sup> CHOCOLAT TOUTFRUIT, ACIDULÉ ET FRUITÉ : EVOCAO™

Expression pure et unique du fruit de cacao, le nouveau chocolat TOUTFRUIT offre aux chefs le véritable goût de la Nature.



#### 100% fait de pur fruit de cacao

Rien d'autre n'est ajouté :  
pas de sucres raffinés,  
pas de lécithine, pas de vanille.



#### Acidulé et fruité comme aucun autre chocolat à ce jour

Redécouvrez la fraîcheur naturelle du fruit de cacao.



#### 100% issu d'une agriculture durable

Valorisation du fruit de cacao et amélioration de la qualité de vie des planteurs.

Un chocolat comme aucun autre, à travailler avec expertise, comme un fruit frais délicat.



[bit.ly/TOUTFRUITCB](https://bit.ly/TOUTFRUITCB)

### DÉCOUVREZ EVOCAO™ LE 1<sup>ER</sup> CHOCOLAT TOUTFRUIT

Inspirations & Informations disponibles sur :

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com) @cacaobarryofficial



#ToutFruitEvocao





## MICHALAKOPAIN

C'est dans le 10<sup>e</sup> à Paris, rue du Faubourg Poissonnière que le chef pâtissier Christophe Michalak va ouvrir sa première boulangerie. Apprenti boulanger à l'âge de 15 ans, le chef a toujours aimé le travail de la pâte que ce soit à pain, à tarte, à brioche ou à viennoiserie. C'est donc pour assouvir une envie de longue date qu'il ouvre sa propre boutique où il souhaite proposer des créations boulangères avec l'élégance et la sincérité qu'on lui connaît. Une promesse de plaisirs au levain de grande qualité!



## 20 ANS DE BEAN-TO-BAR

Pierre Marcolini établi à Bruxelles depuis 1995 est renommé pour son exceptionnel savoir-faire et sa démarche engagée. Pionnier du mouvement *bean-to-bar*, il maîtrise l'ensemble du processus de fabrication et se distingue par ses choix éthiques et ses approvisionnements en grands crus de cacao directement auprès des producteurs indépendants de Cuba, d'Indonésie, d'Inde, de Sao Tomé & Príncipe, du Pérou, du Venezuela, de Madagascar ou encore de Chine. Cette année, il fête ses 20 ans de *bean-to-bar* avec une magnifique collection de 20 tablettes, 10 grands crus et 10 créations. On célèbre avec joie ce délicieux anniversaire!

## GROLET X ZARA

Cédric Grolet, chef pâtissier superstar du Meurice et créateurs de douceurs sucrées haute couture, s'associe avec Zara Home pour créer une ligne d'ustensiles au design minimaliste et ultra fonctionnel. Amoureux des belles choses, le chef a imaginé des accessoires qui permettent d'allier confort et surtout professionnalisme. À l'image du magnifique design de ses boutiques, cette jolie collection permet de réaliser des gâteaux comme un pro tout en alliant design et esthétique. Sur [www.zarahome.com](http://www.zarahome.com)



## ON FÊTE TASTE OF PARIS CHEZ FOU DE PÂTISSERIE

Le samedi 11 septembre, vous pourrez découvrir en avant-première les superbes créations imaginées pour Taste of Paris des chefs.fes pâtissiers.ères Claire Heitzler, François Perret, Nina Métayer, Jeffrey Cagnes et Nicolas Paciello. Elles seront mises en vente à la boutique de la rue de Seine et les chefs.fes seront présents.es pour vous rencontrer de 15 h à 18 h.

**Taste** PARIS FESTIVAL

**LE FESTIVAL DES CHEFS**

16-19 SEPTEMBRE 2021  
GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

Restaurants | Producteurs | Masterclasses | Cours de cuisine | Musique Live  
[tasteofparis.com](http://tasteofparis.com)

Partenaires: BIC, L'Éclair, Le Monde, Aïe, Le Monde, VIDÉA, FERRARI, L'ÉQUIPE, PARIS, etc.



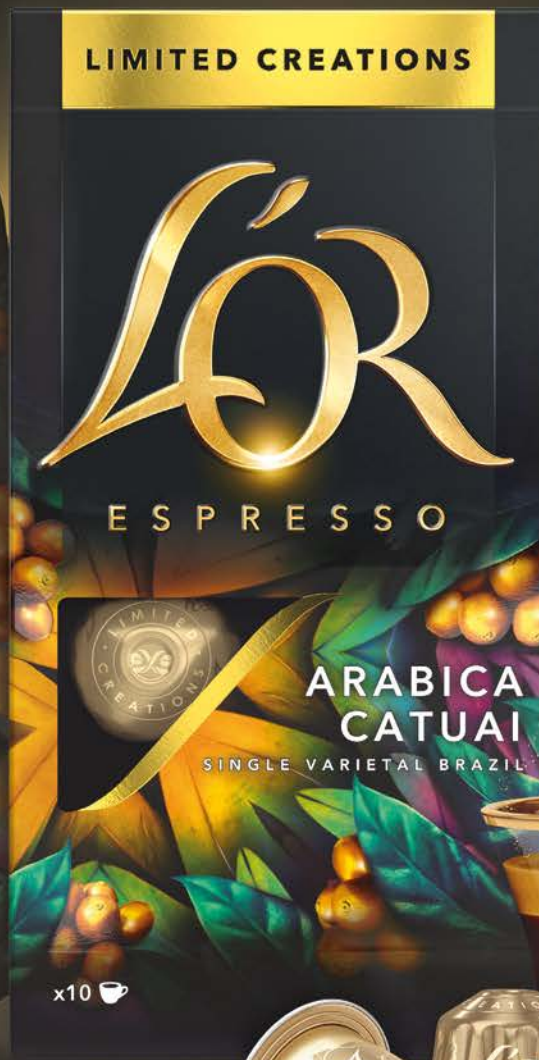
## ORANGE PÉTILLANTE

Déjà quelque temps que les Filles de l'Ouest nous régalaient avec leurs Schorles, une gamme de boissons pétillantes ultra-rafraîchissantes au bon goût de fruits. Les ingrédients sont bios et l'eau finement pétillante, les arômes francs et naturels. Bonne nouvelle, elles sortent un nouveau parfum à l'orange, joyeux mélange d'orange douce et d'orange sanguine de Sicile, toujours sans arômes, sans colorants ni conservateurs. Ça va pétiller!

*nouveau*

# CRÉATION ÉPHÉMÈRE N°1

*Savourez un instant  
de plaisir unique*



JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 30 BIS, RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE | 810 029 413 RCS PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EUROS.

 SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

## LA FRANCE, L'AUTRE PAYS DU CHOCOLAT



Bonne nouvelle : ces temps-ci les initiatives hexagonales pour produire du chocolat de qualité, en *bean-to-bar* ou de manière plus éthique se multiplient.



Tout d'abord du côté des Alpes, à Chamonix, où la maison **Shouka**, sous l'angle de l'expertise en torréfaction, propose toute une gamme de tablettes en *bean-to-bar*, grands crus d'origine ou garnies de myrtilles ou de fruits secs, aux emballages soignés. Également disponibles, divers crus de café.



Dans le Gers, c'est l'exemple scop **Ethiquable** qui ouvre une chocolaterie afin de garantir une gamme de chocolats bios et respectueux des hommes et de l'environnement, de la meilleure qualité. Leurs tablettes faisaient déjà partie de nos favorites en termes de rapport qualité-prix, nous avons hâte de découvrir leurs versions fabriquées en local.



Du côté de la **Manufacture Cluizel**, on se régale toujours autant de tablettes issues de crus de plantations soigneusement sélectionnés, dans un packaging remis au goût du jour. Une volonté de mettre en avant de grands chocolats de terroir en gardant des prix accessibles, c'est la promesse tenue de cette entreprise française indépendante.



En réseau bio, la maison familiale française **Kaoka** tire son épingle du jeu avec des tablettes d'une excellente qualité gustative, dont la gamme vient d'être revue. À noter que cette maison fournit également nombre de pâtisseries en chocolat de couverture bio et éthique.

## VIVE LA RENTRÉE !

Le Comptoir de Mathilde propose sa sélection gourmande pour démarrer l'année du bon pied. Avec les indispensables de l'écolier, du parfait jardinier ou du bricoleur, les enfants pourront se régaler de ces délicieux kits tout chocolat. Excellent pour la concentration, de quoi allier le plaisir sucré au travail. Et pour suivre la tendance de l'*upcycling*, détournez la boîte en bois en rangement. De quoi aimer la rentrée !



## C'EST FORT DE CAFÉ !

Bonne nouvelle, en GMS aussi les marques de café passent au bio : L'Or de Maison Du Café sort ainsi simultanément deux nouvelles références en capsules 100 % recyclables issues de l'agriculture biologique, et annonce pour l'automne un café en grains et un café moulu, également bios. Ces sorties s'accompagnent de la création d'une nouvelle gamme de crus rares, à commencer par un arabica Catuai en édition limitée (jusqu'en octobre, avant l'arrivée d'une nouvelle création).



## ANGELINA X ANNICK GOUTAL

À l'occasion du 40<sup>e</sup> anniversaire de la Maison Goutal, le chef pâtissier d'Angelina Christophe Appert, a imaginé une création exclusive autour de la rose et de la poire, notes iconiques du parfum éponyme « Petite Chérie » et dont la forme reprend celle de l'emblématique boule papillon. Une collaboration qui offre un moment de dégustation unique, au nez comme au palais, et disponible durant le mois de septembre uniquement chez Angelina.





# CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT



## CHOCOLATS DE PLANTATION

Vivez une expérience sensorielle digitale exclusive sur [lessensduchocolat.com](http://lessensduchocolat.com)

Paris, Saint-Honoré - 201 rue Saint-Honoré 75001  
Paris, Victor Hugo - 43 rue des Belles Feuilles 75116

Paris, La Madeleine - 3 rue Tronchet 75008  
Paris, Gare de Lyon - Place Louis-Armand 75012

Paris, Le Marais - 2 rue des Rosiers 75004  
Neuilly-sur-Seine - 10 rue Madeleine Michelis 92200

[www.cluizel.com](http://www.cluizel.com)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



Le bonheur se cache souvent dans la simplicité : cette crème caramel au café et sureau d'**Alessandra Montagne** chez Nosso nous a fait fondre de plaisir.



La pâtisserie **Tomo** réalise à merveille les taiyaki, ces délicieuses gaufres en forme de petits poissons et fourrées de pâte d'azuki ou de crème.



Sensations glacées haute couture avec les cookies givrés de **Matthieu Carlin** à l'hôtel de Crillon!

En live chez le super talentueux **Nicolas Bernardé**, on se régale de son framboisier d'Isabelle, ultra crémeux et gourmand.



Miam ! Les barres chocolatées **Cuizel** sont à la ganache ET au praliné, quelle riche idée !

# ON A, ADORE!

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



Alerte coup de cœur : la boutique de glaces Alain Ducasse orchestrée par le très créatif **Matteo Casone**, propose des créations glacées sublimes et décalées.

On rigole toujours bien en shooting avec **Jeffrey Cagnes**, ici en train de préparer notre masterclass autour de sa collaboration avec **Philippe Conticini**.



À ne pas rater : la collab entre **Jean-Paul Hévin** et la maison de café **Caron** : ce P'ti Mousse à déguster à la cuillère est une régression totale qui nous a fait craquer lors de notre dernier bouclage.



Géniale idée de **Sucré Cœur** : reproduire ses pâtisseries en version mini bouchées, toutes à croquer.

# Émeraude

Quelle que soit la culture culinaire, cette couleur évoque la nature, insuffle un souffle d'air frais à la pâtisserie et tend un pont entre le dessert et les plats. Les pâtisseries émeraude qui fleurissent au printemps et en été sont dotées d'une belle amertume venant des herbes. En automne, ce sont les fruits qui nous offrent ce coloris, comme les figues ou les raisins verts.

texte **Ryoko Sekiguchi**



© VALÉRY GUEDES

Une « émeraude sucrée » doit évoquer pour certains l'angélique confite qui décorait les galettes ou que l'on dégustait à Noël. Au Moyen-Orient, où les légumes confits sont chose courante, on retrouve même des concombres ou des figues de barbarie confites, qui, tel un ambre, renferment un sirop dans leur corps d'un vert diaphane.

La pâtisserie orientale possède un autre trésor d'une belle couleur émeraude : la pistache. La Sicile, qui partage une partie de l'histoire et de la culture de cette civilisation, est dotée quant à elle de l'exquise purée de pistaches.

Si au Japon le vert profond n'est pas absent de la pâtisserie, à l'image du yomogi-motchi, préparé au début du printemps avec de tendres feuilles d'armoise cueillies dans les prés et incorporées dans la pâte de riz, l'usage du thé matcha dans les desserts occidentaux est assez récent. Ce goût amer associé au dessert s'est répandu surtout dans les années 1980. On a bien vite compris que le matcha se mariait à merveille avec les produits laitiers et il est devenu un produit phare dans les pâtisseries du monde entier.

La feuille de shiso en tempura, un « dessert » créé par Aurélien Rivoire pour le restaurant L'Abyssé est une pure merveille. Le dessert étant inexistant à la fin d'un repas traditionnel japonais, ce jeune pâtissier au talent inouï a réussi à relever le défi presque révolutionnaire d'en instaurer toute

une série dans un restaurant qui propose cette cuisine. Il y a également ressuscité les goûts d'autrefois, que même la jeune génération japonaise ne connaît pas : l'association du sucre, du sel iodé et des herbes aromatiques. Tout comme le montre le sorbet au shiso de Mory Sacko de chez Mosuke, le goût du shiso sucré est la preuve même qu'avec un esprit de déduction, d'analyse et d'intuition, on peut devenir le digne successeur d'une tradition culinaire dont on n'est pas issu.

Cette couleur fraîche n'est pas uniquement réservée aux herbes. On la retrouve également dans les sorbets au melon d'eau, au kiwi, dans la tarte au citron vert, ou la confiture à la prune verte... les fruits exotiques arborent eux aussi cette teinte (attier, barbadine, chérimole, corossol, pomme jacque...), mais hélas, bien souvent, leur chair est blanche.

Revenons en France goûter la tarte au raisin. Celle de Ludovic Fontalirant, de la boulangerie-pâtisserie Le temps et le Pain joue avec les textures, croquante avec les cacahuètes et juteuse avec les raisins, tandis que Sophie de Bernardi, du Café de la Paix fait surgir pleinement le parfum du raisin, autour duquel danse l'effluve du jasmin.

Mais l'ultime émeraude sucrée serait sans doute la tige de sucre de canne, que l'on coupe dans les champs et suce en mordant légèrement dedans. Un goût d'une grande douceur remonte accompagné d'une fraîcheur verte et nous rappelle que le sucre vient aussi d'une plante verte.

# Julien Dugourd et Christian Dior *naissance d'un gâteau de rêve.*

Le pâtissier de la Chèvre d'or a relevé un défi magnifique : donner vie à une recette soufflée à travers le temps par le grand couturier.

texte **Claire Pichon** photographies : **Christian Dior Parfum**



**C'**est un projet hors du commun et qui pourtant semble d'une telle évidence : la haute couture et la grande pâtisserie ne sont-elles pas des domaines d'excellence artisanale française que le monde nous envie ? C'est la création d'une nouvelle fragrance pour la Collection Privée Christian Dior qui est à l'origine de cette rencontre. **Vanilla Diorama** est un parfum conçu comme une ode à la majesté de la vanille. L'épice reine de la pâtisserie est un or noir voluptueux et envoûtant, à la fois familière et exotique, si précieuse.

Il se trouve que Monsieur Christian Dior en raffolait tant qu'il lui avait même consacré son gâteau idéal, nommé Diorama. Il ne reste que très peu d'indices sur la composition exacte de cette pâtisserie mythique, tout juste sait-on qu'elle s'articulait autour de la vanille, des agrumes et d'un soupçon de chocolat. C'est là que Julien Dugourd intervient. Surdoué, instinctif, le pâtissier du magnifique hôtel de la Chèvre d'or s'est fait connaître pour l'élégance de ses compositions raffinées et pour son amour des fruits.

C'est à lui que la maison de couture confie le projet de faire revivre le gâteau disparu. Un projet qu'il embrasse avec passion. « C'est un honneur, une magnifique mission qui m'a été confiée. Restituer à travers ma pâtisserie l'élégance et l'esprit de la maison Christian Dior, laisser ma créativité s'épanouir dans cet univers de prestige, c'était passionnant. »

Afin de s'imprégner de l'esprit de Monsieur Dior, il se

plonge dans les archives, visionne les défilés, et surtout, découvre l'homme derrière le couturier de légende. « Ce qui m'a touché, c'est la simplicité de sa personnalité, son goût pour l'essentiel, son respect pour le travail bien fait. » Avec son adjoint Florent Bigot, ils s'inspirent aussi des ingrédients choisis par le parfumeur François Demachy pour la nouvelle fragrance – vanille de Madagascar, orange navel bio cultivée à Nice – et réussissent à offrir en dégustation, une parenté comme un écho, entre le gâteau et le parfum.

Derrière une apparente simplicité, se dévoile un entremets de très haut vol, multipliant les saveurs et les textures. Une mousse vanille intense contraste avec la croustillance d'un insert de crumble chocolat blanc plein de mâche. Au cœur de la pâtisserie, une véritable déclinaison fruitée autour de l'orange : un confit, une marmelade, un coulis et surtout, des segments frais, juteux et vifs.

Pour la forme, rien non plus n'a été laissé au hasard. « Je voulais quelque chose de simple mais aussi de lié intimement à l'univers créatif de Christian Dior. Le drapé figurant sur l'entremets reprend des lignes de croquis originaux, figure les courbes et les silhouettes. La touche de feuille d'or évoque le luxe et l'excellence, sans déparer le gâteau de sa pureté. »

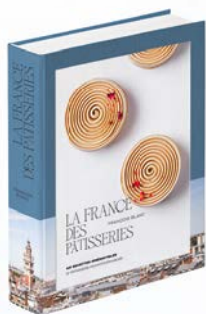
Une collaboration exceptionnelle dont le pâtissier n'hésite pas à dire qu'elle a changé sa vie.



# TOUR DE FRANCE DES GÂTEAUX

Après avoir compilé le meilleur de la pâtisserie parisienne d'aujourd'hui (*Le Paris des Pâtisseries*), il me fallait sillonner la France pour démontrer qu'il n'y a pas que Paris qui régale les becs sucrés. Un périple entre spécialités régionales traditionnelles et jeunes pâtissiers-ères aux créations plus contemporaines. Ce sont sur ces derniers-ères, les jeunes pousses qui feront la pâtisserie de demain, que nous nous penchons aujourd'hui.

texte **François Blanc** photographies **Laurent Dupont**



*La France des Pâtisseries*  
par François Blanc  
Photographies  
Laurent Dupont, 39 €,  
Ducasse Édition.  
Sortie : le 7 octobre 2021

# TARTE CAMEL DE VERGEOISE ET AMANDE

Par Stéphanie Touzet et Matthieu Buchalski (*L'Ogre de Carrouselberg, Lille*)

**E**ncore un couple qui s'est lancé dans l'aventure de fonder sa propre enseigne avec cran. Stéphanie et Matthieu ont encore l'air tout jeunes, mais leur look intemporel et un rien « smart » nous assure qu'ils ne manquent pas de maturité. L'Ogre de Carrouselberg, c'est aussi une belle histoire de reconversion. Elle faisait des études littéraires, lui était graphiste. Elle craque la première, se forme à la pâtisserie, travaille au Café Pouchkine et chez Méert. Ils quittent finalement ensemble Paris pour mener leur propre aventure. Une boutique en plein Vieux-Lille, au nom tiré d'un conte flamand qui plonge tout de suite dans leur univers magique et fantastique. Leurs gâteaux, décorés avec un goût

du baroque – qui rappelle d'ailleurs un peu le Café Pouchkine –, complètent le tableau avec maestria. Ces deux-là ont créé un monde bien à eux, où tout est affaire de poésie et d'imaginaire riche. À l'image de beaucoup de jeunes pâtissiers-ères de leur génération, ils utilisent avec brio leur terroir, comme dans cette tarte au caramel de vergeoise et à l'amande qui rend hommage à la tradition sucrière du Nord. Ces deux-là ne manquent ni de talent ni d'intelligence et représentent totalement le renouveau de la pâtisserie lilloise, qui pourrait enfin rattraper la vague salée qui l'a précédé.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 113 



## FINANCIER NOISETTE AU PRALINÉ

Valentin Brault (Micheline & Paulette, Bordeaux)

**S**ouvent, les jeunes apprentis rêvent de Paris, de ses palaces, de ses stars du gâteau. Le timide Valentin Brault a fait partie de ceux-ci, partant quatre années à la capitale pour « faire son CV », comme il dit, avec notamment deux années passées sous les ordres de Cédric Grolet au Meurice. Après Paris, Valentin et sa compagne Juliette, tous deux originaires de la petite ville de Parthenay dans les Deux-Sèvres, décident d'aller rêver en Australie. À leur retour, Paris, sans plage ni soleil, n'a plus le même attrait et ils choisissent d'ouvrir en 2018 leur projet à deux pas de la mer, à Bordeaux. Une petite boutique bleutée pleine de charme au bord de la Garonne, qui emprunte son nom aux deux grands-mères gourmandes de Valentin, Micheline

et Paulette. « Tous les mercredis après-midi se transformaient inmanquablement en atelier pâtisserie avec elles », se souvient-il avec émotion. Dans la vitrine, les petits gâteaux sont modernes, délicatement présentés, avec un souci de bien faire, notamment en privilégiant une production tout au long de la journée plutôt que de faire des stocks et de gâcher. Une belle sincérité que l'on retrouve dans cette version du financier totalement décadente. Un goûter imparable et nostalgique, où la sensation du praliné rustique qui crisse sous les dents décuple le plaisir. Un plaisir sans gluten, d'ailleurs.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 112 



# BLACK TARTE MYRTILLES ET MÛRES

Par Pascal Hayotte (Le Fournil Notre Dame, Marseille)

**L** se passe des choses à Marseille. Alors que la ville ne faisait pas rêver les becs sucrés il y a quelques années, les choses ont bien changé et il fut même difficile de faire le tri pour qu'un pan entier du livre ne soit pas consacré à la cité phocéenne. Derrière la tête de gondole, les Bricoleurs de Douceurs, on trouve notamment le Fournil Notre Dame, petite boulangerie autrefois anonyme, réveillée par la patronne Ludivine et par son chef pâtissier, le discret Pascal Hayotte. Derrière sa silhouette impressionnante, cet ancien paysagiste dégage une poésie certaine, une douceur communicative et une authenticité qu'il semblerait impossible de feindre. Après un parcours tortueux – il a travaillé

plus célèbre marque de bonbons du monde –, cet autodidacte qui s'est formé sur son temps libre finit par se lancer. Et au Fournil Notre Dame, il développe une gamme qui lui ressemble, avec une délicatesse certaine, un sens de la construction très architectural et une passion pour les tartes aux fruits, la quintessence du gâteau. Il faut dire que cette black tarte faite avec du charbon végétal impressionne. Visuellement, le splendide dégradé sombre allant du noir au gris en passant par des reflets violacés est une invitation à la découverte. À la dégustation, l'accord des fruits et du sésame noirs est une évidence.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 112 



# KOUGLOF À LA CANNELLE

Par Katherine & Gaëtan Denilauler (Ôjourd'hui, Strasbourg)

**E**n rencontrant Katherine et Gaëtan Denilauler, jeune couple sur le point d'accueillir son premier enfant, on ne se doute pas que leur parcours est différent. Elle est russe, possédait sa propre enseigne à Saint-Petersbourg et vouait depuis toujours une admiration sans bornes à la pâtisserie française. Lui est boulanger, alsacien, travaillait dans une boutique plutôt traditionnelle près de Strasbourg. Katherine venait souvent en France pour se perfectionner et débarqua un jour dans le laboratoire de Gaëtan. Quelques mois après être repartie chez elle, elle revient définitivement en France pour qu'ils fondent ensemble une famille et une jolie boutique fleurie, juste en dessous de

la Petite France, avec un large salon de thé et une vaste terrasse. Plus rien de traditionnel ici, l'offre est moderne et très élaborée. La gamme de viennoiseries de Gaëtan d'un côté, celle des gâteaux de Katherine de l'autre, tout y est absolument divin. Et ils sont encore meilleurs quand ils travaillent à quatre mains, comme avec cette revisite osée de la plus grande viennoiserie alsacienne, le kouglof. La pâte est parfumée à la cannelle et Katherine vient y loger une petite compotée de pommes acidulée et un peu de caramel. Les puristes verront peut-être rouge, les malins y mordront à pleines dents.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 113 



## TRESSE CARMEL ET NOISETTE

Par Marie Simon (Beaune)

**D**errière sa jeunesse évidente et son air innocent, Marie Simon cache une force de frappe impressionnante. Une toute jeune cheffe au parcours exemplaire, dont on repère tout de suite le CV au col multicolore qu'elle arbore fièrement, signe qu'elle est détentrice du titre de Championne du monde des Arts sucrés, coachée en 2018 par deux pointures, Lilian Bonnefoi et Thierry Bamas. Cette Nordiste au CV impressionnant est passée dans les équipes de Cyril Lignac, au Burgundy, chez Lilian Bonnefoi et au K2 Palace, avant de s'installer à Beaune pour monter sa propre enseigne à 25 ans seulement. Au cœur de cette belle ville de la Côte-d'Or, dans un bâtiment classé qui dispose aussi d'un joli salon de thé sous des poutres apparentes, elle

impressionne par sa maturité. Sa gamme de viennoiseries, notamment, est d'une précision qui rappelle les palaces et se retrouve rarement en boutique. En témoigne cette tresse aussi croustillante que ronde et réconfortante. Un exploit de production qui prouve que la cheffe a les moyens de ses ambitions. Les gâteaux confirment tout le bien que l'on pense de cette jeune prodige qui, la tête sur les épaules, devrait conquérir la planète sucrée sans mal. D'ailleurs, son sourcing, avec des produits du coin et de coopératives, confirme que Marie Simon a aussi la tête bien faite.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 112 



# PAVLOVA FRAMBOISE ET BASILIC

Par Rémi Bouiller (Kreme, Montrouge)

Les réalités du milieu pâtissier parisien sont parfois difficiles : l'offre est pléthorique, les pâtissiers célèbres sont partout et il n'y a pas toujours de place à prendre. C'est aussi pour ça que la banlieue se réveille et le tout jeune et malin Rémi Bouiller l'a bien compris, lui qui y a ouvert à 25 ans seulement sa première boutique et salon de thé avec sa femme Karen, après quelques années intramuros chez Carl Marletti, Angelina ou Benoît Castel. Kreme, le nom de la boutique, est d'ailleurs la contraction de leurs deux prénoms. Un vrai prototype de la nouvelle génération de pâtissiers : tatoué, casquette en arrière, goût du freestyle, il incarne à merveille une enseigne pleine d'entrain et de bonnes volontés. Juste aux portes de Paris

à Montrouge, il propose des créations modernes, sans colorants ni cochonneries, ose des associations intrigantes mais pleines de sens. Chocolat et riz torréfié, poire et poivre de Timut, framboise et jasmin, on ne s'ennuie jamais chez Kreme et c'est bien ce qui compte. Bourré de saines ambitions, Rémi devrait bientôt agrandir son labo, peut-être dédoubler sa boutique et continuer à avancer à 100 à l'heure. Cette volonté de fer s'incarne bien dans cette pavlova d'un blanc immaculé et pleine de vie, avec des framboises, des suprêmes de citron vert, des chips de basilic et toujours cette incomparable fraîcheur.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114 



# Taste PARIS FESTIVAL



## LE FESTIVAL DES CHEFS

16-19 SEPTEMBRE 2021

GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE

Restaurants | Producteurs | Masterclasses | Cours de cuisine | Musique Live  
[tasteofparis.com](http://tasteofparis.com)

Electrolux

Laurent-Perrier

All ACCOR  
LIVE  
LIMITLESS

Diners Club  
INTERNATIONAL

VEOLIA

FERRANDI  
PARIS

LEXUS

VILLE DE  
PARIS

MIDO

METRO

Terraillon

FOU DE  
Pâtisserie

LE FIGARO

biéu

3 paris  
Île-de-France

BIOPIC



# LA DREAM TEAM SUCRÉE

De nombreux pâtisseries et pâtisseries ont répondu présents pour apporter leur touche sucrée au festival Taste of Paris, qui se tiendra du 16 au 19 septembre au Grand Palais éphémère à Paris. Cinq d'entre eux nous ont confié leur joie de retrouver le public et dévoilé leurs projets, leurs engagements, leur vision d'une pâtisserie durable et solidaire.

texte **Philippe Toinard**



# Ophélie Barès



## SABLÉ FONDANT CAFÉ CARDAMOME

Par Ophélie Barès

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115 

### FDP : EN PROVINCE OU À L'ÉTRANGER ?

**O.B. :** Tout en menant mes recherches et en poursuivant mes activités de conseil, je gardais un œil sur la Californie. C'est une région que j'ai découverte par le tourisme il y a quelques années. Paul, mon mari, avait aussi adoré et nous rêvions, chacun de notre côté, d'y vivre un jour, mais nous ne l'avions pas visitée ensemble. Nous y sommes allés finalement à quatre reprises avec l'idée de nous installer là-bas. Paul est commercial, il n'a aucune difficulté à quitter son emploi et je n'ai pas eu besoin de beaucoup d'arguments pour le convaincre.

### FDP : AVEZ-VOUS DÉJÀ DESSINÉ LES CONTOURS DE VOTRE OUVERTURE ?

**O.B. :** Ça s'affine, mais en raison des confinements, ici et là-bas, nous avons décalé notre projet. J'ai pour idée d'ouvrir un restaurant ou une pâtisserie dans le comté de San Diego entre les villes de San Diego et Los Angeles. Cet endroit est étonnant, car très avant-gardiste sur le « healthy », sur la « food » en général. Je sais que je pourrais m'appuyer sur de nombreux producteurs, car, contrairement à l'image que l'on peut avoir, cet État est riche sur le plan agricole. De plus, le Mexique n'est pas loin et puis il y a la mer. Bref, tout à disposition pour cuisiner ou pâtisser en s'appuyant sur le local.

### FOU DE PÂTISSERIE : APRÈS VOS EXPÉRIENCES CHEZ CHRISTOPHE MICHALAK PUIS CHEZ PHILIPPE CONTICINI, OÙ EN ÊTES-VOUS AUJOURD'HUI ?

**Ophélie Barès :** Je poursuis mes activités de conseil en France et à l'étranger pour des boutiques, des hôtels, des restaurants qui souhaitent que j'élabore leur carte de desserts, mais aussi des prestations événementielles pour des sociétés.

### FDP : VOUS N'AVEZ PAS SOUHAITÉ OUVRIR VOTRE PÂTISSERIE ?

**O.B. :** J'ai profité des confinements pour jeter un œil aux opportunités, pour visiter des pas-de-porte. Il s'en est fallu de peu, mais à deux jours de signer le bail, la propriétaire d'un local à Bois-Colombes s'est ravisée. Si ça ne s'est pas fait, c'est que c'était écrit et dans ce cas, il ne faut pas insister. Ce n'était peut-être pas le bon moment, les bonnes rencontres, d'où ma volonté d'aller voir ailleurs.

### FDP : ON SENT QUE VALORISER LES PRODUCTEURS EST IMPORTANT POUR VOUS.

**O.B. :** Les chefs de cuisine n'hésitent plus à donner les noms de leurs producteurs et dans tous les domaines. En pâtisserie, nous sommes en retard sur ce sujet. Très peu de pâtisseries citent le nom de leur producteur de fraises, d'abricots, de noisettes ou de farine. Il est temps de les valoriser sans que ce soit un phénomène de mode, mais bel et bien une idée de défense de nos productions, surtout qu'elles sont de qualité.

# Jeffrey Cagnes

## FRAMBOISIER

Par Jeffrey Cagnes et Philippe Conticini

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116 



**FDP : ET VOUS SURPRENEZ TOUT LE MONDE EN COLLABORANT AVEC PHILIPPE CONTICINI. COMMENT EST NÉE CETTE ASSOCIATION ?**

**J.C. :** J'ai toujours eu beaucoup d'admiration pour Philippe qui est un immense pâtissier. Je connaissais son associé qui nous a présentés et l'idée de collaborer sur des desserts est venue presque naturellement. Nous ne sommes pas des pionniers, d'autres l'ont fait avant nous.

**FDP : COMMENT CELA FONCTIONNE ?**

**J.C. :** Pour le moment, nous avons mené deux collaborations : l'une sur la babka et l'autre sur le framboisier. D'autres suivront. Le principe est que nous partons de zéro. Chacun arrive avec sa recette et de nos discussions naît un dessert qui n'est pas revisité, c'est simplement la conclusion de deux visions. La mousseline très vanillée du framboisier, c'est Philippe. La déshydratation des framboises incorporées dans la pâte d'amandes, c'est moi.

**FDP : VOUS ANNONCEZ AUJOURD'HUI QUE VOUS OUVREZ VOTRE PROPRE BOUTIQUE.**

**J.C. :** Il est l'heure pour moi d'écrire mon histoire. Je l'ai fait par le passé avec Casse-Noisette. Ça ne s'est pas déroulé comme je l'avais imaginé, mais l'échec m'a aidé à mûrir. Il faut savoir tirer des leçons de ses erreurs. J'ouvre un nouveau chapitre rue des Moines à Paris dans le 17<sup>e</sup> arrondissement.

**FDP : QUELLES PÂTISSERIES POURRA-T-ON Y TROUVER ?**

**J.C. :** Une partie des desserts racontera ma vie. Mon père a vécu au Maroc et il était de père sicilien. Ma mère a des origines allemandes. Ma femme est malienne. J'ai envie de retranscrire toutes ces racines à travers des sablés marocains, une forêt-noire, des desserts italiens. Il y aura aussi les classiques de la pâtisserie française, des tartes du jour, des desserts minute. J'ai également envie de décliner les gâteaux en petites portions. Je me rends compte que de potentiels clients n'osent pas franchir la porte d'une pâtisserie reconnue parce que le prix est un obstacle. J'aimerais proposer un gâteau entre la mignardise et la taille individuelle à un prix accessible pour que chacun se fasse plaisir sans déboursier trop d'argent.

**FOU DE PÂTISSERIE : VOUS AVEZ SURPRIS TOUT LE MONDE EN QUITTANT STOHRER EN DÉBUT D'ANNÉE, POURQUOI CE DÉPART ?**

**Jeffrey Cagnes :** Ce fut un honneur pour moi de travailler dans cette maison. J'y ai passé une grande partie de ma carrière en commençant en tant qu'apprenti au début des années 2000. Aujourd'hui, à 35 ans, j'aspire à autre chose, mais les équipes sont formées et prêtes à poursuivre l'histoire sans moi.

**FDP : QUELS SOUVENIRS EN GARDEZ-VOUS ?**

**J.C. :** Cette maison m'a aidé à grandir, à mûrir. Elle m'a porté comme je l'ai portée. J'ai vécu dans un patrimoine pâtissier incroyable avec le baba, l'éclair, le puits d'amour, la tarte au citron que j'ai doucement revisités sans que ces desserts ne perdent leur âme. Je n'ai rien inventé, mais je n'étais pas là pour ça, mais pour préserver une histoire, un lieu. Cette belle histoire s'est terminée par la parution du « Livre de pâtisserie Stohrer » qui sonnait la fin de l'aventure, la boucle était bouclée.

# Pierre Marcolini

## SABLÉS AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU CUBA ET SAO TOMÉ

Par Pierre Marcolini

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117 



on poursuit notre sourcing en Indonésie, en Inde et à Madagascar. L'idée est de trouver encore et encore des petites productions pour valoriser des terroirs et produire des chocolats que j'appelle d'identité.

### FDP : ON CONNAÎT VOTRE ENGAGEMENT POUR UN CHOCOLAT DURABLE. QUELLES ACTIONS AVEZ-VOUS MENÉES CES DERNIERS MOIS ?

**P.M. :** C'est ce que j'appelle nos petits gestes pour la planète. : rémunérer correctement nos producteurs, veiller à ce que les enfants ne travaillent pas dans les plantations, réduire notre empreinte carbone, penser au bien-être des hommes. En Belgique, nous avons installé 1000 m<sup>2</sup> de panneaux solaires sur le toit de notre atelier et réduit notre production de CO<sub>2</sub>. Nos boîtes sont fabriquées en Hollande en réduisant le plastique pour le remplacer par des produits recyclables. Nos sacs sont biodégradables et recyclables. Mon engagement n'est pas moralisateur et encore moins culpabilisant. Chacun fait en fonction de ses moyens, de ses convictions. Si mes petits gestes donnent de l'espoir et si mes engagements sont clairement énoncés, écrits et

lus par nos clients, c'est une façon de passer un message.

### FDP : VOUS SORTEZ BEAUCOUP DE NOUVEAUTÉS. POURQUOI CETTE FRÉNÉSIE DE CRÉATIONS ?

**P.M. :** Cette période de confinement m'a permis de mener un travail d'introspection et de remettre à plat tout ce que nous avons créé. On a listé ce que nous voulions et ce que nous ne voulions plus et, avec une équipe restreinte, nous avons dessiné les contours de nos futurs produits. Outre les tablettes grand cru, il y a l'amaretti que je voulais réconfortant, moelleux et qui puisse se garder au réfrigérateur. On a imaginé un amaretti aux amandes et compotée de gingembre et un autre avec une compotée aux agrumes. Et enfin, il y a kumo, qui signifie nuage en japonais. C'est tiré d'un livre et d'un film « Les Délices de Tokyo » dans lequel il est fait mention d'une pâtisserie au nom de dorayaki. Je l'ai réinterprétée pour donner naissance à un biscuit à la noisette sans gluten garni d'une ganache, d'une crème légère à la noisette ou d'une compotée de fruits. Le tout est surmonté d'un disque de chocolat. Dans le film et dans le livre, il est écrit « le sens de la vie se niche dans une pâtisserie ». Eh bien, kumo, c'est l'interprétation de cette citation.

### FOU DE PÂTISSERIE : ILY A VINGT ANS, VOUS VOUS LANCIEZ DANS LE BEAN TO BAR, QUEL BILAN TIREZ-VOUS DE CE POSITIONNEMENT ?

**Pierre Marcolini :** Une immense fierté, et pourtant je me demande si j'y croyais quand les premières fèves sont arrivées en Belgique sur le parking avec ces machines d'une autre époque pour pouvoir les travailler. Quel bonheur de poursuivre cette aventure, d'avoir créé ce chocolat en fonction de ma sensibilité. C'est une autre manière de travailler, c'est une remise en question à chaque livraison.

### FDP : VOUS ÊTES EN QUÊTE PERMANENTE DE NOUVEAUX CRUS DE CACAO. QUELLES SONT VOS DERNIÈRES DÉCOUVERTES ?

**P.M. :** La province insulaire de Hainan au sud de la Chine. C'est étonnant, car les pays producteurs de cacao sont situés autour de l'équateur et Hainan est très au nord, mais l'île bénéficie d'un climat tropical. Ça en fait un des pays les plus au nord à produire du cacao. C'est un trinitario légèrement épicé et qui laisse en bouche des notes de pamplemousse. Subjuguant. Parallèlement,

# Claire Heitzler



## TARTE AU CITRON

Par Claire Heitzler

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116 

ils apprécient une intensité dans le sucré pendant qu'à Dubaï, ils recherchent l'opulence et la richesse d'un dessert.

### FDP : QUELLE IMAGE POSSÈDE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE À L'ÉTRANGER ?

**C.H. :** L'excellence. La France reste le pays de la pâtisserie, mais à l'étranger, tous mes repères de pâtissière française sont bouleversés parce que très souvent, les pâtisseries ne travaillent pas avec les mêmes variétés que nous. En Asie par exemple, ils

ont des coings, mais ils les utilisent essentiellement en parfumerie. Ceux-ci possèdent une peau très lisse, très parfumée et la chair est extrêmement amère. Il m'a fallu travailler ce produit comme si c'était la première fois que je le croisais.

### FDP : VOUS PARTAGEZ AVEC OPHÉLIE BARÈS LA VOLONTÉ DE VALORISER LES PRODUCTIONS FRANÇAISES. POURQUOI CET ENGAGEMENT ?

**C.H. :** Ça n'est pas nouveau dans mon esprit. Quand je travaillais chez Troisgros, les producteurs venaient proposer leurs récoltes. Auprès d'Alain Ducasse, on m'a sensibilisée à l'importance du *sourcing*. Nous avons la chance d'avoir un patrimoine agricole incroyable qui varie au gré des saisons, que le monde entier nous envie. Malheureusement, on ne se soucie pas assez de la qualité des matières premières et il y a un fossé qui se creuse entre la pâtisserie de restaurant, plus en avance sur ce sujet, et la pâtisserie de boutique. Il faut éveiller les consciences, valoriser les produits non traités, gorgés de nutriments. C'est en cours, je suis optimiste et je le vois à travers la jeune génération de pâtisseries qui recherchent des pâtisseries ou des restaurants engagés sur ces sujets.

### FOU DE PÂTISSERIE : EN 2018, VOUS ANNONCIEZ VOTRE DÉPART DE LA MAISON LADURÉE. QUE FAITES-VOUS DEPUIS ?

**Claire Heitzler :** Je fais essentiellement du conseil. J'ai été longtemps salariée dans la restauration et dans la pâtisserie de boutique et j'ai eu envie d'essayer autre chose, de découvrir l'entrepreneuriat. La crise sanitaire m'a un peu ralentie, mais avant et après, j'ai effectué beaucoup de déplacements. C'est une autre vie, intense, dynamique et chaque jour différente.

### FDP : VOUS PRODIGEZ DES CONSEILS À L'ÉTRANGER. QUELS SONT LES PAYS DEMANDEURS ?

**C.H. :** Je me suis beaucoup rendue en Corée ou à Singapour. Partout où je vais, c'est très enrichissant, car il ne s'agit pas seulement de prodiguer des conseils ou d'assurer une démonstration, il faut en priorité s'imprégner du contexte local. Les desserts ne sont pas appréhendés de la même façon aux États-Unis ou en Asie. Les Japonais, par exemple, ont des palais très délicats. En Asie, il faut veiller à moins sucrer, sauf en Chine, alors qu'aux États-Unis,

# François Perret



## ENTREMETS CAKE MARBRÉ

Par François Perret (Comptoir du Ritz, Ritz Paris)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117 

### **FOU DE PÂTISSERIE : VOUS AVEZ OUVERT EN JUIN, LE COMPTOIR DU RITZ PARIS. COMMENT EST NÉ CE PROJET ET COMMENT L'AVEZ-VOUS MENÉ ?**

**François Perret :** Ça faisait quelques années que j'y pensais. J'en avais parlé à la direction du Ritz dès 2019. Il fallait trouver l'endroit, imaginer la faisabilité par rapport à la capacité de production de mes équipes, réfléchir au style... Et puis avec les confinements, tout a été ralenti, mais cela ne m'a pas empêché d'avancer et de penser à l'identité pâtissière que je voulais dans ce lieu.

### **FDP : JUSTEMENT, COMMENT DÉCRIRIEZ-VOUS CETTE IDENTITÉ ?**

**F.P. :** Sur le fond, je voulais une pâtisserie accessible et pour tous les moments de la journée. Goûter mes créations, jusqu'à présent, c'était forcément s'installer au Ritz, au restaurant ou dans les salons. Sortir la pâtisserie du Ritz, c'est aller à la rencontre d'un

public qui n'aurait peut-être jamais osé pousser nos portes. Sur la forme, je voulais de la praticité. Il existe beaucoup de gâteaux que vous ne pouvez pas manger en sortant d'une pâtisserie sans laisser des miettes partout ou sans risquer d'en faire tomber une partie dans la rue en croquant dedans. La praticité, c'est donc ce côté longiligne comme le millefeuille To Go ou le pain au chocolat, mais c'est aussi les boissons pâtissières.

### **FDP : CES BOISSONS PÂTISSIÈRES, C'EST UNE VÉRITABLE INNOVATION.**

**F.P. :** C'est une autre manière de consommer de la pâtisserie, un autre contenant qui permet de goûter tout en étant en mouvement. Une pâtisserie nomade. Pour le moment, les clients peuvent retrouver l'entremets madeleine classique, mais aussi dans sa version boisson. Même chose avec le cake marbré, et enfin une version vegan à base de lait d'avoine.

# L'OPÉRA

Avec sa forme épurée et ses lignes design, l'opéra séduit par sa classe intemporelle. Célébrant l'alliance des rois chocolat et café, c'est un gâteau réservé aux amateurs de saveurs puissantes, tranchées. Le délicieux jeu entre le corsé et le sucré est ensuite sublimé par le moelleux du biscuit Joconde, la gourmande onctuosité de la crème au beurre, le fondant de la ganache ; c'est cela qui fait le charme de l'opéra, force et douceur, en toute élégance.

texte **Claire Pichon**  
photographies **Valéry Guedes**

## HISTORIQUE

L'opéra, comme c'est souvent le cas pour les grands classiques, fut un gâteau révolutionnaire en son temps. C'est Cyriaque Gavillon qui l'aurait inventé en 1955 pour la Maison Dalloyau, même si Gaston Lenôtre (ayant repris la boutique où le gâteau fut créé) en revendiqua un moment la paternité; il semble établi aujourd'hui que l'invention de la recette soit bien à porter au crédit de monsieur Gavillon. Révolutionnaire, pourquoi? D'abord par sa sobriété visuelle, peu usuelle à cette époque friande de décors débridés; ensuite, car on y mélangeait chocolat et café, ce qui était tout à fait inédit; et enfin – et surtout –, car le format carré et les couches régulières et apparentes permettent, en une seule bouchée, de se régaler de tous les goûts et des nombreuses textures composant l'entremets.



## COMPOSITION

Les fondamentaux de l'opéra forment un tout inimitable qui explique son immense succès : biscuit Joconde (léger), ganache (dense et onctueuse), crème au beurre (soyeuse et gourmande), le tout largement imbibé d'un sirop de café pour plus de puissance, et recouvert de glaçage au chocolat. L'opéra est devenu un goût en soi !

## AUJOURD'HUI

Si la Maison Dalloyau continue de préparer la délicieuse version classique de l'opéra, elle en revisite régulièrement les proportions pour qu'il reste au goût du jour – moins de sucre notamment. Dans le même temps, de nombreux pâtisseries s'inspirent de la partition originale pour livrer leur interprétation personnelle du bel opéra. Il devient un entremets où la pâte feuilletée rejoint le biscuit Joconde, et la crème au beurre s'intercale parfois entre de belles couches de chocolat craquant. Il voyage également, et se décline par exemple au thé matcha ou même au whisky. Notons par ailleurs que l'utilisation récente, par de nombreux pâtisseries, de grands crus de café (en lieu et place de l'incontournable concentré autrefois utilisé couramment) permet à l'opéra de se sublimer encore et toujours.



Fou de Pâtisserie,  
le livre,  
35 € aux éditions  
Marabout

# L'OPÉRA

Par Gilles Marchal (Paris)

POUR  
60 PERSONNES

PRÉPARATION  
3 H

INFUSION  
24 H

CUISSON  
5 À 6 MIN

REPOS  
24 H

## POUR LE PUNCH CAFÉ (L'AVANT-VEILLE)

**125 g** de grains de café  
torréfiés concassés  
**1** litre d'eau minérale  
**500 g** de sirop à 30 °B  
(base : 250 g d'eau et  
340 g  
de sucre semoule)  
**90 g** d'extrait de café  
ou d'expresso très fort  
à peine sucré

## POUR LE GLAÇAGE ET LE CHABLONNAGE (LA VEILLE)

**500 g** de pâte à glacer noire  
**200 g** de couverture  
Équatoriale noire  
**80 g** d'huile de tournesol

## POUR LE BISCUIT JOCONDE (LA VEILLE)

**500 g** d'œufs entiers  
**300 g** de poudre d'amandes  
**300 g** de sucre glace  
**380 g** de blancs d'œufs  
**100 g** de sucre semoule  
**180 g** de farine T45 tamisée

## POUR LA CRÈME ANGLAISE (LA VEILLE)

**100 g** de lait  
**60 g** de jaunes d'œufs  
**80 g** de sucre semoule

## POUR LA CRÈME MOUSSELINE CAFÉ (LA VEILLE)

**200 g** de crème anglaise  
**600 g** de beurre frais  
**40 g** d'extrait de café  
ou de café expresso  
très fort  
**550 g** de meringue italienne

## POUR LA MERINGUE ITALIENNE (LA VEILLE)

**60 g** d'eau minérale  
**200 g** de sucre semoule  
**100 g** de blancs d'œufs

## POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT NOIR (LA VEILLE)

**300 g** de lait entier  
**400 g** de couverture  
Équatoriale noire  
**125 g** de beurre

## POUR LE MONTAGE

**QS** de poudre de cacao  
**QS** de feuilles d'or

La dimension finale de l'opéra sera de 60 x 40 x 2,5 cm

### LE PUNCH CAFÉ (L'AVANT-VEILLE)

- ❖ Plongez les grains de café torréfiés et concassés (écrasez-les au rouleau) dans l'eau. Portez à ébullition et laissez infuser pendant 24 h.
- ❖ Filtrez, ajoutez le sirop et l'extrait de café

### LE GLAÇAGE ET CHABLONNAGE (LA VEILLE)

- ❖ Faites fondre la pâte à glacer et la couverture au bain-marie à 40 °C. Ajoutez l'huile. Utilisez à 35 °C. Réservez.

### LE BISCUIT JOCONDE (LA VEILLE)

- ❖ Préchauffez le four à 240 °C. Blanchissez les œufs avec les amandes et le sucre glace.
- ❖ Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre en poudre et continuez à battre jusqu'au bec d'oiseau.
- ❖ Ajoutez les blancs meringués au mélange œufs, amandes et sucre glace. Incorporez la farine à la Maryse.
- ❖ Étalez sur 3 plaques de manière à obtenir après cuisson 3 rectangles de 60 x 40 cm (pesant environ 550 g chacun). Enfourez pour 5 à 6 min – ne laissez le biscuit ni trop colorer, ni trop cuire, sinon il sera trop sec pour l'imbibage

### LE MONTAGE (PREMIÈRE ÉTAPE, LA VEILLE)

- ❖ Placez une première feuille de biscuit sur papier sulfurisé. Recouvrez la partie supérieure du biscuit d'une très fine couche de glaçage, de façon à imperméabiliser le gâteau. Laissez sécher.
- ❖ Placez cette feuille de biscuit dans un cadre, le côté chocolat chablonné au contact de la plaque (dessous), le biscuit alvéolé au-dessus. Imbibez

au pinceau avec le punch café. Laissez reposer le temps de préparer les autres ingrédients.

❖

### LA CRÈME ANGLAISE (LA VEILLE)

- ❖ Portez le lait à ébullition. Mélangez les jaunes et le sucre au fouet à main dans un petit cul-de-poule.
- ❖ Juste après ébullition, versez la moitié du lait sur le mélange jaunes-sucre et fouettez. Puis reversez dans le lait resté sur le feu. Faites cuire jusqu'à obtention d'une crème anglaise à 83 °C.

### LA CRÈME MOUSSELINE CAFÉ (LA VEILLE)

- ❖ En la filtrant, versez la crème anglaise juste tiède sur le beurre bien froid dans la cuve du batteur. Faites tourner en vitesse rapide pour monter jusqu'à émulsion. Arrêtez une fois au moins pour corner les bords avec la Maryse.
- ❖ Ajoutez le café et continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène, en cornant de nouveau les bords du bol. Débarrassez et laissez dans une pièce tiède.

### LA MERINGUE ITALIENNE (LA VEILLE)

- ❖ Faites cuire l'eau et le sucre jusqu'à 121 °C. À 110 °C, lancez les blancs en neige (vitesse 3). Versez le sirop à 121 °C, sans cesser de battre, à petite vitesse. Continuez de battre jusqu'à 45 °C, à vitesse moyenne pendant 1 min, puis à vitesse rapide.
- ❖ À la Maryse, incorporez un tiers de la crème mousseline à la meringue. Une fois que le mélange est homogène, intégrez-le au reste de la mousseline.

### LE MONTAGE (DEUXIÈME ÉTAPE, LA VEILLE)

- ❖ Reprenez le biscuit préalablement imbibé. Étalez 500 g de crème mousseline à la spatule coudée sur environ 2 mm d'épaisseur.
- ❖ Placez une seconde couche de biscuit au-dessus. Plaquez bien pour chasser toutes les bulles d'air, tassez. Imbibez avec le punch café.

### LA GANACHE AU CHOCOLAT NOIR (LA VEILLE)

- ❖ Faites bouillir le lait, versez sur le chocolat, remuez. Laissez fondre 30 secondes.
- ❖ Ajoutez le beurre en petits morceaux, puis mélangez au mixeur plongeant pour créer une émulsion. N'attendez pas avant d'utiliser.

### LE MONTAGE (TROISIÈME ÉTAPE, LA VEILLE)

- ❖ Recouvrez le dernier biscuit imbibé de ganache. Bloquez au froid pour figer la ganache (5 min).
- ❖ Placez une troisième couche de biscuit dans le cadre, tassez, imbibez et recouvrez du reste de crème mousseline. Lissez correctement. Une fois le cadre fini, placez-le 24 h au frais pour maturation et développement des arômes.

### LE MONTAGE (DERNIÈRE ÉTAPE, LE JOUR MÊME)

- ❖ Retirez le cadre. Glacez l'opéra sur le dessus uniquement, en très fine couche, à la spatule.
- ❖ Laissez figer. Coupez l'opéra en 20 bandes de 3 cm de large, avec un couteau à lame tiède, puis recoupez chaque bande en 3 dans la longueur.
- ❖ Poudrez de cacao, lissez les côtés à la spatule et décidez à la feuille d'or

## DES VARIATIONS

Avouons-le : l'opéra n'est pas le plus facile de nos gâteaux à revisiter, car il risque de perdre son âme si l'on s'éloigne de ses fondamentaux. Heureusement, le talent et l'imagination de nos pâtisseries ne connaît pas de limites quand il s'agit de nous régaler.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 118 

### BAMBOO, OPÉRA AU THÉ VERT

Par Sadaharu Aoki (Paris)

C'est l'un des entremets signature de ce pâtissier japonais d'excellence : cet opéra au thé matcha brouille les codes et les couleurs. Exit le café et le chocolat, place à la saveur herbacée prononcée et à l'amertume soutenue de ce thé vert qui se porte si bien en pâtisserie. L'effet en bouche est aussi bluffant que l'allure de cette version « soleil levant » de notre opéra national est élégante.



### OPÉRA

Par Nicolas Paciello (Époque Prince de Galles, Paris)

Pour l'opéra de sa période Prince de Galles, Nicolas Paciello choisit le format individuel. Un entremets moins classique qu'il n'y paraît, affichant une ganache montée dressée à la poche, ce qui met toujours en valeur le talent du pâtissier. La touche qui fait mouche : la discrète présence de l'orange dans le sirop d'imbibage. Du très bel ouvrage.

### OPÉRA À MA FAÇON

Par Pierre Hermé (Paris)

Avec une vision à la fois très personnelle et très exigeante de la pâtisserie, Pierre Hermé apporte aux grands classiques une touche d'excellence qui a fait sa réputation à travers le monde. Pour l'opéra, il met l'accent sur les textures : il introduit une pâte feuilletée très croustillante et une fine feuille de chocolat craquant qui vient sublimer la dégustation. Le plus : l'utilisation d'un très grand café, forcément.



# Ôjourdhui

Katherine et Gaëtan ont imaginé un salon de thé, celui qui n'existait pas encore, qui s'affranchirait des codes de la boulangerie classique et régalerait tout le quartier de viennoiseries hors du commun. Trois ans plus tard, il existe à Strasbourg et s'appelle Ôjourdhui.

texte **Raphaële Marchal** photographie **Luo Studio**

## FOU DE PÂTISSERIE : KATHERINE, COMMENT AVEZ-VOUS APPRIS LE MÉTIER ?

**Katherine :** Je suis autodidacte. En Russie, ça n'existe pas les formations en pâtisserie, donc j'ai appris par moi-même. Mais au départ je ne savais pas que je voulais faire ça, j'ai passé six ans en faculté de droit, je voulais être avocate! Mais j'étais passionnée par la France et la culture française, et je cherchais du travail avec un seul mot-clé : « France ». Et c'est arrivé par hasard. J'ai commencé par le pain et les viennoiseries, puis les cheesecakes et les tiramisus à l'INBP (Institut national de la boulangerie-pâtisserie). Mon premier chef a été Olivier Magne (Farine & O) et j'ai énormément appris. De retour en Russie, j'ai lancé mon propre projet de macarons, 4 salons de thé à Saint-Pétersbourg qui s'appellent « Ô petit ».

**Gaëtan :** Elle a surtout travaillé mille fois plus que les autres! C'était impressionnant, dès qu'elle avait un stage, elle achetait les livres du chef et elle faisait vingt fois les recettes chez elle. Ensuite, elle allait poser des questions au chef pour remettre en question telle ou telle quantité ou technique... Katherine est une bosseuse de dingue! Après son stage chez Claire Heitzler, elle a fait toutes ses recettes de dessert assiette... Elle voulait rattraper son retard. De mon côté, c'est une reconversion, j'ai fait une fac de sport, puis l'armée, et à 23 ans seulement, je me suis posé la question de la boulangerie... alors que mon père était boulanger! J'ai fait un CAP, ça m'a plu, mais je m'ennuyais dans mes projets; la boulangerie dans un village en Alsace, c'est très fermé, il y a peu de place pour la créativité, on fait exactement ce que veulent les clients.

## FDP : COMMENT VOUS EST VENUE L'IDÉE DE FAIRE DIFFÉRENT ?

**Gaëtan :** J'ai rencontré Katherine et c'est elle qui m'a dit qu'on pourrait faire différemment en France, c'est quand même dingue! Sa vision de la boulangerie, de la pâtisserie et de la viennoiserie est libre de tous les diktats puisqu'elle n'a pas eu cette formation. Quelque part, elle a proposé de se différencier parce qu'elle ne savait pas que c'était impossible... Et ça a marché! J'ai été tout de suite partant parce que j'ai toujours été passionné par la viennoiserie, et j'en avais marre de toujours faire la même chose.

**Katherine :** C'est vrai qu'à Strasbourg, ça n'existait pas ce genre d'approche un peu libre des gâteaux et viennoiseries. Les gens ont tendance à tous faire pareil parce que c'est ce que demandent les clients, mais il faut prendre le problème à l'envers! Alors, on a créé notre version du salon de thé, où les gens s'assoient, et on a volontairement choisi un petit laboratoire pour être limités : on peut être à trois maximum dedans et c'était un souhait, pour être sûrs de ne pas grandir trop vite et de contrôler tout ce qu'on fait. On s'appelle « Ôjourdhui » parce que ça change tous les jours selon la saison, la disponibilité des produits et nos envies, et aussi c'est un clin d'œil à mes salons de thé « Ô petit » à Saint-Pétersbourg.

## FDP : QU'EST-CE QU'ON TROUVE, TYPIQUEMENT, CHEZ VOUS ?

**Gaëtan :** Certaines de nos viennoiseries mettent six fois plus de temps que les autres à être confectionnées, et on a de la chance parce que les gens nous font confiance et sont prêts à payer 5 euros leur roulé parce qu'ils savent tout ce que ça implique derrière. Et ça, c'était un vrai pari... Notre gamme change tous les jours, on a une dizaine de viennoiseries différentes chaque fois : brioche feuilletée, brioche aux fraises, croissant à la framboise confectionné en superposant trois pâtes à pain au lait pour faire une grosse viennoiserie tricolore super croustillante... on met en pratique tout ce qu'on imagine dans nos têtes! Mais douze étapes sur chaque viennoiserie, c'est sûr que c'est un défi à chaque fois.

**Katherine :** Au-delà des viennoiseries qui sont notre signature, on met notre touche pâtissière partout, même dans le salé, et même dans les boissons! Typiquement le midi, on fait une base



# Ô jour'hui

sucré - salé - maison



de brioche garnie de crémeux avocat façon crème pâtissière au citron vert avec saumon, avocat et gel citron vert et basilic qui est plutôt destiné à la pâtisserie au départ. Idem pour les boissons, on y intègre des techniques pâtisseries parce que c'est ce qu'on sait faire : caramel maison dissous dans le lait pour obtenir la consistance idéale du latte caramel, ou encore notre « lait écureuil », une base de praliné noisette maison mélangé à du chocolat et du lait, ça caresse le palais, c'est doux, et on sent bien distinctement tous les goûts... On a même créé un jus de fruits qui devait au départ être une tartelette pomme, citron vert, menthe et épinard, c'est devenu notre jus signature!

#### FDP : ET CÔTÉ PÂTISSERIE ?

**Katherine :** On en a un peu moins que les viennoiseries, et on y applique la même exigence qu'à tout le reste. J'ai énormément de respect pour Yann Brys, avec qui j'ai travaillé, et on a recréé notre version de la tarte hypnotique tourbillon, en plusieurs versions. Celle donc je suis la plus fière, c'est la tarte au thé à l'hibiscus qui s'appelle « une nuit d'été », avec une base de sablé vanille, une crème au thé hibiscus et un confit fraise rhubarbe. C'est très simple, mais c'est doux et fruité, j'aime beaucoup cette création.

**Gaëtan :** Pour l'instant, on se concentre sur les gâteaux et viennoiseries, mais à l'avenir on adorerait faire du pain, toujours dans la même veine, des choses moins traditionnelles, moins attendues, plus travaillées et vraiment différentes de ce qu'on trouve actuellement. On ne va pas tout révolutionner, mais on travaillera des farines anciennes sur de longues fermentations au levain naturel, et on ira chercher des farines de sarrasin par exemple, très utilisées en Russie, pour faire des ponts entre leurs pains et les nôtres.

#### FDP : VOS PETITES ADRESSES ?

**Katherine et Gaëtan :** À Paris, on adore Claire Damon, Yann Couvreur, Yann Menguy, Pierre Hermé... C'est difficile de ne pas dire tout le monde! En Alsace, on en a moins, mais on aime beaucoup madame Ferber pour ses confitures, son laboratoire est très inspirant pour n'importe quels pâtissier et cuisinier. Et on aime aussi la pâtisserie Kamm à Sélestat, elle fait des choses qui nous parlent énormément.

« Les gens ont tendance à tous faire pareil parce que c'est ce que demandent les clients, mais il faut prendre le problème à l'envers! »

# Kéfir, kombucha... les boissons fermentées gazeuses !

Des tables gastronomiques aux rayons des supermarchés, elles sont partout. Moins sucrées que les sodas et souvent sans alcool, pourquoi ne pas essayer de les préparer maison ?

Avec les conseils d'experts, kombucha et kéfirs sont désormais à la portée de tous.

texte Adeline Glibota

## KOMBUCHA, MODE D'EMPLOI

Si le kombucha (littéralement « champignon de thé ») a longtemps été plébiscité pour ses vertus santé supposées, il l'est aujourd'hui grâce à ses parfums variés et son pétillant, qui en font une alternative festive à l'alcool et aux sodas. D'ailleurs, « le kombucha a une complexité aromatique aussi intéressante que certains vins », explique Orane Vanheule, sommelière à l'Auberge du Vermont. Pourquoi le faire maison ? Parce qu'« il est simple et amusant à faire », ajoute Mathieu Aubery, fondateur de la marque Les Fous de l'Île. Le principe ? « Il faut une mère de kombucha (un champignon), un petit peu de kombucha déjà fermenté, du thé et du sucre », détaille-t-il. La levure du kombucha pré-existant va digérer le sucre, et les bactéries se nourrir de l'alcool ainsi produit. En créant des acides organiques, elle va donner du gaz. Cette phase de fermentation dure environ quinze jours, suivie de l'étape de l'aromatisation, à base de jus de fruits, de fruits frais concassés ou d'épices, selon les goûts. Ne reste qu'à trouver la mère de kombucha, sorte de disque gluant qui se développe sous forme de strates. Rendez-vous sur des groupes dédiés sur les réseaux sociaux, car traditionnellement, la mère de kombucha ne s'achète pas. « Le don et l'échange font partie de la culture du kombucha », explique Mathieu Aubery. Orane Vanheule réalise elle-même ses boissons fermentées, qu'elle compose en accord avec le menu dégustation du chef Florent Ladeyn. Des boissons qui permettent d'utiliser les surplus végétaux de la cuisine, dans une démarche écologique. Le kombucha se fait traditionnellement à base de thé, le tanin qu'il contient étant important dans la fermentation. Mais la sommelière explique qu'il est possible de s'en passer : « À l'Auberge, nous n'utilisons que des produits locaux, donc pas de thé, uniquement des plantes aromatiques cueillies en saison puis séchées, que ce soit pour nos infusions ou pour nos boissons fermentées. » Elle garde les tiges des plantes, ce qui permet à la fermentation de démarrer. Une pratique dans la droite lignée des conseils de Mathieu Aubery : « Une fois que l'on a compris le principe, il faut expérimenter, ne pas forcément suivre les recettes et s'amuser ! »

## KÉFIR DE FRUITS : LA NOUVELLE LIMONADE

Moins connu que le kéfir de lait (sorte de yaourt liquide pétillant originaire du Caucase), le kéfir de fruits commence pourtant à faire parler de lui. Acidulé et légèrement gazeux, il est réalisé à partir de grains de kéfir, des petits cristaux translucides.

Traditionnellement – et comme la mère de kombucha – ceux-ci ne s'achètent pas mais se donnent. Cependant, face à leur succès grandissant, vous pouvez désormais en trouver en version déshydratée dans les magasins bio. Dans leur livre « Boissons fermentées naturelles » (éd. Alternatives), Marie-Claire Frédéric et Guillaume Stutin déclinent le kéfir selon le principe le suivant : dans un récipient, versez de l'eau, des grains de kéfir, du sucre et un fruit séché – de préférence une figue. Laissez reposer le mélange jusqu'à ce que le fruit remonte à la surface, généralement au bout d'un à deux jours. Après 24 heures supplémentaires, la boisson devient pétillante. Il est alors temps de retirer la figue et de filtrer les grains. Embouteillez et laissez à température ambiante pendant deux à trois jours « pour activer l'effervescence », expliquent les auteurs. Le kéfir se conserve ensuite au frais après trois à quatre jours d'attente. Pour l'aromatiser, attendez le moment où la figue remonte à la surface puis ajoutez des fruits et reprenez le cours de la recette. Dans sa version personnelle, Orane Vanheule y ajoute par exemple des épiluchures de coing.

Précaution indispensable pour vous assurer un kéfir de qualité dans la durée : prendre soin de vos grains de kéfir, qui se multiplient lors de la réalisation de vos boissons. Une fois filtrés, ils doivent être rincés et sont ensuite réutilisables. Il suffit de les conserver dans de l'eau sucrée, à température ambiante si vous vous en servez souvent ou au réfrigérateur pour une consommation plus ponctuelle.

Enfin, quelle que soit la méthode de fermentation que vous déciderez d'adopter, privilégiez une eau non chlorée.





© SUZUKA HOTOKEBUCHI

UN CHEF UN PRODUIT

# Arnaud Ryckebush et le pandan

Chez Tartelettes, il propose des tartes salées et sucrées de haute volée ; il aime décliner ce classique à l'infini. Il partage avec nous les secrets du pandan, une plante herbacée aux notes de riz parfumé thaï.

texte **Hélène Borderies**

## 1.

### QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le pandan est une plante aromatique tropicale originaire d'Asie du Sud-Est, surtout d'Indonésie. Elle est grimpante et reconnaissable grâce à ses longues feuilles vertes et lisses. Elle se consomme sous forme d'extrait liquide ou bien en infusion à partir de feuilles sèches. Son goût est surtout herbacé, légèrement amer, avec des notes d'amande et de vanille en fin de bouche.

## 2.

### COMMENT L'AVEZ-VOUS DÉCOUVERT ?

En dégustant un chiffon cake au pandan très *fluffy* il y a trois ou quatre ans dans le 13<sup>e</sup> arrondissement de Paris. La couleur est vert fluo ce qui peut perturber, mais c'est 100 % naturel. Le goût de ce gâteau était très gourmand, c'est donc un souvenir très réconfortant.

## 3.

### QU'AIMEZ-VOUS DANS CE PRODUIT ?

Sa complexité. Et plus généralement, j'aime faire découvrir de nouveaux produits et initier la clientèle à de nouveaux goûts. Quand on pâtisse avec le pandan, il faut sans cesse veiller à conserver l'équilibre.

## 4.

### DANS QUOI L'UTILISEZ-VOUS EN PÂTISSERIE ?

Dans une tartelette, associée au coco pour contrebalancer la légère amertume qui peut rebuter au premier abord. Sur une base de pâte sucrée, il y a un biscuit et un insert coco avec un cœur et une chantilly au pandan. Dans les deux préparations, il s'agit d'une infusion. On le travaille également en glace en collaboration avec le coffee shop The Hood. Ils fabriquent l'extrait à base de feuilles fraîches et d'eau. Puis ils en font du kaya, une confiture de pandan et de lait de coco (NDLR : spécialité de Singapour), ensuite nous en faisons une glace sur une base de crème anglaise.

## 7.

### DES ERREURS À NE PAS COMMETTRE ?

Mal doser le temps d'infusion ou la quantité d'extrait ajoutée, car le goût pourrait devenir trop puissant et désagréable. J'évitais aussi de l'associer avec des saveurs très fruitées comme la fraise ou les agrumes.

## 6.

### OÙ S'EN PROCURER ? COMMENT LE CHOISIR ?

Pour la poudre de pandan qui nous sert à réaliser les infusions pour la tarte, je travaille avec les épices Shira (voir notre rubrique curiosités page 48-49). Et pour ce qui est de l'extrait liquide fourni par The Hood, il est facile à préparer à partir de feuilles qu'il est possible de trouver fraîches ou congelées dans les épiceries exotiques. Sinon, vous pouvez également trouver de l'arôme, mais le goût ne sera pas naturel (NDLR : et les arômes contiennent des colorants pour rappeler le vert de la plante).



© ALICIA MORET



© EPICES SHIRA

## 5.

### AVEC QUELS PRODUITS LE PANDAN SE MARIE BIEN ?

Avec le lait de coco, c'est certain, c'est vraiment le produit qui le contrebalance parfaitement, car il a un côté rond qui le rend gourmand. Sinon, pour parfumer du riz dans un plat salé, je considère que le pandan s'utilise comme une épice.

# Éloge du Chimney Cake

texte **Lindsey Tramuta**

**S**i on vous dit Transylvanie, à quoi pensez-vous ? Probablement pas à un dessert. Et pourtant, la région de Dracula est bel et bien le lieu de naissance du *kürtőskalács*, le fameux Chimney cake hongrois. Ce gâteau en forme de tube, aujourd'hui considéré comme la plus ancienne pâtisserie de Hongrie, est réalisé à partir d'une simple pâte levée enroulée autour d'un cylindre de bois, cuite sur une broche tournant au-dessus d'une flamme ouverte, puis saupoudrée de sucre, de cannelle, de noix moulues ou de cacao en poudre. Une fois cuit, le gâteau présente une croûte croustillante et sucrée à l'extérieur – un peu comme un bretzel chaud – et une pâte molle à l'intérieur.

Vu sa préparation, le Chimney cake se glisserait sans mal sur un étal de parc d'attractions ou d'une foire américaine, mais dans de nombreux pays d'Europe centrale et de l'Est, on le vend plutôt dans la rue. Ce gâteau fin et creux est facile à déguster sur le pouce. Il peut s'apparenter à une brioche par sa praticité et son goût, mais sa texture est plus ferme et moelleuse. Si on les confectionne encore soi-même pour certaines occasions spéciales, on en trouve facilement dans les boulangeries et les restaurants. De nombreux boulangers utilisent désormais de petites broches en bois, semblables à des rouleaux à pâtisserie, qui s'insèrent dans des fours électriques spécialement adaptés pour cuire des gâteaux miniatures servis à l'unité.

Pour comprendre les origines de ce gâteau cuit à la broche, il faut revenir quelques siècles en arrière. Si un manuscrit allemand datant de 1450 décrit des gâteaux similaires cuits à la broche sur des charbons ardents, la plus ancienne recette de *kürtőskalács* remonte à la Transylvanie du XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est dans un livre de cuisine de 1784 que la comtesse Mária Mikes de Zabola mentionne les « *kürtős kalacs* à la Mme Poráni ». Bien que cette première version renonce à tout goût sucré, un glaçage au sucre a depuis été intégré à la recette. Aujourd'hui, le *kürtőskalács* peut accompagner un vin chaud épicé sur un marché de Noël de Budapest ou être dégusté fourré de glace

dans les rues de Prague un jour d'été.

Ce sont des souvenirs d'enfance qui ont incité certains pâtisseries, en France, à New York et ailleurs, à faire revivre et à moderniser cette tradition du Chimney cake. Anna Kozma fait partie de cette nouvelle génération. Elle a grandi en Transylvanie, dans le comté de Harghita, une ville à prédominance hongroise, où elle confectionnait des Chimney cakes avec sa grand-mère. Elle a immigré à New York en 2002, et neuf ans plus tard, elle a ouvert Chimney Cake NYC Bakery, la toute première boulangerie de la ville dédiée aux *kürtőskalács*. Derrière une humble vitrine de Long Island City, Anna fait tout à la main, dans une cuisine ouverte à la vue de tous, initiant une toute nouvelle population aux plaisirs de ces douceurs tubulaires. Elle prépare bien sûr une version traditionnelle, saupoudrée de sucre, mais aussi des variantes à la cannelle, aux noix, aux copeaux de chocolat et même des versions salées, fourrées au jambon et au fromage.



À Paris, pour découvrir ces délices transylvains, rendez-vous chez Alma, une boulangerie-café qui propose une quinzaine de garnitures sucrées, du sucre classique à la noix de coco, aux pralines ou aux noisettes concassées, et même des versions salées comme le Chimney hot-dog ou le gratiné au fromage et aux olives noires. Et tout comme chez Anna Kozma à New York, l'équipe d'Alma réalise tout à la minute sous les yeux des clients.

Si vous avez envie de les faire chez vous, n'oubliez pas que vous aurez besoin d'un support autour duquel envelopper la pâte. Des kits dédiés sont disponibles à la vente (quoique plus facilement en Hongrie !), mais vous pouvez en bricoler un vous-même, en utilisant un rouleau à pâtisserie, une bouteille de vin vide ou une canette de soda. Quoi qu'il en soit, il vous faudra un peu de créativité pour vous téléporter dans la Transylvanie du XVIII<sup>e</sup> siècle.

## CHIMNEY CAKE TRADITIONNEL

Par Alma The Chimney Cake Factory (Paris)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115 



©VINCENT LEROUX



©MATHIEU TECHER

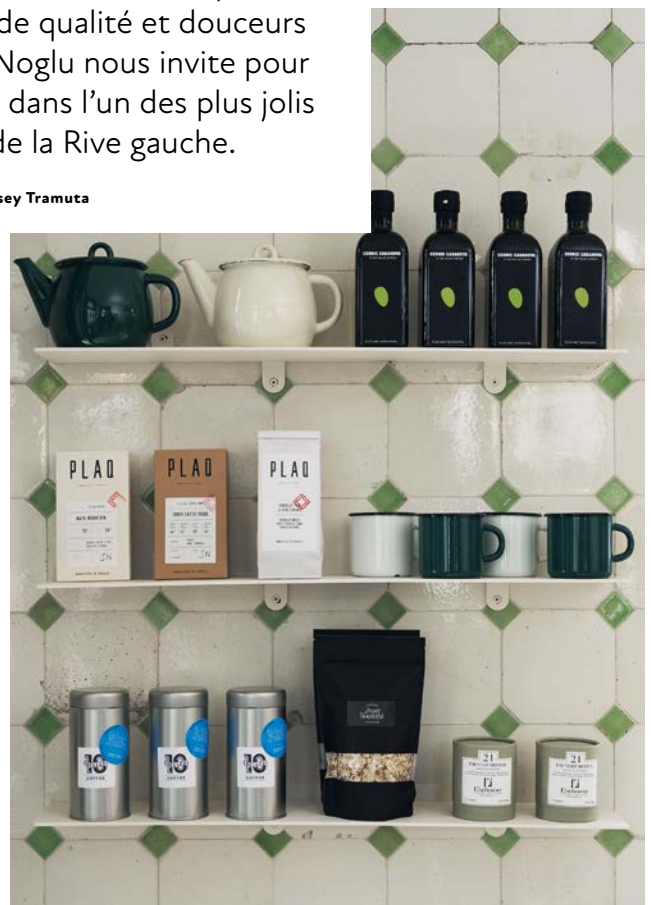
# Le Pont Traversé, Paris

Dans cette nouvelle cantine de Frédérique Jules, vous trouverez cafés de qualité et douceurs bio. La fondatrice de Noglu nous invite pour une pause gourmande dans l'un des plus jolis nouveaux lieux de la Rive gauche.

texte **Lindsey Tramuta**



©MATHIEU TECHER



©MATHIEU TECHER

## L'HISTOIRE

Après avoir prouvé à Paris et à New York que la pâtisserie et la cuisine sans gluten étaient aussi nourrissantes que délicieuses (et loin d'être de simples modes !), Frédérique Jules ouvre un nouveau lieu à Paris, dans une ancienne librairie classée monument historique. Le Pont Traversé est une cantine bio décontractée qui propose des plats de saison et du café de spécialité, des jus de fruits fraîchement pressés, ainsi que des desserts gourmands et, accessoirement, sans gluten. « Je ne voulais pas que les clients aient des préjugés sur le fait que nous travaillons sans gluten. C'est pourquoi l'information n'est pas affichée en grand », explique Frédérique. Le menu, comme elle l'espérait, parle de lui-même.

## DU CAFÉ FRANÇAIS

« Bien avant d'ouvrir le Pont Traversé, j'ai beaucoup échangé avec l'équipe de Ten Belles sur l'importance de l'origine du café, ainsi que sur le soin apporté à la torréfaction. Leur savoir-faire et leur éthique m'ont toujours plu », explique-t-elle. Le blend pour espresso de Ten Belles, torréfié en région parisienne, a été récolté par Igualdad Mujeres Hombres, une coopération de femmes en Colombie. « Ce qui est important, dit-elle, c'est que le profil du café accompagne la nourriture que nous servons. Il s'agit d'un café doux, sans acidité, mais avec beaucoup de caractère. »

## INGRÉDIENTS LOCAUX DE QUALITÉ

Pour Frédérique Jules, la philosophie du Pont Traversé consiste aussi à mettre en avant d'excellents producteurs, avec lesquels elle entretient une longue relation. C'est notamment le cas de l'huile d'olive de Cédric Casanova de La Tête dans les Olives, du chocolat de Plaq, mais aussi du thé et des infusions biologiques de L'Infuseur.

## LA TOUCHE SUCRÉE

L'offre sucrée est presque aussi importante que l'offre salée, ce qui en fait une destination idéale tout au long de la journée. Vous y trouverez du granola banane-chocolat servi avec du yaourt de brebis et fruits frais, des scones sucrés et salés, un cake marbré à côté d'une babka moelleuse et de beaux financiers. Mais les beignets au matcha et au chocolat-caramel sont les plus populaires.

## COIN ÉPICERIE

La bonne nouvelle, c'est que vous pouvez ramener chez vous un peu de l'esprit du Pont Traversé : Frédérique propose à la vente le blend colombien de Ten Belles, les huiles d'olive de La Tête dans les Olives, une variété de thés de L'Infuseur, ainsi que ses propres produits maison, du granola à la confiture.



©VINCENT LEROUX



©MATHIEU TECHER

## LE CAFÉ CHEZ LE PONT TRAVERSÉ

### TORRÉFACTEUR DU MOMENT

Ten Belles

### LE PLUS VENDU

Espresso

### MÉTHODE DE PRÉDILECTION

Filtre

### LES MARQUES ÉPICERIES

La Tête dans les Olives, L'Infuseur, Le Pont Traversé (crackers, granola, marmelades et jus frais)

### MEILLEURES VENTES SUR PLACE

Cafés lattes et doughnuts matcha ou carrot cake



©VINCENT LEROUX

## LA PÂTE DE SÉSAME NOIR

Après avoir goûté le fraiser au sésame de la pâtisserie japonaise Tomo, il a trouvé l'association hyper intéressante. « Je me suis dit : tiens, il faut que je travaille dessus. C'est une pâte assez simple. J'ai envie de l'essayer avec un fruit un peu acide comme l'abricot. »

À acheter en épicerie japonaises



## LE CUMIN

C'est une autre épice dont Christophe Felder aime le goût et qu'il trouve hyper intéressante à intégrer dans une pâtisserie comme dans une pâte sablée pour réaliser une tarte à l'orange ou même au chocolat.

Cumin du Gujarat, Épices Shira



## SON PORTABLE

C'est l'accessoire qui ne le quitte jamais. Il lui sert à prendre des notes et des photos dès qu'il a une idée. Récemment, il a adoré le pochage d'une dacquoise de la pâtisserie Joseph et s'est empressé de l'envoyer à son partenaire Camille Lesecq.

## LE CHOCOLAT

Il nous confie qu'il utilise souvent dans ses créations un mélange de 50 % de Guanaja et 50 % de Caraïbes. « Ne le dites surtout pas à Frédéric Bau (NLDR le monsieur chocolat de la maison Valrhona), mais j'aime bien faire ce mélange que je trouve parfaitement équilibré. »



# JOUE-LA COMME CHRISTOPHE FELDER

Il est l'un des plus grands pâtisseries français et, *de facto*, une source intarissable d'inspiration pour beaucoup de professionnels ou de passionnés. Il nous dévoile une panoplie très personnelle et pleine d'astuces gourmandes.

TEXTE EUGÉNIE PONT



## LE SAFRAN

À son époque Crillon, il avait imaginé un dessert avec une crème anglaise vanille et safran. « C'est une épice qui apporte une douce typicité au sucré et notamment à la crème pâtissière, mais cela peut aussi être très intéressant avec le melon. Vous disposez des tranches sur une pâtissière, un filet de citron et vous saupoudrez légèrement de safran, un régal. »





### SA TENUE

Le chef porte souvent une paire de Stan Smith et une veste bleue à la ligne contemporaine de chez Le Nouveau Chef. Pourquoi bleue? Cela lui permet de passer inaperçu, notamment dans sa boutique. Il n'y a qu'au Japon qu'il met une veste blanche pour respecter un certain protocole.

### SA RENCONTRE AVEC LA PÂTISSERIE

Il nous a confié que ses parents auraient souhaité qu'il soit banquier ou dans la politique. Mais le chef a attrapé le virus avec Jacky, le pâtissier de la boulangerie familiale. « Je pouvais le regarder pendant des heures. Comme il était très patient, il me laissait faire des petites choses. C'est grâce à lui que j'ai choisi ce métier. »



### LA SALADE DE LENTILLES

Le chef a un petit plaisir salé. Il adore se faire une salade de lentilles avec une bonne vinaigrette sur laquelle il va ajouter un granité de cornichon. Pour cela, il congèle des cornichons et les râpe sur la salade.



### SES PRODUITS DU PLACARD

Partout où il séjourne, il faut qu'il y ait de la farine, du sucre, des œufs et du beurre, car il adore faire des tartes. Avec 220 g de farine, 110 g de beurre, 50 g d'eau, 2 c. à s. de sucre, 2 c. à c. de sel et un peu de levure chimique, il réalise une pâte. Il l'étale en rond puis répartit dessus de la poudre d'amande, sur une moitié une pêche coupée en 6, de la groseille fraîche, un peu de cannelle, et la replie comme une calzone. Une fois dorée au beurre, saupoudrée de sucre et de vanille et cuite au four 25 min, c'est le bonheur!

### L'ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Le chef adore les éclairs au chocolat, souvenir de ceux que faisait Jacky, le pâtissier de ses parents, et dont il n'a jamais pu retrouver le goût ailleurs. Il les aime avec le goût de l'œuf très frais, bien cuit dans une crème faite du matin.



*Brehmer S.à.r.l.*

### BREHMER

C'est un magasin à Souffelweyersheim d'où le chef ne repart jamais les mains vides. « C'est une vraie mine d'or de matériel de pâtisserie avec notamment beaucoup de matériel allemand. J'adore y aller pour moi ou pour mon labo. »

### JEAN-PAUL HÉVIN

« Pour moi, c'est un des meilleurs pâtissiers et je suis hyper fan de sa tarte à l'orange. Elle est parfaite et tellement gourmande. C'est un de mes péchés mignons. »



### POUR UN SÉJOUR EN ALSACE

Le chef nous recommande Chez Julien à Fouday, un lieu unique en France. Le propriétaire est un personnage qui a fait de ce lieu un endroit incroyable. C'est un hôtel dans un cadre totalement exceptionnel. Les cuisines sont immenses, il y a même une boulangerie.



### LE SORBET AU LAIT

Le chef nous confie adorer faire ce sorbet maison très gourmand avec seulement 3 ingrédients. « Mélangez 250 g de lait frais entier, 125 g de sirop d'orgeat et 125 g de crème liquide. Si vous n'avez pas de turbine, placez le mélange dans un plat au congélateur et après grattez-le comme un granité. C'est un pur délice avec n'importe quel fruit. »



# LES WORKSHOPS FOU DE PÂTISSERIE SONT DE RETOUR!

Le 24 juin 2021, nous avons vécu une journée exceptionnelle au cœur de la création pâtissière avec des masterclasses, des dégustations, des visites backstage et surtout des rencontres avec des chefs au talent fou !



**YANN COUVREUR**  
(PARIS)



**JIMMY MORNET**  
(PARK HYATT VENDÔME, PARIS)



**CÉDRIC GROLET**  
(OPÉRA, PARIS)



**9 H YANN COUVREUR**  
nous régale de ses viennoiseries pour le petit déjeuner.



**10 H MASTERCLASS**  
pour la recette de la tarte abricot amande et thym citron.



**13 H**  
Pause salée de haute volée au sein de Belle Maison,  
le restaurant de Franck Barranger



**15 H JIMMY MORNET**  
Découverte des douceurs sucrées de Jimmy Mornet  
et visite backstage du Park Hyatt Vendôme.



**18 H CÉDRIC GROLET ET YOHANN CARON**  
nous accueillent au sein de la boutique à Opéra pour une  
visite privée et une dégustation de folie.



Merci à nos partenaires Taittinger, Kenwood, Plaq, Mariage Frères, Nomie Épices, Angelina. Suivez le programme de nos workshops sur Instagram et demandez les infos sur [workshop@foudepatisserie.fr](mailto:workshop@foudepatisserie.fr)

# Le gâteau basque



Le gâteau basque est composé de deux couches de biscuit sablé et est traditionnellement garni de crème pâtissière ou de confiture de cerises noires. Cet incontournable de la région de Biarritz est le gâteau familial et généreux par excellence. Andoni Telleria, pâtissier à la tête de la Maison Adam, partage ses conseils pour le réussir à la maison. « La pâte à gâteau basque s'apparente à une pâte sucrée et doit être réalisée la veille, tout comme la crème pâtissière, rhumée et vanillée », explique-t-il. Pour la cuisson, le pâtissier recommande une cuisson lente (45 min à 1 h) à température modérée (160 °C). « La pâte doit être bien dorée, surtout pas blanche, car sinon la couche de pâte du dessous risque de ne pas être cuite », ajoute-t-il. Le gâteau basque se prête à bien des déclinaisons : la Maison Adam le propose en version chocolatée, ou occasionnellement garni de confiture d'abricots et d'éclats de noix.

## UNE RENTRÉE CAFÉINÉE

C'est l'automne, envie de chaleur et de réconfort. Pour agrémenter un expresso ou donner du relief à une crème pâtissière, voici quelques pistes pour pimper votre café.



### VOYAGEUR

Dans l'esprit du millefeuille du chef Jérôme Bancetel à La Réserve, on retient le mariage café-cardamome. Une infusion à réaliser avec une proportion de deux gousses de cardamome pour une petite cuillère de café moulu ou en utilisant directement un sachet de café vert et cardamome.

**Café vert cardamome à infuser bio, Aromandise, 5,35 € les 20 sachets.**



### ÉPICÉ

Ce mélange d'épices, créé spécifiquement pour le café, se saupoudre sur votre expresso ou se mélange à une crème au café. Sa base de cannelle, de gingembre et de poivre, apportera du piquant et une belle longueur en bouche.

**Poudre Kawa, Épices Roellinger, 8,80 € les 35 g.**



### CARRÉ

Les Carrés de Café de la Maison Pralus ont un goût 100 % café, mais l'aspect du chocolat et sa facilité d'utilisation en pâtisserie. Ils le remplacent à l'identique dans toutes vos recettes, mousses ou gâteaux, mais aussi en duo café-chocolat. Attention : puissance!

**Carré de Café, François Pralus et Vincent Ferniot, 5,40 € les 50 g.**

## SHOPPING SUD-OUEST



Cette confiture primée au Concours général agricole est fabriquée au Pays basque avec des cerises noires entières. Elle contribuera au jeu de textures de votre gâteau basque maison.

**Confiture extra de cerises noires, Maison Petricorena, 5,40 € les 220 g.**



La Maison Adam propose une déclinaison de gâteau basque, garni d'une crème pâtissière très chocolatée (80 % de cacao, avec un chocolat Cœur de Guanaja de chez Valrhona).

**Gâteau basque au chocolat 4 à 6 parts, Maison Adam, 19,40 €.**



Pour être transporté instantanément au Pays basque, dégustez votre gâteau avec un Goxedari, un apéritif régional. Réalisé à partir d'un assemblage de vin rosé AOC Irouleguy, de crème de cerise et d'armagnac, il sera encore meilleur servi frais.

**Goxedari, La Cave d'Irouleguy, 10,75 € la bouteille de 75 cl.**



## LA RUCHE SE DÉCLINE

Piliers de notre écosystème, les abeilles ont beaucoup à offrir, au-delà du miel. Voici deux produits issus de la ruche à découvrir.



### DE LA CIRE

La clé de la réussite de vos cannelés, c'est elle : la cire d'abeille ! En chemisant vos moules à cannelés avec de la cire fondue, vous obtiendrez une croûte bien croustillante et un petit goût miellé.

**Cire d'abeille bio alimentaire Caroline Davelu, 7,60 € le pain de cire de 25 g.**



### DE L'HYDROMEL

Bulles de Ruche, boisson pétillante légèrement alcoolisée (4,5 %) à base de miel, ne doit ses parfums floraux qu'aux miels utilisés dans sa fabrication. Elle fera merveille versée à la dernière minute dans une nage de fruits.

**Bulles de Ruche Fleurs de Tilleul, 24 € les 2 bouteilles de 75 cl.**

# Je twiste ma tarte aux pommes

Grand classique pâtissier, elle mérite bien une revisite. Ces produits gourmands vous ouvriront l'appétit au moment de préparer le roi des desserts automnaux.



### COMPOTE

Pas le temps de faire sa compote maison ? Cette version mariant pomme, clémentine et gingembre bio fera une excellente base pour votre tarte et lui apportera une touche d'originalité.

**Comptée pomme clémentine gingembre, Marcel Bio, Altershop, 4,15 € le pot de 560 g.**



### GELÉE

Le nappage qui recouvre bon nombre de gâteaux aux fruits est souvent boudé des gourmets. Remplacez-le par cette délicieuse gelée de vanille, qui apportera du goût et une finition professionnelle à votre tarte, tout en évitant l'oxydation des fruits.

**Gelée de vanille grand cru de Tahaa, Anne-Sophie Pic, 8,70 € les 220 g.**



### VINAIGRE

Pour désucrer votre tarte Tatin, déglacez votre caramel avec ce balsamique de cassis et genièvre. Ses saveurs de fruits rouges et son côté acidulé équilibreront la sucrosité des pommes.

**Balsamique cassis et genièvre, Vinaigrerie Cyril Codina, 6 € les 5 cl.**

## MON GÂTEAU PASSE AU GREEN AVEC LE PANDAN



Originaire d'Asie du Sud-Est, le pandan est une plante aux notes de vanille et d'amande. Il donne à vos préparations une jolie couleur verte naturelle, mais effraie parfois le non-habitué. Pour essayer cette épice au goût addictif, Shira propose une poudre de pandan de Java, réalisée en mixant finement les feuilles, très facile d'utilisation (et pour en savoir plus, voir notre sujet *Un Chef Un produit sur le Pandan* page 40).

**Poudre de pandan de Java, 6,90 € les 20 g**



# Claire Heitlzer

Celle qui s'est formée chez Thierry Mulhaupt, Michel Troisgros et Alain Ducasse est aussi celle qui a secoué le Ritz, Lasserre et Ladurée, avant de fonder sa propre société de conseil, création et formation. De sa carrière professionnelle, on sait presque tout. De Claire, la femme derrière tout ça, on en sait peu... Rencontre.

texte **Raphaële Marchal** photographie **Thomas Dhellemmes**

## **FOU DE PÂTISSERIE : ÊTES-VOUS HEUREUSE ?**

**Claire Heitlzer :** Oui ! C'est d'ailleurs, depuis toujours, mon seul objectif de vie. Je n'ai jamais eu de but précis, tout ce que j'ai toujours voulu, c'est être bien. Aujourd'hui, je suis heureuse dans ma vie, dans mes choix et dans ce que je fais.

## **FDP : QUELLE EST, SELON VOUS, LA PLUS BELLE QUALITÉ DU MONDE ?**

**C.H. :** La générosité, l'envie de partager, la capacité d'écoute, l'ouverture d'esprit... Ce sont plusieurs qualités, mais elles sont fondamentales pour moi : savoir comprendre et s'adapter plutôt que de critiquer.

## **FDP : COMMENT NOURRISEZ-VOUS VOTRE ENVIE ?**

**C.H. :** Mon métier évolue constamment, autant dans la manière de le pratiquer que dans les goûts des gens, ça bouge et c'est chouette. Tant que je prends du plaisir à goûter mes pâtisseries et à les manger, je ne peux pas me lasser, j'évolue en même temps que mes gâteaux : rien n'est figé, le palais bouge toute la vie, il n'y a pas de routine.

## **FDP : QU'EST-CE QU'ON IGNORE DE VOUS ?**

**C.H. :** Que je voulais être astronaute ! Enfin non, je voulais être cuisinière dans une fusée, plus précisément. Mais on m'a vite expliqué qu'il y avait peu de chances pour que ça arrive, donc j'ai fait pâtissière sur la planète Terre.

## **FDP : DE QUOI AVEZ-VOUS PEUR ?**

**C.H. :** Du temps qui passe trop vite. J'ai des

journées bien accomplies, je suis active tout le temps et j'ai peur de ne pas avoir le temps de faire tout ce que je veux.

## **FDP : IL PARAÎT QUE VOUS ÊTES UN VRAI DE VRAI BEC SUCRÉ, C'EST VRAI ?**

**C.H. :** Ah, mais c'est obsessionnel ! Même en vacances, j'ai vite besoin de manger des gâteaux ou de faire de la pâtisserie, c'est très compliqué pour moi de m'en passer. Et quand j'ai envie de sucre... ça peut être n'importe quoi ! Le premier truc qui va me tomber sous la main, même une glace en plein hiver.

## **FDP : QU'EST-CE QUI VOUS AGACE ?**

**C.H. :** L'agressivité des gens dans le métro ou en voiture, ça ajoute à mon propre stress.

## **FDP : QU'EST-CE QUI VOUS FAIT PLEURER ?**

**C.H. :** Alors là, tout ! Je suis une grande pleureuse, je peux pleurer de tristesse comme je peux pleurer devant un film ou même devant la télé. Bon allez j'assume : je pleure devant *The Voice* ! Mais mon dernier craquage, c'était devant le décollage de Thomas Pesquet, j'étais en larmes pendant une heure sans interruption, ça m'a probablement renvoyée à mes espoirs de carrière déçus... (rires).

## **FDP : EST-CE QUE VOUS AIMEZ QU'ON VOUS AIME ?**

**C.H. :** Bien sûr ! Je crois que tout le monde aime qu'on l'aime et même que, au fond, on en a besoin, c'est vital.

## **FDP : EST-CE QUE VOUS VOUS AIMEZ ?**

**C.H. :** Pas tant que ça... Je suis dure avec moi-même, j'ai essayé de bosser là-dessus, mais au bout d'un moment j'ai laissé tomber, ça n'a jamais marché.

## **FDP : UN TRAIT DE CARACTÈRE DONT VOUS AIMERIEZ VOUS DÉBARRASSER ?**

**C.H. :** Mon impatience ! Quand j'ai un projet en tête, il faut que ça se fasse tout de suite, et c'est vraiment fatigant de ne pas être capable d'être patiente. Mais bon, cela fait aussi avancer.

## **FDP : ÊTES-VOUS ROMANTIQUE ?**

**C.H. :** Je n'en ai aucune idée.

## **FDP : QUEL A ÉTÉ VOTRE MEILLEUR ÉCHEC ?**

**C.H. :** Lorsque je travaillais chez Beige à Tokyo, j'ai dû présenter une dégustation à Alain Ducasse et je ne connaissais pas ses goûts... J'ai fait un dessert à la cannelle et, manque de chance, il n'aime pas la cannelle, ça s'est très mal passé. Je m'en suis tellement voulu que ça m'a permis de me renseigner, d'analyser, de faire des recherches en amont pour ne pas revivre ce genre de moment.

## **FDP : RACONTEZ-NOUS VOTRE GUEULETON IDÉAL...**

**C.H. :** Je ne suis pas très compliquée ! En été, une belle salade de tomates pleines de chair cultivées en pleine terre, grosses et charnues, avec une bonne huile d'olives noires mûrées, un bon morceau de jambon et une petite bière blonde. Il ne m'en faut pas plus pour être heureuse !



# Commis pâtissier rêvé

Avec le **TITANIUM CHEF PÂTISSIER XL**, **KENWOOD** propose aux passionnés une nouvelle manière d'exprimer leurs envies de pâtisserie.



## NOUVELLE GÉNÉRATION

La différence avec les autres, c'est que le Titanium Chef Pâtissier a été imaginé pour prendre le relais comme un véritable commis ! Il bénéficie de toutes les compétences des robots pâtissiers Kenwood, depuis le moteur puissant (et précis) jusqu'à l'éclairage du bol, qui permet de visionner parfaitement toutes les étapes des préparations en cours. Mais il propose aussi de nouvelles fonctionnalités majeures, et tout d'abord, la pesée intégrée. Désormais, versez les ingrédients directement dans le bol, en mesurant au gramme près, pour enchaîner de manière très simple les étapes de vos recettes. Le plus : la pesée peut s'effectuer dans le bol principal comme dans toutes les autres zones du robot !

Ensuite, c'est parti : on fouette, on bat, on émulsionne, mais aussi (et c'est nouveau) : on chauffe. Équipé d'une résistance réglable sur 9 positions, il permet d'assurer la fonte du chocolat, la pousse des pâtes, l'émulsion d'un sabayon, tout ce qui nécessite une chaleur modérée et stable dans l'élaboration de vos pâtisseries est pris en charge.

## UNE AIDE ORGANISÉE

Pour le piloter, un écran tactile permet le contrôle de son fonctionnement. Recettes programmées intégrées, temps de chauffe ou pesages se commandent ultra facilement depuis cette interface qui

fait de votre robot un ustensile intelligent, et surtout, très autonome. Il deviendra votre partenaire quotidien, à qui vous pourrez même déléguer la réalisation de recettes entières. Toutes ces fonctionnalités réunies font du Titanium un robot sans équivalent sur le marché. Il affiche pourtant un tarif comparable aux robots pâtissiers de référence, mais quelle différence à l'utilisation ! Le confort et la fluidité du travail sont décuplés, vous permettant de réaliser le plus facilement du monde les recettes les plus élaborées, comme les grands pâtissiers.

## EQUIPÉ COMME UN CHAMPION

Livré avec deux bols de 5 et 7 litres, le Titanium Chef Pâtissier XL permet d'enchaîner les préparations sans avoir à passer par la case « vaisselle » toutes les 5 minutes. Il est vendu également équipé de quatre accessoires indispensables : les traditionnels fouet, feuille et pétrin, accompagnés d'un batteur souple (assez magique) permettant de racler les bords et d'amalgamer les préparations à la manière d'une Maryse. Et bien sûr, il est compatible avec la large gamme d'accessoires Kenwood disponibles en option : de quoi le transformer en véritable aide cuisinier. Il est décidément l'équipement ultime dont nous allons rêver à la rentrée....



# Mandoline, la vague à lame

Rien de tel qu'une mandoline pour voir apparaître sous nos yeux ébahis la beauté naturelle des végétaux

texte **Séverine Renou**

Choisir une bonne mandoline revient à choisir un bon couteau. Dans ce domaine, mieux vaut donc se fier à des marques reconnues et dont on vante le tranchant des lames.

Lorsque l'on évoque la mandoline japonaise, il ne s'agit en fait que d'une seule marque, Benriner. Cette société fondée en 1940 est spécialisée dans les mandolines appréciées pour leur tranchant impeccable. Utilisant d'abord le bois, elle choisit finalement le plastique comme matériau principal pour ses produits. Aujourd'hui encore, l'esthétique très minimaliste de ces modèles (plastique + lame) est le critère de reconnaissance des mandolines japonaises Benriner. Attention toutefois à bien vérifier la marque du produit si vous voulez être sûr de son origine car elle est victime de son succès et est souvent copiée. Si la mandoline japonaise séduit de plus en plus, celle fabri-

quée en France peut aussi s'enorgueillir d'un passé illustre. En 1946, Jean Bron, fondateur de Bron-Coucke, crée la première mandoline tout en acier. Repris par le groupe Louis Tellier, ce modèle est toujours une référence pour les professionnels et il est aujourd'hui décliné pour les particuliers avec un chariot protecteur pour plus de sécurité.

Autre marque française, De Buyer a acquis une réputation solide avec sa mandoline Swing Plus qui mise sur une grande variété de découpes, une protection XXL et une palette de couleurs plus affirmée.

Quel que soit le modèle, profitons-en pour passer un appel : il devrait être bien plus facile de pouvoir racheter les lames quand elles sont usées; encore trop de marques ne proposent hélas que de changer la mandoline dans son ensemble, ou ne rendent pas facilement la pièce disponible...



## BENRINER MANDOLINE 65 MM

Livrée avec des lames réversibles, cette mandoline permet de couper en tranches fines ou bâtonnets. La qualité de la lame est telle qu'il faut se méfier de son tranchant. Le conseil est d'autant plus précieux que le poussoir de sécurité est réduit à sa plus simple expression et que cette mandoline ne dispose pas d'un pied stabilisateur. À noter qu'il est possible d'ajouter un bac récupérateur et que les lames se rachètent facilement lorsqu'elles sont usagées.

Prix indicatif : 45 €

## LOUIS TELLIER MANDOLINE INOX PROFESSIONNELLE

Cette mandoline hérite d'une lame en acier inoxydable affûtée à Thiers. En plus de découper en tranches, bâtonnets ou tranches réglables, elle peut effectuer d'autres coupes comme les pommes frites ou pailles à l'aide de ses peignes fixes. Tout inox, elle est faite pour durer et les lames sont disponibles à l'unité dans le catalogue.

Prix indicatif : 136 €



## DE BUYER MANDOLINE SWING PLUS

Avec son inclinaison, le fruit ou le légume est directement guidé vers le tranchant sans effort. Cette mandoline propose de nombreuses découpes grâce à son jeu d'accessoires fournis. Il est alors possible de couper des tranches, mais aussi des rondelles lisses ou gaufrées et en julienne (4 et 10 mm). Son poussoir de sécurité rotatif (pour faire des coupes croisées) affiche une taille XXL, de quoi rassurer les plus maladroits.

Prix indicatif : 120 €

TROUSSEAU



©NASTASIA FROLOFF

# LES WAGASHIS

Présentées comme de petits bijoux, ces pâtisseries traditionnelles japonaises ravissent autant l'œil que le palais.

texte **Séverine Renou**

## 1• VOIR ROUGE

La plus célèbre des garnitures des wagashi est sans aucun doute l'ancho, une pâte de haricots rouges confits (**Haricots rouges Azuki, Monbio, 5,45 € les 500 g**).

## 2• INSÉPARABLES

Le mortier Suribachi et son pilon Surikogi aident notamment au broyage des graines (**Suribachi, Daisuke Kajiwara, 95 €**).

## 3• LIANT

Cet épaississant naturel au goût neutre est parfait pour préserver les arômes délicats des wagashis (**Kuzu, Clearspring, 8,50 € les 125 g**).

## 4• GRILLÉ !

Fabriqué à base de graines de soja torréfiées, le kinako est une farine qui apporte un goût comparable à celui de la cacahuète (**Kinako, Gishi, 2,30 € les 120 g**).

## 5• SOYEUSE

La farine de riz gluant est un indispensable pour les desserts japonais. On la trouve sous 2 formes : shiratamako ou mochiko (**Shiratamako, Gishi, 4,95 € les 120 g**).

## 6• PETITS POISSONS

Ce gâteau japonais en forme de dorade et fourré traditionnellement à l'ancho fait le bonheur des enfants (**Poêle à Taiyaki, Bento&Co, 27 €**).

## 7• PAS À PAS

Laure Kié, franco-japonaise, consacre une série de livres très didactiques sur la cuisine japonaise. L'un de ses ouvrages est consacré aux wagashis (**Pâtisseries japonaises de Laure Kié, Mango Éditions, 15 €**).

## 8• POUDRE MAGIQUE

Le thé matcha, comme ici recueilli au pied du mont Fuji, est une base parfaite pour de nombreuses pâtisseries japonaises (**Matcha Fuji No Haru, Jugetsudo, 18 € les 50 g**).



1



2



3



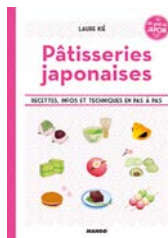
4



5



6



7



8



## 3 QUESTIONS À

### Romain Gaia

Romain Gaia est un chef pâtissier passionné par le Japon, à tel point qu'il y est parti pour perfectionner son apprentissage. À son retour, il a décidé d'ouvrir Tomo, un salon de thé en plein cœur de Paris pour faire découvrir aux Français la pâtisserie japonaise traditionnelle et artisanale.

#### PAR QUELLE(S) PÂTISSERIE(S) COMMENCER POUR FAIRE SES PREMIERS WAGASHIS ?

Il faut commencer par la crème de haricots rouges, l'ancho, qui sert de base à pratiquement tous les wagashis. Ce n'est pas un dessert en lui-même, mais c'est un art que de le réussir et de le maîtriser. Il faut donc prendre le temps de réaliser un bon ancho. Ensuite, on peut s'attaquer aux daifukus.

#### QUEL EST LE SECRET D'UN BON WAGASHI ?

C'est l'exigence, à la fois pour les matières premières et la précision de la réalisation. Le wagashi est une pâtisserie assez sobre et sa réussite tient donc essentiellement à des produits de qualité. Ensuite, la précision des gestes et des cuissons est primordiale. Dans le cas des haricots rouges par exemple, il faut savoir prendre son temps.

#### COMMENT APPORTER UNE TOUCHE FRANÇAISE À SES WAGASHIS ?

Les wagashis suivent les saisons de très près et les célèbrent. On peut donc adapter cette tradition en ajoutant un produit de terroir français. Il peut s'agir d'un fruit de saison comme les fraises de Plougastel ou d'un alcool comme le champagne. Dans tous les cas, le produit doit fonctionner avec le riz et le haricot rouge tout en restant discret pour que la pâtisserie reste dans l'esprit du wagashi.

# appétit



librairie culinaire  
pas ordinaire

Au cœur de Paris, la librairie Appétit est une caverne d'Ali Baba pour les amateurs d'objets culturels liés à l'univers gourmand. Livres, photos, déco, ustensiles, peintures... tout ce qui touche au beau et au bon y a sa place. Les équipes de cette librairie en liberté vous proposent leur sélection sucrée à dévorer...



## DANS LA CORBEILLE

Saviez-vous que certains de nos fruits les plus courants sont d'origine exotique? On sait bien que la banane provient de l'autre bout du monde, mais sait-on que les pêches, les prunes et les abricots sont nés bien loin d'ici? Que les pommes et les poires sont issues de croisements entre des espèces asiatiques et européennes. Le livre de François Couplan est une mine d'informations sur les fruits que nous cultivons ou que nous achetons sur les marchés, incluant des recettes originales classées par continents. Instructif.

**Cuisiner les fruits d'ici & d'ailleurs, de François Couplan, éd. Sang de la terre 18 €, parution le 16/06/2021**



## L'AUDACE DE L'ALSACE

Sonia Verguet est designer culinaire. Elle a choisi un monument de la pâtisserie alsacienne et lui consacre un livre unique mêlant histoire, récits légendaires sur la naissance de sa forme si particulière et créativité. Se demandant pourquoi on ne mettait pas autre chose que le kouglouf dans ces moules si particuliers, elle revisite ce classique et lui donne 100 nouveaux visages qu'elle baptise coolglofs. Cerise sur le coolglof, une recette originale proposée par Pierre Hermé, alsacien d'origine.

**100 coolglofs, de Sonia Verguet, éd. Keribus, 24 €, parution le 19/05/2021**



## DES GÂTEAUX ET DE LA POÉSIE

Claire Damon, l'une des pâtissières les plus respectées de l'époque, signe son premier livre avec la sensibilité qui caractérise sa pâtisserie. Proche de la nature, étroitement liée à ses origines auvergnate et aveyronnaise, elle a construit un univers végétal que l'on suit au rythme de ses gâteaux de saisons. Il n'est

donc pas étonnant que les 72 recettes de tartes, entremets et gâteaux choisis aient pour point de départ une exigence absolue du choix des produits selon leur exacte maturité à la bonne saison. Pour Claire Damon, la dégustation doit être fluide, déclencher des émotions évidentes. À la manière d'un parfumeur, elle livre ici ses secrets pour préserver l'ingrédient, en restituer le goût le plus justement possible et donne pour chaque recette des précisions sur les techniques qui lui semblent essentielles.

**Des gâteaux & des saisons de Claire Damon, photographies : Philippe Vaurès Santamaria, éd. Alain Ducasse, 39 €, parution le 23/09/2021**



## DESSINS ET DÉLICÉS

Cet imagier est irrésistible, comme les pâtisseries qu'il met à l'honneur. Pour le réaliser, 28 illustrateurs contemporains ont été conviés à imaginer leurs délices sucrés favoris. Les dessins ont ensuite inspiré des textes à Maxime Gueugneau et Elora Quittet. Paris-brest, millefeuille ou cinnamon roll sont un vrai plaisir pour les yeux et rappellent combien les pâtisseries sont réconfortantes. Inspirant.

**Les Pâtisseries, de Maxime Gueugneau & Elora Quittet, éd. Kibland Imagier, 10 €, parution le 1/04/2021**



## POUR TOUT L'OR DU MIEL

Diane de Saint Marc est apicultrice en Charente, et même « happycultrice » comme elle se désigne elle-même. Avec la complicité de Coralie Ferreira, elle livre les secrets des abeilles et les propriétés des différents miels : couleur, onctuosité, texture et goût qui varient au gré des fleurs et arbres butinés. 60 recettes alléchantes pour explorer une palette de parfums des miels de printemps, de sapin, de colza, d'acacia, de châtaigner, de tournesol... À butiner pour la rentrée.

**La magie du miel,**  
Diane de Saint-Marc, Coralie Ferreira, éd. de La Martinière,  
19,90 €, parution le 2/09/2021



## CLASSIQUES, AUTREMENT

Si vous pensiez que la pâtisserie vegan est sans saveur, vous avez une chance de changer d'avis avec le livre de Bérénice Lecomte qui fait le tour des grands classiques de la pâtisserie française en mode vegan. Plus de 100 recettes pour rendre la pâtisserie, sans produits laitiers et sans œufs, accessible. Le livre s'adresse aux débutants comme aux plus expérimentés qui pourront

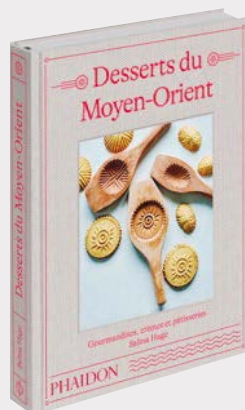
s'exercer à réaliser fraisières, millefeuilles et autres merveilles. Une nouvelle édition enrichie de recettes inédites et des nouveaux tours de main ainsi que des pas-à-pas en photos pour décrire tous les gestes essentiels et techniques.

**Pâtisserie Vegan,** de Bérénice Lecomte, éd. La Plage,  
29,95 €, parution le 15/09/2021

## PÉPITES ET CHOCOLAT !

Gaëlle Le Bellu, aux manettes de Gallymini pâtisse, signe un premier livre de recettes réconfortantes et régressives. Voici 50 compositions de desserts fondants, coulants, alléchants, et diaboliquement chocolatés. Pour notre plus grand plaisir, la jeune pâtissière prodige a rassemblé ses recettes de mère-grand, ses gâteaux infernaux à partager (le gâteau roulé à la pâte à tartiner, le shortbread millionnaire), ses secrets pour un petit-déjeuner et un goûter d'enfer (la babka, les gaufres liégeoises), et sa cookidiction. Diabolique.

**Les pâtisseries de Gallymini,** de Gaëlle Le Bellu, éd. Robert Lafond, 19 €, parution le 23/09/2021.



## PLAISIRS D'ORIENT

Salma Hage qui nous avait enchantés avec La Cuisine végétarienne du Moyen-Orient et Mezze, signe un nouveau recueil dédié aux douceurs du Moyen-Orient. Elle y explore la grande diversité des desserts et des ingrédients de cette région, au travers de recettes simples à réaliser, à base d'épices faciles à trouver. Biscuits aux épices, crêpes fourrées, pâtes aromatisées, les combinaisons de goûts sont savoureuses et font rêver de voyages. La bonne nouvelle : l'auteur a privilégié l'utilisation de sucres

naturels comme les dattes et le miel pour remplacer le sucre raffiné, ainsi que des protéines alternatives qui rendent ces douceurs aussi délicieuses que saines. En tête de liste pour la rentrée.

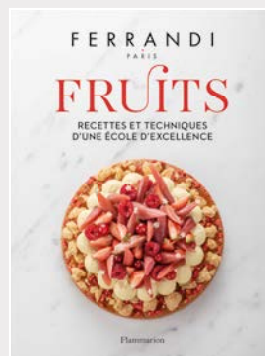
**Desserts du Moyen-Orient** de Salma Hage, éd. Phaidon (livre en anglais), 34,95 €, parution le 26/08/2021

## GRANDS ET PETITS BISCUITS

On ne les compte plus ! Christophe Felder et Camille Leseq signent encore un livre cet automne, et il est cette fois-ci consacré aux biscuits. Mais attention, pas seulement les petits biscuits en boîte que l'on adore grignoter, on y trouvera surtout les biscuits de base de la pâtisserie française : génoise, Joconde, dacquoise et autres biscuits succès, ensuite déclinés en entremets gourmands, qui se succèdent au fil des pages.

Magnifiquement illustré par les photos à la fois dépouillées et gourmandes de Laurent Rouvrais, tout donne terriblement envie de mettre son tablier et de se mettre à pâtisser. Indispensable.

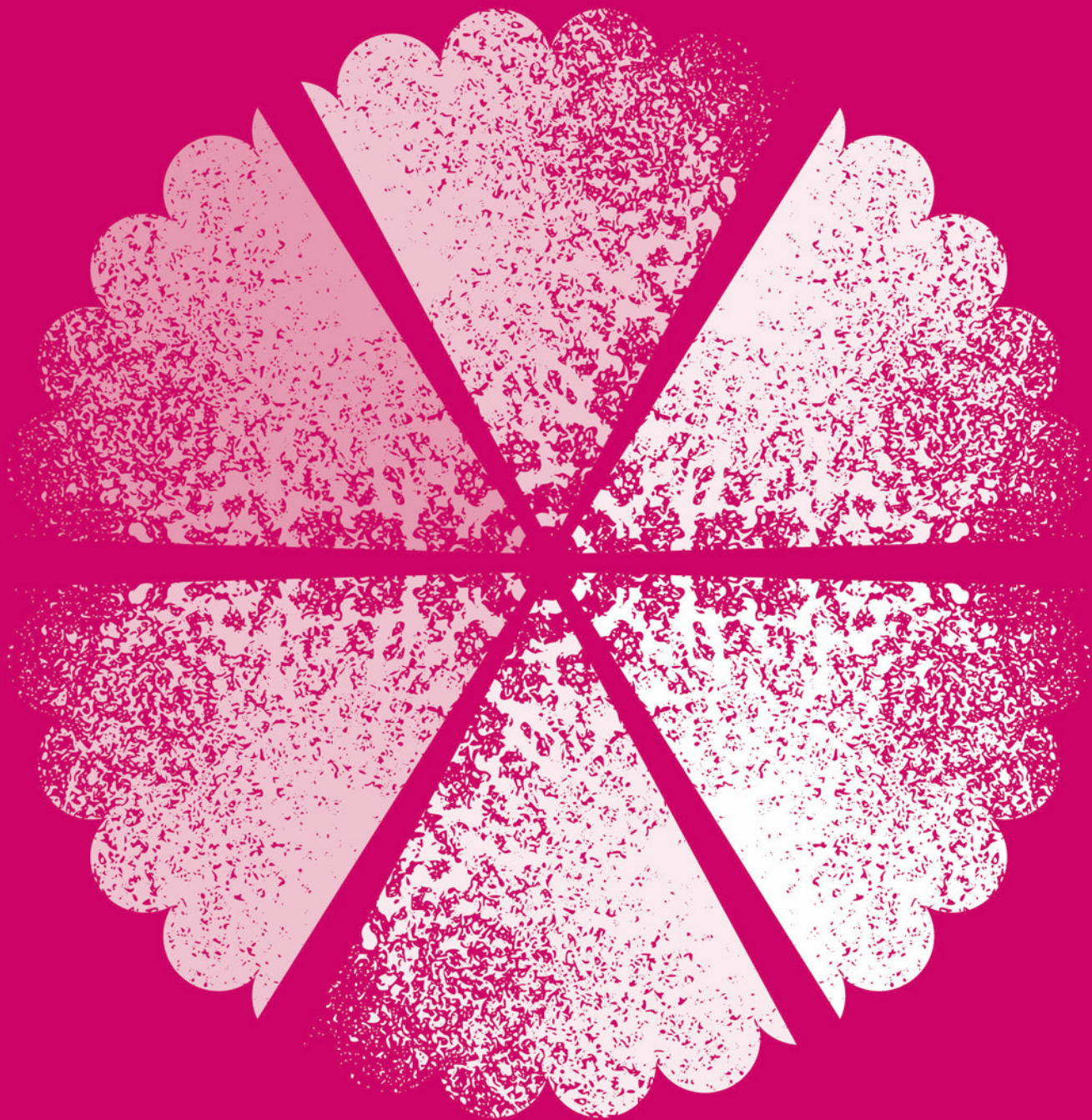
**Ma petite Biscuiterie,**  
de Christophe Felder et Camille Leseq, photographies de Laurent Rouvrais, 35 € aux éditions de la Martinière. Parution le 21/10/2021.



## LES FRUITS DE NOS EFFORTS

Bonne nouvelle : la légendaire école Ferrandi sort un nouvel opus aux éditions Flammarion, cette fois-ci consacré au travail des fruits. On y trouvera comme à l'accoutumée des conseils pratiques, des fiches techniques et des pas-à-pas complets, ainsi que plusieurs dizaines de recettes, salées comme sucrées, pour sublimer le travail de tous les fruits au fil des saisons. Beau et instructif.

**Fruits,** école Ferrandi Paris, 29,90 € aux éditions Flammarion. Parution le 13/10/2021.





PÂTISSERIES  
DE CHEFS·FES

## TARTE BROWN SUGAR

*Ce dessert automnal aux notes chaudes signe un accord entre la poire cuite et le sucre muscovado, dont la saveur ambrée rehausse tous les parfums.*

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122 



# Des gâteaux et des saisons



Recettes **Claire Damon**  
photographies **Philippe Vaurès Santamaria**

Claire Damon est l'une des personnalités les plus respectées du monde de la pâtisserie. Son talent, son exigence pour une pâtisserie entièrement naturelle élaborée dans le respect total du rythme des saisons, forcent l'admiration. Elle publie un premier livre, splendide, qu'elle accepte de partager en exclusivité avec *Fou de Pâtisserie*, et c'est un honneur.

**FOU DE PÂTISSERIE : POURQUOI AVOIR DÉCIDÉ DE CONSIGNER VOS RECETTES ET TOURS DE MAIN DANS UN LIVRE ?**

**Claire Damon :** Pendant longtemps j'ai hésité, pensant que c'était quelque chose de vaniteux. Et puis je me suis dit « il faut le faire ». Depuis quelque temps, je voyais que certaines de mes recettes qui étaient publiées dans les magazines étaient partagées et reprises par les passionnés, et je trouvais ça bien. Et puis cela permet de faire le point sur ce qu'on a fait jusqu'à présent.

**FDP : COMMENT S'EST PASSÉE LA RÉALISATION DE CET OUVRAGE ?**

**CD :** Très bien. J'ai toujours entendu dire : « Holala, faire un livre c'est un travail de fou. » Bon, c'est vrai que c'est du travail, mais ça va. C'est le travail d'une équipe. Je l'ai vécu comme une très belle histoire de confiance entre l'éditeur, le photographe, la personne qui écrit, il faut savoir leur laisser la place. Cela s'est très bien passé car j'ai vraiment pu établir cette relation de confiance avec les équipes des éditions Alain Ducasse.

**FDP : QUEL MESSAGE SOUHAITIEZ-VOUS FAIRE PASSER À PROPOS DE VOTRE PÂTISSERIE ?**

**CD :** Je voulais vraiment faire comprendre ma vision de la qualité des produits. Aujourd'hui cette histoire de saisonnalité, de travailler avec des petits producteurs, c'est galvaudé. Tout le monde en parle mais sans aller au fond. « Petit producteur », en soi, cela ne veut rien dire. La seule chose qui compte, c'est le sérieux avec lequel on fait son travail.

**FDP : VOUS ÊTES ALLÉE AU BOUT DE VOTRE RESPECT DES SAISONS, QUI FIGURENT MÊME DANS LE TITRE DU LIVRE...**

**CD :** Oui. Par exemple, les séances photo se sont étendues sur un an car nous ne voulions pas faire de gâteaux hors saison, cela a donc été un travail de longue haleine. Mais si l'on veut faire comprendre, par exemple, pourquoi il est important de choisir une poire à maturité, élevée en France, il faut aller au bout de son engagement. Je ne voulais rien révolutionner avec ce livre, juste qu'il fasse passer une certaine idée du produit et de la qualité.

# TARTELETTES AMANDINES

*J'apprécie beaucoup ces tartelettes qui mettent en valeur la poire cuite, à peine pochée. Son jus se mêle à la crème d'amande et sa chair fondante contraste avec le croustillant de la pâte sablée. Un plaisir simple aux goûts harmonieux.*



## POUR LE MONTAGE

Cassonade

## LA PÂTE SABLÉE (LA VEILLE)

❖ Voir procédé dans la recette de la tarte Brown Sugar.

## LA PÂTE SABLÉE

❖ Abaissez la pâte et foncez 8 cercles de 8 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur pendant 2 h.

❖ Disposez du papier cuisson dans le fond des tartelettes et remplissez de billes d'argile. Faites cuire à 160 °C pendant 15 à 20 min.

❖ Réservez à température ambiante jusqu'au montage.

## LES POIRES POCHÉES

❖ Épluchez 5 belles poires à maturité, puis taillez-les en quartiers de manière à obtenir 300 g de chair.

❖ Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre, baissez le feu, ajoutez les poires et laissez cuire à léger frémissement jusqu'à ce que les fruits soient à peine tendres. Leur texture doit rester légèrement ferme.

❖ Égouttez et laissez refroidir à température ambiante.

## LA CRÈME D'AMANDE

❖ Au batteur, travaillez le beurre en pommade, ajoutez les poudres, les œufs, puis la crème pâtissière tempérée. Mélangez de façon homogène. Une fois la crème d'amande terminée, procédez au montage.

## LE MONTAGE

❖ Dans les fonds de pâte sucrée, disposez à mi-hauteur une couche de crème d'amande à l'aide d'une douille, puis dressez-y harmonieusement les quartiers de poire. Parsemez de cassonade et faites cuire à 160 °C pendant 20 min.

Dégustée le lendemain, la tartelette amandine n'en sera que meilleure.

« *Que ces puits passent au four, et, blondines, Sortant en gais trroupelets, Ce sont les tartelettes amandines !* »  
Edmond Rostand, *Cyrano de Bergerac*, 1897

## POUR LA PÂTE SABLÉE (LA VEILLE)

Voir la recette de la tarte Brown Sugar

## POUR LES POIRES POCHÉES

- 5 belles poires à maturité
- 500 g d'eau minérale
- 100 g de sucre

## POUR LA CRÈME D'AMANDE

- 58 g de beurre de baratte
- 58 g de sucre glace
- 28 g de poudre d'amandes blanches
- 28 g de poudre d'amandes brutes
- 6 g d'amidon de maïs
- 35 g d'œufs
- 57 g de crème pâtissière vanille

## TRUFFES CAMEL & NOISETTES

## CHOU NOISETTE

*Des éclats de noisettes grillées, un caramel délié à la pâte de noisette, voilà une confiserie qui fond sous la dent. Simple, gourmande et éphémère puisque les noisettes ne sont disponibles que d'octobre à janvier.*

*Afin de pousser la gourmandise de ce chou craquant jusqu'à son paroxysme, j'ai imaginé une crème en deux textures où la noisette est travaillée grillée, concassée et caramélisée. L'une rappelle le paris-brest et, avec sa pâte de noisette peu sucrée, l'autre est aussi aérienne qu'une chantilly.*



RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 121 

# DAMASSÉ

Éblouie par le travail de l'acier damassé de certains couteaux issus de la forge de Laguiole, j'ai appliqué cette technique de pliage particulier au feuilletage d'un flan qui rappelle le pastel de nata portugais. Son plus ? Une texture mille fois plus croustillante et une crème divinement onctueuse. Une fine lame !



POUR  
10 PIÈCES



puis ajoutez le reste de beurre pomade. Quand le mélange commence à devenir homogène, incorporez les liquides mélangés préalablement avec le sel. Étalez sous la forme d'un carré de 1 cm d'épaisseur. Réservez au froid pendant 2 h.

❖ Étalez le beurre manié en carré, sur une épaisseur de 1 cm environ : il doit contenir la détrempe. Tapez la détrempe au rouleau, pour obtenir la même consistance que le beurre manié. Déposez la détrempe sur le beurre manié de façon à pouvoir refermer le tout comme une enveloppe. Laissez reposer 1 h. Respectez les nombreux temps de repos indispensables à la réalisation du feuilletage inversé.

❖ Quand la pâte a reposé 1 h, réalisez un tour double, puis un tour simple. Laissez reposer 1 nuit au frais.

## LA PÂTE FEUILLETÉE

❖ Le jour même, réalisez de nouveau un tour double. Coupez des bandes de 1 cm dans votre feuilletage à 5 tours. Étalez à l'aide d'un rouleau pour y détailler des abaisses de 12 cm de diamètre. Foncez dans des cercles de 8 cm préalablement beurrés. Placez ces fonds crus au réfrigérateur au minimum 6 h avant utilisation.

## L'APPAREIL À DAMASSÉ

❖ Portez le lait et la vanille grattée à 60 °C dans une casserole, puis ajoutez le sucre, les œufs et l'amidon préalablement mélangés. Faites cuire à 78 °C et ajoutez les jaunes d'œufs. Faites cuire le mélange à 81 °C, puis stoppez la cuisson. Laissez refroidir.

❖ Une fois que l'appareil a refroidi, pochez-en 70 g dans les fonds de pâte et enfournez directement à 180 °C pendant 30 à 35 min.

Dans la recette du damassé, pas besoin de tour supplémentaire. On utilise un feuilletage à 5 tours. Il est possible de congeler l'excédent de feuilletage. Il vous suffira ensuite de le sortir la veille de son utilisation, de le laisser décongeler, puis de réaliser un dernier tour simple.

### POUR LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE (LA VEILLE)

**254 g** de beurre de baratte  
**267 g** de farine T55  
**50 g** d'eau  
**10 g** de vinaigre blanc  
**7 g** de sel de Guérande

**60 g** d'œufs  
**40 g** d'amidon de maïs  
**40 g** de jaunes d'œufs

### LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE (LA VEILLE)

#### Beurre manié

❖ Mélangez rapidement 195 g de beurre mou et 79 g de farine jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Étalez sous la forme d'un carré de 3 cm épaisseur.

#### Détrempe

❖ Versez le reste de farine dans un saladier,

### POUR L'APPAREIL À DAMASSÉ

**530 g** de lait frais cru ou entier  
**½** gousse de vanille de Madagascar  
**125 g** de sucre

## MOELLEUX MARRON

*Une pâte à base de farine de châtaigne et d'amande, une texture extrêmement fondante, une croûte de sucre gourmande... Difficile de résister à ce moelleux qui évoque le gâteau nantais avec son parfum de vieux rhum brun agricole.*

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123 



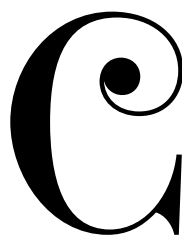
Des Gâteaux  
& des saisons,  
par Claire Damon,  
photographies de  
Philippe Vaurès  
Santamaria, Ducasse  
éditions, 39 €.

# Le russe

## de Jeffrey Cagnes et Philippe Conticini

L'un est le grand gourou de la science de la pâtisserie, l'autre le brillant réinventeur de nos classiques préférés : quand ils rassemblent leurs forces, c'est pour mieux nous régaler!

texte **Claire Pichon**  
photographies **Atelier Mai 98**



Ce qui les unit, c'est peut-être leur soif de liberté, leur esprit d'indépendance, leur passion pour la création. Jeffrey Cagnes et Philippe Conticini ont certes quelques années d'écart, mais aussi, beaucoup en commun. Et à l'heure où Jeffrey prend son envol en quittant la maison Stohrer où il a construit son début de carrière, ils décident, parce que ça leur chante, de se retrouver quelques fois par an pour proposer une recette à quatre mains. Après une babka qui fit trembler les réseaux sociaux, et un framboisier délicat et vanillé, ils nous dévoilent en exclusivité leur création de la rentrée : un russe. Et quelle bonne idée c'est là! Un peu tombé en désuétude, ce gâteau classique est toujours à l'honneur chez certains artisans, comme la fameuse maison Artigarrede à Oloron-Sainte-Marie. Mais beaucoup l'ont injustement oublié, et c'est dommage car cet assemblage de biscuit Joconde et de crème mousseline pralinée est tout simplement addictif au plus haut point. « C'est bon, mais le dressage classique en cadre peut sans doute être modernisé », s'amuse Jeffrey avec un clin d'œil.

Et bien sûr, ces deux grands techniciens ne vont pas se limiter à un simple changement de forme. Jeffrey part de cette base pour la booster en goûts comme en textures ; et voilà qu'on y retrouve une pâte sablée, un caramel praliné, un crumble croustillant, des noisettes entières et torrifiées. De son côté, Philippe Conticini veille à l'équilibre parfait des sensations, à la recherche de cette émotion semblable à un « gros câlin » qui lui est si chère, et que lui seul sait déclencher si bien.

À la dégustation, c'est une régression totale : la puissance de la noisette, l'onctuosité parfaite de la mousseline bien foisonnée, les sensations craquantes et croustillantes offrent un moment de délice rare et particulièrement gourmand. Côté visuel, le montage a pris un sérieux coup de jeune, tout en gardant un côté brut dont le but avoué est de mettre en valeur la matière, sans artifice.

Voilà en tout cas un russe que vous n'êtes pas près d'oublier...



Du geste à l'émotion,  
deux grands pâtisseries revisitent  
les classiques. »



# Russe

Par Jeffrey Cagnes et Philippe Conticini (Paris)



POUR  
1 ENTREMETS  
POUR 6 PERSONNES



PRÉPARATION  
2 H



CUISSON  
44 MIN



REPOS  
15 MIN

## POUR LE STREUSEL NOISETTE

25 g de beurre pommade  
25 g de sucre cassonade  
31 g de poudre de noisettes  
25 g de farine  
1 g de fleur de sel

## POUR LE SABLÉ

36 g de farine  
1 g de fleur de sel  
18 g de beurre  
18 g de sucre glace  
15 g de poudre d'amandes  
4 g de jaune d'œuf  
8 g de crème fleurette

## POUR LE BISCUIT DACQUOISE

**NOISETTE**  
100 g de blancs d'œufs  
100 g de sucre  
100 g de poudre de noisettes  
torréfiées  
24 g de sucre  
1 g de fleur de sel  
QS de noisettes torréfiées

## POUR LE PRALINÉ NOISETTE

100 g de noisettes torréfiées  
50 g de sucre

## POUR LE CAMEL PRALINÉ

50 g de sucre  
50 g de crème fleurette  
chaude  
50 g de praliné noisettes  
50 g de pâte de noisette  
2 g de sel fin  
75 g de crème fleurette froide

## POUR LA CRÈME PÂTISSÈRE

150 g de lait  
40 g de sucre  
35 g de jaunes d'œufs  
10 g de farine

12 g de féculé de maïs  
1 gousse de vanille

## POUR LA MOUSSELINE

200 g de crème pâtissière  
froide  
150 g de beurre  
100 g de praliné  
100 g de pâte de noisette

## POUR LE DÉCOR

- Poudres de noisettes et amandes

QS de noisettes torréfiées

## A • Le streusel noisette



1. Placez les ingrédients dans un cul-de-poule. Incorporez à la main, sans donner de corps.



2. Émiettez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



3. Enfournez pour 17 min à 160 °C.

## B • Le sablé



4. Assemblez la farine, le sel, le beurre, le sucre glace et la poudre d'amandes.



5. Sablez à la main.



6. Ajoutez le jaune d'œuf et la crème.



**7.** Incorporez sans donner de corps et placez au réfrigérateur pour 15 min pour raffermir avant d'étaler.



**8.** Abaissez à 2 mm et détaillez un disque de 12 cm de diamètre.



**9.** Faites cuire pendant 15 min à 160 °C.

## C • Le biscuit dacquoise noisette



**10.** Montez les blancs avec les 24 g de sucre ; jusqu'à obtenir une texture « bec d'oiseau »



**11.** Versez le reste du sucre mélangé à la poudre de noisettes et à la fleur de sel sur les blancs montés.



**12.** Incorporez soigneusement à la Maryse.



**13.** Pochez dans des cercles hauts de 12 cm de diamètre.



**14.** Saupoudrez de noisettes torréfiées, et faites cuire à 190 °C pendant 12 min.

## D • Le praliné noisette



**15.** Faites un caramel à sec en versant le sucre petit à petit dans la casserole.



**16.** Versez le caramel bien ambré sur les noisettes.



**17.** Mixez très finement pour obtenir un praliné corsé et fluide.

## E • Le caramel praliné



**18.** Faites un caramel à sec en versant le sucre petit à petit dans la casserole.



**19.** Déglacez avec la crème chaude.



**20.** Ajoutez le praliné et incorporez.



**21.** Hors du feu, ajoutez la pâte de noisette et le sel.



**22.** Ajoutez enfin la crème fleurette froide.



**23.** Vous devez obtenir une texture bien émulsionnée.

## F • La crème pâtissière



**24.** Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée.



**25.** Au fouet, faites blanchir les jaunes avec le sucre, la farine et la féculé.



**26.** Versez le lait bouillant sur le mélange avec les jaunes.



**27.** Fouettez et reversez dans la casserole. Continuez de fouetter 2 à 3 min après épaississement.

## G • La mousseline



**28.** Mettez le beurre à température ambiante, la pâte de noisette et le praliné dans la cuve du robot.



**29.** Faites foisonner et ajoutez la crème pâtissière.



**30.** Faites foisonner de nouveau jusqu'à obtenir une belle texture mousseuse.

## H • Le montage



**31.** Sur une feuille de papier guitare, posez un cercle haut de 14 cm de diamètre et couvrez les bords de Rhodoïd.



**32.** Dans le fond, directement sur le papier guitare, pochez une belle couche de crème mousseline.



**33.** Masquez les bords avec la crème.



**34.** Posez le premier disque de dacquoise, tête en bas (le montage se fait à l'envers).



**35.** Pochez une belle couche de caramel.



**36.** Parsemez de noisettes.



**37.** Posez le second disque de dacquoise.



**38.** Recouvrez d'une fine couche de crème mousseline.



**39.** Posez le disque de sablé. Laissez prendre au froid.



**40.** Quand l'entremets est suffisamment ferme pour être manipulé, retirez le papier guitare (qui se trouvait au fond pendant le montage).



**41.** Décerclez et parsemez le tour de poudres de noisettes et amandes.



**42.** Pochez des points de crème mousseline.



**43.** Recouvrez d'une feuille de Rhodoïd et aplatissez légèrement les points de crème.



**44.** Laissez prendre quelques minutes au froid avant de retirer la feuille.



**45.** Décorez de streusel, de points de caramel, et de noisettes entières.

FOU DE  
CUISINE

SEPTEMBRE  
OCTOBRE  
NOVEMBRE  
2021

# FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE #25

LE BŒUF  
WELLINGTON  
SUPERSTAR

PRESSMAKER



BELGIË/LUXEMBOURG/FRANCE & ÉTATS-UNIS  
L. 19662 25 F. 7,50 € RD.  
L. 19662 25 F. 7,50 € RD.

**MASTERCLASS**  
**PASCAL BARBOT**  
L'ASTRANCE AU CŒUR

**BIOPIC**  
**MICHEL & SÉBASTIEN BRAS**  
CUISINE ET CONFIDENCES

**OMAKASE**  
**MORY SACKO**  
DE LA MER À LA TERRE

- Pascal Barbot
- Édouard Beauflis
- Pierre Sang Boyer
- Michel & Sébastien Bras
- Amandine Chaignot
- Galien Emery
- Lucas Felzine
- Adrien Ferrand
- Éric Frechon
- Adeline Grattard
- Nathan Helo
- Simon Horwitz
- Khánh-Ly Huynh
- Kei Kobayashi
- Sarah Mainguy
- Alessandra Montagne
- Christophe Pelé
- Céline Pham
- Morgane Raimbaud
- Mory Sacko
- Jean Sévègnes
- Claire Vallée
- Oliver Woodhead



**EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX  
POUR LE TROUVER CONSULTEZ : [WWW.TROUVERLAPRESSE.COM](http://WWW.TROUVERLAPRESSE.COM)**





# Jimmy Mornet et la mûre

À la fin de l'été, les fruits noirs redonnent un coup de vitalité à la belle saison. La mûre, délicate et explosive, est une baie ludique et universelle, mise ici en lumière par le chef pâtissier de l'hôtel Park Hyatt Paris Vendôme, Jimmy Mornet.

texte **François Blanc**  
photographies **Atelier Mai 98**

**L**a mûre est une des plus belles créations de la nature : une baie de couleur noir-violet qui fascine depuis la nuit des temps. Dans la mythologie grecque, elle serait née du sang des Titans versé

pendant leur guerre contre les dieux. Un autre mythe raconte que le diable, chassé du Paradis, s'est écrasé sur une ronce. Chaque année, le 11 octobre, il reviendrait cracher sur les fruits de ces ronces, les mûres, les rendant immangeables et nous poussant donc à les cueillir avant cette date fatidique !

La mûre désigne deux fruits distincts aux parfums sensiblement différents. La reine des mûres, c'est la mûre sauvage, fruit poussant sur des buissons de ronces, plus petit et plus parfumé, dont la saison est très courte, même pas un mois, en général courant septembre. La mûre que l'on trouve le plus communément sur nos étals est le fruit cultivé du mûrier, un petit arbre. En fonction des variétés, de la Loch Ness à la Jumbo, on peut le trouver de juillet à septembre. Il existe aussi un mûrier blanc originaire d'Asie, dont le fruit, pouvant aller du blanc au rosé ou violacé, est sucré,

mais relativement fade et arrive à maturité à la fin du printemps.

Que vous cueilliez les mûres sauvages sur les ronces ou que vous les achetiez, vérifier que leur peau est tendue et leur chair intacte. À vous de jouer avec elles. Les recettes de Jimmy Mornet devraient pouvoir vous épauler.

#### FOU DE PÂTISSERIE : LA MÛRE, C'EST UN FRUIT QUI VOUS PLAÎT ?

**Jimmy Mornet :** Oui, parce qu'elle m'évoque de beaux souvenirs de cueillette. Mon père avait des chevaux en Vendée. Quand il allait les nourrir, je l'accompagnais avec mon petit panier, je longeais les ronces pour en cueillir autant que je pouvais. On croquait dedans comme ça, naturellement. Tous les étés, quand on se balade avec ma compagne et mon fils, on reproduit cette tradition avec notre petit panier, on fait aussi parfois des confitures. C'est la magie de la mûre sauvage. Les mûres qu'on trouve dans le commerce, ce sont la plupart du temps de grosses mûres cultivées qui manquent de parfum et de sucre.

#### FDP : LA MÛRE EST UN FRUIT DÉLICAT, PRESQUE DISCRET. COMMENT LE TRAVAILLER EN PÂTISSERIE ?

**J.M. :** Lors de mon apprentissage, on disait toujours que les fruits noirs devaient être accompagnés de fruits rouges. Ce n'est pas une règle absolue, mais c'est vrai que rajouter un quart de framboise, par exemple, renforce le côté fruité ; ça va relever la mûre. On peut aussi lui apporter de l'acidité avec la groseille ou le cassis. Ça marche moins avec la myrtille par exemple, qui est douce comme la mûre. J'aime beaucoup mettre de la cannelle, qu'il faut tout de même doser raisonnablement. Les zestes d'orange lui vont très bien. Et avec les produits laitiers, on peut faire des accords très simples. À la maison, je fais une petite compotée de mûres à peine cuite, je la verse encore chaude sur du fromage blanc, c'est parfait.

#### FDP : VOUS NOUS PROPOSEZ UNE RECETTE DE PÂTE DE FRUITS À LA MÛRE OÙ L'ON TROUVE UN PEU DE FRAMBOISE, MAIS AUSSI DE LA POIRE, POURQUOI ?

**J.M. :** La poire, je la mets dans presque toutes mes pâtes de fruits. Ce n'est pas pour son parfum, mais pour son rôle de correcteur d'acidité. Plus le pH est bas, plus le fruit absorbe du sucre et rend de l'eau. Pour une pâte de fruits à la groseille par exemple, je rajouterai une forte proportion de poire. J'aime bien les pâtes de fruits, j'en mets parfois dans l'offre de tea time de l'hôtel. Ce que je voulais, c'est proposer un tea time différent, retrouver tous les savoir-faire du métier – chocolaterie, viennoiserie, entremets, glacerie, et donc de la confiserie – qu'on voit peu.

#### FDP : POUR RAISONS PRATIQUES, ON UTILISE SOUVENT DE LA PURÉE DE FRUITS POUR FAIRE UNE PÂTE DE FRUITS. COMMENT FAIRE AVEC DES FRUITS ?

**J.M. :** En laboratoire, on utilise un réfractomètre, qui permet de connaître le taux d'extrait sec d'un produit, c'est-à-dire son taux de sucre. Ce qui permet d'ajuster la quantité de sucre de la pâte de fruits, notamment parce qu'un fruit change beaucoup tout au long de sa saison. Dans ce cas, on peut broyer soi-même ses fruits et les faire cuire avec la quantité de sucre nécessaire. Mais la purée de fruits est pratique, parce qu'elle est standardisée, régulière.

#### FDP : COMMENT RÉUSSIR SA CUISSON ?

**J.M. :** Au thermomètre, on cuit cette pâte de fruits à 104 °C. Mais sans thermomètre, ce n'est pas bien compliqué, on prend une petite cuillère de la masse pendant la cuisson et on la met dans une eau très froide avec des glaçons. Il faut alors regarder sa texture, elle ne doit quasiment plus coller, elle doit être vraiment prise.

## TARTELETTES AUX MÛRES ACIDULÉES

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123 



FRUITISSIME



## CAKE MÛRE ET VANILLE

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 124 

## BRIOCHE FEUILLETÉE ET MARMELADE DE MÛRE ÉPICÉE

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 125 



### FDP : VOUS NOUS PROPOSEZ AUSSI UNE ÉTONNANTE TARTELETTE AUX MÛRES ACIDULÉES. COMMENT EST VENUE CETTE IDÉE DE « PICKLES DE MÛRES » ?

**J.M. :** C'est au restaurant gastronomique de l'hôtel que j'ai pu goûter ces petites mûres sauvages au vinaigre, conservées dans des bocaux, qu'ils utilisaient notamment pour une assiette autour de la girofle. J'ai repris cette idée en l'adaptant un peu, en ajoutant un peu de sucre. J'en ai utilisé dans un dessert autour du marron ou dans un pré-dessert au céleri. C'est très simple : on fait bouillir les liquides et le sucre et on verse sur les mûres dans un bocal stérilisé. On peut même rajouter des écorces d'orange ou des épices dans le bocal, de la cannelle, un clou de girofle, ça fonctionne très bien avec les épices de Noël. Comme la mûre sauvage est ferme, le liquide n'éclate pas les fruits, cela fonctionnerait moins bien avec des framboises, plus fragiles. C'est une façon amusante de twister une

simple tarte aux fruits. Et puis je voulais utiliser ces mûres sauvages, je préfère ça aux grosses mûres du commerce sans saveur. C'est un bon moyen de les conserver, ces mûres dont la saison ne dure que deux semaines. La crème d'amande vient équilibrer l'acidité.

### FDP : VOUS RÉALISEZ AUSSI UN CHEESECAKE MÛRE-CASSIS.

**J.M. :** Le cassis est essentiel pour apporter un peu d'acidité qui ira bien avec le gras du cheesecake. Ce n'est pas un appareil cheesecake cuit au four, à l'américaine. C'est une mousse façon cheesecake. Les températures de mélange sont très importantes. Il y a par exemple une crème à 35 % : elle est à 4 °C quand on la sort du frais, à 11 ou 12 °C une fois qu'on l'a montée. Il faut faire le mélange à ce moment-là, ne pas remettre la crème montée au frais. Le mélange prendrait plus vite et la mousse finale serait plus dense. Il vaut mieux que le cream cheese ne soit pas trop frais non plus.

### FDP : ET POUR CE CAKE À LA MÛRE ET À LA VANILLE ?

**J.M. :** J'ai pris une base de cake vanille classique, dense et fondant. L'idée amusante, c'est de l'imbiber avec un jus de mûre. C'est un procédé simple, il faut mettre vos mûres au bain-marie, à couvert, avec un peu de sucre. Il faut prendre son temps, 2 à 3 heures peut-être, c'est plus long que pour des fraises, qui sont moins fermes. On récupère ensuite uniquement le jus : le reste des fruits a perdu de sa saveur, mais s'il y a encore un peu de texture on peut l'intégrer à un confit. Ce jus, on va lui apporter un peu de densité en l'ajoutant à un sirop, pour imbiber le cake. On peut aussi faire de la poudre de fruits. On étale finement de la purée de mûres sur un tapis de cuisson, pour passer au four à 80 °C. Ici, on termine au déshydrateur, mais à la maison on peut continuer au four en baissant la température jusqu'à avoir une tuile de fruit croustillante. Il ne reste qu'à la mixer. Ça colorera légèrement une préparation (ici une meringue à l'italienne) ou cela fera un joli décor.

### FDP : ENFIN, VOUS ACCOMPAGNEZ VOTRE DÉLICIEUSE BRIOCHE FEUILLETÉE D'UNE MARMELADE LÉGÈREMENT ÉPICÉE.

**J.M. :** Pour un confit, comme dans le cheesecake, je ne cherche pas forcément la texture du fruit, donc je peux utiliser une purée de fruits. Pour une compotée ou une marmelade comme ici, on veut retrouver la texture du fruit frais, donc proscrire la purée de fruits. D'autant qu'ici on est loin de la cuisson d'une vraie confiture, le fruit est à peine cuit. Je mets aussi beaucoup moins de sucre que dans une marmelade classique, on ne cherche pas à la conserver, alors il n'y a pas à dénaturer le fruit avec beaucoup de sucre. Il faut faire attention aux épices, c'est là où il faut un peu d'instinct cuisinier. Le fruit est délicat, on couvre vite son goût, d'autant que toutes les cannelles n'ont pas toujours la même puissance. N'oubliez pas de goûter!

FRUITISSIME



## CHEESECAKE MÛRE ET CASSIS

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 124 



## PÂTE DE FRUITS MÛROISE

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123 

# Tarte aux pommes et coings

*Par Patrice Ibarboure (Les Frères Ibarboure, Bidart)*

Une banale tarte aux pommes, sous l'œil d'un Meilleur Ouvrier de France, devient une tarte aux fruits d'anthologie. Cette version signée Patrice Ibarboure vous marquera à coup sûr.

texte **François Blanc**  
photographies **Atelier Mai 98**





**Patrice Ibarboure est un warrior.** En juin, nous l'avions invité à investir nos boutiques Fou de Pâtisserie pour une journée avec trois créations, un travail de titan entamé dans son restaurant étoilé du Pays basque qu'il tient avec son frère Xabi (le chef cuisinier). Parti de Bidart le vendredi à 4 heures du matin avec deux fidèles coéquipiers, il a fait une halte de 4 heures dans le studio de notre photographe pour réaliser le splendide pas-à-pas que vous avez sous les yeux, avant de repartir au Meurice pour monter jusqu'au petit matin tous les gâteaux qui seront vendus chez nous le lendemain, dans un coin de labo prêté par Cédric Grolet. C'est la toute la puissance organisationnelle d'un Meilleur Ouvrier de France, lui qui a obtenu le titre lors de la dernière promo de 2019. Mais le brillant Patrice Ibarboure n'est pas seulement organisé et technique, il fait aussi montre d'une vraie poésie. En témoigne cette tarte aux pommes (et coings) délicate et surprenante, belle comme une sculpture, dont les volutes lui évoquent « la robe d'une femme ». Patrice Ibarboure a tout d'un grand.

# Tarte aux pommes et coings

Par Patrice Ibarboure (Les Frères Ibarboure, Bidart)



POUR :  
**2 TARTES  
DE 6  
PERSONNES**



PRÉPARATION :  
**1 H 30**



CUISSON :  
**30 MIN**



REPOS :  
**3 H**

## POUR LA PÂTE SUCRÉE

**22 g** de poudre d'amandes  
**46 g** de féculé de pomme de terre  
**182 g** de farine T55  
**2 g** de sel  
**68 g** de sucre glace  
**137 g** de beurre de tourage (ou beurre classique)  
**13 g** d'œuf entier  
**13 g** de jaune d'œuf

## POUR LA CRÈME D'AMANDE

**75 g** de poudre d'amandes  
**8 g** de poudre à crème  
**60 g** de sucre glace  
**8 g** de rhum brun  
**60 g** de beurre  
**45 g** d'œuf entier  
**QS** d'extrait de vanille  
**50 g** de jaunes d'œufs  
**10 g** de crème

## POUR LA COMPOTE DE POMMES

**4** pommes Chantecler  
**2** pommes Pink Lady  
**250 g** de jus d'orange  
**35 g** de jus de citron  
**1** gousse de vanille de Tahiti  
**135 g** de purée de coings

**270 g** de sucre  
**3** citrons verts  
**1** gousse de vanille de Tahiti  
**10 g** d'acide ascorbique

## POUR LES FINITIONS

**100 g** de nappage neutre  
**30 g** d'eau  
**QS** de vanille ou perles de vanille  
**1** citron vert

## POUR LES LAMELLES DE POMMES

**5** pommes Granny Smith  
**1 kg** d'eau

## A • La pâte sucrée



**1.** Dans la cuve du batteur avec la feuille, déposez le beurre pommade en morceaux, le sucre glace tamisé, le sel, la féculé et la poudre d'amandes.



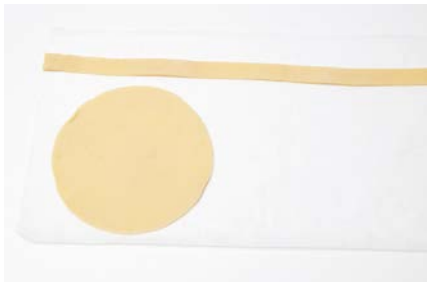
**2.** Mélangez doucement puis, quand le premier mélange est homogène, ajoutez l'œuf, le jaune et la farine.



**3.** Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène (pas plus), faites un carré de 2 cm d'épaisseur et filmez-le pour au moins 3 h au frais.



**4.** Sortez la pâte et frasez-la avec la paume de la main sur le plan de travail.



**5.** Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur puis taillez un disque de 18 cm de diamètre et une bande de 58 x 2 cm.



**6.** Sur un tapis de cuisson, posez le disque de pâte et le cercle de 18 dessus. Foncez les côtés du cercle avec la longue bande et réservez au frais au moins 1 h (au mieux une nuit). Cuisez 15 min à 160 °C.

**B • La crème d'amande**

**7.** Dans un cul-de-poule, déposez le beurre pommade, l'œuf et le sucre.



**8.** Mélangez puis ajoutez la poudre d'amandes et la poudre à crème. Terminez par le rhum et la vanille.



**9.** Mélangez les jaunes d'œufs et la crème. Avec ce mélange, dorez au pinceau le fond de tarte précuit puis pochez la crème d'amande (120 g par tarte). Cuisez 10 min à 160 °C.

**C • La compote de pommes**

**10.** Coupez les pommes en cubes, déposez-les dans la casserole avec les jus et la vanille grattée.



**11.** Mettez à cuire. Quand vous approchez de l'ébullition, baissez le feu et couvrez d'un papier sulfurisé troué.



**12.** Quand les pommes sont compotées (avec encore des morceaux), pesez 365 g de compote et ajoutez la purée de coings.

**D • Les lamelles de pomme**

**13.** Faites un sirop en faisant bouillir l'eau, le sucre, les zestes des citrons verts, la vanille et l'acide ascorbique.



**14.** Chinoisez le sirop et laissez-le refroidir.



**15.** Coupez les pommes en deux, enlevez le trognon et, à l'aide d'une mandoline, taillez de fines lamelles de 1 mm d'épaisseur.



**16.** Versez le sirop tiédi sur les lamelles de pomme jusqu'à ce qu'elles deviennent légèrement translucides et malléables.

## E • Les finitions



**17.** Faites bouillir l'eau, la vanille et le nappage dans une casserole.



**18.** Avec le sirop de pochage des pommes, imbezéz légèrement au pinceau la crème d'amande.



**19.** Étalez à la spatule la compote sur la crème d'amande, à hauteur du bord du fond de tarte.



**20.** En partant de l'extérieur, alignez les lamelles de pomme en les recourbant en deux.



**21.** Continuez ainsi jusqu'au centre. Au centre, roulez plusieurs lamelles comme pour une faire une rose de pommes.



**22.** Avec un pinceau, ou mieux avec un pistolet, recouvrez d'une fine couche de nappage à la vanille.



**23.** Terminez en zestant un citron vert.

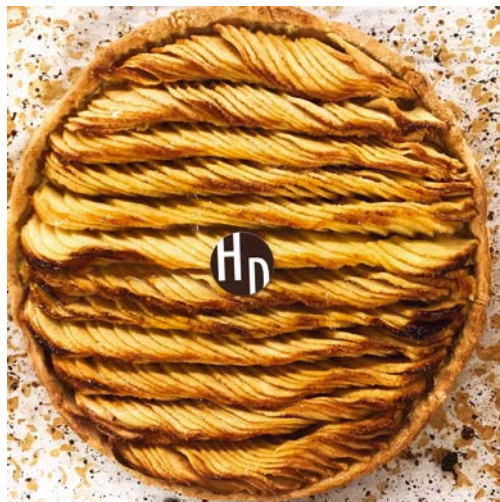
## ASTUCES

- L'utilisation de beurre de tourage permet d'avoir une pâte moins cassante et plus facile à travailler même quand elle se réchauffe.
- Vous pouvez varier les pommes selon la saison, le principe étant d'avoir une pomme plutôt sucrée et une plus acidulée.
- Dans son labo, le chef fait mariner les lamelles de pomme *vide* pour être sûr qu'elles gardent leur intégrité.

# DES VARIATIONS

La tarte aux pommes est un basique absolu, un gâteau que tout le monde a goûté et réalisé un jour, un gâteau de grand-mère, un gâteau d'enfance, un gâteau de boulanger bon pour toutes les occasions. C'est d'ailleurs une tarte traditionnelle de nombreux pays, dessert officiel du Vermont aux États-Unis, ou courant dès le Moyen Âge en Angleterre en version feuilletée. On fait confiance aux chefs pour lui donner un petit coup de jeune ! En changeant la pâte, en ajoutant des herbes ou des épices, en la transformant en viennoiserie... tout est possible avec la tarte aux pommes !

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 125 



© DR

## TARTE AUX POMMES

Par Henri Desmoulin (Villefranche-sur-Saône)

Henri Desmoulin est en pleine ascension ! Ce petit-fils de pâtissier et fils de chocolatier vit dans un ouragan depuis qu'il a remporté l'édition 2021 de l'émission de M6 Le Meilleur Pâtissier – Les Professionnels. Avec sa femme, ils tiennent une boutique à Villefranche-sur-Saône, dans la même rue où étaient installées les générations précédentes. Et si sa gamme de pâtisserie est bien dans l'air du temps, il sait aussi rendre hommage avec élégance à la tradition. Comme avec cette tarte aux pommes toute simple, où la modernité ne tient qu'au dressage très délicat des pommes. Un plaisir intemporel.



© LAURENT FAU

## TARTE AUX POMMES ET ÉPICÉA

Par Yann Blanchard (Yann Haute Pâtisserie, Calgary, Canada)

Yann Blanchard est une exception, le tout premier chef pâtissier à rejoindre la prestigieuse association des Relais Desserts depuis le Canada (Calgary, dans l'ouest du pays, plus précisément). Une véritable consécration pour lui qui s'est formé en France après avoir découvert les joies du sucré dans la pâtisserie de ses parents. Installé à Calgary depuis 2009, il est réputé pour ses macarons, mais aussi pour sa gamme de gâteaux moderne et élégante. Pour revisiter la tarte aux pommes, il puise dans le terroir local et y trouve l'épinette blanche ou épicéa du Canada.

## GROISSANT AUX POMMES

Par Masahiro Hori (Boutique Dassai Joël Robuchon, Paris)

Peu avant que cet illustre chef ne nous quitte, Joël Robuchon avait ouvert avec les sakés Dassai une étonnante boutique en plein 8<sup>e</sup> arrondissement chic. Un restaurant, un bar à saké et surtout, c'est ce qui nous intéresse, une boulangerie-pâtisserie. Les gâteaux de Tada Nakamura sont d'une grande précision, mais le boulanger Masahiro Hori est tout aussi talentueux. On pense à son kouglof avec une pointe de saké, mais aussi à cette viennoiserie toute simple, sorte de tarte aux pommes croisée avec un croissant, qui fait beaucoup d'effet avec des éléments très simples.



© FRANÇOIS BLANC

# Choux de l'Impératrice, chocolat-noisette

*Par Aleksandre Oliver (Hôtel du Palais, Biarritz)*

Il voit la pâtisserie comme un moyen d'exprimer un ancrage dans un territoire local, de raconter des histoires qui se mangent et de poursuivre les intentions d'un chef de cuisine. À l'Hôtel du Palais, il a recréé toute une identité pâtissière nouvelle, inspirée à la fois de l'Histoire de France, de la mer en contrebas et de ses propres lubies gourmandes.

texte **Raphaële Marchal**  
photographie **Maité Photos**



RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 126 



Un gros chou chocolat, praliné, fleur de sel et cardamome, ça fonctionne. Il n'y a pas besoin de plus »

#### **OBJECTIF CÔTE BASQUE!**

Aleksandre était en place au Grand Hôtel de Bordeaux lorsque l'appel de la mer s'est fait sentir. Il s'était mis en tête de s'installer à Biarritz, et le hasard a fait que la place s'est libérée à l'Hôtel du Palais. Ce n'était pourtant pas exactement ce qu'il recherchait : « Au départ, je voulais arrêter les grands hôtels pour rejoindre une structure à taille humaine, mais le projet avec le chef Aurélien Largeau m'a plu, on a eu un super feeling tout de suite et j'ai dit oui sans hésiter », raconte-t-il. Et pour cause, le projet était séduisant : repartir de zéro, recréer une réelle identité culinaire, et tout refaire à leur image en s'ancrant dans le territoire et en s'axant sur les produits de la mer, et ce... de l'entrée au dessert!

#### **ALEKSANDRE EST PASSIONNÉ DE PÊCHE... MAIS IL A HORREUR DU POISSON.**

Il pêche depuis l'âge de 6 ans et le dit sans rougir : il pourrait tout arrêter pour être pêcheur! La sensation, le cadre, le calme, les odeurs, la satisfaction d'avoir pris un poisson, tout lui plaît dans cet univers, tout sauf... manger les poissons et crustacés. « J'ai vraiment un problème avec ça, j'ai horreur du goût du poisson alors que puer le poisson en rentrant de la pêche ne me dérange pas. Au contraire, j'adore! », plaisante-t-il de ce paradoxe pour le peu original. Cette odeur, c'est l'odeur de la victoire, l'odeur de la réussite d'avoir pêché, et même s'il relâche les poissons dans les lacs d'où ils viennent, il prend plaisir à intégrer cet univers à ses desserts.

#### **LE FIL CONDUCTEUR À L'HÔTEL DU PALAIS, C'EST LA MER.**

Ce qui passionne Aleksandre, au-delà de créer des desserts qui lui ressemblent, c'est d'adapter sa pâtisserie à la vision et à l'univers du chef cuisinier avec qui il travaille. « Je veux m'ancrer et ancrer mes desserts au lieu où je me trouve. Et puisqu'Aurélien a choisi la mer comme fil rouge, j'ai suivi! », précise-t-il, afin d'assurer une continuité réelle entre les plats et les desserts, sans rupture ni incohérence. On retrouve donc des notes iodées dans les desserts d'Aleksandre : nuage glacé au verjus et à la laitue de mer, framboises et algues, cuisson à l'étouffée sur une fleur de courgette comme on le ferait sur un poisson... Leur collaboration se fait comme un miroir, que ce soit pour les dressages, les méthodes de cuisson ou les produits, Aleksandre essaie de reprendre la patte du chef dans ses créations.

#### **LE CHOU CHOCOLAT-NOISETTE : DE LA GOURMANDISE PURE**

Malgré l'intention de raconter la mer dans les assiettes, selon Aleksandre il faut toujours, sur une carte de desserts, un gâteau réconfortant, un gâteau repère, qui soit là à l'année, qui déborde de gourmandise et qui mette tout le monde d'accord. Ce chou chocolat-noisette, c'est exactement ça, et ce n'est pas un hasard : à l'époque de Napoléon, l'impératrice Eugénie buvait son chocolat chaud à Bayonne, car c'est par ce port international qu'arrivaient toutes les fèves et épices depuis l'Afrique. Le chef a voulu raconter cette histoire, avec un gâteau bien dodu, bien gourmand, lisible en bouche et simplement présenté : réconfortant, régressif, presque enfantin, mais avec une touche « couronne » qui rappelle un chapeau habillé, comme une coiffe très royale pour les dames à l'époque.



#### **À LA DÉGUSTATION, CE N'EST QUE GOURMANDISE.**

La cuillère plonge dans un chou au cacao bien croustillant grâce au craquelin cacao, puis arrive dans une crème au chocolat onctueuse et suave, au cœur de laquelle vient couler un cœur praliné noisette absolument irrésistible. Et les noisettes sont basques! Vincent Trébesses produit des noisettes bio au cœur d'un verger expérimental à Saint-Pée-sur-Nivelle, et Aleksandre n'a pas hésité longtemps avec la Gazette ou celle du Piémont pour faire briller le terroir local. Au-delà de l'héritage historique du chocolat chaud d'Eugénie, le chef confesse : « Je suis un feignant moi, moins j'en fais, mieux je me porte, et un gros chou chocolat, praliné, fleur de sel et cardamome, ça fonctionne. Il n'y a pas besoin de plus, c'est mon dessert idéal! »

#### **À LA MAISON, LE CHOU DEVIENT UNE TASSE.**

Ce qui plaît à Aleksandre, c'est le côté presque primitif qui découle de la dégustation de ce chou : « La crème dévale, le cœur praliné inonde l'assiette, on en a plein la bouche. Il ne faut pas réfléchir, ce n'est que du plaisir! » Toutes les textures sont là – le coulant, le crémeux, le croustillant – et toutes les notes aussi, entre le salin de la fleur de sel, l'épicé de la cardamome, l'amertume du chocolat, la rondeur de la crème et la gourmandise de la noisette... À la maison, l'intention est la même. D'ailleurs Aleksandre est le premier à le faire : dans une tasse ou une verrine, une crème chocolat, du crumble cacao, quelques noisettes grillées, une boule de glace vanille, un peu de caramel coulant, de la fleur de sel et de la cardamome : en bouche, le plaisir est intact. Il termine en riant : « Le chocolat, c'est comme un bon steak : tout seul, c'est ennuyeux, il faut le faire vivre, le rendre excitant, un peu de fleur de sel, un peu de poivre et c'est magique! »

# Tarte au sucre café-noisette

*Par Quentin Lechat (Le Royal Monceau Raffles Paris)*

Vous pensiez connaître la tarte au sucre, grand classique du nord de la France? Quentin Lechat la revisite en version palace, avec un supplément de gourmandise.

texte **Adeline Glibota**  
photographies **Atelier Mai 98**



**On l'avait découvert faisant des merveilles au T'ime du Jardin Privé**, voici Quentin Lechat nouvellement installé au Royal Monceau, palace du Triangle d'Or. Sa marque de fabrique – la gourmandise – demeure, avec une ambition décaplée. Ce nouvel écrin tourné vers les arts inspire déjà le chef pâtissier, qui a depuis toujours la volonté de proposer des recettes qui « parlent à tout le monde ». À l'instar de cette tarte au sucre café-noisette, dont l'intitulé faussement simple ne révèle pas de prime abord toutes les surprises qu'elle recèle. À travers le café, Quentin Lechat a souhaité rendre hommage à l'Italie – le Royal Monceau

abritant un restaurant italien gastronomique, le Carpaccio. Dans sa recette, le chef utilise le café en deux temps : dans la crème montée tout d'abord, grâce à une l'infusion à froid, réalisée avec un café puissant. Dans le praliné ensuite, où on le retrouve concassé. Il y exprime toute sa force et contribue au jeu de textures en apportant du craquant. Son amertume permet en outre de désucre le dessert, pour un résultat tout en équilibre. Cette tarte au sucre café-noisette est une belle synthèse de la pâtisserie de Quentin Lechat : la rencontre entre une recette au goût d'enfance et une inspiration contemporaine.



# Tarte au sucre café-noisette

Par Quentin Lechat (Le Royal Monceau Raffles Paris)



POUR :  
6 PARTS



PRÉPARATION :  
2 H 30



REPOS :  
24 H



CUISSON :  
17 MIN

## POUR LA BRIOCHE (LA VEILLE)

**400 g** de farine  
**8 g** de sel  
**60 g** de sucre  
**16 g** de levure boulangère  
**160 g** d'œufs entiers  
**80 g** de lait entier  
**160 g** de beurre demi-sel froid  
**QS** de beurre fondu  
**QS** de cassonade

## POUR LA CHANTILLY INFUSÉE AU CAFÉ (LA VEILLE)

**1 L** de crème à 35 % de  
matière grasse  
**70 g** de sucre glace  
**80 g** de grains de café

## POUR LE PRALINÉ NOISETTE-CAFÉ

**500 g** de noisettes légèrement  
torréfiées  
**35 g** de grains de café

**250 g** de sucre  
**100 g** d'eau  
**7 g** de fleur de sel  
**1** trait de jus de citron

## POUR LE DÉCOR

**QS** de noisettes caramélisées  
**QS** de peaux de noisettes  
torréfiées

## A • La brioche (la veille)



**1.** Dans la cuve du robot muni du crochet pétrisseur, déposez tous les éléments liquides.



**2.** Ajoutez toutes les poudres. Veillez bien à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel.



**3.** Réalisez le frasage : pétrissez les ingrédients pendant 4 min en vitesse 1, jusqu'à obtenir une pâte amalgamée



**4.** Réalisez un deuxième pétrissage, pendant 6 min en vitesse 2. Ajoutez progressivement le beurre froid en petits morceaux



**5.** Pétrissez à nouveau en vitesse 1 pendant 4 à 5 min. Débarrassez la pâte sur un plan de travail fariné



**6.** Procédez à un premier rabat : commencez par rassembler les bords de la pâte au centre. Retournez la pâte, puis boulez-la.



**7.** Débarrassez la pâte dans un cul-de-poule. Le réseau de gluten n'est pas encore développé.



**8.** Faites pointer la pâte pendant 30 min à température ambiante.



**9.** Procédez à un deuxième rabat en suivant la même méthode, puis réservez au frais toute la nuit.



**10.** Le lendemain, détaillez un pâton de 180 g. Coupez-le en deux : 130 g d'un côté et 50 g de l'autre.



**11.** Avec la paume de la main, étalez le plus grand morceau et placez le morceau de 50 g en son centre.



**12.** Procédez à un rabat.



**13.** Ramenez tous les côtés vers le centre.



**14.** Boulez la pâte avec la paume de la main. Laissez reposer le pâton pendant 10 min avant de le travailler.



**15.** Pendant ce temps, faites fondre du beurre puis beurrez le cercle cannelé de 16 cm de diamètre à l'aide d'un pinceau.



**16.** Trempez le cercle beurré dans la cassonade.



**17.** À la cuisson, la cassonade va former une croûte caramélisée.



**18.** Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie en donnant des quarts de tour jusqu'à l'obtention d'un disque régulier de 1 cm d'épaisseur et d'un diamètre légèrement inférieur à 16 cm.



**19.** Placez le disque de pâte au centre du cercle.



**20.** Laissez pousser la pâte pendant 1 h 30 à température ambiante (27 °C). S'il fait plus froid, prévoyez de laisser pousser la pâte plus longtemps.



**21.** Faites 6 trous dans la pâte avec vos doigts. Insérez des cubes de beurre puis parsemez de sucre. Disposez un tapis de cuisson microperforé (Silpain) sur la brioche, puis déposez une plaque de cuisson par-dessus.



**22.** Cuisez la brioche dans un four préchauffé à 165 °C pendant 15 à 17 min. Laissez refroidir sur grille à la sortie du four.

## B • La chantilly infusée au café (la veille)



**23.** La veille, versez la crème dans la cuve d'un batteur et ajoutez les grains de café. Laissez infuser le café à froid pendant une nuit.



**24.** Filtrez les grains de café, qui auront absorbé de la crème pendant l'infusion. Pesez la crème et ajoutez-en jusqu'à arriver à la pesée initiale.



**25.** Ajoutez le sucre glace.



**26.** Montez la crème au fouet à main ou au batteur muni du fouet.

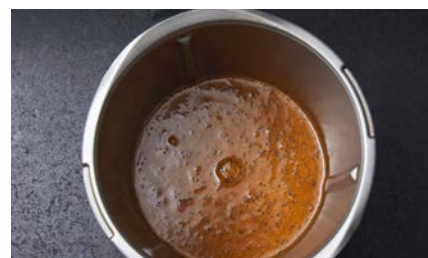
## C • Le praliné noisette-café



**27.** Réalisez un caramel : dans une casserole, versez l'eau, le sucre et un trait de jus de citron. Faites colorer.



**28.** Versez le caramel chaud sur les noisettes préalablement torréfiées, les grains de café et la fleur de sel.



**29.** Mixez jusqu'à obtention d'une pâte et réservez.

## D • Le montage de la tarte



**30.** Pochez la chantilly sur la brioche en utilisant une douille saint-honoré en réalisant des ondulations irrégulières.



**31.** Pochez le praliné au centre en suivant les ondulations de la crème.



**32.** Disposez des peaux de noisette torréfiées. Ajoutez des noisettes caramélisées.

### CONSEILS DU CHEF

- Pour réaliser une brioche au batteur, une quantité minimum de pâte est nécessaire. Vous pouvez congeler le surplus.
- Lors de la réalisation du caramel, mettez un trait de jus de citron pour éviter que le sucre ne masse.

FOU DE  
*Pâtisserie*

ABONNEZ-VOUS  
SANS ENGAGEMENT

OFFRE LIBERTÉ

5,20 €

par numéro seulement en  
prélèvement automatique,  
**vous arrêtez quand vous voulez!**

+ simple, + rapide, abonnez-vous sur  
[www.foudepatisserie.fr](http://www.foudepatisserie.fr)



Je m'abonne à **Fou de Pâtisserie** et je règle la somme de **5,20 €**  
par numéro par prélèvement automatique reconductible (un prélèvement tous les 2 mois).

Envoyez ce bulletin à Abonn'escient - Fou de Pâtisserie – 56 rue du rocher – 75008 Paris

**MES COORDONNÉES**

NOM  PRÉNOM  TEL

ADRESSE

CODE POSTAL  VILLE  EMAIL

J'accepte de recevoir par email la newsletter et des offres de Fou de Pâtisserie

J'accepte de recevoir par email des offres des partenaires de Fou de Pâtisserie

**TITULAIRE DU COMPTE** (merci d'écrire en majuscules et au stylo noir si possible)

NOM  PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL  VILLE

EMAIL

**LES COORDONNÉES DE VOTRE COMPTE** (disponibles sur votre RIB)

IBAN – numéro d'identification international du compte bancaire

BIC- BANK IDENTIFICATION CODE

BANQUE/AGENCE

ADRESSE

CODE POSTAL  VILLE

**ORGANISME CRÉANCIER**

PRESSMAKER, 59 rue des Petites Ecuries  
75010 Paris – France

**NUMÉRO D'ÉMETTEUR**

FR61ZZ854D14

Note : vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque

Date et signature obligatoires

**N'OUBLIEZ PAS DE JOINDRE UN RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE (RIB)**

Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable jusqu'au 31/12/2021.

J'ai bien noté que mon abonnement débute avec le prochain numéro.

Formulaire de mandat : Vous autorisez Pressmaker à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte. Vous autorisez également votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Pressmaker. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les modalités décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte. Vos droits concernant ce mandat sont expliqués dans une notice disponible auprès de votre banque. Il s'agit d'un prélèvement récurrent dont le premier prélèvement sera effectué dès l'enregistrement de votre abonnement. En retournant ce formulaire, vous acceptez que Pressmaker, responsable de traitement, utilise vos données personnelles pour les besoins de votre commande, de la relation Client et d'actions marketing sur ses produits et services. Les données collectées via ce formulaire sont indispensables à ces traitements et sont destinées aux services concernés de PRESSMAKER, de ses sous-traitants, et, si vous avez consenti, elles pourront être communiquées aux partenaires commerciaux. Nous vous rappelons que vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation, de retrait de votre consentement à tout moment, ainsi que du droit de définir des directives relatives au sort de vos données personnelles en cas de décès. Vous disposez également du droit de vous opposer sans motif au traitement de vos données à des fins de prospection, y compris publicité ciblée et profilage. Pour exercer vos droits précités, il vous suffit d'écrire à par email : [abopressmaker@abonnescient.fr](mailto:abopressmaker@abonnescient.fr) ou par courrier à Service Abonnements Fou de Pâtisserie - 56 rue du Rocher 75008 PARIS.

# L'amazone figue et vanille de Bo&Mie

Victoire Christine, la jeune cheffe tourière tout feu tout flamme de chez Bo&Mie nous présente sa toute dernière création de viennoiserie aux fruits. Attention addiction garantie.

texte **Eugénie Pont**  
photographies **Atelier Mai 98**





*Victoire Christine*

**L**a boulangerie pâtisserie Bo&Mie, ouverte par Jean-François Bandet et Magali Szekula, a révolutionné l'offre parisienne depuis maintenant trois ans en proposant des créations originales et ultra gourmandes régulièrement renouvelées en fonction des saisons et grâce au talent des chefs maison.

Ils ont mis la création au cœur de leur concept en privilégiant les matières premières de qualité, tout en restant accessibles. C'est cette belle diversité qui a suscité chez Victoire l'envie de postuler lorsqu'elle a su qu'il y avait une place à prendre. Originnaire du Cap-Vert, cette jeune cheffe tourière y fait depuis des étincelles. « Au départ, je voulais être footballeuse, mais comme je n'avais pas beaucoup d'exemples de femmes qui réussissent dans ce milieu, je me suis tournée vers une autre de mes passions, la pâtisserie. » Après un passage comme commis pâtissière à l'Éclair de Génie,

elle entre chez Cyril Lignac, comme cheffe de partie au tour. C'est là qu'elle tombe amoureuse du travail de la pâte. Elle continue son expérience chez son meilleur ami Rémi Bouillet qui vient de lancer Kreme et qui lui propose de venir le seconder au tour et à la pâtisserie. Puis les deux amis acceptent de faire le Meilleur Pâtissier et réalisent un très joli parcours jusqu'à la demi-finale. C'est alors que Victoire postule auprès de Jean-François et Magali, attirée par la liberté de création de leur boutique. « C'est assez rare de voir autant de diversité dans un même lieu », nous confie-t-elle. Grâce à un stage aux Moulins de Chars où elle réalise des amazones en pâte à brioche, elle a l'idée brillante de les tester en pâte à croissant pour une nouvelle création. C'est la recette qu'elle nous propose aujourd'hui. La pâte est délicieuse, très souple, avec un feuilleté parfait. Ce sera un hit de la rentrée, juste équilibre entre les fruits compotés et le feuilletage fondant. Pas de doute, Victoire, du haut de ses 26 ans, a tout d'une grande.

# L'amazone figue et vanille

Par Victoire Christine (Bo&Mie, Paris)



POUR  
10 AMAZONES



PRÉPARATION  
1 H



REPOS  
24 H + 3 H



CUISSON  
20 MIN

## POUR LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (LA VEILLE)

**416 g** de farine T55  
**416 g** de farine de gruau  
**383 g** d'eau  
**16 g** de sel  
**83 g** de sucre  
**42 g** de levure

**58 g** de beurre motte  
**33 g** de miel de fleurs  
**500 g** de beurre de tourage

## POUR LE CONFIT DE FIGUE

**500 g** de purée de figues  
**11 g** de pectine NH  
**30 g** de sucre

**200 g** de figues rôties  
**QS** de miel  
**QS** de sucre

## POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

**VANILLE**  
**500 g** de lait  
**100 g** de sucre

**45 g** de poudre à crème  
**50 g** de jaunes d'œufs  
**100 g** de beurre  
**1** gousse de vanille

## POUR LE DRESSAGE

**QS** de figues fraîches  
**QS** de sucre glace

## A • La pâte levée feuilletée (la veille)



**1.** Mettez tous les ingrédients dans la cuve du batteur sauf le beurre de tourage.



**2.** Pétrissez pendant 5 min en 1<sup>re</sup> vitesse puis 6 min en 2<sup>e</sup> vitesse.



**3.** Une fois que votre pâte est bien lisse et que vous avez un joli réseau glutineux, faites-en un rectangle et placez-le au réfrigérateur jusqu'à ce que l'ensemble soit bien froid.



**4.** Abaissez le beurre de tourage à la même épaisseur et pour qu'il soit de la même consistance que la pâte. Étalez la pâte en un rectangle de 30 x 40 cm. Étalez le beurre en un rectangle de 15 x 30 cm et placez-le au centre de la pâte. Laissez dépasser un peu de beurre, car la pâte est plus élastique et va recouvrir le beurre.



**5.** Rabattez la pâte sur le beurre et ouvrez au couteau les côtés pour que le beurre puisse bien s'étaler partout.



**6.** Étalez à nouveau le pâton jusqu'à obtenir un rectangle de 30 x 70 cm.



**7.** Repliez chaque côté à 1/3 et à 2/3 sur la pâte.



**8.** Puis pliez le pâton en deux



**9.** Ouvrez les côtés à l'aide d'un couteau.



**10.** Étalez à nouveau le pâton en un rectangle de 30 x 70 cm et pliez un des côtés aux 2/3 puis rabattez le reste de pâte dessus. Laissez reposer une nuit au froid avant utilisation.

## B • Le confit de figue



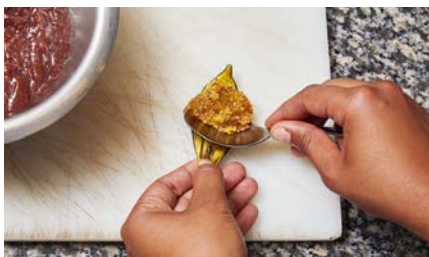
**11.** Coupez les figues en quatre. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, saupoudrez-les de sucre et ajoutez un filet de miel.



**12.** Puis faites-les rôtir au four à 170 °C pendant 18 min. Laissez-les refroidir et réservez.



**13.** Mélangez le sucre et la pectine. Faites chauffer la purée tout en ajoutant la pectine et le sucre avant que le mélange atteigne 50 °C (sinon vous risquez d'avoir des cristaux de pectine).



**14.** Faites une grosse ébullition pendant 3 min en ne cessant pas de remuer ce qui apportera de l'épaississement et de la stabilité. Faites refroidir le mélange dans un cul-de-poule. Puis, à l'aide d'une cuillère, raclez l'intérieur des figes.



**15.** Mélangez la figue avec la purée refroidie. Réservez.

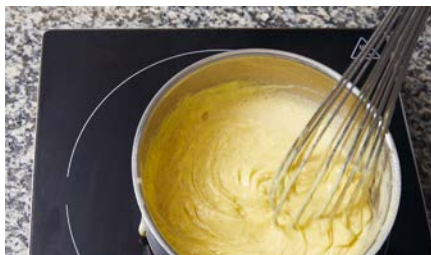
## C • La crème pâtissière



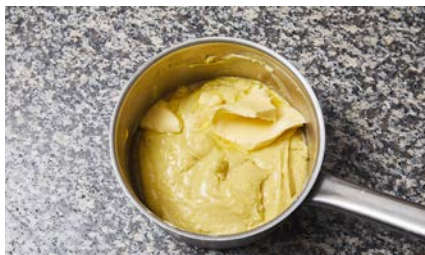
**16.** Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille. Pendant ce temps, dans un cul-de-poule, mélangez au fouet le sucre, les jaunes et la poudre à crème.



**17.** Versez un peu de lait chaud dans le mélange œufs-sucre, mélangez activement et versez dans la casserole de lait chaud.

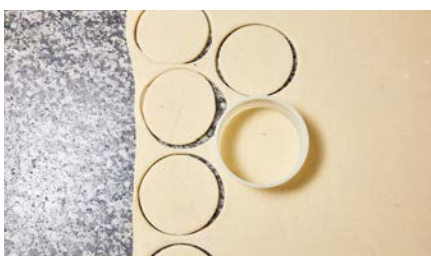


**18.** Mélangez en chauffant jusqu'à épaississement.

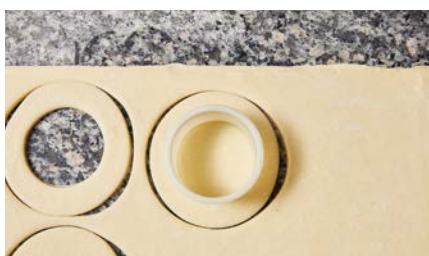


**19.** Laissez bouillir pendant 2 min puis retirez du feu, ajoutez le beurre et homogénéisez jusqu'à complète intégration du beurre.

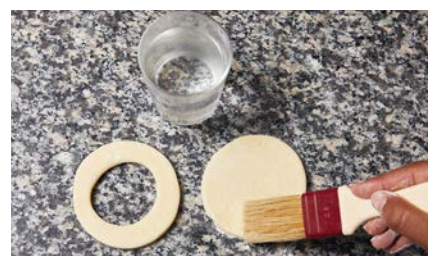
## D • Le montage et la finition



**20.** Farinez légèrement votre plan de travail. Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur puis emporte-piéciez 20 disques de 9,5 cm de diamètre.



**21.** Emporte-piéciez 10 de ces disques avec un emporte-pièce de 5,5 cm puis remettez quelques min au frais (il est important que votre pâte ne mollisse pas).



**22.** Avec un pinceau, mouillez à l'eau les bords des disques pleins.



**23.** Puis déposez un cercle dessus et mettez dans un moule de 10 cm de diamètre. Laissez pousser pendant 1 h 30.



**24.** Dans un cercle à insert de 5,5 cm de diamètre posé sur une plaque, versez 35 g de crème pâtissière.



**25.** Puis déposez 25 g de confit et mettez au congélateur.



**26.** Lorsque votre disque amazone a poussé, sortez l'insert encore glacé du moule et placez-le au centre en l'enfonçant légèrement.



**27.** Enfourez à 170 °C pendant 18 min. Une fois cuit, laissez refroidir.



**28.** Saupoudrez les côtés de sucre glace. Terminez par quelques quartiers de figue fraîche.

## DES VARIATIONS

La viennoiserie est une spécialité française que nous envie le monde entier. Fabriquée avec une pâte feuilletée levée et bien riche en beurre frais, elle régale des générations et connaît depuis quelques années un développement sans précédent. En témoignent ces créations avec des fruits de saison souvent compotés ou rôtis, ultra gourmandes. Parfois garnies de crème pâtissière comme dans le traditionnel oranais aux abricots, il est difficile d'y résister, mais on peut se consoler en se disant qu'après tout on a mangé des fruits. En voici quelques variations très inspirantes pour vos goûters de rentrée.

### LE FEUILLETÉ POMME MIEL

Par Florent Margaillan (*Four Seasons, Saint-Jean Cap-Ferrat*)


Voilà une belle viennoiserie créée par un des plus grands chefs pâtisseries de la Riviera. Le feuilletage est hypnotisant par sa régularité et le chef a eu la merveilleuse idée de caraméliser la pomme avec du miel pour plus de saveur et de gourmandise. C'est du grand art, et Florent Margaillan, champion de France du dessert en 2010, est un grand artisan de la pâtisserie qui n'en finit pas de nous éblouir.



RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 127 

©FLORENT MARGAILLAN



RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 127 

©-UTOPIE

### CARRÉ FEUILLETÉ ABRICOT BADIANE

Par Erwan Blanche et Sébastien Bruno (*Boulangerie Utopie, Paris*)

Erwan Blanche et Sébastien Bruno sont réputés pour proposer des créations boulangères qui rivalisent de beauté et de gourmandise. Ces maîtres boulangers ont une imagination débordante et un savoir-faire digne des plus grands artisans boulangers. Ils nous proposent une sublime variation de l'oranais, dans un carré feuilleté sublimement réalisé, sans crème pâtissière, mais garni d'une compotée d'abricots légèrement acidulée et parfaitement parfumée à la badiane.



©BERNHARD WINKELMANN

### LE FEUILLETÉ FRUITS ROUGES

Par François Perret (*Le Comptoir du Ritz, Hôtel Ritz Paris*)

François Perret a eu le talent de mettre sur pied une offre totalement nouvelle pour le magnifique comptoir de pâtisserie du Ritz, rue Cambon. Sublimes visuellement et conçues pour être croquées en flânant dans les rues de Paris, ces viennoiseries sont majestueuses en tout point. Croustillantes et fondantes, elles se dégustent à toute heure de la journée.

Qu'est-ce qu'on fait avec...

# La farine de petit épeautre ?

texte **Catherine Kluger**  
photographies **Guillaume Czerw**

Catherine Kluger nous apprend à pâtisser  
avec les ingrédients les plus naturels possible.



## UN PEU D'HISTOIRE

Le petit épeautre était déjà récolté, il y a 10 000 ans, au Néolithique, par les chasseurs cueilleurs dans le Croissant fertile. Ce fut l'une des premières cultures domestiquées contribuant ainsi à la naissance de l'agriculture. (Heun et al., 1997) 7 000 ans avant J.-C., la culture du petit épeautre apparut en Provence. Survivant à l'occupation romaine et aux peuplades nordiques, elle a été maintenue en Haute Provence faisant intégralement partie du patrimoine céréalier. Aujourd'hui, le petit épeautre de Haute Provence est une indication géographique protégée.

## FICHE SIGNALÉTIQUE

Le petit épeautre, appelé aussi *Triticum monococcum* ou bien engrain, est une céréale de la famille des graminées. Il est le plus ancien, le plus primitif sur le plan génétique, et n'a subi aucune hybridation, c'est-à-dire de modification génétique, au cours de sa domestication. C'est notamment pour cette raison que le gluten présent dans le petit épeautre est beaucoup mieux assimilé que celui du blé. De par ses propriétés nutritionnelles, le petit épeautre est aujourd'hui surnommé le « caviar des céréales ». En effet, il est riche en protéines et possède les 8 acides aminés essentiels que notre organisme est incapable de synthétiser et qui sont donc uniquement disponibles par l'alimentation. Également riche en fibres, il est reconnu pour son effet satiétogène et sa bonne digestibilité. De plus, il couvre la moitié des besoins quotidiens en magnésium et en phosphore.

## ET POUR FAIRE DES GÂTEAUX ?

Le petit épeautre a non seulement une excellente tenue en pâtisserie, mais de plus il possède un goût plus typé que le blé et développe des arômes de noisette. Le petit épeautre, même complet, conserve une texture très fluide qui permet de le travailler très facilement. Je l'utilise aussi bien pour faire des gâteaux, des tartes et des biscuits et vous livre ici une recette de chaque sorte à adapter selon vos envies et les saisons. Associez-le avec des prunes, des poires, des pommes, des noix de pécan ou des noisettes et des pistaches ou des amandes, n'hésitez pas à vous approprier ces recettes.



# COOKIES À LA FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE ET DE NOIX DE PÉCAN, ÉCLATS DE CHOCOLAT

*Ces cookies se conservent plusieurs jours (s'ils ne sont pas dévorés avant) dans une boîte hermétique. Le sucre de canne complet va ajouter à la tonalité noisette/pécan un petit goût caramélisé que j'adore.*



POUR  
**18 COOKIES  
DE 45 G ENVIRON**

- 210 g** de farine de petit épeautre demi-complète ou complète
- 60 g** de noix de pécan torréfiées et réduites en poudre
- 100 g** de sucre de canne complet
- 5 g** de levure chimique
- 110 g** de beurre demi-sel
- 1** gros œuf
- 150 g** de pépites de chocolat

- ❖ Pour torréfier les noix de pécan je les étale sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé et j'enfourne à 180 °C pour 12 à 15 min.
- ❖ Je coupe le beurre en petits morceaux avant de le sabler avec la farine, le sucre et la poudre de noix de pécan puis j'ajoute l'œuf pour former une pâte.
- ❖ Je mélange les pépites de chocolat avant de former des boules de 45 g de pâte avec les mains ou un boulier à glace.
- ❖ Je cuis pendant 10 min à 190 °C sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé en écartant bien les cookies et je laisse refroidir avant de débarrasser.



## TARTE AUX FRUITS DE SAISON

*Le fait de rajouter un peu de purée de noisettes dans la crème de noisettes renforce le goût et rend cette tarte très gourmande. J'adore utiliser des prunes pour leur acidité, et la crème de noisette protège la pâte de leur jus, c'est bien pensé !*



### POUR LA PÂTE

- 200 g** de farine de petit épeautre demi-complète ou complète
- 55 g** de poudre de noisettes
- 100 g** de sucre de canne complet
- 1** pincée de sel
- 120 g** de beurre bien froid coupé en dés + pour le moule
- 1** œuf moyen battu

### POUR LA CRÈME DE NOISETTES

- 40 g** de beurre
- 50 g** de poudre de noisettes
- 45 g** de sucre de canne
- 1** œuf moyen
- 10 g** de purée de noisettes

- 500 g** de fruits au choix

### LA PÂTE

✦ Je mélange farine, poudre de noisettes, sucre glace et sel. J'ajoute le beurre froid coupé en dés et je sable à la main ou au robot pour

obtenir un sable bien fin. Je forme un puits pour incorporer l'œuf battu afin de former une boule sans trop la travailler. Je filme la pâte et la laisse refroidir au frais au moins 1 h avant de l'étaler au rouleau et de l'abaisser dans un moule ou un cercle à tarte de 20 à 22 cm soigneusement beurré, ou 6 cercles de 8 cm.

✦ Je pique la pâte et la mets à reposer au congélateur au moins 30 min ou au réfrigérateur encore au moins 1 h. À la sortie, je la précuise au four à 160 °C pendant 35 min.

### LA CRÈME DE NOISETTES

✦ Je mélange le beurre pommade à tous les autres ingrédients et je réserve au frais. J'étale la crème de noisettes sur le ou les fonds de tarte avant de garnir avec les fruits et d'enfourner à 170 °C pendant 20 min pour des petites tartes ou 35 min pour une grande.

Les fonds de tarte peuvent être préparés la veille, mais je préfère les garnir le jour même pour leur garder tout leur croustillant.

## GÂTEAU À LA FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE, POUDRE DE PISTACHE & AGRUMES

*C'est un gâteau délicieusement parfumé à la fois par les agrumes et par la poudre de pistaches et la farine de petit épeautre que j'adore servir avec une compotée de fruits macérés dans du jus de citron.*

*L'été, je remplace les agrumes par de l'eau de fleur d'oranger ou de l'eau de rose et je sers avec des fruits rouges.*



POUR  
1 GÂTEAU DE 6/8 PARTS

- 120 g** de beurre
- 130 g** de sucre de canne
- 4** œufs
- 150 g** de crème épaisse
- 150 g** de farine de petit épeautre demi-complète ou complète
- 100 g** de poudre de pistaches
- 11 g** de levure chimique
- 1** orange (zeste & jus)
- 1** citron vert ou jaune (zeste & jus)
- 20 g** de sucre glace

### POUR LE GLAÇAGE

- 75 g** de crème fraîche épaisse
- 15 g** de sucre de canne

✦ J'écrase les zestes dans le sucre pour qu'ils dégagent tous leurs parfums, puis je fouette le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien lisse. J'ajoute les œufs un à un, puis la crème, et ensuite les poudres.

✦ J'enfourne à 170 °C pour 50 min. Le gâteau est cuit lorsque la pointe d'un couteau en ressort sèche.

✦ À la sortie du four, je verse le mélange jus et sucre pour bien imbiber le gâteau. Je démoule et je laisse refroidir complètement.

### LE GLAÇAGE

✦ Je monte la crème épaisse avec le sucre et j'applique ce glaçage avant de servir le gâteau décoré de quelques zestes et d'un peu de poudre de pistaches.

Ce gâteau peut être préparé la veille et se conserve plusieurs jours sans perdre son moelleux, mais il faut le remettre à température ambiante avant de le consommer.



# QUEEN OF TARTES!

Recette et photographies **Émilie Franzo**



**V**ous la connaissez peut-être sous le pseudonyme de « Plus une miette » : Émilie Franzo fait partie de ces influenceuses multi-talents que les réseaux sociaux ont su mettre en lumière, pour le grand bonheur des gourmands. Photographe, styliste, elle compose également des recettes que l'on adore retrouver, toujours belles et créatives, intensément gourmandes tout en restant accessibles. Il n'est donc pas surprenant que son dernier livre, paru aux éditions Marabout soit l'un des succès de l'édition culinaire de l'année. Consacré aux tartes faciles, il a su

conquérir un large public avide de belles et bonnes recettes sucrées, bien dans notre temps.

Aussi, nous avons décidé de vous faire un cadeau : Émilie a composé, spécialement pour *Fou de Pâtisserie*, une recette exclusive. Ne la cherchez pas dans son livre, car c'est pour vous qu'elle a été imaginée. Une tatin de poire fondante avec une pâte gourmande à la crème fraîche, et, pour la touche super yummy, quelques cuillères à soupe de bourbon. Surprenante et intensément réconfortante, cette tarte sonne avec bonheur l'arrivée de l'automne. Alors, qu'est-ce qu'on dit ? Merci Émilie !

# TARTE TATIN POIRE BOURBON

Par *Émilie Franzo*



POUR  
1 TARTE



PRÉPARATION  
30 MIN



REPOS  
30 MIN



CUISSON  
1 H

## POUR LA PÂTE

- 300 g** de farine de blé T45
- 2** c. à s. de sucre
- 90 g** de beurre froid coupé en cubes
- 100 g** de crème fraîche
  - Les graines de 1 gousse de vanille

## POUR LA GARNITURE

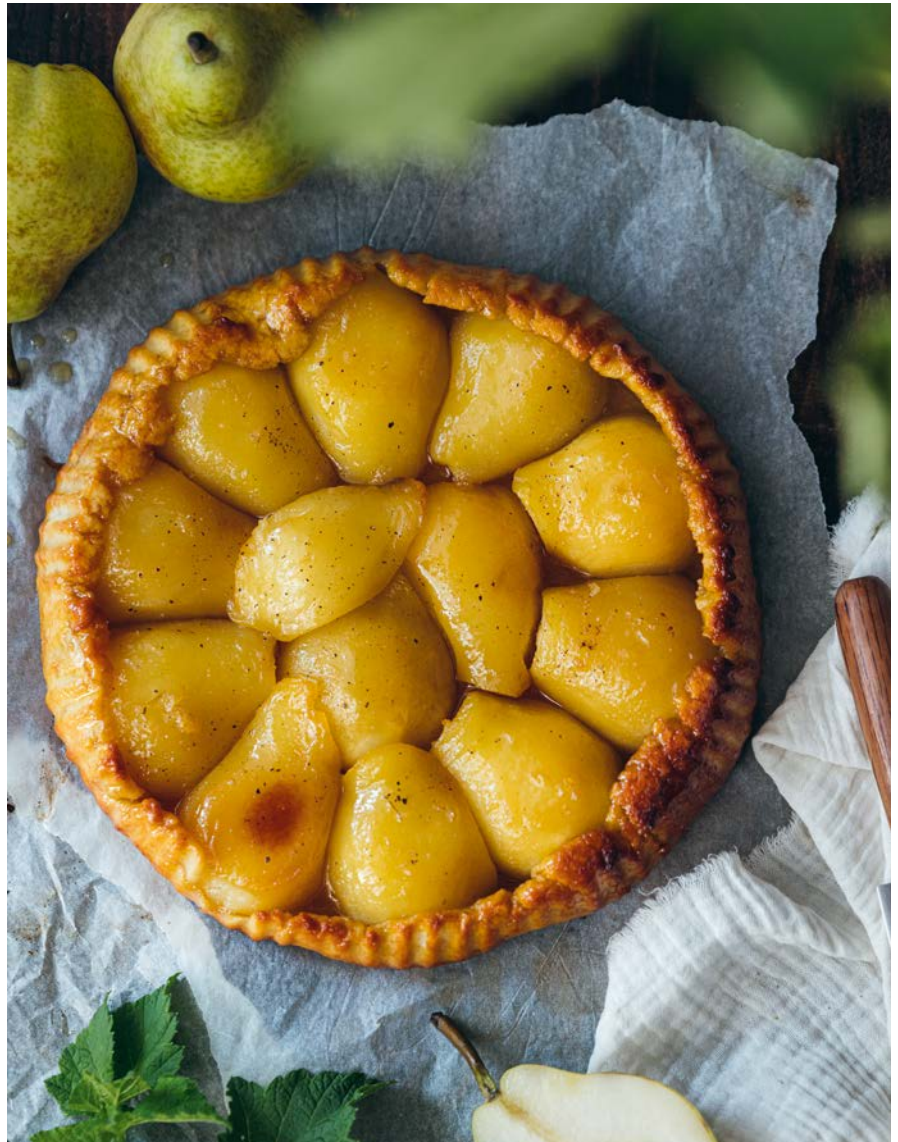
- 7** poires
- Le jus de 1 citron
- 80 g** de beurre
- 150 g** de sucre roux
- 1** pincée de sel
- 5** c. à s. de bourbon
- Poivre noir fumé (optionnel)

## LA PÂTE

❖ Mélangez tous les ingrédients dans un bol jusqu'à obtenir un mélange sablé. Versez sur le plan de travail et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène et bien lisse. Formez un palet de 2-3 cm d'épaisseur et enveloppez dans du film alimentaire ou du bee wrap (tissu ciré). Laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

## LA GARNITURE

- ❖ Pelez les poires, coupez-les en 2, évidez-les et arrosez-les de jus de citron.
- ❖ Dans une grande poêle, faites fondre le beurre avec le sel, ajoutez les poires et saupoudrez-les de sucre roux. Arrosez le tout de bourbon. Faites cuire 25 min à feu doux-moyen en retournant régulièrement les poires et en les arrosant du caramel durant la cuisson. Lorsque les poires sont prêtes, elles sont légèrement brunes, moelleuses, et le sirop caramélisé. Réservez le caramel de cuisson.
- ❖ Préchauffez le four à 210 °C.
- ❖ Disposez les poires dans un moule à tarte en veillant à ce qu'elles soient bien serrées. Arrosez de 2-3 c. à s. de caramel de cuisson.
- ❖ Étalez la pâte. Déposez-la sur les poires tout en rabattant le pourtour vers l'intérieur, entre les poires et le moule. Badigeonnez un peu d'eau à l'aide d'un pinceau. Réalisez 2 ou 3 petites entailles dans la pâte à l'aide d'un couteau.
- ❖ Enfournez pour 25 à 30 min : la pâte doit être bien dorée. À la sortie du four, laissez refroidir quelques minutes puis démoulez. Saupoudrez la tarte de poivre noir fumé juste avant de servir.



*Tartes faciles :*  
salées - sucrées  
- rustiques -  
originales,  
par *Émilie Franzo*,  
16,90 € aux  
éditions Marabout.

# Pourquoi la pâte à tarte retombe-t-elle pendant la cuisson ?

texte Jean Mathat Christol

## PARCE QUE LE SUCRE EST MAL MÉLANGÉ.

Il risque alors de fragiliser la pâte. Certaines recettes vous recommandent ainsi d'utiliser du sucre glace (plus fin et plus facile à travailler).

## PARCE QUE LA FARINE N'EST PAS ADAPTÉE.

Choisissez une farine allant du T45 au T55. Plus les farines sont complètes, moins elles contiennent de gluten (qui assure le « réseau » de la pâte, comme un maillage serré). Une farine T80, c'est très bien... pour une tourte rustique!

## PARCE QUE LA PÂTE EST TROP ÉLASTIQUE.

Dans certaines recettes, il est indiqué de ne pas « corser la pâte ». Cela signifie que si vous pétrissez trop les ingrédients, le gluten de la farine va prendre en élasticité (ce qui est très bien pour une brioche ou du pain, mais pas là!). À la cuisson, la pâte risque de se rétracter, ou plus simplement de retomber.

## PARCE QUE LE BEURRE EST TROP CHAUD.

Il est important de travailler avec du beurre à température ambiante. Ne le faites pas fondre, seul un beurre

pommade (mou, mais pas huileux) vous permettra d'éviter que la matière grasse se sépare du reste des autres ingrédients.

## PARCE QUE LE FOUR EST TROP OU PAS ASSEZ CHAUD.

Dans tous les cas, veillez à ce que votre four soit bien préchauffé, mais ne cuisez pas à une température trop élevée. Pour une cuisson à blanc, cuisez à 160 °C. Pour un fond de pâte déjà garni, montez à 180 °C. Attention : lorsque le four est en chaleur tournante, la température est plus élevée que l'indication de l'écran du four!

## PARCE QUE VOS MOULES NE SONT PAS ADAPTÉS.

Utilisez des cercles à tarte qui se posent directement sur une plaque de cuisson, pas des plats à tarte.

## CINQ ASTUCES, DU TRUC DE GRAND-MÈRE AU SECRET DE PRO

**1.** Utiliser des poids de cuisson (billes de céramique, haricots, piécettes) sur le fond de tarte permet de le garder plat tout en limitant la chute des rebords. Mais comme ils cachent aussi la pâte, celle-ci cuit à des degrés différents et donc, présentera peut-être une coloration irrégulière.

**2.** Foncez vos moules à tarte ou cercles à tartelettes et congelez-les au moins une heure : vous pourrez ensuite les garnir et les enfourner aussitôt. L'appareil de garniture (souvent à base d'œuf) aura le temps de cuire et de stabiliser les bords pendant que la pâte décongèle, puis la pâte cuira uniformément. Vous pouvez aussi essayer cette astuce en cuisant à vide :

en décongelant-cuisant, le sucre caramélise en même temps que le beurre fond et que la farine cuit, permettant à l'ensemble de tenir à peu près la route.

**3.** Essayez autant que possible de faire reposer la pâte la veille pour le lendemain. De la sorte, le gluten aura le temps de se contracter et décontracter, tandis que l'amidon se liera avec l'humidité du beurre et des œufs, donnant du corps à l'ensemble.

**4.** Une fois leur pâte à tarte étalée à l'épaisseur voulue, certains pâtisseries professionnels découpent un fond de tarte au diamètre exact du cercle (pour faire le fond), puis une longue bande à la hauteur du bord, qu'ils dérouleront ensuite à

l'intérieur du cercle, à ras du fond. Quelques pressions soudent l'un à l'autre et, comme le rebord est un deuxième morceau, coupé dans l'autre sens, il risque moins de se rétracter tout en restant droit. Méthodique et pointu, mais 99 % de réussite!

**5.** On vous recommande parfois de piquer la pâte : le conseil vaut pour la cuisson des fonds de tarte sans garniture (destinés à être garnis froids, comme pour une tarte au citron). Les trous permettent à l'eau contenue dans la pâte de s'évaporer sans faire enfler la pâte par-dessous (car la vapeur s'échappe en montant). Conséquence : ne piquez que si vous ne mettez pas de poids de cuisson!



# 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

Amazone figue et vanille.....	96
Bamboo, opéra au thé vert.....	120
Black tarte myrtilles et mûres.....	112
Brioche feuilletée et marmelade de mûre épicée.....	125
Cake mûre et vanille.....	124
Carré feuilleté abricot badiane.....	127
Cheesecake mûre et cassis.....	124
Chimney cake traditionnel.....	115
Chou exotique.....	109
Chou noisette.....	121
Choux de l'Impératrice, chocolat-noisette.....	126
Cookies à la farine de petit épeautre et de noix de pécan, éclats de chocolat.....	101
Croissant aux pommes.....	126
Damassé.....	64
Entremets cake marbré.....	117
Feuilleté pomme miel.....	127
Financier noisette au praliné.....	112
Framboisier.....	116
Ganache montée.....	108
Gâteau à la farine de petit épeautre, poudre de pistache & agrumes.....	102
Kouglof à la cannelle.....	113
Moelleux marron.....	123
Opéra (Marchal).....	34
Opéra (Paciello).....	120
Opéra à ma façon.....	118
Pâte de fruits mûroise.....	123
Pavlova framboise et basilic.....	114
Russe.....	70
Sablé fondant café cardamome.....	115
Sablés au chocolat noir grand cru Cuba et Sao Tomé.....	117
Tarte aux fruits de saison.....	102
Tarte au citron.....	116
Tarte au sucre café-noisette.....	90
Tarte aux pommes.....	126
Tarte aux pommes et coings.....	82
Tarte aux pommes et épice.....	125
Tarte brown sugar.....	122
Tarte caramel de vergeoise et amande.....	113
Tarte Tatin poire bourbon.....	105
Tartelettes amandines.....	62
Tartelettes aux mûres acidulées.....	123
Tresse caramel et noisette.....	112
Truffes caramel & noisettes.....	122

# GANACHE 2.0

On la croise dans tous les entremets : la ganache montée est devenue en quelques années l'une des recettes de base incontournables de l'arsenal pâtissier. Grâce aux conseils de Mélanie Dupuis dans l'excellent nouvel opus de la collection des petits manuels de Marabout consacré aux choux, en voici les secrets, puis une recette de délicieux chou aux parfums des îles pour la mettre en pratique.

photographies **Rina Nurra**

## GANACHE MONTÉE

### Qu'est-ce que c'est ?

Crème liquide agrémentée de chocolat et légèrement gélifiée, qui est foisonnée pour utilisation.

PRÉPARATION : **15 MIN**

CUISSON : **5 MIN**

REPOS : **6 H AU MINIMUM, IDÉALEMENT 24 H**

### MATÉRIEL

Batteur muni de la cuve et de la feuille

### POINT DÉLICAT

Monter sans faire trancher

### ASTUCE

La ganache peut contenir plus ou moins de chocolat, selon la consistance souhaitée. Si elle en contient moins, ne faire chauffer que la moitié de la crème, la verser sur le chocolat et mélanger, puis incorporer l'autre moitié, restée froide. Ainsi, il est possible d'utiliser plus rapidement la ganache.

### ORGANISATION

J-1 : ganache

Jour J : monter la ganache

### DÉCLINAISON

Remplacer le chocolat blanc par du chocolat au lait.

### POURQUOI FAIRE ATTENTION À LA TEMPÉRATURE DE LA GANACHE ?

La ganache doit être bien froide avant d'être mise dans la cuve pour être montée. Si elle ne l'est

pas suffisamment, les matières grasses de la crème et du chocolat ne pourront pas stabiliser les bulles d'air incorporées lors du foisonnement et la gélatine ne pourra pas stabiliser l'ensemble. La préparation risquerait de trancher.

### POUR 350 G DE GANACHE

**230 g** de crème liquide entière

**150 g** de chocolat blanc

**2** gousses de vanille

**2 g** de gélatine

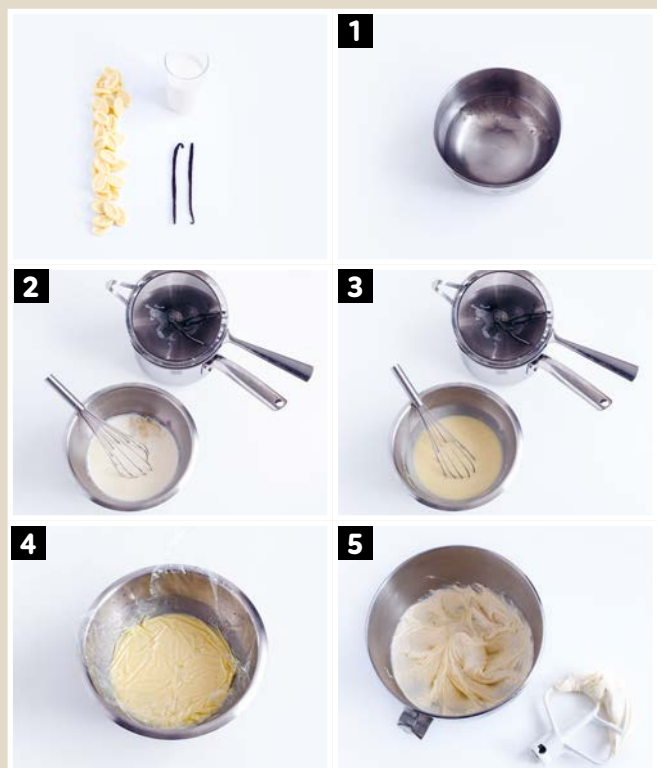
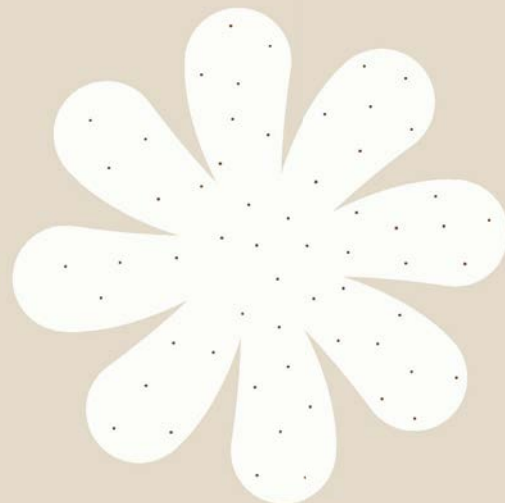
**1** Réhydrater la gélatine dans de l'eau bien froide.

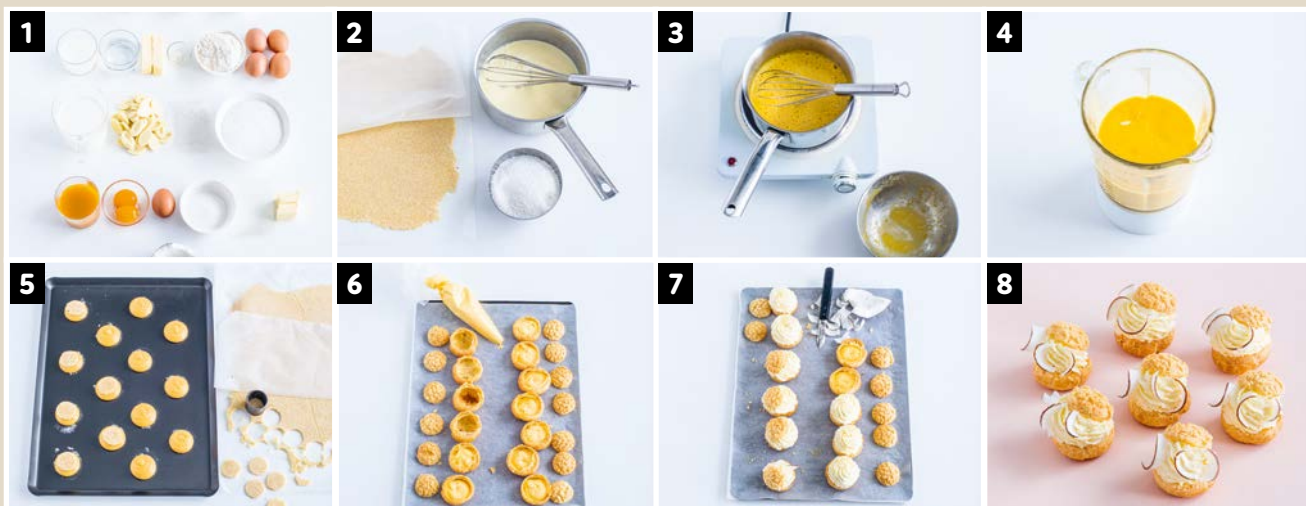
**2** Faire chauffer la crème avec les gousses de vanille, fendues en deux dans la longueur et grattées.

**3** Retirer du feu à l'ébullition, ajouter la gélatine et mélanger, puis verser sur le chocolat blanc en chinoisant pour enlever les gousses de vanille.

**4** Attendre 1 min, mélanger à l'aide d'un fouet et verser dans un cul-de-poule. Filmer au contact et mettre au réfrigérateur pour au minimum 6 h, et dans l'idéal jusqu'au lendemain.

**5** Mettre la ganache bien froide dans la cuve du batteur muni de la feuille et monter au quart de la puissance, voire la moitié. Arrêter dès que l'épaississement est atteint.





## CHOU EXOTIQUE

### Qu'est-ce que c'est ?

Gâteau individuel à base de pâte à choux, garni d'un crémeux Passion et surmonté d'une ganache montée coco-chocolat blanc.

POUR : **30 CHOUX**  
PRÉPARATION : **3 H**  
CUISSON : **40 MIN**  
REPOS : **24 H**

### MATÉRIEL

Blender  
Poche  
Douille unie 10, douille PF10  
Emporte-pièce de 3 cm et de 2 cm

### POINT DÉLICAT

Monter la ganache

### ORGANISATION

J -1 : Craquelin – ganache montée – crémeux Passion  
Jour J : pâte à choux – montage – décor

### POUR LE CRAQUELIN (LA VEILLE)

**60 g** de beurre  
**60 g** de cassonade  
**50 g** de farine  
**30 g** de noix de coco râpée

### POUR LE CRÉMEUX PASSION

**150 g** de purée de fruits de la Passion  
**40 g** de jaune d'œuf (2 jaunes)

**50 g** d'œuf entier (1 œuf)  
**40 g** de sucre  
**3 g** de gélatine  
**60 g** de beurre

### POUR LA PÂTE À CHOUX

**100 g** d'eau  
**100 g** de lait  
**90 g** de beurre  
**2 g** de sel  
**120 g** de farine  
**200 g** d'œufs (4 œufs)

### POUR LA GANACHE MONTÉE

**450 g** de crème liquide (35 % MG)  
**150 g** de chocolat blanc  
**4 g** de gélatine  
**50 g** de noix de coco râpée

### POUR LE DÉCOR

**1/4** de noix de coco fraîche

### Le craquelin (la veille)

❖ Réaliser le craquelin selon votre méthode habituelle en incorporant la noix de coco râpée en même temps que la farine. Réaliser la ganache montée (voir page ci-contre), en incorporant la noix de coco râpée en fin de préparation.

### Le crémeux Passion

❖ Réhydrater la gélatine dans de l'eau bien froide.  
❖ Dans une casserole, porter la purée de fruits de la Passion à ébullition.  
❖ En parallèle, blanchir l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre. Une fois la purée à ébullition, en verser la moitié sur le mélange blanchi, mélanger à l'aide d'un fouet et remettre l'ensemble dans la casserole. Chauffer à feu moyen en fouettant jusqu'au premier bouillon. Retirer du feu, ajouter la gélatine et le beurre, et mélanger.  
❖ Verser dans la cuve du blender et mixer pendant 2 min environ. Réserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur

### La pâte à choux

❖ Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle.  
❖ Préchauffer le four à 220 °C.  
❖ Pocher des choux de 3 cm de diamètre à l'aide d'une poche munie d'une douille 10.  
❖ Détailler le craquelin à l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm

de diamètre et le poser sur les choux. Baisser le four à 170 °C et enfourner pour 40 min.

❖ Une fois les choux refroidis, couper le chapeau aux 2/3 du chou à l'aide d'un couteau scie, puis détailler le chapeau à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre pour qu'il soit bien net.  
❖ Garnir la base des choux de crémeux Passion à l'aide d'une poche percée d'un petit trou et réserver 1 h au réfrigérateur.

### La ganache montée

❖ Monter la ganache selon la méthode décrite en page de gauche.  
❖ Faire une rosace de ganache sur le crémeux Passion en montant de 2 à 3 cm au-dessus du chou à l'aide d'une poche munie d'une douille PF10. Remettre le chapeau.  
❖ À l'aide d'un économe, faire des copeaux de noix de coco fraîche et en déposer sur la ganache.  
❖ Réserver 1 h minimum au réfrigérateur avant de déguster.



### LE PETIT MANUEL DU CHOU,

par Mélanie Dupuis, compléments scientifiques d'Anne Cazor, photographies de Pierre Javelle, illustrations de Yannis Varoutsikos ; éditions Marabout, 25 €.

# LES BONBONS

Le goût de l'enfance à croquer.

Texte **Séverine Renou**



## LA CUISSON

Le moment chaud de la confiserie.

### 1 POÊLON À SUCRE

Laissez conduire le cuivre.



### 2 THERMOMÈTRE CONFISEUR

Il ne faiblit pas devant les hautes températures.



## LE TRAVAIL DU SUCRE

Pour les artistes en sucre.

### 1 LAMPE À SUCRE

Il fait chaud là-dessous.



### 2 POMPE À SOUFFLER LE SUCRE

Indispensable pour réaliser des coques.



### 3 GANTS À TIRER LE SUCRE

Priorité à la protection.

### 4 CISEAUX POUR LE SUCRE

Une découpe nette et sans bavure.



## C'EST L'HEURE DE LA PAUSE

En attendant que cela fige.

### 1 PLAQUE À CONFISERIE

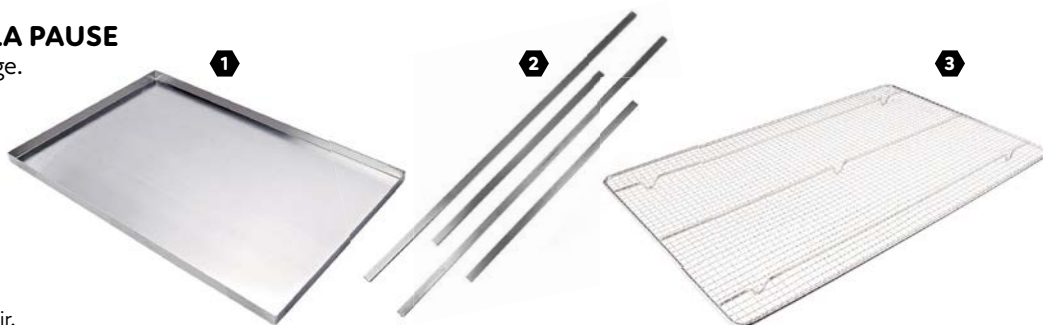
Il faut bien un cadre.

### 2 RÈGLE À CONFISERIE

Elle étale au millimètre près.

### 3 GRILLE À CONFISERIE

Pour égoutter et bien refroidir.



## ÇA PREND FORME!

Si l'on veut des bonbons aussi beaux que bons.

### 1 MOULE À SUCETTES

Un bâton et le tour est joué!

### 2 MOULE OURSON

Qui n'a jamais craqué devant un petit ourson?

### 3 DÉCOUPOIR À CARMELS

Il ne faudrait pas faire de jaloux avec des tailles différentes.

### 4 ENTONNOIR À PISTON

Un remplissage sans perdre une goutte.

### 5 BROCHE À TREMPER

Quand vient le moment d'enrober.



## LA DISTRIBUTION

L'heure du partage et des comptes justes.

### 1 PAPIER RAYÉ ROSE ET BLANC

Pour jouer à la marchande.

### 2 BONBONNIÈRE

Transparente pour vérifier le niveau.

### 3 LA PINCE À BONBONS

On a dit : « Pas avec les mains! »



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

### D'ICI ET D'AILLEURS



### TRESSE CARAMEL ET NOISETTE

Par Marie Simon (Beaune)

**POUR 20 TRESSES**  
**PRÉPARATION : 2 H**  
**CUISSON : 1 H**  
**REPOS : 1 NUIT + 2 H**

#### POUR LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (LA VEILLE)

**472 g** de farine T45  
**23 g** d'œuf entier  
**165 g** d'eau  
**48 g** de crème épaisse  
**9,5 g** de sel fin  
**21 g** de levure fraîche  
**70 g** de beurre de Bresse  
**56 g** de sucre semoule  
**9,5 g** de miel du Morvan  
**304 g** de beurre de tourage

#### POUR LA CRÈME À LA VANILLE

**155 g** de lait demi-écrémé  
**155 g** de crème liquide  
**1** gousse de vanille  
**60 g** de sucre semoule  
**60 g** de jaunes d'œufs  
**25 g** de poudre à crème  
**45 g** de beurre

#### POUR LE CARAMEL DE NOISETTE

**40 g** de demi-noisettes  
**100 g** de crème liquide  
**½** fève tonka  
**115 g** de sucre semoule  
**30 g** de beurre de Bresse  
**2 g** de sel

#### LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (LA VEILLE)

- ❖ Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot (hors beurre de tourage), en évitant que la levure ne touche le sel et le sucre.
- ❖ Avec le crochet, frasez en

1<sup>re</sup> vitesse pendant 4 min. Passez en 2<sup>e</sup> vitesse pour pétrir pendant 8 min.

- ❖ Laissez pointer la pâte 15 min à température ambiante, puis mettez-la 12 h au réfrigérateur.

- ❖ Étalez la pâte en un rectangle trois fois plus long que large.

- ❖ Étalez le beurre de tourage en un carré de la même largeur, posez-le au milieu, et rabattez la pâte pour enfermer le beurre.

- ❖ Donnez un tour double puis un tour simple à la pâte. Abaissez à 3 mm et détaillez des rectangles de 26 x 3 cm.

- ❖ Divisez chaque rectangle en 3 bandes (sans couper jusqu'à la base), puis tressez-les.

- ❖ Taillez aussi des ronds de pâte de 8 cm de diamètre avec les chutes, pour les poser au fond de cercles à tarte du même diamètre.

- ❖ Posez la tresse en anneau à l'intérieur du cercle à tarte et laissez pousser 2 h à 25 °C.

#### LA CRÈME À LA VANILLE

- ❖ Chauffez le lait et la crème, ajoutez hors du feu la vanille grattée et infusez 15 min.

- ❖ Blanchissez les jaunes avec le sucre, ajoutez la poudre à crème, versez le lait chinois.

- ❖ Fouettez, remettez le tout à cuire jusqu'à 1 min après ébullition.

- ❖ Ajoutez le beurre hors du feu.

- ❖ Pochez 25 g de cette crème dans des demi-sphères de 5 cm de diamètre, et congelez au moins 4 h.

- ❖ Posez les demi-sphères congelées au centre de la tresse (en appuyant légèrement), puis faites cuire 17 min à 160 °C.

#### LE CARAMEL DE NOISETTE

- ❖ Torréfiez les noisettes 35 min à 140 °C.

- ❖ Portez à ébullition la crème avec la tonka râpée, puis infusez 10 min à couvert et hors du feu.

- ❖ Faites un caramel avec le sucre et décuisez avec la crème chinoisée chaude. Ajoutez le beurre et la fleur de sel et recuisez le tout à 107 °C.

- ❖ Ajoutez les noisettes torréfiées.

- ❖ Pochez 15 g de caramel au centre de la tresse.



### FINANCIER NOISETTE AU PRALINÉ

Par Valentin Brault (Micheline & Paulette, Bordeaux)

**POUR 14 FINANCIERS**  
**PRÉPARATION : 45 MIN**  
**CUISSON : 22 MIN**  
**REPOS : 4 H**

#### POUR LE PRALINÉ

**230 g** de noisettes  
**90 g** de sucre  
**20 g** d'eau

#### POUR L'APPAREIL À FINANCIER

**80 g** de beurre  
**140 g** de blancs d'œufs  
**145 g** de sucre  
**145 g** de poudre de noisettes  
**7 g** de levure chimique  
**Fleur** de sel

#### POUR LE MONTAGE

**QS** de fleur de sel

#### LE PRALINÉ

- ❖ Torréfiez les noisettes à 170 °C pendant 10 min (et mettez-en 30 g de côté).

- ❖ Réalisez un caramel avec le sucre et l'eau, versez sur les noisettes à plat, et laissez refroidir.

- ❖ Mixez le tout une fois refroidi, pour obtenir un praliné encore un peu granuleux.

#### L'APPAREIL À FINANCIER

- ❖ Chauffez le beurre jusqu'au stade noisette.

- ❖ Parallèlement, montez les blancs et serrez-les avec le sucre en trois fois. Ajoutez délicatement la poudre de noisettes et la levure, sans faire retomber. Terminez par le beurre fondu, mais refroidi.

- ❖ Laissez reposer au moins 4 h.

- ❖ Pochez 45 g d'appareil dans des moules en Flexipan® de 7 cm de diamètre.

- ❖ Cuisez à 180 °C pendant 12 min, et laissez refroidir avant de démouler.

#### LE MONTAGE

- ❖ Déposez au centre des financiers du praliné, quelques noisettes torréfiées (gardées du praliné) et une pincée de fleur de sel.



### BLACK TARTE MYRTILLES ET MÛRES

Par Pascal Hayotte (Le Fournil de Notre Dame, Marseille)

**POUR 12 TARTELETTES**  
**PRÉPARATION : 2 H**  
**CUISSON : 35 MIN**  
**REPOS : 5 H**

#### POUR LA PÂTE SUCRÉE AU CHARBON VÉGÉTAL

**375 g** de beurre doux  
**238 g** de sucre glace  
**3 g** de charbon végétal  
**140 g** d'œufs entiers  
**75 g** de poudre d'amandes  
**625 g** de farine T55  
**4 g** de fleur de sel

#### POUR LA GELÉE DE MYRTILLES ET DE MÛRES

**10 g** de gélatine en poudre  
**50 g** d'eau  
**300 g** de purée de myrtilles  
**150 g** de mûres

#### POUR LE CRÈMEUX AU SÉSAME NOIR

**8 g** de gélatine en poudre  
**40 g** d'eau  
**80 g** de graines de sésame noir  
**775 g** de crème liquide à 30 ou 35 %  
**180 g** de jaunes d'œufs  
**120 g** de sucre

**POUR LE MONTAGE**

**60** mûres  
**60** myrtilles  
**QS** de sésame noir

**LA PÂTE SUCRÉE AU CHARBON VÉGÉTAL**

- ❖ Blanchissez le beurre pommade avec le sucre glace, puis ajoutez le charbon végétal.
- ❖ Ajoutez les œufs et battez la pâte à nouveau.
- ❖ Incorporez ensuite la poudre d'amandes, puis la farine et le sel.
- ❖ Fraisez avec la paume de la main sur le plan de travail, et filmez pour 3 h au frais.
- ❖ Étalez à 2,5 mm d'épaisseur et foncez des cercles de 8 cm de diamètre.
- ❖ Réservez 1 h au frais, puis cuisez à 155 °C pendant 25 min.

**LA GELÉE DE MYRTILLES ET MÛRES**

- ❖ Fouettez la gélatine dans l'eau froide, puis réservez au frais.
- ❖ Chauffez la moitié de la purée de myrtilles avec les mûres. À ébullition, coupez le feu, ajoutez la gélatine et mixez. Ajoutez le reste de purée de myrtilles et mixez à nouveau.
- ❖ Coulez la gelée dans des demi-sphères de 4,5 cm de diamètre et congelez 4 h.

**LE CRÉMEUX AU SÉSAME NOIR**

- ❖ Gonflez la gélatine dans l'eau froide.
- ❖ Torréfiez les graines de sésame noir 10 min à 170 °C.
- ❖ Chauffez la crème pendant que vous blanchissez les jaunes et le sucre.
- ❖ Versez la crème sur les œufs, fouettez, cuisez à la nappe comme une crème anglaise.
- ❖ Faites-y fondre la gélatine, mixez, ajoutez le sésame noir et mixez à nouveau au mixeur plongeant (le crémeux ne doit pas être totalement lisse).
- ❖ Coulez dans les fonds de tartelettes à hauteur des bords et réservez 2 h au frais.

**LE MONTAGE**

- ❖ Posez la gelée congelée au centre des tartelettes et décorez de 5 mûres et 5 myrtilles.

- ❖ Parsemez de graines de sésame noir.



**KOUGLOF À LA CANNELLE**

Par Katherine & Gaëtan Denilaurer  
*(Ôjourd'hui, Strasbourg)*

**POUR : 18 KOUGLOFS**  
**PRÉPARATION : 1 H 30**  
**CUISSON : 35 MIN**  
**REPOS : 1 NUIT + 1 H 30**

**POUR LA PÂTE À KOUGLOF (LA VEILLE)**

**16 g** de cannelle en poudre (1)  
**150 g** de lait  
**500 g** de farine T45  
**70 g** de sucre (1)  
**9 g** de sel  
**25 g** de levure fraîche  
**165 g** d'œufs entiers  
**200 g** de beurre  
**Sucre** (2)  
**Cannelle** (2)

**POUR LA MARMELADE POIRE, POMME ET CITRON VERT**

**6** belles poires Williams  
**4** belles pommes Granny Smith  
**1** gousse de vanille  
**30 g** de jus de citron vert  
**50 g** de jus de citron jaune  
**100 g** de sucre  
 Les zestes de 1/5 de citron vert

**POUR LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ**

**187 g** de sucre semoule  
**187 g** de crème  
**20 g** de sirop de glucose  
**50 g** de beurre  
**4 g** de fleur de sel

**LA PÂTE À KOUGLOF (LA VEILLE)**

- ❖ Mélangez la cannelle et le lait.
- ❖ Avant le pétrissage, réservez les ingrédients au minimum 1 h au frais.
- ❖ Versez tout dans le batteur, à l'exception du beurre. Pétrissez au crochet et à faible vitesse, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez le beurre en morceaux et en deux

fois, pétrissez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et que la pâte soit à nouveau lisse (cela peut durer plus de 30 min).

- ❖ Laissez reposer la pâte 30 min à température ambiante.
- ❖ Rabattez-la et réservez-la au frais jusqu'au lendemain.
- ❖ Le lendemain, divisez-la en 18 pièces de 63 g et boulez-les.
- ❖ Déposez les boules dans des moules à mini-kouglofs graissés.
- ❖ Laissez lever 1 h 30 à 25 °C, puis enfournez-les 13 min à 150 °C dans un four ventilé. Laissez-les légèrement refroidir avant de les démouler, puis roulez-les dans un mélange de sucre (2) et de cannelle (2).

**LA MARMELADE POIRE, POMME ET CITRON VERT**

- ❖ Coupez en brunoise les pommes et les poires.
- ❖ Chauffez à feu doux avec la vanille grattée et la gousse, les jus et le sucre. Faites cuire doucement, jusqu'à léger épaississement (20 min environ).
- ❖ Hors du feu et à froid, ajoutez les zestes, puis garnissez le cœur des kouglofs aux trois quarts.

**LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ**

- ❖ Réalisez un caramel à sec avec le sucre, déglacez avec la crème préalablement portée à ébullition avec le glucose.
- ❖ Ajoutez le beurre et le sel et mélangez en cuisant jusqu'à 103 °C.
- ❖ Pochez le caramel une fois refroidi sur les kouglofs.



**TARTE CARAMEL DE VERGEOISE ET AMANDE**

Par Stéphanie Touzet  
 et Matthieu Buchalski  
*(L'Ogre de Carrouselberg, Lille)*

**POUR : 6 PARTS**  
**PRÉPARATION : 2 H**  
**CUISSON : 45 MIN**  
**REPOS : 1 NUIT**

**POUR LA MASSE DE GÉLATINE (LA VEILLE)**

**120 g** d'eau  
**20 g** de gélatine en poudre

**POUR LE GLAÇAGE (LA VEILLE)**

**200 g** de crème liquide à 35 %  
**65 g** de sirop de glucose  
**55 g** de poudre de lait  
**30 g** de nappage neutre  
**190 g** de sucre  
**50 g** d'eau  
**42 g** de masse de gélatine

**POUR LA PÂTE SUCRÉE**

**110 g** de beurre  
**65 g** de sucre glace  
**25 g** de poudre d'amandes  
**2 g** de poudre vanille  
**1 g** de sel  
**180 g** de farine T55  
**45 g** d'œufs entiers

**POUR LE BISCUIT DACQUOISE**

**125 g** de blancs d'œufs  
**32 g** de sucre  
**106 g** de poudre d'amandes  
**38 g** de sucre glace

**CARAMEL DE BASE**

**50 g** de vergeoise blonde  
**34 g** de vergeoise brune  
**17 g** d'eau  
**86 g** de crème liquide à 35 %  
**58 g** de beurre  
**2 g** de sel

**POUR LE CARAMEL COULANT**

**200 g** de vergeoise blonde  
**40 g** d'eau  
**115 g** de crème liquide à 35 %  
**90 g** de beurre  
**2 g** de sel  
**15 g** de masse de gélatine

**POUR L'INSERT DE CARAMEL**

**75 g** de caramel de base  
**28 g** de lait entier  
**7,5 g** de masse de gélatine  
**28 g** de crème liquide

**POUR LA BAVAROISE CARAMEL ET AMANDE**

**85 g** de lait  
**85 g** de crème liquide à 35 % (1)  
**68 g** de caramel de base  
**35 g** de jaunes d'œufs  
**0,4 g** de sel  
**22 g** de pâte d'amandes  
**40 g** de masse de gélatine  
**240 g** de crème fleurette à 35 % (2)

**POUR LA NOUGATINE**

- 30 g de lait
- 30 g de sirop de glucose
- 90 g de sucre
- 30 g de beurre
- 90 g d'amandes hachées

**POUR LE MONTAGE**

- 30 g d'amandes (1)
- 5 amandes (2)

**LA MASSE DE GÉLATINE (LA VEILLE)**

- ❖ Préparez la masse de gélatine pour l'ensemble de la recette.
- ❖ Portez à ébullition l'eau, puis ajoutez la gélatine hors du feu, en fouettant énergiquement.
- ❖ Réservez au frais.

**LE GLAÇAGE (LA VEILLE)**

- ❖ Faites bouillir la crème, le glucose, la poudre de lait et le nappage neutre.
- ❖ Débarrassez, puis chauffez parallèlement le sucre et l'eau à 120 °C.
- ❖ Versez sur le premier mélange, laissez légèrement refroidir, puis ajoutez la gélatine.
- ❖ Mixez sans intégrer d'air et réservez au frais pour la nuit.

**LA PÂTE SUCRÉE**

- ❖ Avec la feuille du robot, ramollissez le beurre et mélangez avec le sucre, l'amande, la vanille, le sel et la farine. Quand la pâte se met à sabler, ajoutez les œufs petit à petit, en filet. Cessez quand la pâte est amalgamée, puis formez un rectangle de 2 cm d'épaisseur. Laissez au moins 2 h au frais.
- ❖ Abaissez à 2 mm d'épaisseur, puis taillez un rond de 22 cm de diamètre pour foncer un cercle de 18 cm de diamètre.
- ❖ Faites cuire 22 min à 150 °C.

**LE BISCUIT DACQUISE**

- ❖ Montez les blancs avec le sucre, versez le mélange déjà préparé d'amande et de sucre glace.
- ❖ Mélangez-les délicatement, étalez sur une feuille, à 8 mm d'épaisseur. Cuisez 9 min à 190 °C, puis détaillez un rond de 16 cm de diamètre.

**LE CARAMEL DE BASE**

- ❖ Chauffez l'eau et les sucres

et réalisez un caramel à 180 °C. Découpez avec la crème chaude hors du feu, puis ajoutez beurre et sel. Débarrassez et réservez au frais.

**LE CARAMEL COULANT**

- ❖ Préparez un caramel avec l'eau et la vergeoise en cuisant à 180 °C, puis découpez avec la crème chaude. Ajoutez le beurre, le sel et la masse de gélatine et réservez au frais.

**L'INSERT DE CARAMEL**

- ❖ Mélangez le caramel de base avec le lait. Chauffez-en une partie pour y faire fondre la gélatine. Mélangez au reste de caramel froid.
- ❖ Montez légèrement la crème liquide et incorporez-la à la Maryse.
- ❖ Coulez sur 2 mm d'épaisseur dans un cercle de 14 cm de diamètre.
- ❖ Réservez 3 h au congélateur.

**LA BAVAROISE CARAMEL ET AMANDE**

- ❖ Chauffez le lait, la crème (1), le caramel de base et les jaunes, en fouettant, jusqu'à 83 °C.
- ❖ Débarrassez cette crème anglaise, ajoutez le sel, la pâte d'amandes en petits morceaux, la gélatine et mixez jusqu'à ce que ce soit lisse.
- ❖ Réservez au frais jusqu'à ce que cette crème atteigne 20 °C environ, puis versez sur la crème (2) déjà montée. Mélangez délicatement, versez dans un cercle de 16 cm aux trois quarts de la hauteur, ajoutez le disque d'insert caramel, puis lissez à hauteur avec un peu de bavaroise.
- ❖ Congelez au moins 3 h.
- ❖ Vous aurez un surplus de bavaroise, mais il est compliqué de la réaliser avec de plus petites quantités.

**LA NOUGATINE**

- ❖ Portez à ébullition tous les ingrédients, puis étalez finement entre 2 feuilles.
- ❖ Cuisez 12 min à 150 °C, puis 2 min à 180 °C, en surveillant pour avoir une belle coloration.
- ❖ Détaillez un rond de 8 cm de diamètre à la sortie du four.

**LE MONTAGE**

- ❖ Torréfiez les amandes (1) pendant

10 min à 160 °C.

- ❖ Dans le fond de tarte, pochez du caramel coulant sur 4 mm d'épaisseur.
- ❖ Déposez des éclats d'amandes torréfiées, posez le rond de dacquoise et appuyez légèrement pour que la dacquoise arrive à hauteur des bords de la tarte sans que le caramel ne déborde.
- ❖ Au bain-marie, chauffez le glaçage à 25 °C, puis mixez sans incorporer d'air.
- ❖ Nappez le palet congelé de bavaroise, puis, avec un emporte-pièce de 7 cm de diamètre, marquez légèrement le glaçage. Dans ce périmètre, creusez 5 à 6 trous avec une cuillère à pomme parisienne.
- ❖ Déposez le palet sur la tarte, garnissez le centre de caramel coulant.
- ❖ Placez les 5 amandes (2) sur le contour marqué du glaçage, les pointes vers l'extérieur, et posez la nougatine dessus.

- 250 g de purée de framboises
- 16 g de sucre
- 8 g de fécule de maïs

**POUR LA GARNITURE**

- 500 g de framboises
- Les zestes de ½ citron vert
- 50 g de suprêmes de citron vert
- 50 g de basilic frais

**POUR LES CHIPS DE BASILIC**

- 20 feuilles de basilic
- QS d'huile végétale neutre

**POUR LE MONTAGE**

- QS de chocolat blanc

**LA GANACHE MONTÉE AU BASILIC (L'AVANT-VEILLE OU LA VEILLE)**

- ❖ L'avant-veille, mettez le basilic à infuser dans la crème, et laissez une nuit au frais (vous pouvez gagner un jour en faisant infuser à chaud du basilic dans la crème, mais la crème sera moins blanche).
- ❖ Le lendemain, chinoisez la crème, portez-la à ébullition avec le lait, versez sur le chocolat blanc et mixez au mixeur plongeant. Réservez au frais pour la nuit.

**LA MERINGUE**

- ❖ Mélangez les zestes à 10 % de la masse de sucre.
- ❖ Commencez à monter les blancs au batteur.
- ❖ Quand le mélange mousse et que le fouet laisse des traces, ajoutez le sucre (celui sans les zestes) en pluie et en plusieurs fois.
- ❖ Quand les blancs sont bien montés, terminez par le sucre avec les zestes et fouettez une dernière fois.
- ❖ Avec une poche à douille unie, pochez la meringue sur des moules en silicone demi-sphères retournés de 6 cm de diamètre.
- ❖ Mettez au four à 80 °C pour 4 h de cuisson. Après 1 h 30, sortez les meringues pour les creuser légèrement avec une cuillère à pomme parisienne.
- ❖ Remettez-les en place pour la fin de cuisson.

**LE COULIS DE FRAMBOISES**

- ❖ Chauffez la moitié de la purée de framboises, mélangez parallèlement le reste avec le sucre



**PAVLOVA FRAMBOISE ET BASILIC**

Par Rémi Bouiller  
(Kreme, Montrouge)

- POUR : **6 PAVLOVAS**
- PRÉPARATION : **1 H 30**
- CUISSON : **6 H**
- REPOS : **1 OU 2 NUITS**

**POUR LA GANACHE MONTÉE AU BASILIC (L'AVANT-VEILLE OU LA VEILLE)**

- 12 g de basilic frais
- 155 g de crème liquide à 35 %
- 30 g de lait
- 100 g de chocolat blanc

**POUR LA MERINGUE**

- 300 g de sucre
- Le zeste de ½ citron vert
- 150 g de blancs d'œufs (5 blancs)

**POUR LE COULIS DE FRAMBOISES**

et la féculé.

- ❖ Versez dans la purée chaude et chauffez à ébullition jusqu'à épaississement léger.
- ❖ Réservez au frais.

#### LA GARNITURE

- ❖ Dans un bol, mélangez les framboises avec les zestes d'un demi-citron vert et le basilic ciselé. Pelez la peau blanche du citron vert et détaillez des segments à vif.

#### LES CHIPS DE BASILIC

- ❖ Sur une assiette, tendez un film plastique le plus lisse possible.
- ❖ Huilez légèrement le film puis posez-y les feuilles de basilic. Étalez-les bien, filmez dessus et faites 5 à 6 trous dans le film.
- ❖ Passez 1 min au micro-ondes, enlevez le film du dessus et repassez 40 secondes.
- ❖ Épongez les feuilles.

#### LE MONTAGE

- ❖ Avec une râpe Microplane, râpez un peu le sommet de la meringue pour qu'elle tienne droit en la retournant.
- ❖ Faites fondre le chocolat blanc, étalez-en un tout petit peu au pinceau dans le creux de la meringue pour l'imperméabiliser. Remplissez à hauteur avec la garniture.
- ❖ Montez la ganache. Avec une douille unie de 20 mm, pochez une belle boule de diamètre légèrement inférieur à la meringue.
- ❖ Avec une cuillère à pomme parisienne trempée dans l'eau chaude, creusez la ganache.
- ❖ Garnissez ce creux de coulis avec une poche et déposez les chips de basilic.

### TRAVEL CAKE



#### CHIMNEY CAKE TRADITIONNEL

Par Alma The Chimney Cake Factory (Paris)

POUR : **ENVIRON 6 BRIOCHES**  
PRÉPARATION : **15 MIN**  
CUISSON : **15 MIN**  
REPOS : **45 MIN**

#### POUR LA PÂTE

**765 g** de farine  
**300 g** de lait  
**65 g** de sucre en poudre  
**3 g** de sel fin  
**23 g** de levure fraîche bio  
**60 g** d'eau de fleur d'oranger  
**115 g** d'huile de tournesol

#### PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 200 °C.

- ❖ Dans la cuve d'un robot, mélangez la farine, le sucre et la levure. Ajoutez le lait, l'eau de fleur d'oranger et le sel puis pétrissez à vitesse moyenne pendant 5 min.
- ❖ Ajoutez l'huile de tournesol et mélangez. Lorsque le mélange est homogène, pétrissez environ 10 min.
- ❖ Laissez pousser la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume et ensuite dégazez-la.
- ❖ Divisez-la en 6 parts égales et étalez-les en grandes bandes d'environ 4 à 8 mm d'épaisseur et 1 cm à 2 cm de largeur. Enroulez-les autour d'un rouleau huilé. Badigeonnez d'huile et recouvrez de sucre.
- ❖ Enfourez chaque support 10-15 min sur le bord d'une plaque de cuisson. Faites tourner le support régulièrement, afin que la croûte soit uniformément dorée.
- ❖ Quand le rouleau caramélisé est encore chaud, ajoutez le topping de votre choix et dégustez chaud.

**NOTE** : sans le four spécialement

conçu pour la cuisson des gâteaux roulés, il est possible de le faire au barbecue sur une broche cylindrique ou rouleau à pâtisserie recouvert de papier cuisson, mais c'est, pour l'avoir tenté, assez fastidieux, ce serait comme faire des gaufres ou tenter d'obtenir des gaufres en forme de gaufres sans gaufrier ! Les vrais plateaux à charbon pour Chimney Cake ont une encoche aux deux extrémités pour que le support puisse tenir confortablement. Si vous les cuisez au-dessus d'un feu de camp ou d'un gril, assurez-vous de tourner votre gâteau lentement et régulièrement, afin que tous les côtés dorent uniformément.

#### POUR LE CROUSTILLANT

**70 g** de purée d'amandes  
**30 g** de praliné noisette  
**20 g** de chocolat au lait  
**40 g** de feuilletine  
**1 g** de café soluble

#### POUR LE BISCUIT CAFÉ

**70 g** de blancs d'œufs  
**72 g** de sucre  
**72 g** de jaunes d'œufs  
**30 g** de farine  
**15 g** de féculé de pommes de terre  
**30 g** de beurre  
**2 g** d'extrait de café

#### POUR LE NAPPAGE NEUTRE AU CAFÉ

**50 g** de nappage neutre  
**2 g** d'extrait de café  
**1** pincée de cardamome en poudre

#### LA GANACHE MONTÉE CAFÉ, CARDAMOME (LA VEILLE)

- ❖ Portez à ébullition les 100 g de crème liquide, incorporez les grains de café et la cardamome préalablement concassés, puis faites infuser pendant 10 min.
- ❖ Chinoisez la crème infusée et repesez pour obtenir le poids initial, soit 100 g.
- ❖ Ajoutez le sirop de glucose et la trimoline dans la crème. Portez à ébullition, puis ajoutez le chocolat au lait en morceaux. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant tout en ajoutant la crème liquide froide. Réservez au réfrigérateur au moins 12 h.

#### LA PÂTE SUCRÉE CAFÉ

- ❖ Dans un batteur, à l'aide de la feuille, réalisez un beurre pommade, puis incorporez successivement le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf, l'extrait de café, puis le sel et la farine. Filmez la pâte et laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 h minimum.
- ❖ Étalez la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur et détaillez 20 formes ovales de 7,5 cm de longueur. Pour 10 d'entre elles, détaillez le centre à l'aide d'un emporte-pièce plus petit, environ 5 cm de longueur. Disposez les pâtes sucrées sur un Silpat et enfourez pour 12 min à 160 °C.

#### LE CROUSTILLANT

- ❖ Faites fondre le chocolat au lait.

### BIOPIC



#### SABLÉ FONDANT CAFÉ CARDAMOME

Par Ophélie Barès

POUR : **10 SABLÉS**  
PRÉPARATION : **1 H**  
CUISSON : **22 MIN**  
REPOS : **2 H**  
RÉFRIGÉRATION : **12 H**  
INFUSION : **10 MIN**

#### POUR LA GANACHE MONTÉE CAFÉ, CARDAMOME (LA VEILLE)

**100 g** de crème liquide  
**20 g** de grains de café  
**4 g** de cardamome entière  
**5 g** de sirop de glucose  
**5 g** de trimoline  
**150 g** de chocolat au lait  
**220 g** de crème liquide froide

#### POUR LA PÂTE SUCRÉE CAFÉ

**120 g** de beurre  
**75 g** de sucre glace  
**25 g** de poudre d'amandes  
**50 g** d'œuf  
**6 g** d'extrait de café  
**1 g** de sel fin  
**200 g** de farine

Incorporez le praliné noisette et la purée d'amandes, puis la feuilletine et le café soluble. Étalez entre deux feuilles guitare sur 2 mm d'épaisseur, et laissez refroidir au réfrigérateur.

#### LE BISCUIT CAFÉ

- ❖ Préchauffez le four à 175 °C.
- ❖ Faites fondre le beurre.
- ❖ Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, montez les blancs et serrez-les avec le sucre. Lorsque les blancs sont bien serrés, incorporez à la Maryse les jaunes d'œufs, le mélange farine et féculé de pommes de terre puis le beurre fondu mélangé à l'extrait de café. Étalez sur une demi-plaque de cuisson sur environ 0,5 cm d'épaisseur et enfournez pour 8 à 10 min. Laissez refroidir.

#### LE NAPPAGE NEUTRE AU CAFÉ

- ❖ Mélangez l'ensemble des ingrédients.

#### MONTAGE ET FINITION

- ❖ Montez la ganache à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture à la fois souple, mais qui se tient puis étalez-la sur le biscuit café sur 0,5 cm d'épaisseur. Laissez refroidir au réfrigérateur 10 min puis détaillez des formes ovales de la même taille que les sablés. Nappez-les de nappage neutre au café.
- ❖ Détaillez le croustillant avec le même emporte-pièce de 7,5 cm de longueur, puis disposez-les sur les sablés. Posez le montage biscuit/ganache sur le croustillant, puis déposez les sablés ajourés.



### FRAMBOISIER

Par Jeffrey Cagnes et Philippe Conticini

POUR : **1 FRAMBOISIER DE 6 PARTS**  
 PRÉPARATION : **1 H**  
 CUISSON : **14 MIN**

REPOS : **3 H**

#### POUR LE BISCUIT PAIN DE GÈNES

- 110 g** d'œufs (2 œufs)
- 115 g** de pâte d'amandes 50 %
- 35 g** de beurre
- 22 g** de farine
- 1,5 à 2 g** de levure chimique
- 50 g** de blancs d'œufs
- 15 g** de sucre semoule
- 1** pincée de fleur de sel
- QS** d'amandes concassées

#### POUR LA PÂTE D'AMANDES

- FRAMBOISES**
- 125 g** de pâte d'amandes
- 10 g** de poudre de framboises

#### POUR LA CRÈME MOUSSELINE

- 110 g** de lait entier
- 30 g** de jaunes d'œufs
- 35 g** de sucre semoule
- 10 g** de Maïzena
- 3 g** de gélatine (1 feuille et demie)
- 60 g** de beurre
- 125 g** de crème montée
- 3** gousses de vanille

#### POUR LE CONFIT

- 60 g** de framboises fraîches
- 32 g** de cerises fraîches
- 8 g** de purée de cassis
- 20 g** de jus de citron jaune
- 12 g** de jus de citron vert
- 8 g** de pectine NH
- 24 g** de sucre semoule
- 3 g** de fleur de sel
- 1** zeste de citron vert

#### POUR LA FINITION

- 100 g** de framboises fraîches
- 3** cerises fraîches

#### LE BISCUIT PAIN DE GÈNES

- ❖ À l'aide d'un batteur, mettez la pâte d'amandes à monter en ajoutant les œufs préalablement battus afin de former un sabayon.
- ❖ Faites fondre le beurre.
- ❖ Montez les blancs en neige avec le sucre.
- ❖ Mélangez délicatement le sabayon avec le beurre, puis les blancs en neige et incorporez à la fin la farine et la levure préalablement mélangées.
- ❖ Versez dans un cercle de 12 cm de diamètre puis ajoutez une pointe de fleur de sel sur le biscuit et quelques amandes concassées.

- ❖ Enfournez pour 11 min à 170 °C.

#### LA PÂTE D'AMANDES

- FRAMBOISES**
- ❖ Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur ou à la main puis formez une boule et étalez à 2 mm d'épaisseur. Détaillez 2 cercles, l'un de 12 et l'autre de 14 cm de diamètre.

#### LA CRÈME MOUSSELINE

- ❖ Dans une casserole, mettez le lait à bouillir avec la moitié du sucre et les gousses de vanille préalablement grattées.
- ❖ Mélangez la deuxième moitié du sucre avec les jaunes d'œufs et la Maïzena.
- ❖ Une fois le lait à ébullition, ajoutez le mélange jaunes/ sucre/ Maïzena puis cuisez pendant 2 à 3 min.
- ❖ Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement trempée, puis le beurre.
- ❖ Réservez au frais puis montez la crème. Une fois refroidie, émulsionnez la crème cuite à l'aide d'un batteur, puis incorporez la crème montée.

#### LE CONFIT

- ❖ Versez tous les ingrédients dans une casserole sauf la moitié du sucre et la pectine.
- ❖ Portez à ébullition. Une fois à frémissement, ajoutez le reste du sucre et la pectine préalablement mélangés et mélangez pendant 3 min. Réservez au froid.

#### MONTAGE ET FINITION

- ❖ Dans un cercle de 14 cm de diamètre, chemisé d'un Rhodoïd de 4,5 cm de haut et à l'aide d'une poche, dressez une première couronne de crème mousseline dans le fond du cercle.
- ❖ Incorporez le biscuit de Gênes bien au centre.
- ❖ Déposez un petit point de crème mousseline sur le biscuit pour ensuite y coller la pâte d'amandes de 12 cm de diamètre.
- ❖ À l'aide d'une poche, formez une nouvelle couronne de crème jusqu'à hauteur du cercle.
- ❖ Au centre, ajoutez le confit préalablement refroidi.
- ❖ Ajoutez la valeur de 100 g de framboises fraîches et 3 cerises

fraîches coupées en deux.

- ❖ Recouvrez de crème puis posez délicatement le deuxième disque de pâte d'amandes de 14 cm de diamètre.
- ❖ Déposez un trait de confit sur ce disque puis des framboises et des cerises fraîches pour décorer.
- ❖ Réservez au réfrigérateur minimum 3 h avant dégustation



### TARTE AU CITRON

Par Claire Heitzler

POUR : **6 PERSONNES**  
 PRÉPARATION : **1 H**  
 CUISSON : **25 MIN**  
 REPOS : **12 H**

#### POUR LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)

- 250 g** de farine
- 90 g** de sucre glace
- 30 g** de poudre d'amandes
- 1 g** de sel
- 150 g** de beurre
- 50 g** d'œuf

#### POUR LA CRÈME D'AMANDES AU

##### KEY LIME

- 100 g** de beurre
- 100 g** de sucre semoule
- 100 g** de poudre d'amandes
- 100 g** d'œufs
- 1** key lime

#### POUR LE CRÈMEUX CITRON

- 100 g** de jus de citron jaune
- 85 g** de jus de key lime
- 250 g** de sucre
- 300 g** d'œufs
- 300 g** de beurre

#### POUR LE FLOCAGE

- 90 g** de chocolat blanc
- 60 g** de beurre cacao

#### POUR LA MERINGUE ITALIENNE

- 100 g** de blancs d'œufs
- 180 g** de sucre
- 70 g** d'eau
- QS** de zestes de lime
- QS** de citron doux

### LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)

- ❖ Sablez la farine avec le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et le beurre coupé en morceaux.
- ❖ Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- ❖ Laissez reposer 12 h puis foncez un cercle à tarte et enfournez pour 15 min à 160 °C.

### LA CRÈME D'AMANDES AU KEY LIME

- ❖ Crèmez le beurre. Ajoutez le sucre semoule, la poudre d'amandes et les œufs, puis, lorsque le mélange est bien aéré, ajoutez les zestes de key lime.
- ❖ Garnissez le fond de tarte d'une fine couche de crème d'amandes au key lime et enfournez pour 10 min à 150 °C.

### LE CRÉMEUX CITRON

- ❖ Faites bouillir le jus de citron jaune avec le jus de key lime. Ajoutez le mélange sucre et œufs puis faites bouillir.
- ❖ Ajoutez le beurre en morceaux et mixez. Moulez dans un cercle de taille inférieur à celui du fond de tarte. Laissez figer puis démoulez.

### LE FLOCAGE

- ❖ Faites fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao.
- ❖ Pulvérisez le crémeux citron avec et placez ce dernier dans le fond de tarte.

### LA MERINGUE ITALIENNE

- ❖ Faites cuire le sucre et l'eau à 118 °C. Versez ce sucre cuit sur les blancs d'œufs préalablement montés. Laissez tourner jusqu'à refroidissement puis versez dans une poche à douille.
- ❖ À l'aide d'une douille unie de diamètre 18, pochez la meringue italienne sur le crémeux.
- ❖ Zestez des limes et déposez une fine tranche de citron doux.



## SABLÉS AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU CUBA ET SAO TOMÉ

Par Pierre Marcolini

POUR : **10 SABLÉS**  
PRÉPARATION : **1 H 30**  
CUISSON : **19 MIN**  
REPOS : **1 NUIT**

#### POUR LES BISCUITS SABLÉS (LA VEILLE)

**75 g** de farine  
**12 g** de cacao en poudre  
**60 g** de beurre rose  
**35 g** de sucre glace  
**35 g** d'amandes torréfiées broyées  
**1 pincée** de sel  
**1 œuf**

#### POUR LA CRÈME FRAÎCHE CHOCOLAT (LA VEILLE)

**500 g** de crème fraîche  
**75 g** de chocolat noir Cuba – Sao Tomé

#### POUR LE CARAMEL DE CASSIS (LA VEILLE)

**70 g** de cassis  
**30 g** de sucre  
**20 g** de jus de citron

#### POUR LA CRÈME D'AMANDES

**50 g** de beurre  
**55 g** de sucre glace  
**55 g** d'amandes torréfiées broyées  
**2 œufs**  
**10 g** de cacao en poudre

#### POUR LE DÉCOR

**QS** de grué de cacao  
Disques de chocolat noir  
Anneaux de chocolat

#### LES BISCUITS SABLÉS (LA VEILLE)

- ❖ Mélangez le beurre ramolli dans un batteur.
- ❖ Lorsque le mélange est

homogène, ajoutez le sucre, la poudre de cacao, le sel et la poudre d'amandes. Mixez puis ajoutez l'œuf tout doucement et enfin la farine.

- ❖ Réalisez une abaisse, étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur et foncez la pâte dans des cercles. Filmez le tout et conservez au réfrigérateur pendant la nuit.

### LA CRÈME FRAÎCHE CHOCOLAT (LA VEILLE)

- ❖ Mélangez le chocolat à la crème.
- ❖ Faites monter le mélange au fouet le lendemain.

### LE CARAMEL DE CASSIS (LA VEILLE)

- ❖ Mélangez le sucre et les cassis dans une casserole. Chauffez jusqu'à ébullition. Ajoutez le jus de citron et mélangez encore 2 min en gardant la casserole sur le feu.
- ❖ Conservez le caramel au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

### LA CRÈME D'AMANDES

- ❖ Mélangez le beurre ramolli dans un batteur.
- ❖ Lorsque la pâte est homogène, versez le sucre, la poudre de cacao et les amandes torréfiées.
- ❖ Ensuite, incorporez délicatement les œufs au mélange.
- ❖ Conservez le tout dans une poche à douille au réfrigérateur.

### MONTAGE ET FINITION

- ❖ Enfournez les sablés pour 15 min à 165 °C.
- ❖ Déposez de la crème d'amandes sur les sablés et remettez au four pour 4 min.
- ❖ Étalez ensuite uniformément le caramel de cassis sur la crème d'amande.
- ❖ Posez un disque de chocolat noir Cuba-Sao Tomé sur la base.
- ❖ Ajoutez ensuite la crème chocolat.
- ❖ Décorez en mettant un anneau de chocolat avec une touche de grué de cacao sur le dessus.
- ❖



## ENTREMETS CAKE MARBRE

Par François Perret  
(Comptoir du Ritz, Ritz Paris)

POUR : **8 PARTS**  
PRÉPARATION : **1 H 30**  
CUISSON : **30 MIN**

#### POUR LA MOUSSE VANILLE (LA VEILLE)

**2 g** de gélatine en feuilles  
**1,5 gousse** de vanille Bourbon  
**510 g** de crème gastronomique d'Étrez à 40 % de matières grasses  
**170 g** de jaunes d'œufs  
**120 g** de sucre semoule  
**45 g** de crème fraîche épaisse  
**340 g** de crème fleurette montée

#### POUR LE SIROP D'IMBIBAGE

**20 cl** d'eau  
**30 g** de sucre semoule

#### POUR LE BISCUIT DE SAVOIE LÉGER

**90 g** de beurre  
**3 gros œufs**  
**160 g** de sucre semoule  
**115 g** de farine type 45  
**60 g** de féculé de pomme de terre  
**5 g** de levure chimique  
**20 g** de cacao en poudre

#### POUR L'INSERT VANILLE INTENSE

**4,5 gosses** de vanille Bourbon  
**15 cl** de lait entier + un peu pour compléter  
**195 g** de sirop de glucose  
**225 g** de crème fleurette d'Étrez

#### POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT POUR MARBRER

**125 g** de chocolat noir Sambirano  
**125 g** de crème fleurette  
**4 g** de gélatine en feuilles  
**80 g** de jaunes d'œufs et **15 g** de sucre semoule  
**120 g** de blancs d'œufs et **10 g** de sucre semoule

**POUR L'APPAREIL À FLOCAGE****CHOCOLAT**

**100 g** de beurre de cacao  
**50 g** de chocolat noir Carüpano  
 70 %  
**150 g** de pâte de cacao

**LA MOUSSE VANILLE (LA VEILLE)**

- ❖ La veille, réalisez une crème anglaise : faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Fendez et grattez la gousse de vanille, ajoutez-la à la crème d'Étrez dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser.
- ❖ Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez doucement, en fouettant, la crème vanillée et faites cuire sur feu doux à moyen en remuant jusqu'à ce que la préparation épaississe. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée. Couvrez et gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- ❖ Montez cette crème au batteur avant d'ajouter la crème fraîche épaisse et, enfin, la crème pochée. Gardez au frais dans une poche munie d'une douille lisse.

**POUR LE SIROP D'IMBIBAGE**

- ❖ Mélangez l'eau et le sucre. Portez à ébullition et laissez refroidir.

**LE BISCUIT DE SAVOIE LÉGER**

- ❖ Faites préchauffer le four à 170 °C. Faites fondre le beurre.
- ❖ Au batteur, montez les œufs avec le sucre. Quand ils sont mousseux, ajoutez le beurre fondu chaud.
- ❖ Tamisez la farine, la fécule et la levure chimique, puis incorporez-les au reste du mélange à l'aide d'une Maryse. Divisez la masse en deux, puis incorporez le cacao à l'aide d'une Maryse dans l'une des deux moitiés. Introduisez chacune des pâtes dans une poche à pâtisserie et pochez-les dans un cadre de 23 cm en alternant la pâte nature et la pâte au chocolat pour obtenir un effet marbré. Passez un coup de spatule coudée afin d'égaliser la surface si nécessaire, puis faites cuire de 9 à 10 min au four.
- ❖ Laissez refroidir, puis démoulez délicatement.
- ❖ Imbibez le biscuit du sirop, puis

détaillez-le avec un cercle de 22 cm de diamètre. Gardez-le au congélateur.

**L'INSERT VANILLE INTENSE**

- ❖ Coupez les gousses de vanille en morceaux avec des ciseaux.
- ❖ Dans un Thermomix®, réunissez le lait et la vanille. Faites cuire 20 min à 85 °C, vitesse 3. À défaut de Thermomix®, faites cuire à petit frémissement dans une casserole pendant 20 min et mixez dans un blender. La cuisson terminée, mixez encore pendant 1 min.
- ❖ Passez au chinois en foulant la préparation vigoureusement à l'aide d'une petite louche afin d'extraire le plus de matière possible. Complétez avec du lait pour obtenir la quantité initiale de 15 cl.
- ❖ Dans une petite casserole, en vous aidant d'un thermomètre, faites cuire le glucose à 130 °C, puis décuisez-le avec l'infusion de vanille et la crème fleurette. Faites réduire jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement. Étalez-la sur le biscuit congelé. Remettez au congélateur.

**LA MOUSSE AU CHOCOLAT POUR MARBRER**

- ❖ Faites fondre le chocolat au bain-marie à 50 °C. Montez la crème au batteur. Attention : elle doit être juste montée, mais pas trop. Réservez-la au frais.
- ❖ Hydratez la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min, puis faites-la fondre au four à micro-ondes.
- ❖ Montez les jaunes d'œufs au batteur avec les 15 g de sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux (sabayon), puis incorporez la gélatine fondue ; en même temps, montez les blancs d'œufs en neige très souple en les serrant avec les 10 g de sucre.
- ❖ Incorporez ensuite le chocolat fondu à la crème montée, puis ajoutez directement la moitié des blancs montés et la moitié du sabayon. Commencez le mélange au fouet, puis ajoutez le reste des blancs et du sabayon à l'aide d'une Maryse. Gardez au frais.

**L'APPAREIL À FLOCAGE CHOCOLAT**

- ❖ Faites fondre les ingrédients du

flocage chocolat au bain-marie, puis passez le tout au chinois. Versez dans un pistolet à floquer et utilisez à 45 °C.

**MONTAGE**

- ❖ Rappel : le biscuit et l'insert vanille intense doivent déjà être assemblés et congelés.
- ❖ Introduisez la mousse au chocolat dans une poche munie d'une douille lisse. Posez une feuille de Rhodoïd® sur une plaque et disposez une bande de Rhodoïd® de 5 cm de largeur sur le bord intérieur d'un cercle de 26 cm de diamètre et 5 cm de hauteur. Pochez des traits de mousse au chocolat de formes irrégulières, puis mettez le tout au congélateur.
- ❖ Quand l'entremets est bien froid, pochez la mousse vanille dans les cavités restantes.
- ❖ Garnissez les trois quarts du cercle de mousse vanille, posez le biscuit et l'insert vanille au milieu, puis lissez à ras bord. Gardez au congélateur jusqu'à durcissement complet.
- ❖ Pour les finitions, le montage doit toujours être congelé. Démoulez, floquez l'entremets à l'envers, puis floquez le dessus.

**MYTHE****OPÉRA À MA FAÇON**

*Par Pierre Hermé (Paris)*

**POUR : 2 X 6 PERSONNES**

**PRÉPARATION : 3 H 20**

**CUISSON : 35 MIN**

**REPOS : 8 H**

**INFUSION : 12 H**

**POUR LES DISQUES DE CHOCOLAT****NOIR**

**250 g** de chocolat couverture (64 %)

**20 g** d'huile de maïs

**15 g** d'huile de noix

**POUR LA PÂTE FEUILLETÉE****INVERSÉE****Étape 1**

**375 g** de beurre  
**150 g** de farine pâtissière

**Étape 2**

**112 g** de beurre  
**150 g** d'eau minérale  
**2,5 g** de vinaigre blanc  
**17,5 g** de fleur de sel  
**350 g** de farine pâtissière

**POUR LA CUISSON ET****CARAMÉLISATION DE LA PÂTE****FEUILLETÉE INVERSÉE**

**QS** de sucre en poudre

**QS** de sucre glace

**POUR L'INFUSION AU CAFÉ IAPAR****ROUGE DU BRÉSIL**

**275 g** de lait

**40 g** de café Iapar Rouge du Brésil moulu (L'Arbre à Café)

**POUR LA MERINGUE ITALIENNE**

**35 g** d'eau minérale

**125 g** de sucre en poudre (1)

**65 g** de blancs d'œufs (environ 3 blancs)

**5 g** de sucre en poudre (2)

**POUR LA CRÈME AU BEURRE AU****CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL**

**90 g** d'infusion au café

**70 g** de jaunes d'œufs (environ 2 à 3 jaunes)

**40 g** de sucre en poudre

**450 g** de beurre doux à

température ambiante

**175 g** de meringue italienne

**POUR LA GANACHE INFINIMENT****CHOCOLAT**

**42 g** de beurre

**170 g** de chocolat de couverture (64 %)

**200 g** de crème liquide à 35 % de MG

**POUR LE BISCUIT JOCONDE**

**20 g** de beurre

**30 g** de farine pâtissière

**113 g** de poudre d'amandes

**90 g** de miel toutes fleurs

**10 g** de sucre glace

**150 g** d'œufs entiers (environ 3 œufs)

**95 g** de blancs d'œufs (environ 3 blancs)

**15 g** de sucre en poudre + pour saupoudrer

**POUR LE SIROP DE CAFÉ FORT IAPAR ROUGE DU BRÉSIL (LA VEILLE)**

**1) Café fort Iapar Rouge du Brésil**

900 g d'eau minérale

300 g de café Iapar Rouge du Brésil, moulu (L'Arbre à Café)

**2) Sirop**

315 g de sucre en poudre

285 g d'eau minérale

**3) Finalisation**

500 g de café fort Iapar Rouge du Brésil

600 g de sirop

**POUR LE MONTAGE ET LA FINITION**

QS de poudre de cacao

QS de feuille d'or

**LES DISQUES DE CHOCOLAT**

**NOIR**

❖ Faites fondre le chocolat noir à 45 °C au bain-marie, puis mélangez-le avec les huiles de maïs et de noix. Étalez 250 g de chocolat sur une feuille plastique de 60 x 40 cm. Faites refroidir entre 2 plaques au réfrigérateur, afin que le chocolat durcisse et reste bien plat. Ensuite, à l'aide d'un couteau chaud, détaillez 6 disques de 20 cm de diamètre.

**LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE**

**❖ Étape 1**

❖ Ramollissez le beurre dans le bol de votre robot muni de l'outil feuille. Ajoutez la farine et mélangez le moins possible, c'est-à-dire juste ce qu'il faut pour que la préparation soit homogène. Étalez ensuite en rectangle sur une feuille de papier siliciné, recouvrez d'une seconde feuille de papier et mettez 1 h au réfrigérateur.

**❖ Étape 2**

❖ Faites ramollir le beurre en pommade au four micro-ondes.  
❖ Dans le bol du robot muni du crochet, préparez la détrempe en mélangeant les ingrédients. Mettez ensuite en carré sur une plaque recouverte d'une feuille de papier siliciné, recouvrez de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 h.  
❖ Enchâsssez la détrempe dans le mélange beurre-farine (1) : les deux préparations doivent avoir une texture identique. Étalez la pâte en long; repliez-la en portefeuille pour lui donner 1 tour double, puis immédiatement un autre avant de

placer la pâte 2 h au réfrigérateur. Répétez l'opération des 2 tours doubles.

❖ Avant de détailler, donnez 1 tour simple en pliant la pâte en 3. Abaissez la pâte feuilletée au rouleau sur 2 mm d'épaisseur, piquez-la avec une fourchette et détaillez-la aux dimensions de votre plaque de cuisson. Posez une feuille de papier siliciné sur la plaque et couchez la pâte. Glissez la plaque au réfrigérateur, car la pâte doit reposer pendant au moins 2 h afin de bien développer au four et de cuire sans se rétracter. Vous pouvez stocker les abaisses de pâte feuilletée au congélateur.

**LA CUISSON ET LA CARAMÉLISATION DE LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE**

❖ Préchauffez votre four à air pulsé à 230 °C.

❖ Sortez la plaque de pâte feuilletée du congélateur : saupoudrez de sucre en poudre. Enfourez et baissez aussitôt à 190 °C; laissez-la cuire pendant 10 min, puis couvrez-la d'une grille pour l'empêcher de lever. Poursuivez la cuisson 8 min. Recouvrez d'une seconde plaque et laissez cuire 10 min. À la sortie du four, tournez les deux plaques, sens dessus dessous, en les maintenant bien ensemble. Retirez la plaque supérieure et la feuille de papier qui ont servi au premier stade de la cuisson; le dessous se trouvant maintenant au-dessus, saupoudrez-le de sucre glace avant de mettre au four à 250 °C. À l'aide d'un couteau, détaillez 2 disques de 20 cm de diamètre.

**NOTE : ne poussez jamais trop loin la cuisson de la pâte feuilletée caramélisée, votre gâteau prendrait un goût amer.**

**L'INFUSION AU CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL**

❖ Dans une casserole, faites bouillir le lait; incorporez le café moulu et laissez infuser pendant 3 min (pas davantage) recouvert d'un film alimentaire. Chinoisez.

**LA MERINGUE ITALIENNE**

❖ Portez l'eau minérale et le sucre

(1) à ébullition; faites cuire jusqu'à 121 °C. Lorsque le mélange atteint 115 °C, commencez à fouetter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec le sucre (2).

❖ Versez en filet le sucre cuit à 121 °C, sans cesser de fouetter, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la meringue soit froide.

**LA CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL**

❖ Dans une première casserole, faites chauffer l'infusion au café.

❖ Dans une seconde casserole, mettez les jaunes et le sucre et remuez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez l'infusion au café tout en fouettant vivement. Posez la casserole sur feu doux et, sans cesser de mélanger, faites cuire jusqu'à 85 °C – riche en œufs, cette crème a tendance à accrocher au fond de la casserole. Mixez-la puis versez-la dans le bol du robot muni du fouet. Faites refroidir en fouettant à moyenne vitesse.

❖ Dans le bol du robot muni de l'outil feuille, mélangez le beurre pour le rendre pommade. Ajoutez la crème au café refroidie. Mixez de nouveau, puis versez cette préparation dans une jatte. Incorporez-y peu à peu la meringue italienne.

**LA GANACHE INFINIMENT CHOCOLAT**

❖ Gardez le beurre à température ambiante.

❖ Faites fondre le chocolat à 35-40 °C au bain-marie. Dans une casserole, portez la crème à ébullition, puis versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu, en mélangeant entre chaque opération. Incorporez ensuite le beurre tempéré et mixez pour obtenir une ganache homogène.

**LE BISCUIT JOCONDE**

❖ Faites fondre le beurre dans une casserole. Tamisez la farine.  
❖ Dans le bol du robot muni du fouet, mettez la poudre d'amandes, le miel et le sucre glace. Versez la moitié des œufs entiers et émulsionnez pendant 8 min; ajoutez les œufs entiers restants et émulsionnez pendant 10 à 12 min.

Versez un peu de cette préparation dans le beurre fondu et mélangez.

❖ Montez les blancs avec le sucre semoule, puis incorporez-les dans la première préparation. Versez la farine en pluie et remuez délicatement avant d'ajouter le beurre.

❖ Préchauffez votre four à air pulsé à 230 °C. Pesez 400 g de biscuit. Étalez-le à l'aide d'une palette coudée sur une plaque recouverte de papier cuisson afin qu'il soit bien lisse. Enfourez pour 5 min environ.  
❖ À la sortie du four, glissez le papier cuisson avec le biscuit sur une grille. Retournez sur une feuille de papier siliciné que vous aurez d'abord saupoudrée de sucre en poudre, puis décollez le papier cuisson. Sur une planche à découper, avec un couteau, détaillez 2 disques de 20 cm de diamètre. Filmez.

**LE SIROP DE CAFÉ FORT IAPAR ROUGE DU BRÉSIL (LA VEILLE)**

**1) Café fort Iapar Rouge du Brésil**

❖ Faites bouillir l'eau; incorporez le café moulu, mélangez et laissez égoutter toute une nuit à température ambiante, à travers un tissu très fin.

**2) Sirop**

❖ Portez les ingrédients à ébullition, écumez les impuretés; laissez refroidir puis stockez en boîte hermétique au réfrigérateur.

**3) Finalisation**

❖ Mélangez les ingrédients.

**LE MONTAGE ET LA FINITION**

❖ Réchauffez le sirop de café et imbibezen les 2 disques de biscuit Joconde. Posez les 2 disques sur une plaque recouverte d'une feuille, puis disposez 2 cercles de 20 cm de diamètre. Coulez 250 g de ganache. Laissez refroidir pendant 2 h au réfrigérateur. Posez ce montage côté ganache sur le feuilletage.

❖ Sur chaque montage, à l'aide d'une douille unie n° 10 garnie de crème au café, collez un premier disque de chocolat noir. Dressez des boules de crème au beurre au café sur le pourtour, à 0,5 cm du bord, puis remplissez le centre. Posez un deuxième disque de chocolat noir. Répétez la même

opération, puis posez un troisième disque de chocolat noir.

- ❖ Décorez avec du cacao en poudre passé au tamis et des points de feuille d'or.
- ❖ Sortez du réfrigérateur 1 h avant dégustation.



## BAMBOO, OPÉRA AU THÉ VERT

Par Sadaharu Aoki (Paris)

POUR : **30 PERSONNES**  
PRÉPARATION : **2 H 30**  
CUISSON : **8 À 10 MIN**

### POUR LE BISCUIT JOCONDE MATCHA

**560 g** d'œufs  
**500 g** de poudre d'amandes  
**500 g** de sucre glace  
**420 g** de blancs d'œufs  
**160 g** de sucre cristallisé  
**20 g** de poudre de thé vert (matcha)  
**115 g** de farine  
**100 g** de beurre clarifié

### POUR LE SIROP MATCHA

**750 cl** d'eau  
**500 g** de sucre cristallisé  
**250 cl** de kirsch  
**25 g** de poudre de thé vert (matcha)

### POUR LA CRÈME AU BEURRE MATCHA

**110 cl** de lait  
 $\frac{1}{2}$  gousse de vanille  
**65 g** de jaunes d'œufs  
**125 g** de sucre cristallisé (1)  
**150 g** de sucre cristallisé (2)  
**50 cl** d'eau  
**75 g** de blancs d'œufs  
**450 g** de beurre  
**40 g** de poudre de thé vert matcha

### POUR LA GANACHE

**600 g** de crème fraîche à 35 % de MG  
**100 g** de glucose  
**500 g** de couverture Équatoriale

noire (55 %)  
**50 g** de beurre

### POUR LE SPRAY BLANC

**700 g** de couverture blanche  
**300 g** de beurre de cacao

### POUR LE GLAÇAGE MATCHA (IL Y AURA DES RESTES)

**400 g** de crème fraîche  
**400 g** de glaçage naturel  
**700 g** de couverture blanche  
**40 g** de poudre de thé vert (matcha)

### POUR LA FINITION

**QS** de sucre cristallisé  
**QS** de sucre glace  
**QS** de poudre de thé vert (matcha)  
**QS** de macarons

### LE BISCUIT JOCONDE MATCHA

- ❖ Battez les œufs, la poudre d'amandes et le sucre glace au robot.
- ❖ Dans un autre robot, battez les blancs d'œufs et le sucre cristallisé.
- ❖ Ajoutez la poudre de thé vert préalablement mélangée avec la farine dans le mixeur contenant les œufs et la poudre d'amandes. Ensuite, mélangez doucement avec les blancs montés. Incorporez le beurre clarifié, étalez sur Silpat® et enfournez pour 8 à 10 min à 220 °C.
- ❖ On doit pouvoir tailler 12 plaques de biscuits de 18 x 18 cm – 4 plaques par entremets de 10 parts.

### LE SIROP MATCHA

- ❖ Portez le sucre et l'eau à ébullition. Ajoutez le kirsch, puis la poudre de thé vert. Mélangez.

### LA CRÈME AU BEURRE MATCHA

- ❖ Portez le lait à ébullition avec la vanille.
- ❖ Réalisez une crème anglaise : mélangez les jaunes d'œufs et le sucre cristallisé (1) puis versez le lait chaud et mélangez bien. Refaites chauffer le mélange obtenu jusqu'à 85 °C. Versez le tout dans un mixeur et battez jusqu'à refroidissement.
- ❖ Faites chauffer le sucre cristallisé (2) avec l'eau jusqu'à 118 °C. Versez dans les blancs d'œufs battus (meringue italienne).
- ❖ Incorporez le beurre dans la

crème anglaise, puis mélangez délicatement avec la meringue. Faites fondre la poudre de thé vert dans un peu de sirop matcha et ajoutez au mélange.

### LA GANACHE

- ❖ Portez la crème et le glucose à ébullition. Versez la crème sur le chocolat préalablement concassé et mélangez jusqu'à émulsion. Ajoutez le beurre à 40 °C.

### LE SPRAY BLANC

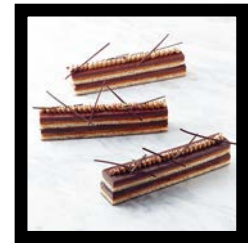
- ❖ Faites fondre séparément les deux ingrédients à 40 °C, puis mélangez en remuant bien.

### LE GLAÇAGE MATCHA

- ❖ Portez la crème et le glaçage naturel à ébullition, puis versez sur la couverture blanche concassée. Mélangez pour émulsionner, puis ajoutez la poudre de thé vert.

### LE MONTAGE ET LA FINITION

- ❖ Étalez une fine couche de ganache sur une épaisseur de biscuit Joconde. Saupoudrez la surface de sucre cristallisé, puis laissez refroidir au réfrigérateur.
- ❖ Placez le biscuit Joconde dans un cadre métallique, côté chocolaté face au fond. Étalez environ 300 cl de sirop matcha sur la surface. Couvrez la totalité du biscuit avec la moitié de la ganache.
- ❖ Recouvrez du second biscuit Joconde et étalez de nouveau 300 cl de sirop matcha sur la surface. Étalez la crème au beurre matcha, puis recouvrez du troisième biscuit Joconde. Étalez 300 cl de sirop matcha sur la surface, ainsi que le reste de la ganache.
- ❖ Recouvrez du quatrième biscuit Joconde, étalez le sirop matcha et la crème au beurre matcha. Placez au congélateur.
- ❖ Retirez le cadre métallique, vaporisez le spray blanc puis étalez finement le glaçage matcha. Saupoudrez de sucre glace et de poudre de thé vert.
- ❖ Décorez de macarons.



## OPÉRA

Par Nicolas Paciello  
(Le Prince de Galles, Paris)

POUR : **15 PIÈCES**  
PRÉPARATION : **2 H**  
CUISSON : **6 À 8 MIN**  
REPOS : **18H**

### POUR LE BISCUIT JOCONDE

**40 g** de beurre  
**100 g** de sucre glace  
**100 g** de poudre d'amandes  
**240 g** d'œufs entiers  
**110 g** de blancs d'œufs  
**20 g** de sucre semoule  
**55 g** de farine

### POUR LA GANACHE MONTÉE CAFÉ (LA VEILLE)

**5** feuilles de gélatine  
**40 g** de chocolat blanc  
**45 g** d'extrait de café  
**975 g** de crème UHT

### POUR LA GANACHE CHOCOLAT

**600 g** de chocolat noir (70 %)  
**680 g** de crème UHT  
**100 g** de glucose  
**100 g** de miel  
**60 g** de beurre

### POUR LE SIROP DE CAFÉ

**265 g** de grains de café  
**600 g** d'eau  
**115 g** de sucre  
Les zestes de  $\frac{1}{2}$  orange

### POUR LA FINITION

**QS** de chocolat noir  
**QS** de tiges de chocolat

### LE BISCUIT JOCONDE

- ❖ Faites fondre le beurre.
- ❖ Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes au fouet. Ajoutez les œufs entiers, puis fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- ❖ Montez les blancs d'œufs fermement, puis ajoutez le sucre

semoule.

- ❖ Incorporez la farine au premier mélange, puis le beurre fondu. Enfin, à l'aide d'une Maryse, ajoutez les blancs d'œufs à la préparation.
- ❖ Étalez le biscuit dans un cadre de 30 x 30 cm, sur 3 mm d'épaisseur. Faites cuire pendant 6 à 8 min à 175 °C.

#### LA GANACHE MONTÉE CAFÉ (LA VEILLE)

- ❖ Faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide pendant 20 min.
- ❖ Hachez le chocolat blanc puis faites-le fondre. Ajoutez l'extrait de café.
- ❖ Faites légèrement chauffer un tiers de la crème. Incorporez la gélatine dans cette crème chaude. Réalisez une ganache en versant la crème chaude sur le chocolat, en 2 fois. Une fois que la ganache est faite, ajoutez la crème froide à la Maryse. Stockez au réfrigérateur pendant 12 h.
- ❖ Montez la ganache au fouet jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

#### LA GANACHE CHOCOLAT

- ❖ Hachez le chocolat et faites-le fondre.
- ❖ Dans une casserole, faites chauffer la crème, le glucose et le miel. Réalisez la ganache en versant la crème chaude sur le chocolat en plusieurs fois.
- ❖ Une fois que la ganache est réalisée, incorporez le beurre en morceaux au mixeur plongeant.

#### LE SIROP DE CAFÉ

- ❖ Torréfiez les grains de café concassés dans une casserole pendant 5 min.
- ❖ Réalisez un sirop avec l'eau, le sucre et les zestes.
- ❖ Ajoutez les grains de café chauds dans le sirop, puis laissez infuser pendant 2 h.

#### LE MONTAGE ET LA FINITION

- ❖ Chablonnez le biscuit Joconde d'une fine couche de chocolat noir. Déposez ce biscuit, côté chocolaté vers le fond, dans un cadre de 30 x 30 cm et de 0,5 cm d'épaisseur. Imbibez le biscuit avec le sirop. Ajoutez un cadre identique (30 x 30 x 0,5) puis lissez

une couche de ganache montée au café et placez l'ensemble au réfrigérateur. Ajoutez un dernier cadre (30 x 30 x 0,5), une autre couche de biscuit Joconde imbibé, puis coulez la ganache chocolat directement après réalisation.

- ❖ Laissez prendre au réfrigérateur pendant 6 h. Décadrez l'ensemble.
- ❖ Pour les gâteaux individuels, détaillez des parts de 12 x 2 cm, puis superposez par 2.
- ❖ Pour la finition des gâteaux, pochez de la ganache montée à l'aide d'une douille saint-honoré. Décorez le tout avec des tiges de chocolat noir très fines.

#### TEA TIME



### CHOU NOISETTE

Par Claire Damon  
Recette extraite du livre  
Des Gâteaux et des Saisons,  
Ducasse éditions

POUR : **10 PIÈCES**  
PRÉPARATION : **1 H**  
CUISSON : **30 MIN**  
REPOS : **4 H**

#### POUR LE CRAQUELIN (LA VEILLE)

**30 g** beurre de baratte  
**35 g** de sucre  
**37 g** de farine T45

#### POUR LA PÂTE À CHOUX

**52 g** de lait frais entier  
**57 g** d'eau  
**2 g** de sel de Guérande  
**2 g** de sucre  
**47 g** de beurre de baratte  
**57 g** de farine T45  
**83 g** d'œufs

#### POUR LA CRÈME PARIS-BREST

**NOISETTE**  
**155 g** de crème fleurette  
**½** feuille de gélatine  
**20 g** de praliné noisette  
**24 g** de pâte de noisette

#### POUR LA CRÈME AU BEURRE

**20 g** de lait frais entier  
**5 g** de jaunes d'œufs  
**52 g** de sucre  
**10 g** d'eau  
**20 g** de blancs d'œufs  
**110 g** de beurre

#### POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

**120 g** de lait frais entier  
**8 g** de beurre  
**1** gousse de vanille de Madagascar  
**30 g** de jaunes d'œufs  
**20 g** de sucre  
**15 g** d'amidon de maïs

#### POUR LA CRÈME MOUSSELINÉ

**NOISETTE**  
**200 g** de crème au beurre  
**170 g** de crème pâtissière  
**10 g** de pâte de noisette  
**10 g** de praliné noisette

#### LE CRAQUELIN (LA VEILLE)

- ❖ Mélangez le beurre pommade avec le sucre. Quand le mélange est homogène, ajoutez la farine. Étalez finement entre deux feuilles de papier cuisson. Détaillez des disques de 6 cm de diamètre et congelez-les.

#### LA PÂTE À CHOUX

- ❖ Mettez le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux dans une casserole. Faites bouillir et ajoutez la farine hors du feu. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Desséchez 1 min sur le feu en mélangeant énergiquement.
- ❖ Débarrassez sans attendre dans la cuve du batteur. Mettez à tourner avec la feuille. Incorporez progressivement les œufs, un à un.
- ❖ Pochez la pâte à choux encore chaude sur une plaque recouverte de papier cuisson. Disposez le craquelin par-dessus et appuyez légèrement.
- ❖ Enfourez à 160 °C. Au bout de 10 min de cuisson, entrouvrez la porte du four pour laisser s'échapper la vapeur. Faites cuire encore 3 min, puis entrouvrez de nouveau la porte. Fermez la porte et prolongez enfin la cuisson de 15 à 20 min.
- ❖ Laissez refroidir les choux avant montage.

#### LA CRÈME PARIS-BREST NOISETTE

- ❖ Montez 135 g de crème bien serrée, et réservez-la au frais.
- ❖ Faites chauffer la crème restante et incorporez la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et essorée.
- ❖ Dans un cul-de-poule, incorporez peu à peu le mélange gélatine-crème au mélange pâte de noisette et praliné de noisette – celui-ci doit « trancher ». Mélangez à la spatule. Quand le mélange est homogène et élastique (comme une mayonnaise), laissez refroidir à 35 °C, puis incorporez la crème montée.
- ❖ Réservez au frais dans une boîte filmée pendant 4 h minimum. Ensuite, procédez au montage.

#### LA CRÈME AU BEURRE

- ❖ Tempérez le beurre. Réalisez une crème anglaise à 85 °C, puis faites-la refroidir au batteur à petite vitesse. Faites un sirop avec 30 g de sucre et l'eau. Quand il est à 115 °C, les blancs eux doivent être bien mousseux. Ajoutez-leur le sirop quand il est à 125 °C. Avec la feuille, faites du beurre pommade, incorporez la crème anglaise refroidie, puis la meringue.

#### LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- ❖ Dans une casserole, faites chauffer le lait, le beurre ainsi que la vanille fendue et grattée. À ébullition, versez sur les jaunes préalablement blanchis avec le sucre et l'amidon de maïs. Portez à ébullition 1 min, puis débarrassez.

#### LA CRÈME MOUSSELINÉ NOISETTE

- ❖ Placez la crème au beurre dans la cuve du batteur, incorporez au fouet la crème pâtissière préalablement mélangée au praliné et à la pâte de noisette de manière homogène. Procédez sans attendre au montage.

#### MONTAGE

- ❖ Coupez le chou aux deux tiers de sa hauteur : le chapeau doit être la partie la plus petite. Garnissez généreusement la partie inférieure de mousseline noisette. Dressez la crème paris-brest à la poche

équipée d'une douille cannulée de 8. Enfin, repositionnez le chapeau. ❖ Optez, comme moi, pour des noisettes françaises ou originaires du Piémont (Italie).



## TARTE BROWN SUGAR

Par Claire Damon

Recette extraite du livre

Des Gâteaux et des Saisons,  
Ducasse éditions

POUR : **8 PERSONNES**  
PRÉPARATION : **1 H**  
CUISSON : **20 MIN**  
REPOS : **1 NUIT + 2 H**

### POUR LA PÂTE SABLÉE (LA VEILLE)

**60 g** de beurre de baratte  
**45 g** de sucre glace  
**15 g** de poudre d'amandes  
**105 g** de farine T55  
**25 g** d'œufs frais  
**1 g** de sel de Guérande

### POUR LA CRÈME BRÛLÉE

#### MUSCOVADO (LA VEILLE)

**55 g** de lait entier  
**128 g** de crème fleurette  
**55 g** de lait entier  
**27 g** de jaunes d'œufs  
**2 g** de pectine X58  
**36 g** de sucre muscovado  
**2 g** de mélasse brune

### POUR LA PURÉE DE POIRES

#### (LA VEILLE)

**95 g** de poires pochées  
**3 g** de sucre  
**1,5 g** de pectine de fruits NH  
**1 g** d'acide tartrique  
**2 g** de feuille de gélatine

### LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Voir la recette du chou noisette

### POUR LE BISCUIT CLAFOUTIS

**35 g** de beurre de baratte  
**35 g** de sucre glace  
**24 g** de poudre d'amande blanche  
**10 g** de poudre d'amande brute

**8 g** d'amidon de maïs  
**2 g** de levure chimique  
**28 g** d'œufs  
**59 g** de crème pâtissière

### POUR LA COMPOTÉE POIRE/

#### MUSCOVADO

**315 g** de poires en lamelles  
**2 g** de mélasse brune  
**36 g** de sucre muscovado  
**4 g** d'amidon de maïs  
**3 g** de feuille de gélatine

### POUR LE NAPPAGE NEUTRE

**340 g** d'eau  
**140 g** de sucre  
**12 g** de pectine NH

### LA PÂTE SABLÉE (LA VEILLE)

❖ Faites tempérer le beurre et les œufs (l'avant-veille).  
❖ Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, faites tourner le beurre tempéré et le sucre glace, pour obtenir une texture lisse et homogène. Incorporez la poudre d'amandes et la farine tamisées. Mélangez jusqu'à obtention de grains non agglomérés (sable). Ajoutez les œufs, le sel et pétrissez rapidement. Formez un pâton, filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
❖ Après l'ajout des œufs, le pétrissage doit être effectué rapidement afin que la pâte ne devienne pas élastique et conserve tout son sablé. Les temps de repos facilitent le travail et permettent d'obtenir un fond de tarte qui ne se rétracte pas à la cuisson.

### LA CRÈME BRÛLÉE MUSCOVADO (LA VEILLE)

❖ Faites chauffer le lait et la crème dans une casserole. À 30 °C, ajoutez le mélange de jaunes d'œufs préalablement battus avec les poudres et la mélasse. Faites cuire à l'anglaise à 82 °C. Coulez 220 g de cette crème dans un Flexipan® de 18 cm de diamètre.

### LA PURÉE DE POIRES (LA VEILLE)

❖ Dans une casserole, mixez les poires pochées coupées en morceaux. Faites chauffer à 30 °C, ajoutez le sucre mélangé à la pectine et faites cuire 1 min après l'ébullition. Ajoutez l'acide tartrique,

puis la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et essorée. Moulez l'appareil tiède, soit 300 g dans un Flexipan® de 21 cm de diamètre.

### LA CRÈME PÂTISSIÈRE

❖ Voir procédé dans la recette du chou noisette.

### LE BISCUIT CLAFOUTIS

❖ Dans un batteur muni de la feuille, travaillez le beurre en texture pommade, puis ajoutez les poudres tamisées et les œufs au fur et à mesure, en prenant soin de corner régulièrement le fond de la cuve pour obtenir une crème d'amande homogène et sans grains. Ajoutez la crème pâtissière.  
❖ Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, coulez l'appareil dans un cercle de 20 cm de diamètre. Cuisez pendant 16 min à 170 °C.  
❖ Démoulez le biscuit à l'aide de la pointe d'un couteau. Réservez jusqu'au montage.

### LA PÂTE SABLÉE

❖ Abaissez la pâte et foncez un cercle de 22 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur pendant 2 h.  
❖ Disposez du papier cuisson dans le fond de la tarte et remplissez de billes d'argile. Faites cuire à 160 °C pendant 15 à 20 min. Réservez à température ambiante pour le montage.

### LA COMPOTÉE POIRE/ MUSCOVADO

❖ Dans une casserole, faites cuire à couvert les poires, la mélasse ainsi que la moitié du muscovado. Mélangez régulièrement. Quand les poires sont cuites, ajoutez en pluie l'autre moitié de muscovado préalablement mélangé avec l'amidon. Mélangez bien et laissez cuire 1 min. Ajoutez la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et essorée, puis mélangez. Réservez à 3 °C.

### LE NAPPAGE NEUTRE

❖ Dans une casserole, portez à 30 °C l'eau et 120 g de sucre. Ajoutez en pluie la pectine et le sucre restant préalablement mélangés afin de ne pas avoir de

grumeaux. Donnez une ébullition de 1 min. Utilisez ou réservez au frais.

### LE MONTAGE

❖ Dans le fond de pâte sablée cuite, disposez une couche de compotée de poires à mi-hauteur. Ajoutez le biscuit clafoutis en appuyant légèrement. À l'aide d'une palette, lissez avec la compotée de poires. Faites chauffer le nappage neutre dans une casserole à 40 °C. Nappez le palet de purée de poires, puis disposez-le délicatement sur la tarte.

**NOTE :** Dans cette recette, le choix de la variété de poires est capital. En début de saison, j'apprécie particulièrement la petite poire Guyot : son goût est franc, parfumé, et sa chair juteuse. Choisissez-la encore ferme (mais pas verte), pour la laisser arriver à parfaite maturité et à température ambiante dans votre cuisine pendant un ou deux jours avant de la pocher. En fonction de la variété et du degré de maturité des poires, vous devrez adapter la cuisson, le but étant de conserver des morceaux de fruits entiers. Les poires peu juteuses se cuisent à couvert, contrairement aux plus juteuses qui nécessitent une évaporation plus importante.



## TRUFFES CARAMEL & NOISETTES

Par Claire Damon

Recette extraite du livre

Des Gâteaux et des Saisons,  
Ducasse éditions

POUR : **4 À 6 PERSONNES**  
PRÉPARATION : **20 MIN**  
CUISSON : **35 MIN**

### POUR LE CARAMEL MOU

**120 g** de sucre  
**50 g** de crème fleurette

**1 g** de fleur de sel  
**70 g** de beurre de baratte  
**10 g** de pâte de noisette

**POUR L'ENROBAGE**

**50 g** de noisettes  
**Corps** creux en chocolat au lait  
**200 g** de poudre de noisettes  
**500 g** de chocolat au lait

**LE CARAMEL MOU**

❖ Chauffez 1/3 du sucre dans une casserole. Caramélisez-le et ajoutez le reste du sucre au fur et à mesure. Une fois que le sucre a pris une couleur ambre clair, versez dessus la crème bouillante et la fleur de sel. Faites recuire le tout à 107 °C en remuant, puis ajoutez le beurre et la pâte de noisette.

❖ Mixez et débarrassez dans une boîte en filmant au contact. Quand le caramel est à température ambiante, procédez au pochage.

**L'ENROBAGE**

❖ Dans un four préchauffé à 150 °C, faites griller les noisettes. Vérifiez la torréfaction en en cassant une : elle doit avoir une belle couleur ambrée au centre. Dès que les noisettes ont refroidi, concassez-les avant de les répartir dans les corps creux en chocolat au lait. Parallèlement, faites torréfier la poudre de noisette dans un four à 150 °C pendant 35 min. Réservez-la dans un plat sur une épaisseur de 1 cm.

❖ Mettez le caramel dans une poche à douille et garnissez les corps creux à ras bord.  
 ❖ Faites fondre doucement le chocolat au bain-marie en remuant régulièrement : la température ne doit pas excéder 28 °C. Enrobez les boules garnies en les trempant dans le chocolat, puis passez-les dans la poudre de noisette torréfiée. Laissez cristalliser le chocolat, puis ôtez l'excédent de poudre de noisettes. Conservez les truffes dans une boîte si vous ne les mangez pas tout de suite.



**MOELLEUX MARRON**

*Par Claire Damon  
 Recette extraite du livre  
 Des Gâteaux et des Saisons,  
 Ducasse éditions*

**POUR : 8 PERSONNES**  
**PRÉPARATION : 20 MIN**  
**CUISSON : 18 MIN**

**POUR LE MOELLEUX MARRON**

**60 g** de beurre demi-sel  
**70 g** d'œufs  
**70 g** de sucre  
**70 g** de poudre d'amandes  
**20 g** de farine T55  
**5 g** de farine de châtaigne  
**30 g** de brisures de marrons confits

**POUR LA GLACE À L'EAU AU RHUM BRUN**

**15 g** de sirop de marron  
**40 g** de sirop à 30 °  
**210 g** de sucre glace  
**35 g** de rhum brun

**LE MOELLEUX MARRON**

❖ Au batteur muni de la feuille, travaillez le beurre tempéré sans le faire monter. Incorporez les œufs tempérés, puis les poudres tamisées et mélangez de façon homogène. Ajoutez le rhum. Veillez à ne surtout pas monter l'appareil. Égouttez les brisures de marrons et conservez le sirop pour la glace à l'eau au rhum brun.

❖ Versez une première partie de cet appareil dans un moule de 20 cm de diamètre préalablement graissé et fariné. Répartissez les brisures de marrons, puis ajoutez la seconde moitié de l'appareil. Lissez à la palette. Enfourez à 160 °C et faites cuire pendant 18 min, tout en vérifiant la cuisson avec la pointe de la lame d'un couteau.

❖ À la sortie du four, retournez le moelleux à l'aide d'une plaque et démoulez-le tiède. Dès qu'il est

tempéré, procédez à la réalisation de la glace à l'eau.

**LA GLACE À L'EAU AU RHUM BRUN**

❖ Tamisez le sucre glace et mélangez-le avec tous les autres ingrédients.

**MONTAGE**

❖ Posez le moelleux sur une grille et, à l'aide d'une palette, glacez-le. Enfourez pendant 1 min dans un four préchauffé à 150 °C. Le glaçage doit être sec au toucher et former une fine croûte de sucre.

**NOTE :** Dans cette recette, la qualité de l'amande (de Provence) est plus importante que jamais. De même que celle du beurre (de montagne et demi-sel), des œufs (bio), du rhum (vieilli en fût de chêne) et de la farine de châtaigne (d'Ardèche, AOP).

**FRUITISSIME**



**PÂTE DE FRUITS MÛROISE**

*Par Jimmy Mornet (Hôtel Park  
 Hyatt Paris Vendôme, Paris)*

**POUR : ENVIRON 75 PIÈCES**  
**PRÉPARATION : 20 MIN**  
**CUISSON : 10 MIN**  
**REPOS : 24 H**

**245 g** de purée de mûres  
**245 g** de purée de framboises  
**160 g** de purée de poires  
**65 g** de sucre semoule (1)  
**13 g** de pectine jaune  
**670 g** de sucre semoule (2)  
**185 g** de sirop de glucose  
**15 g** de jus de citron  
**QS** de sucre cristal

❖ Mélangez le sucre (1) avec la pectine puis ajoutez-les aux purées de fruits. Chauffez le tout et portez à ébullition.  
 ❖ Ajoutez le sucre semoule (2) et le

glucose, puis cuisez le tout à 104 °C.  
 ❖ Ajoutez le jus de citron et coulez dans des petits moules sphériques ou bien en cadre.

❖ Laissez cristalliser les pâtes de fruits à température ambiante pendant 24 h.  
 ❖ Démoulez-les ou détaillez le cadre puis roulez-les dans le sucre cristal.



**TARTELETTES AUX MÛRES ACIDULEES**

*Par Jimmy Mornet (Hôtel Park  
 Hyatt Paris Vendôme, Paris)*

**POUR : 10 TARTELETTES**  
**PRÉPARATION : 1 H 30**  
**CUISSON : 20 MIN**  
**REPOS : 1 MOIS (FACULTATIF)**

**POUR LA PÂTE SUCRÉE AMANDE**

**90 g** de beurre doux  
**60 g** de sucre glace  
**150 g** de farine de riz  
**20 g** de poudre d'amandes  
**1,5 g** de sel fin  
**30 g** d'œufs entiers

**POUR LA CRÈME D'AMANDES**

**75 g** d'œufs entiers  
**75 g** de sucre semoule  
**75 g** de poudre d'amandes  
**75 g** de beurre doux

**POUR LE CONFIT DE MÛRES ET FRAMBOISES**

**75 g** de purée de mûres  
**75 g** de purée de framboises  
**25 g** de sucre semoule  
**4 g** de pectine NH  
**3 g** de gélatine en feuilles

**POUR LES MÛRES AU VINAIGRE**

**230 g** de vinaigre blanc  
**100 g** de sucre semoule  
**160 g** de vinaigre de framboise  
**500 g** de mûres sauvages

**LA PÂTE SUCRÉE**

❖ Avec la feuille du batteur, sablez tous les ingrédients sauf les œufs.

- ❖ Ajoutez ensuite les œufs petit à petit et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- ❖ Laissez au moins 2 h au frais puis étalez finement, 2 mm environ.
- ❖ Foncez des cercles de 8 cm de diamètre puis précoupez les fonds 10 min à 160 °C.

#### LA CRÈME D'AMANDE

- ❖ Ramollissez le beurre puis mélangez-le à la feuille avec le sucre et la poudre d'amande.
- ❖ Ajoutez les œufs petit à petit puis montez l'appareil.
- ❖ Pochez à mi-hauteur des fonds de tarte puis cuisez 10 min à 160 °C.

#### LE CONFIT DE MÛRE ET FRAMBOISE

- ❖ Faites tremper la gélatine dans l'eau froide.
- ❖ Mélangez le sucre et la pectine.
- ❖ Chauffez les purées, ajoutez le sucre et la pectine avant 50 °C. Portez à ébullition puis ajoutez la gélatine essorée.
- ❖ Mixez.

#### LES MÛRES AU VINAIGRE

- ❖ Faites fondre le sucre sans le colorer. Déglacez-le avec le vinaigre blanc tiède puis ajoutez le vinaigre de framboise.
- ❖ Mettez les mûres dans des pots stérilisés, versez les vinaigres.
- ❖ Laissez mûrir 1 mois pour que tout s'imprègne bien.
- ❖ Si vous voulez réaliser une version expresse de ces mûres, poêlez-les brièvement avec un trait de vinaigre et une pincée de sucre roux, sans les éclater.

#### LE MONTAGE

- ❖ Pochez le confit sur la crème d'amande refroidie et lissez à hauteur du fond de tarte.
- ❖ Disposez joliment les mûres au vinaigre égouttées.



### CHEESECAKE MÛRE ET CASSIS

Par Jimmy Mornet (Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme, Paris)

**POUR : 10 PIÈCES**  
**PRÉPARATION : 2 H**  
**CUISSON : 40 MIN**  
**REPOS : 6 H**

#### POUR LE STREUSEL NOISETTE

50 g de farine de riz  
 50 g de sucre glace  
 50 g de poudre de noisettes  
 50 g de beurre doux  
 1 g de sel fin

#### POUR LE FOND CROUSTILLANT

150 g de streusel noisette  
 40 g de chocolat blanc  
 15 g de feuilletine

#### POUR LE BISCUIT JOCONDE

70 g d'œufs entiers  
 50 g de sucre glace  
 50 g de poudre d'amandes  
 15 g de farine de riz  
 45 g de blancs d'œufs  
 7 g de sucre semoule  
 7 g d'huile de pépins de raisin

#### POUR LE CONFIT MÛRE CASSIS

135 g de purée de mûres  
 15 g de purée de cassis  
 25 g de sucre semoule  
 4 g de pectine NH  
 3 g de gélatine en feuilles

#### POUR LA MOUSSE DE CHEESECAKE

20 g d'eau  
 60 g de sucre semoule  
 35 g de jaunes d'œufs  
 3 g de gélatine en feuilles  
 175 g de cream cheese  
 15 g de sucre glace  
 175 g de crème à 35 %

#### POUR LE FLOCAGE

75 g de chocolat blanc  
 50 g de beurre de cacao  
 1 g de colorant rouge liposoluble

0,25 g de colorant bleu liposoluble

#### POUR LE MONTAGE

QS de pâte à sucre  
 5 mûres  
 5 baies de cassis

#### LE STREUSEL

- ❖ Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ❖ Étalez finement puis cuisez à 160 °C pendant 20 min environ.
- ❖ Laissez refroidir puis réduisez en poudre.

#### LE FOND CROUSTILLANT

- ❖ Faites fondre le chocolat blanc et incorporez-le au streusel broyé.
- ❖ Ajoutez la feuilletine, étalez à 5 mm d'épaisseur.
- ❖ Laissez refroidir puis détaillez des ronds de 4 cm de diamètre.

#### LE BISCUIT JOCONDE

- ❖ Blanchissez les œufs entiers avec le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine de riz.
- ❖ Montez les blancs et serrez-les avec le sucre semoule.
- ❖ Mélangez les deux appareils à la Maryse. Ajoutez l'huile de pépins de raisin et étalez à 5 mm d'épaisseur.
- ❖ Cuisez à 180 °C pendant 12 à 15 min.
- ❖ Retirez de la plaque pour ne pas sécher le biscuit. Détaillez des ronds de 4 cm.

#### LE CONFIT

- ❖ Trempez la gélatine dans l'eau froide.
- ❖ Mélangez le sucre et la pectine.
- ❖ Chauffez les purées, ajoutez le mélange sucre pectine avant 50 °C puis portez à ébullition.
- ❖ Ajoutez la gélatine, coulez dans des moules demi-sphères de 4 cm de diamètre.
- ❖ Congelez au moins 4 h.

#### LA MOUSSE

- ❖ Trempez la gélatine dans l'eau froide.
- ❖ Cuisez l'eau et le sucre à 113 °C puis versez sur les jaunes tout en mélangeant.
- ❖ Montez l'appareil au batteur, ajoutez la gélatine préalablement fondue au micro-ondes.
- ❖ Montez la crème avec le sucre

glace et détendez le cream cheese avec. Mélangez avec la première masse.

#### LE FLOCAGE

- ❖ Faites fondre le chocolat avec le beurre de cacao. Ajoutez les colorants et mixez.

#### LE MONTAGE

- ❖ Chemisez des cercles de 5 cm de diamètre et 3 cm de haut de Rhodoid.
- ❖ Déposez le fond croustillant et pochez un peu de mousse en chemisant.
- ❖ Rajoutez le biscuit et le confit congelé.
- ❖ Recouvrez de mousse et lissez à hauteur du cercle.
- ❖ Congelez 2 h, puis démoulez.
- ❖ Chauffez le flocage à 40 °C et pulvérisez-le au pistolet.
- ❖ Étalez finement la pâte à sucre pour détailler de fines bandes à enrouler autour des cheesecakes.
- ❖ Décorez de mûres et cassis.



### CAKE MÛRE ET VANILLE

Par Jimmy Mornet (Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme, Paris)

**POUR : 10 PARTS**  
**PRÉPARATION : 1 H 30**  
**CUISSON : 4 H**  
**REPOS : 1 NUIT**

#### POUR LE JUS DE MÛRES (LA VEILLE)

200 g de mûres  
 20 g de sucre semoule (1)  
 100 g d'eau  
 20 g de sucre semoule (2)

#### POUR LA POUDRE DE MÛRES

100 g de purée de mûres

#### POUR L'APPAREIL VANILLE

110 g de jaunes d'œufs  
 150 g de sucre semoule  
 80 g de crème épaisse  
 115 g de farine T55  
 3 g de levure chimique

45 g de beurre doux  
1 gousse de vanille

**POUR LA MERINGUE ITALIENNE**

**À LA MÛRE**

60 g d'eau  
160 g de sucre semoule  
80 g de blancs d'œufs  
10 g de poudre de mûres

**POUR LES FINITIONS**

QS de chocolat blanc  
QS de colorant violet liposoluble  
QS de mûres fraîches

**LE JUS DE MÛRES (LA VEILLE)**

- ❖ Disposez les mûres et le sucre semoule (1) dans un récipient avec couvercle ou film étirable. Chauffez-les délicatement au bain-marie pendant 2 h.
- ❖ Filtrez dans un torchon jusqu'au lendemain.
- ❖ Faites un sirop avec l'eau et le sucre (2). Mélangez le jus de mûre au sirop froid.

**LA POUDRE DE MÛRES**

- ❖ Étalez finement la purée de mûres sur une feuille siliconée.
- ❖ Cuisez au four à 80 °C pendant 3 h puis baissez à 60 °C et continuez la cuisson jusqu'à ce que la purée soit suffisamment sèche pour être mixée.

**L'APPAREIL VANILLE**

- ❖ Blanchissez les jaunes avec le sucre semoule. Incorporez la farine et la levure chimique tamisées. Ajoutez la crème épaisse mélangée à la vanille grattée. Terminez par le beurre fondu, mais refroidi.
- ❖ Pochez l'appareil dans un moule à pain de mie ou gouttière chemisé de papier cuisson de 22 cm de longueur. L'appareil doit remplir le moule à moitié.
- ❖ Fermez le moule puis cuisez à 180 °C pendant 35 min. Démoulez aussitôt puis imbinez légèrement avec le jus de mûre.

**LA MERINGUE ITALIENNE**

- ❖ Faites un sirop avec l'eau le sucre semoule. Cuisez-le à 121 °C pendant que vous commencez à monter les blancs.
- ❖ Versez le sirop en filet et continuez à fouetter jusqu'à refroidissement de la meringue.

À la Maryse, ajoutez la poudre de mûres.

**LES FINITIONS**

- ❖ Chauffez le chocolat blanc coloré comme vous le souhaitez et glacez le cake bien froid.
- ❖ Pochez la meringue italienne avec une douille saint-honoré.
- ❖ Décorez avec des mûres fraîches.



**BRIOCHE FEUILLETÉE ET MARMELADE DE MÛRE ÉPICÉE**

Par Jimmy Mornet (Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme, Paris)

POUR : **10 BRIOCHES**

PRÉPARATION : **1 H**

CUISSON : **30 MIN**

REPOS : **1 NUIT + 3 H**

**POUR LA BRIOCHE FEUILLETÉE**

**(LA VEILLE)**

30 g de levure boulangère fraîche  
60 g de lait entier  
800 g de farine T55  
15 g de sel fin  
105 g de sucre semoule  
280 g de blancs d'œufs  
140 g de jaunes d'œufs  
160 g de beurre doux  
400 g de beurre de tourage

**POUR LA MARMELADE DE MÛRES**

**ÉPICÉE**

100 g de mûres  
45 g de framboises  
10 g de sucre semoule  
4 g de baies de Tasmanie  
5 g de cannelle en bâton  
5 g de jus de citron jaune

**LA BRIOCHE FEUILLETÉE**

**(LA VEILLE)**

- ❖ Délayez la levure dans le lait légèrement tiédi.
- ❖ Mélangez la farine, le sel et le sucre avec le crochet du batteur. Ajoutez le lait mélangé à la levure. Ajoutez ensuite les jaunes et blancs mélangés.

- ❖ Pétrissez la pâte lentement pendant 20 min.
- ❖ Ajoutez le beurre doux froid en petits morceaux (et en plusieurs fois). Passez en seconde vitesse, pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.
- ❖ Laissez pointer une nuit au frais.
- ❖ Le lendemain, rabattez la pâte pour chasser l'air. Étalez-la en un rectangle trois fois plus long que large.
- ❖ Étalez le beurre de tourage en un carré de la même largeur. Posez-le sur la pâte et enfermez le beurre avec la pâte.
- ❖ Réalisez trois tours simples puis laissez 1 h au frais.
- ❖ Étalez à 5 mm d'épaisseur, détaillez des bandes de brioche, puis roulez-les.
- ❖ Posez-les dans des cercles de 10 cm légèrement graissés. La pâte doit avoir un diamètre deux fois inférieur à celui du cercle.
- ❖ Laissez pousser 2 h à température ambiante.
- ❖ Cuisez 30 min à 165 °C.

**LA MARMELADE**

- ❖ Écrasez les fruits puis cuisez-les à feu doux avec le sucre, les baies et la cannelle.
- ❖ Laissez compoter légèrement, puis retirez la cannelle et les baies.
- ❖ Ajoutez le jus de citron.
- ❖ Servez la marmelade tiède avec les brioches.

**PARTITIONS GOURMANDES**



**TARTE AUX POMMES ET ÉPICÉE**

Par Yann Blanchard (Yann Haute Pâtisserie, Calgary, Canada)

POUR : **6 PARTS**

PRÉPARATION : **1 H 30**

CUISSON : **50 MIN**

REPOS : **4 H**

**POUR LES POMMES AU SIROP**

**D'ÉPICÉE**

500 g d'eau  
200 g de sucre  
300 g de bourgeons d'épinette blanche frais  
4 pommes type Spartan ou McIntosh

**POUR LA PÂTE SABLÉE À L'ÉPICÉE**

225 g de farine T45  
75 g de sucre glace  
150 g de beurre mou  
40 g de bourgeons hachés du sirop

**POUR LA CRÈME À L'ÉPICÉE**

100 g de beurre mou  
100 g de poudre d'amandes  
10 g de fécule de maïs  
90 g de sucre  
50 g d'œuf entier  
20 g de jaune d'œuf  
50 g de bourgeons hachés (du sirop)

**POUR LA CHANTILLY À L'ÉRABLE**

300 g de crème liquide à 35 %  
80 g de sirop d'érable

**LES POMMES AU SIROP D'ÉPICÉE**

- ❖ Faites bouillir l'eau et le sucre, ajoutez les bourgeons et laissez bouillir 2 min.
- ❖ Laissez refroidir pendant 4 h, chinoisez et hachez les bourgeons finement.
- ❖ Coupez les pommes en tranches et pochez-les 2 min dans le sirop.

**LA PÂTE SABLÉE**

- ❖ Mélangez la farine et le sucre glace, ajoutez le beurre et frasez la pâte avec la paume de la main pour obtenir une pâte uniforme. Incorporez les bourgeons hachés finement. Laissez au moins 1 h au frais.
- ❖ Abaissez la pâte à 4 mm d'épaisseur et détaillez un disque de 24 cm et un de 20 à 22 cm.
- ❖ Foncez un cercle à tarte de 20 cm, cuisez à 140 °C pendant 12 à 15 min.
- ❖ Réservez le 2<sup>e</sup> disque au frais.

**LA CRÈME À L'ÉPICÉE**

- ❖ Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué, un à un.
- ❖ Réservez à température ambiante.

**LA CHANTILLY AU SIROP D'ÉRABLE**

❖ Montez les deux ingrédients en chantilly. Réservez-la au frais.

**LE MONTAGE**

- ❖ Sur le fond de tarte précuit, pochez une couche de crème à l'épicea et recouvrez entièrement de tranches de pomme.
- ❖ Découpez la forme de votre choix dans le deuxième disque de pâte et déposez-le dessus.
- ❖ Cuisez à 160 °C pendant 28 à 35 min.
- ❖ Déposez une quenelle de chantilly sur vos parts de tarte tièdes.



**TARTE AUX POMMES**

Par Henri Desmoulin  
(Villefranche-sur-Saône)

POUR : **8 PARTS**  
PRÉPARATION : **1 H**  
CUISSON : **40 MIN**  
REPOS : **3 H**

**POUR LA PÂTE BRISÉE**

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 8 g de sel
- 20 g de sucre
- 60 g d'œufs

**POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE**

- 250 g de lait
- 60 g de sucre
- 90 g de jaunes d'œufs
- 25 g de fécule de maïs
- ½ gousse de vanille

**POUR LE MONTAGE**

- 8 pommes Golden
- QS de beurre fondu
- QS de cassonade

**LA PÂTE BRISÉE**

❖ Mélangez le beurre en petits morceaux avec la farine, le sel et le sucre. Fraisez le tout puis incorporez les œufs.

- ❖ Laissez reposer 3 h au frais.
- ❖ Étalez à 2 mm d'épaisseur et foncez un cercle de 22 cm.

**LA CRÈME PÂTISSIÈRE**

- ❖ Faites bouillir le lait avec la vanille.
- ❖ Mélangez les jaunes et le sucre puis ajoutez la fécule.
- ❖ Versez le lait chaud, puis cuisez l'ensemble jusqu'à épaississement.
- ❖ Réservez au froid.

**LE MONTAGE**

- ❖ Épluchez et videz les pommes puis coupez de fines lamelles.
- ❖ Étalez une fine couche de crème pâtissière sur la pâte. Disposez les pommes joliment. Badigeonnez de beurre fondu et saupoudrez de la cassonade.
- ❖ Cuisez 40 min à 180 °C.



**CROISSANT AUX POMMES**

Par Masahiro Hori (Boutique Dassai Joël Robuchon, Paris)

POUR : **10 PARTS**  
PRÉPARATION : **3 H**  
CUISSON : **30 MIN**  
REPOS : **5 H**

**POUR LA PÂTE À CROISSANT**

- 400 g de farine T45
- 92 g de lait
- 92 g d'eau
- 60 g de beurre à température ambiante
- 60 g de sucre
- 10 g de sel
- 16 g de levure fraîche
- 200 g de beurre de tourage

**POUR LA COMPOTE DE POMMES**

- 4 pommes
- 40 g de sucre
- 1 pincée de cannelle
- 1 c. à s. de jus de citron

**POUR LE MONTAGE**

- 3 pommes Gala
- 50 g de sucre de canne
- 1 œuf

QS de gelée de pomme  
QS de sucre glace

**LA PÂTE À CROISSANT**

- ❖ Mélangez la farine, le sucre et le sel.
- ❖ Ajoutez le lait, l'eau, le beurre en dés puis la levure émiettée.
- ❖ Mélangez à petite vitesse pendant 5 min puis continuez 5 min en vitesse 2, la pâte doit se détacher des parois du robot.
- ❖ Boulez, laissez 30 min à température ambiante.
- ❖ Dégazez et mettez au frais pour 2 h.
- ❖ Étalez la pâte en un long rectangle et le beurre de tourage en un carré de la même longueur.
- ❖ Enfermez le beurre dans la pâte.
- ❖ Donnez un tour simple, laissez 30 min au frais.
- ❖ Donnez un tour double et laissez 2 h au frais.

**LA COMPOTE DE POMMES**

- ❖ Épluchez et coupez les pommes en brunoise. Mettez-les à compoter à la casserole avec un peu d'eau et le sucre. Mixez la compote.
- ❖ Mélangez au fouet le jus de citron et la cannelle. Ajoutez progressivement 120 g de compote.

**LE MONTAGE**

- ❖ Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné. Découpez des ovales de 22 x 8 cm.
- ❖ Laissez la pâte pousser 3 h à 28 °C environ.
- ❖ Dorez délicatement au pinceau avec l'œuf. Disposez la compote au centre.
- ❖ Lavez, épépinez puis coupez les pommes Gala en fines lamelles. Disposez-les élégamment sur la pâte et saupoudrez légèrement de sucre de canne.
- ❖ Cuisez 12 à 15 min à 175 °C pour obtenir une belle coloration dorée.
- ❖ Laissez refroidir puis nappez éventuellement d'un peu de gelée de pomme et décorez avec du sucre glace.

**DESSERT SIGNATURE**



**CHOUX DE L'IMPÉRATRICE, CHOCOLAT-NOISETTE**

Par Aleksandre Oliver  
(Hôtel du Palais, Biarritz)

POUR : **4 PARTS**  
PRÉPARATION : **2 H**  
CUISSON : **1 H**

**POUR LE CRAQUELIN**

- (Il y aura des restes)
- 150 g de farine
- 150 g de cassonade
- 150 g de beurre
- 40 g de cacao en poudre

**POUR LA PÂTE À CHOUX**

- 175 g d'eau
- 75 g de lait
- 8 g de sucre
- 2 g de sel
- 100 g de beurre
- 163 g de farine
- 15 g de cacao en poudre
- 230 g d'œufs

**POUR LE CRÈMEUX CHOCOLAT**

- 125 g de lait
- 125 g de crème
- 50 g de jaunes d'œufs
- 8 g de sucre
- 163 g de chocolat au lait
- 25 g de chocolat noir
- 1 feuille de gélatine

**POUR LE PRALINÉ NOISETTE**

- (Il y aura des restes)
- 250 g d'eau
- 250 g de sucre
- 250 g de noisettes
- 1 pincée de fleur de sel

**POUR LE CROUSTILLANT NOISETTE**

- 250 g de praliné noisette
- 125 g de chocolat au lait fondu
- 125 g de brisures de biscuit
- 1 pincée de fleur de sel

**POUR LE MONTAGE**

- QS de noisettes caramélisées

**QS** de petites feuilles en chocolat au lait

**QS** de fleur de sel

**QS** d'éclats de cardamome

#### LE CRAQUELIN

❖ Mélangez tous les ingrédients, étalez à 3 mm d'épaisseur, emporte-piéciez un disque de la taille désirée du chou, réservez.

#### LA PÂTE À CHOUX

❖ Faites chauffer les liquides avec le sel, le sucre et le beurre, puis hors du feu, ajoutez la farine et le cacao tout en mélangeant énergiquement pour obtenir une consistance homogène.

❖ Séchez le tout 2 min à feu doux, en remuant avec une spatule. Débarrassez dans la cuve du batteur, faites refroidir à la feuille et ajoutez les œufs un à un jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.

❖ Pochez ces gros choux sur plaque, déposez le craquelin dessus, et faites cuire 40 min à 180 °C chaleur tournante.

#### LE CRÉMEUX CHOCOLAT

❖ Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre.

❖ Mettez le lait et la crème à bouillir, versez le mélange liquide sur les œufs blanchis et faites cuire jusqu'à obtention d'une consistance nappante. Ajoutez la feuille de gélatine préalablement réhydratée, puis versez le tout sur les chocolats. Mixez la préparation pour obtenir une texture bien lisse, puis débarrassez au frais 4 h minimum.

#### LE PRALINÉ NOISETTE

❖ Faites bouillir l'eau et le sucre pour réaliser un sirop, plongez les noisettes dans le sirop et faites cuire à frémissement environ 20 min.

❖ Égouttez les noisettes, disposez-les sur une plaque et faites cuire à 160 °C jusqu'à caramélisation.

❖ Sélectionnez les plus belles noisettes pour la décoration, mixez le reste avec une pincée de fleur de sel pour obtenir un joli praliné à l'ancienne.

#### LE CROUSTILLANT NOISETTE

❖ Mélangez le tout et étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé pour

une épaisseur d'environ 3 mm.

Faites prendre au réfrigérateur, puis détaillez des disques de 6 cm de diamètre et réservez au frais jusqu'à utilisation.

#### LE MONTAGE

❖ Faites un trou dans le dessous du chou, garnissez-le à moitié de crémeux chocolat. Ajoutez 10 g de praliné noisette et finissez de remplir de crémeux chocolat pour que le chou soit généreusement rempli.

❖ Déposez un disque de croustillant noisette, puis 7 points de crémeux chocolat. Déposez des noisettes caramélisées sur les 6 premiers points et une feuille de chocolat au lait sur le septième. Terminez avec du praliné noisette au milieu, une pincée de fleur de sel, et quelques éclats de cardamome pour assaisonner.



**LE FEUILLETÉ POMME MIEL**

Par Florent Margailan (Four Seasons, Saint-Jean Cap-Ferrat)

POUR : **10 VIENNOISERIES**

PRÉPARATION : **45 MIN**

REPOS : **2 H 10 + 3 H**

CUISSON : **20 MIN**

#### POUR LA PÂTE À CROISSANT

**220 g** de farine gruau T45

**150 g** de farine tradition T65

**65 g** de beurre pommade

**110 g** de lait

**20 g** d'œuf

**20 g** de miel

**40 g** de sucre

**10 g** de sel

**55 g** d'eau

**11 g** de levure

**250 g** de beurre de tourage

#### POUR LA CRÈME D'AMANDE

**10 g** de farine

**100 g** de beurre

**25 g** de miel

**60 g** de sucre

**100 g** de poudre d'amande

**2** œufs

#### POUR LA POMME FONDANTE

##### AU MIEL

**5** pommes type Golden

ou Chantecler

**80 g** de miel

**20 g** de beurre

**QS** de jus de citron

**QS** d'eau

#### LA PÂTE À CROISSANT

❖ Mélangez l'ensemble des ingrédients, sauf le beurre de tourage, au batteur muni du crochet. Laissez pétrir 9 min en 1<sup>er</sup> vitesse puis 4 min en 2<sup>e</sup> vitesse.

❖ Sortez votre pâte et formez un carré bien régulier d'environ 20 cm de côté. Filmez au contact puis laissez reposer 30 min à température ambiante, puis placez-la au congélateur pendant 1 h.

❖ Sortez votre pâte et étalez-la légèrement afin de former un rectangle de 15 x 30 cm. Étalez le beurre de tourage entre deux papiers sulfurisés jusqu'à avoir formé un carré de 15 cm de côté. Disposez-le au milieu de la pâte puis rabattez les bords afin d'enfermer le carré de beurre.

❖ Étalez la pâte dans l'autre sens afin d'obtenir un rectangle de 15 x 45 cm puis repliez-la en 4. Mettez au frais pendant 20 min.

❖ Puis étalez la pâte dans l'autre sens afin d'obtenir un rectangle de 15 x 45 cm et repliez-la en 3. Mettez-la au frais pendant 20 min.

❖ Étalez enfin la pâte à environ 3,5 mm d'épaisseur et à l'emporte-pièce détaillez 10 cercles de pâte de 9 cm de diamètre et 10 bandes de 3,55 x 20 cm.

#### LA CRÈME D'AMANDE

❖ Faites ramollir le beurre quelques secondes au micro-ondes puis mélangez-le avec le sucre, le miel et la poudre d'amande. Ajoutez les œufs puis la farine et mettez la préparation dans une poche à douille.

#### LA POMME FONDANTE AU MIEL

❖ Épluchez les pommes puis

coupez-les en deux et retirez les trognons. Faites chauffer une grande poêle, ajoutez-y le miel. Laissez-le caraméliser légèrement puis ajoutez les pommes, le beurre et enfin le jus de citron. Ajoutez un demi-verre d'eau et faites revenir doucement afin que les pommes soient souples. Débarrassez et laissez refroidir.

#### MONTAGE ET CUISSON

❖ Beurrez et sucrez à la cassonade des moules ou des cercles de diamètre 10 cm. Disposez sur le pourtour des moules les bandes de pâte à croissant, ajoutez un disque de pâte dans le fond de chaque moule. Garnissez les fonds d'une fine couche de crème d'amande et déposez une demi-pomme dans chaque moule puis faites pousser 3 h à 25 °C.

❖ Enfourez à 160 °C pendant 20 min environ. Finissez en nappant les pommes avec le restant de caramel de cuisson.



**CARRÉ FEUILLETÉ ABRICOT BADIANE**

Par Erwan Blanche et Sébastien Bruno (Boulangerie Utopie, Paris)

POUR : **18 CARRÉS**

PRÉPARATION : **1 H 15**

REPOS : **5 H 45**

CUISSON : **30 MIN**

#### POUR LA PÂTE À CROISSANT

**300 g** de farine type 45 ou 55

**300 g** de farine de gruau

**10 g** de sel

**70 g** de sucre semoule

**12 g** de levure boulangère

**40 g** de beurre fondu

**200 g** de lait

**320 g** de beurre de tourage

#### POUR LA COMPOTÉE ABRICOT

##### BADIANE

**400 g** d'oreillons d'abricot

- 80 g de sucre semoule
- 1 g de fleur de sel
- 8 g de pectine NH
- 8 g de jus de citron jaune
- 1,5 g de zeste de citron
- 5 g de badiane
- ½ gousse de vanille

**POUR LES ABRICOTS POCHÉS****BADIANE**

- 10 abricots frais
- 250 g de sucre semoule
- 500 g d'eau
- 15 g de jus de citron jaune
- 5 g de badiane

**POUR LE SIROP**

- 200 g d'eau
- 200 g de sucre

**POUR LES FINITIONS**

- 1 œuf

**LA PÂTE À CROISSANT**

- ❖ Il est important de tout peser la veille et de réserver au réfrigérateur.
- ❖ Mettez dans le bol du robot tous les ingrédients sauf le beurre de tourage. Faites tourner à l'aide du crochet pendant 12 min à vitesse lente puis 2 min en vitesse rapide. La pâte doit être homogène, élastique, et ne doit pas être collante. Faites alors une boule et incisez cette détrempe en forme de croix. Recouvrez d'un linge humide et laissez-la gonfler à température ambiante pendant 2 h.
- ❖ Dégazez la pâte avec les mains, étalez-la légèrement en forme de rectangle de 30 x 20 cm. Puis réservez-la au frigo pendant 30 min.
- ❖ Étalez le beurre de tourage en rectangle de 15 x 20 cm entre 2 feuilles de papier film et réservez au frigo pendant 15 min.
- ❖ Quand tout est à bonne température, rallongez légèrement la pâte aux bonnes dimensions. Posez le rectangle de beurre au centre de la pâte puis rabattez de chaque côté en son milieu sans créer de surépaisseur. Soudez le milieu d'un coup de rouleau, puis les extrémités pour que le beurre ne s'échappe pas.
- ❖ Pour le tourage, farinez légèrement votre pâton à chaque fois qu'il commence à coller un peu. Mettez la partie la moins large face à vous puis allongez-la

régulièrement à l'aide d'un rouleau de 2 fois et demi sa longueur initiale. Réalisez un tour double en pliant les 2 extrémités en son centre puis de bout à bout pour réaliser un nouveau rectangle. Retour au frigo pour 30 min.

- ❖ Reprenez le tout et farinez légèrement, donnez un peu de largeur pour atteindre 20 cm puis tournez le pâton pour avoir la largeur de 20 cm face à vous. Soudez à nouveau les extrémités en haut et en bas du pâton puis allongez-le régulièrement à l'aide du rouleau pour atteindre 60 cm. Puis réalisez un tour simple, en repliant un tiers de pâte vers le centre puis l'autre côté pour former un pliage de trois épaisseurs régulières. Retour au réfrigérateur pour 30 min, le pâton doit faire 20 cm de large.

**LA COMPOTÉE ABRICOT BADIANE**

- ❖ Mélangez le sucre semoule et la pectine.
- ❖ Dans une casserole, faites compoter les oreillons d'abricot, la badiane, les zestes de citron, la demi-gousse de vanille grattée et la fleur de sel. Ajoutez ensuite le mélange sucre et pectine tout en remuant. Redonnez un bon bouillon puis ajoutez le jus de citron.
- ❖ Enlevez les badianes puis mixez si besoin. Réservez au frais dans un récipient en filmant bien au contact.

**LES ABRICOTS POCHÉS BADIANE**

- ❖ Coupez les abricots en deux puis enlevez le noyau. Faites bouillir le reste des ingrédients.
- ❖ Versez ce sirop sur les abricots puis réservez au frais.

**LE SIROP**

- ❖ Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Réservez à 4 °C.

**MONTAGE ET FINITION**

- ❖ Étalez la pâte en un rectangle de 30 x 60 cm. Détaillez des carrés de 10 x 10 cm puis mettez sur une plaque au frais quelques minutes.
- ❖ Reprenez les carrés, détaillez à l'intérieur un carré de 8 x 8 cm, en laissant 2 coins opposés non

coupés sur 1 cm.

- ❖ À l'aide d'un pinceau et d'eau, humidifiez les 4 côtés du carré de 8 cm de large et positionnez la bande opposée du grand carré dessus (soit 2 bandes). Rabattez les 2 bandes de pâte découpées sur le côté opposé. Garnissez le milieu d'environ 20 g de compotée d'abricot badiane puis déposez un oreillon d'abricot poché dessus.
- ❖ Posez les oranais sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Préchauffez le four à 30 °C puis éteignez-le. Mettez les oranais à pousser environ 2 h à 27 °C pour qu'ils doublent de volume. Puis, à l'aide d'un pinceau, dorez-les délicatement avec l'œuf battu.
- ❖ Préchauffez le four à 170 °C à chaleur tournante. Faites cuire les carrés pendant 25 à 30 min. À la sortie du four, recouvrez-les de sirop à 30 ° à l'aide d'un pinceau.



## ILS ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

**ALMA THE CHIMNEY CAKE FACTORY**,  
59 boulevard Beaumarchais, 75003 Paris

### OPHÉLIE BARÈS

**YANN BLANCHARD**, Yann Haute  
Pâtisserie, Calgary, Canada

### ERWAN BLANCHE ET SÉBASTIEN

**BRUNO**, Boulangerie Utopie,  
20 rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris

**RÉMI BOUILLER**, Kreme,  
8 place Émile Cresp, 92120 Montrouge

**VALENTIN BRAULT**, Micheline  
& Pualette, 21 Rue Notre Dame,  
33000 Bordeaux

**JEFFREY CAGNES**, Paris

**VICTOIRE CHRISTINE**, Bo&Mie, Paris

**PHILIPPE CONTICINI**, Paris

**YANN COUVREUR**, Paris

**CLAIRE DAMON**, Des gâteaux  
et du Pain, Paris

**KATHERINE & GAËTAN DENILAULER**,  
Ôjourd'hui, 11 rue de la Brigade Alsace-  
Lorraine, 67000 Strasbourg

**HENRI DESMOULINS**,  
233 rue nationale,  
69400 Villefranche-sur-Saône

**JULIEN DUGOURD**, La Chèvre d'or,  
rue du Barri, 06360 Eze

**CHRISTOPHE FELDER**, Les pâtisseries,  
29 rue du Marechal Foch, 67190 Mutzig

### ÉMILIE FRANZO

**ROMAN GAIA**, Pâtisserie Tomo,  
11 rue Chabanais, 75002 Paris  
& 16 rue Grégoire de Tours, 75006 Paris

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

**PASCAL HAYOTTE**, Le Fournil  
de Notre-Dame, 38 boulevard Notre  
Dame, 13006 Marseille

**CLAIRE HEITZLER**

**PIERRE HERMÉ**, Paris

**MASAHIRO HORI**, Boutique Dassaï  
Joël Robuchon, Paris

**PATRICE IBARBOURE**, Les Frères  
Ibarboure, Chemin Ttalienea,  
64210 Bidart

**QUENTIN LECHAT**, Royal Monceau,  
37 avenue Hoche, 75008 Paris

**GILLES MARCHAL**, 9 rue Ravignan,  
75018 Paris

**PIERRE MARCOLINI**, Paris

**FLORENT MARGAILLAN**, Four  
Seasons, 71 boulevard du Général de  
Gaulle, 06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat

**JIMMY MORNET**, Park Hyatt Vendôme,  
5 rue de la Paix, 75002 Paris

**ALEKSANDRE OLIVER**, Hôtel du Palais,  
1 avenue de l'Impératrice,  
64200 Biarritz

**NICOLAS PACIELLO**, Fouquet's Paris,  
99 avenue des Champs-Élysées,  
75008 Paris

**FRANÇOIS PERRET**, Le Comptoir  
du Ritz, Hôtel Ritz, 15 place Vendôme,  
75001 Paris

**LE PONT TRAVERSÉ**, 62 rue  
de Vaugirard, 75006 Paris

**ARNAUD RYCKEBUSH**, Tartelettes,  
102 rue Montmartre, 75002 Paris




**SADAHARU AOKI**, Paris

**MARIE SIMON**, 2 rue Marey,  
21200 Beaune

**STÉPHANIE TOUZET ET MATTHIEU  
BUCHALSKI**, L'Ogre de Carrouselberg,  
17 rue des Vieux Murs, 59800 Lille

# FOU DE Pâtisserie

**N° 48 • bimestriel • Septembre-octobre 2021**

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 CHEFFE :** Julie Mathieu

**RÉDACTRICE EN CHEFFE ADJOINTE :** Claire Pichon

**COORDINATION DE RÉDACTION :** Eugénie Pont

**PREMIÈRE SECRÉTAIRE DE RÉDACTION :** Pascale Cancalon

**SECRÉTAIRE DE RÉDACTION :** Marie-Laure Bayle

**CONCEPTION, DIRECTION ARTISTIQUE ET RÉALISATION :**

Alain Jacoby-Koaly pour Pykha ([www.pykha.com](http://www.pykha.com))

**PHOTOGRAVURE :** studio Pykha ([studio@pykha.com](http://studio@pykha.com))

**ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO :**

François Blanc, Hélène Borderies, Jean Mathat Christol,  
Adeline Glibota, Catherine Kluger, Raphaële Marchal, Séverine Renou,  
Ryoko Sekigushi, Philippe Toinard, Lindsey Tramuta  
et l'équipe de la librairie Appétit.

**PHOTOGRAPHES DU MAGAZINE :**

Atelier Mai 98, Thomas Dhellemmes

**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](mailto: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)

**Directrice de publicité :** Cécile Ghis (89 25)

**Directeur studio :** Cédric Aubry (89 05)

**Studio/maquette :** Brune Provost (89 13)

**Gestion :** Catherine Fernandes (89 20)

[www.mediaobs.com](http://www.mediaobs.com)

**ABONNEMENT :** Abonn'escient

56 rue du Rocher, 75008 Paris

[foudepatisserie@abonnescent.fr](mailto:foudepatisserie@abonnescent.fr)

Tél. : 01 44 70 03 89

**DISTRIBUTION :** MLP

Vente (réservée aux marchands de journaux)

Mercuri Presse

Laurent Boudierlique

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 PAR ROULARTA PRINTING**

Meiboomlaan 33  
8800 Roeselare  
Belgique.



© 2021 PRESSMAKER





# Le Foisonnement

Par Christophe Felder



“Une crème gastronomique  
qui atteint des sommets”



**NOUVEAU**  
format 10L



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Retrouvez la recette de Christophe Felder sur  
[www.president-professionnel.fr/culinarium](http://www.president-professionnel.fr/culinarium)



Des performances à la hauteur de vos exigences :

- Engagement taux de foisonnement : 3 L\*
- Une excellente tenue à 48 h\*\*
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.

Fabrication en France à la Laiterie de L'Hermitage

\*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur « Robot-Coupe », « KitchenAid Pro », « Kenwood » et « Dito Sama » pour le format Brique 1L ; sur « VMI » pour le format Outre 10L.

\*\*Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.

Notchup 2021/02 - GUF - 49118 306 - H&S BERNES - Les Pâtes 3030 Bourgoin - C&S photo - Frank Hamel / Christophe Felder © Laurent Fou