

# FOU DE Pâtisserie

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

PÂQUES  
LA CHASSE AUX  
ŒUFS 2022

Patrick Agnelet  
Amanda Bankert  
Rémi Bouiller  
Jean Hwang Carrant  
Cookidiction  
Anne Coruble  
Jérôme Dijoux  
Hasnaâ Ferreira  
Nicolas Guercio  
Vincent Guerlais  
Pascal Hainigue  
Claire Heitzler  
Pierre Hermé  
Mokonuts  
Naraé Kim  
Kevin Lacote  
Mélanie Lhéritier  
et Arnaud Mathez  
Boris Lumé  
Pierre Marcolini  
Thierry Mulhaupt  
Marine Zerbib

## TOUS ACCROS !

CHOCOLAT, COOKIE, CAFÉ  
L'ANTI-DÉTOX EN 50 RECETTES

**PASCAL HAINIGUE**

Paris-brest de folie  
au Bristol

**CLAIRE HEITZLER**

Une pâtisserie vertueuse  
et naturelle

**PIERRE HERMÉ**

Infiniment amoureux  
de café



HASNAÂ FERREIRA : LA FEMME CHOCOLAT / JARDIN SUCRÉ NOUS DÉVOILE SA TARTE CHOCO-COCO / LE MILLEFEUILLE SIROP D'ÉRABLE  
NEW LOOK DE BORIS LUMÉ / LE BROWNIE DIABOLIQUE DE BONESHAKER / LES DESSERTS DE HAUTE VOLÉE D'ANNE CORUBLE AU  
PENINSULA / THIERRY MULHAUPT, CHERCHEUR DE CHOCOLAT / SUPER NATURE : LA PURÉE DE SÉSAME DANS TOUS SES ÉTATS.





« Surpassez-vous pour atteindre les sommets »



## Épreuve Cuisine

sous la présidence d'  
**Emmanuel Renaut**  
Chef propriétaire Flocons de Sel\*\*\* Michelin, MOF



## Épreuve Pâtisserie

sous la présidence de  
**Sébastien Vauxion**  
Chef Pâtissier Exécutif du groupe Le K2 Collections  
Chef du restaurant Le SarKara \*\* Michelin



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

[www.president-professionnel.fr/les-concours](http://www.president-professionnel.fr/les-concours)

Choisissez votre épreuve et créez vos recettes  
autour de la Crème Gastronomique 35 %

pour l'épreuve Cuisine :  
Entrée : Sur l'esprit d'un soufflé brochet écrevisse / Plat : Volaille fermière  
pour l'épreuve Pâtisserie :  
Dessert boutique : La forêt-noire / À l'assiette : La crème et le végétal

- **Finale le 14 novembre 2022 - Ecole Ferrandi - Paris**
- **1<sup>er</sup> prix Cuisine** : un voyage culinaire : Milan - Athènes - Santorin
- **1<sup>er</sup> prix Pâtisserie** : un voyage culinaire au Pérou d'une valeur de 7000 € chacun



# ÉDITO

PAR CLAIRE PICHON  
RÉDACTRICE EN CHEFFE

## La femme chocolat

Chez *Fou de Pâtisserie*, le numéro du printemps étant aussi celui de Pâques, il est toujours plus particulièrement consacré au chocolat. Il est donc forcément très attendu par toute la rédaction, et vous y trouverez comme chaque année le tour d'horizon des œufs, poules et autres clochettes imaginés par nos artisans pour vos chasses familiales – ou vos fringales personnelles. Mais aussi, cette année, il nous tenait à cœur de faire le portrait d'une jeune femme qui trace sa voie dans le monde de l'artisanat gourmand, avec un talent et un engagement rares.

Hasnaâ Ferreira s'est lancée toute seule avec son époux, en partant de rien, dans l'aventure du « *bean to bar* ». Elle a dû tout apprendre, depuis les caractéristiques des cacaoyers jusqu'au conchage, en passant par la torréfaction, et toutes les étapes éminemment techniques permettant de transformer la fève fraîche en délicieux chocolat. À l'époque, pas de formation disponible ni de mentor bienveillant, ils ont dû voyager, lire, chercher, essayer, sans jamais renoncer à leurs engagements. Petit à petit, ils ont appris, et aujourd'hui, ils ont la joie de pouvoir proposer un chocolat ultra pur, sans aucun ajout d'additif ni même de beurre de cacao – ce qui n'est pas donné à tout le monde, le *bean to bar* étant une aventure incertaine. Désormais à la tête de trois boutiques et d'un atelier à Bordeaux et Arcachon, ils se sont fait un nom dans la profession, et une réputation exemplaire.

Alors, au-delà d'un beau parcours, ce que raconte l'histoire d'Hasnaâ, c'est que, quel que soit le domaine de la pâtisserie, faire de la qualité, c'est toujours possible. Cela demande bien sûr de l'énergie, de l'engagement, beaucoup de travail, de l'enthousiasme, parfois même un peu de folie – mais tendre vers l'excellence est avant tout une question de choix.

Celui d'Hasnaâ Ferreira et de son mari Vincent est d'une telle sincérité qu'ils sont soucieux de partager avec tout le monde ce savoir précieux qu'ils ont mis si longtemps à acquérir. Ils sont donc activement engagés dans l'association *Bean To Bar France* qui porte la bonne parole auprès des artisans et promeut l'entraide, le partage et la mutualisation des moyens.

On ne sait pas vous, mais nous, ça nous fait encore plus aimer le chocolat.



CROOKIE XXL

Par Jérôme Dijoux (Perlette, Toulouse)  
©Laurent Dupont

**FOU DE PÂTISSERIE** EST DISPONIBLE EN FORMAT NUMÉRIQUE.  
TÉLÉCHARGEZ VOTRE MAGAZINE SUR TABLETTE  
OU SMARTPHONE POUR L'AVOIR TOUJOURS AVEC VOUS.





# ACTUALITÉS

<b>VOS CRÉATIONS</b>	
6	
<b>BUZZ</b>	
8	
<b>MISCELLANÉES</b>	
10	
<b>SPÉCIAL PÂQUES</b>	
14	
<b>MISCELLANÉES BOUTIQUES</b>	
16	
<b>Z NEWS</b>	
17	
<b>LES IRRÉSISTIBLES</b>	
18	
<b>COULEUR SUCRÉE</b>	
19	
<b>TOUT SAUF LA PÂTISSERIE</b>	
KEVIN LACOTE	
20	
<b>D'ICI ET D'AILLEURS</b>	
TOUS ACCROS AUX COOKIES !	
22	
<b>TRAVEL CAKE</b>	
TORTA DI RICOTTA	
29	
<b>BIOPIC</b>	
CLAIRE HEITZLER ET PRODUCTEURS	
30	
<b>LE GÂTEAU DE TA VIE</b>	
VINCENT GUERLAIS ET LE PLAISIR SUCRÉ	
DE PIERRE HERMÉ	
37	
<b>MYTHE</b>	
RAVISSANTE PAVLOVA	
38	



<b>LA PANOPLIE</b>	
DE PIERRE MARCOLINI	
40	
<b>DÉCRYPTAGE</b>	
INCOLLABLE SUR LES GÉLIFIANTS	
42	
<b>UN CHEF UN PRODUIT</b>	
JULIE BORGETTO ET LA CANNEBERGE	
44	
<b>TAC AU TAC</b>	
NARAÉ KIM ET JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE	
45	
<b>CAFÉ SOCIETY</b>	
MANA, AIX-EN-PROVENCE	
46	
<b>CURIOSITÉS</b>	
48	
<b>TROUSSEAU</b>	
LA TARTE AU CITRON	
50	
<b>USTENSILE</b>	
LE BATTEUR ÉLECTRIQUE	
51	
<b>DÉCOUVERTE</b>	
52	



# PÂTISSERIE DE CHEFS

## MASTERCLASS

LE SAINT-HONORÉ VANILLE  
DE PASCAL HAINIGUE

56

## FRUITISSIME

LE CAFÉ ET PIERRE HERMÉ

64

## DESSERT SIGNATURE

VANILLE GRILLÉE ET GLACÉE, FEUILLE DE TABAC  
CRISTALLISÉE D'ANNE CORUBLE

70

## TOUT CHOCOLAT

HASNAÂ FERREIRA, LA FEMME CHOCOLAT

72

## INSPIRATION

LA TARTELETTE NEED COCO DU JARDIN SUCRÉ

76

## CHOCOLAT TRENDY

THIERRY MULHAUPT,  
CHERCHEUR DE CHOCOLAT

82



## PARTITIONS GOURMANDES

MILLEFEUILLE VANILLE AU CAMEL  
DE SIROP D'ÉRABLE DE BORIS LUMÉ

86

## TEA TIME

INFINIMENT PIERRE HERMÉ

92

## BOULANGERIE

BROWNIE CAMEL SALÉ ET CACAHUËTES  
TORRÉFIÉES DE BONESHAKER

97

## SUPER NATURE

LA PURÉE DE SÉSAME

102

## CAHIER TECHNIQUE

### POURQUOI ÇA MARCHE PAS ?

POURQUOI EST-CE QUE MES MERINGUES  
SONT MOCHES ?

109

## LEXIQUE USTENSILES

TEA TIME

110

## FICHES PRO

GUIMAUVES À CROQUER

112

## CAHIER RECETTES

114

## ADDRESS BOOK

130



# NOS CHEFS VOUS ONT INSPIRÉS

Pour participer à cette rubrique et tenter votre chance d'être publié, envoyez vos photos à [community@foudepatisserie.fr](mailto:community@foudepatisserie.fr) en indiquant votre nom, le nom de la recette et le n° du magazine où vous l'avez trouvée.



N°18

@ARTEMISIA\_LICIOUS  
**RUSSE**

Par Philippe Conticini et Jeffrey Cagnes



N°15

@BENE\_BORDEAUXKITCHEN  
**TARTE CHOCOLAT**

Par Jeffrey Cagnes



N°38

@SYSYPASTRIES  
**TARTE CHOCOLAT CAFÉ**

Par Angelo Musa



N°41

ADELINE KRASNICI  
**TARTE NOISETTE**

Par Ludovic Fontalirant



N°18

BÉNÉDICTE LEGRAND  
**TARTE POMMES**

Par Patrice Ibarboure



N°2

CAMILLE OBLIN  
**TARTE CITRON**

Par Jérôme de Oliveira



N°49

CARINE BENVENISTE  
**SABLÉS AU PRALINÉ**

Par Kevin Lacote



N°41

CÉCILE TRIAUD  
**BOMBES PRALINES ROSES**

Par Christophe Felder



N°49

CLAUDIE ESPINOSA ROMAN  
**BÛCHE PRESTIGE**

Par Bernard Besse



N°49

FANNY COQUIL  
**BÛCHE AUX POMMES**

Par Sébastien Serveau



N°46

KÉVIN BEAUFILS  
**TARTE MANGUE CITRON VERT**

Par Camille Perrotte



N°49

MAGALI MICAELLI  
**TARTE BOURDALOUE**

Par Christophe Michalak



N°17

NOLWENN LE DUFF  
**TARTE CHOCOLAT**

Par Nina Métayer



N°18

PATRICK OLIVIER  
**TARTE VERGEOISE AMANDE**

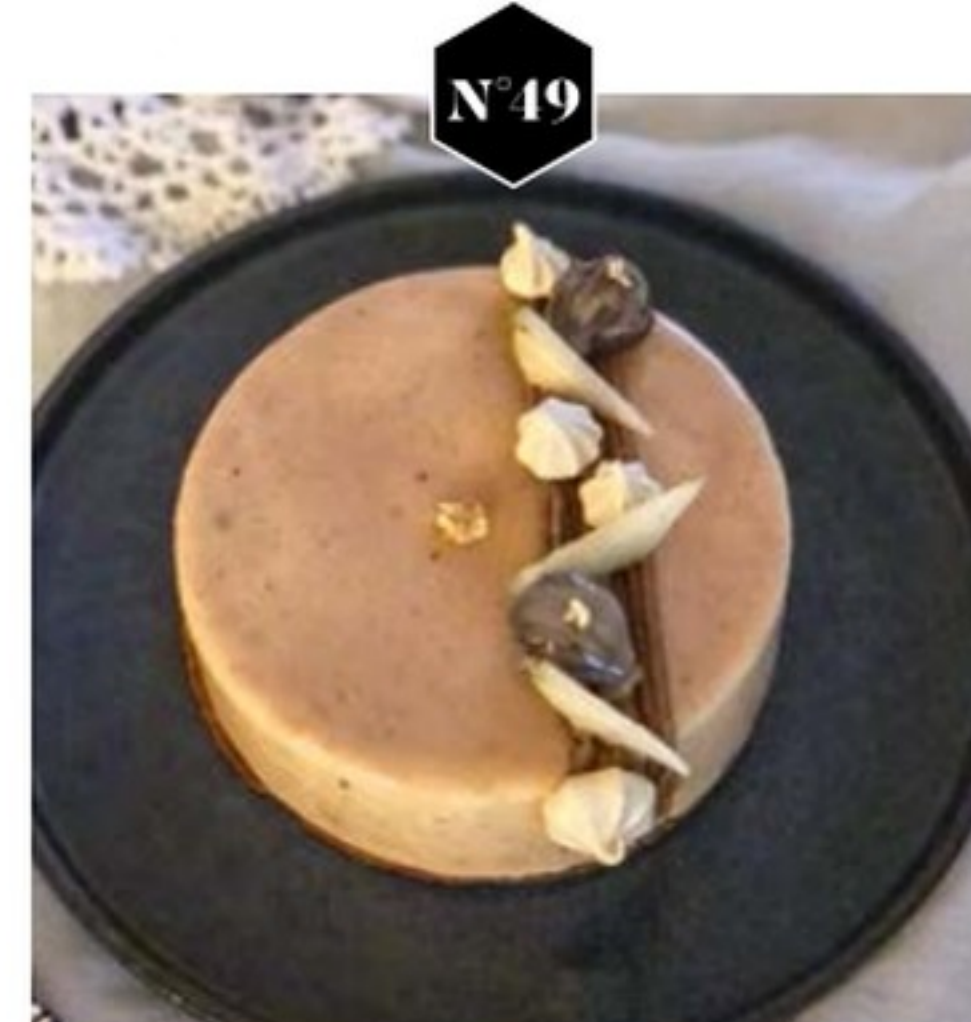
Par l'Ogre de Carrouselberg



N°38

SONIA RADIG  
**BÛCHE**

Par le Ritz Escoffier



N°19

CÉCILE LANGLOIS  
**ENTREMETS NOTO**

Par Hugues Pouget





# CLUIZEL

◆ PARIS ◆



LES SENS DU CHOCOLAT






Paris, Saint-Honoré - 201 rue Saint-Honoré 75001

Paris, La Madeleine - 3 rue Tronchet 75008

Paris, Le Marais - 2 rue des Rosiers 75004

Paris, Victor Hugo - 43 rue des Belles Feuilles 75116

Neuilly-sur-Seine - 10 rue Madeleine Michélin 92200

Vivez une expérience sensorielle inédite sur [www.lessensduchocolat.com](http://www.lessensduchocolat.com)    [www.cluizel.com](http://www.cluizel.com)

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



# La vie des réseaux

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

texte **François Blanc**



## LA VIE DES BOUTIQUES

Janvier était dédié bien sûr aux galettes. Un festival de gourmandises, avec notamment la création de Pierre-Jean Quinero du Burgundy, enchanté dans notre boutique Montorgueil par la venue surprise de son père. Moment émotion!

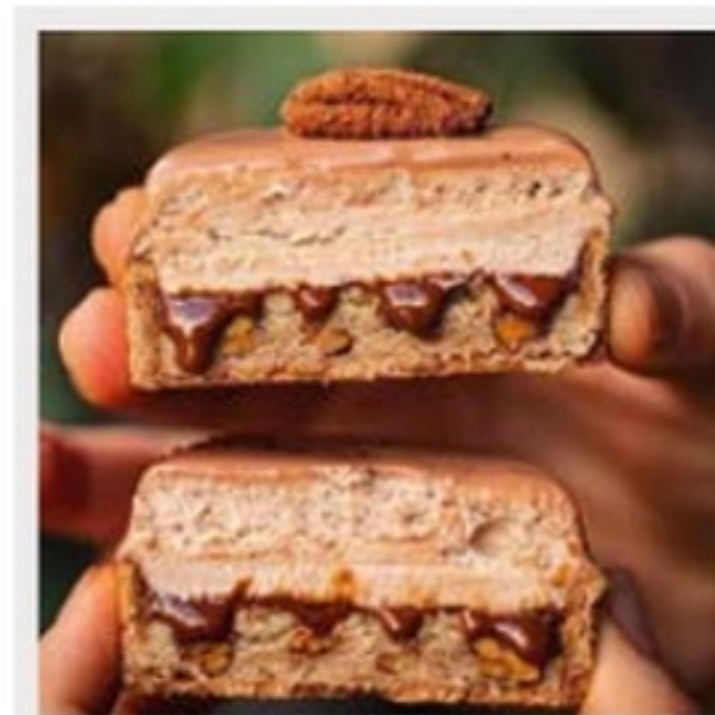
POSTÉE PAR @FOUDEPATISSERIE



## LE BUZZ

On reste encore en plein dans l'ambiance hivernale avec cette incroyable maison de pain d'épices d'une amatrice suédoise, Ellen, particulièrement douée.

POSTÉE PAR @ELLEN.HANSSONS



## L'INSTANT #FOODPORN

Un duo de pâtissières, Cris Massana et Martina Sampaolo, à l'origine de pâtisseries vegan tellement gourmandes pour le restaurant Breathe à Paris. Ici une tarte pécan à se damner.

POSTÉE PAR @CRIS\_VGN



## LA VIE DES BOUTIQUES 2

Autre épisode de notre festival de galettes de palace avec la venue de Tristan Rousselot du Prince de Galles. Il remettait en main propre la galette de la gagnante de notre jeu-concours (surveillez les prochains sur notre compte Instagram!).

POSTÉE PAR @FOUDEPATISSERIE



## LA VIENNOISERIE

Si les viennoiseries sont de plus en plus complexes, on peut toujours s'extasier devant un beau pain au chocolat (ou une chocolatine, vous choisissez). Ici celui de Philippe Tayac, qui vient d'ouvrir à Nice.

POSTÉE PAR @PHILIPPETAYACPATISSERIE



## LA VIDÉO

Si vous aimez le travail de la pâte, suivez la styliste culinaire Joyce Mrad, domiciliée à Dubaï, qui s'amuse à la tresser dans la bonne humeur (ici pour une tartelette épicée aux canneberges).

POSTÉE PAR @JOYFULHOMECOOKING



## LA CHAÎNE YOUTUBE

Kirsten Tibballs, à la tête de la prestigieuse école australienne Savour School, possède aussi sa propre chaîne YouTube, avec plein de recettes détaillées!

SUR YOUTUBE **KIRSTEN TIBBALLS**



## LE COMPTE À SUIVRE

Vladimir est un jeune pâtissier diplômé de l'École Ducasse, à suivre dès maintenant pour ses gâteaux ultra gourmands. Histoire de dire que vous le connaissiez depuis longtemps quand il sera devenu incontournable?

POSTÉE PAR **VLADIMIR\_BAUDELIN**



## AROUND THE WORLD

Marusya Manko, jeune cheffe de Kiev, propose ses propres cours en ligne et devrait fasciner les amateurs de montages par couches précis! Ici un Medovik, le célèbre gâteau russe au miel.

POSTÉE PAR @MARUSYA\_MANKO



# Le Foisonnement

Par Christophe Felder



“Une crème gastronomique qui atteint des sommets”



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 3L ; sur « VMI » pour le format Outre 10L.

\*\*Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.





## 7/7 POUR JEAN-PAUL HÉVIN

Jean-Paul Hévin ouvre sa septième adresse à Paris. Située entre le parc Monceau et l'Arc de triomphe, on y retrouve sa collection unique de plus de 30 tablettes, une gamme de macarons aux 17 parfums exclusifs, des ganaches en passant par les pralinés... une nouvelle arrivée, à point nommé pour Pâques!

## CHICORÉE GAUFRÉE

L'illustre pâtisserie-confiserie Méert dévoile un nouveau parfum de ses gaufres signature : la chicorée, boisson traditionnelle du Nord aux saveurs corsées évoquant le café. Elle est ici adoucie par des notes de vanille de Madagascar et d'un praliné aux noix, le tout délicatement intégré dans la mythique crème beurrée et enchâssé dans les gaufres fines qui font la réputation de la maison.



## 20 000 LIEUES SOUS LE CHOCOLAT

Cette année, la chocolaterie Weiss s'associe avec l'illustratrice lyonnaise Marine (@lencremarine) pour des coffrets de Pâques aquatiques ravissants et poétiques. L'iconique maison stéphanoise confirme ainsi son attachement aux arts graphiques et propose une collection de quatre boîtes de délicieuses fritures, ou autres œufs et friandises. Il y a même un coffret spécial chasse aux œufs pour quatre personnes!



## C'EST MOI QUI L'AI FAIT!

Pour fêter ses 40 ans, le mythique coulant au chocolat de la famille Bras s'invite chez vous. Un kit avec tout le matériel indispensable pour réaliser ce dessert d'anthologie, accompagné bien sûr de la recette en pas à pas, est disponible en livraison sur leur site Internet. Il ne manque plus que les ingrédients et l'huile de coude pour impressionner tout le monde avec ce dessert 3 étoiles.







EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™

# Pâques 100% Nature

Un hommage à la protection de la biodiversité,  
une célébration chocolatée des richesses de la nature.



Inspiration vitrine à télécharger



Découvrez le nouveau  
Carnet de tendances  
Chocolaterie Pâques 2022 !  
[bit.ly/chocoCB22](https://bit.ly/chocoCB22)



**NOUVEAU**

MOULE FRITURES NATURE  
MLD-090654-M00  
15 empreintes  
2 plaques / carton





## OUVERTURES À SUIVRE

Quand dans nos régions de nouvelles boutiques s'annoncent, le radar Fou de Pâtisserie sonne. C'est le cas pour **Pampa**, une pâtisserie signée Delphine Bodier ancienne cheffe chez Pierre Hermé et Sthorer qui s'installe à Villerséal, entre Agen et Périgueux. Sa pâtisserie-salon de thé aux couleurs douces et accueillantes revendique un travail naturel et respectueux des saisons. Plus proche du soleil, c'est **Philippe Tayac** qui vient d'ouvrir à Nice. Une très jolie boutique au look design raffiné et des gâteaux ciselés qui donnent envie de foncer au bord de la grande bleue découvrir un travail très abouti. Sa brioche feuilletée cacahuètes caramel ou son flan font déjà s'affoler les réseaux!



## FEUILLETAGE 5 ÉTOILES

Qu'on se le dise : Guillaume Cabrol propose désormais ses voluptueuses viennoiseries au sein de l'hôtel George V. Chaussons aux pommes triangulaires, pains au chocolat praliné gianduja ou tout simplement croissants bien dodus côtoient désormais les pâtisseries de Michaël Bartocetti. Un petit déjeuner qui assume ses étoiles!

## CHASSE AUX ŒUFS DE PIN

Pour Pâques, Antony Prunet, chef pâtissier de l'Hôtel Ha(a)ïtza, célèbre la nature environnante du Pyla. Ses très jolis œufs de Pâques en forme de pomme de pin se déclinent au chocolat blanc, au lait, biscuité ou encore noir. Ils sont fourrés de pralinés amandes et noisettes avec des éclats de nougatine, chocolat gianduja et ganache chocolat noir.



## LA MAISON DU CHOCOLAT RUSE AVEC COUVREUR

Encore une collaboration réussie pour La Maison du Chocolat. Yann Couvreur et Nicolas Cloiseau signent une collection qui va ravir les amoureux de chocolat. L'un revisite le russe autour de ses accords favoris : mousse vanille bleue et praliné pécan. Tandis que l'autre offre une tablette à déguster en trois morceaux : mousse de caramel enrobée de chocolat noir, chocolat ivoire aux éclats de pécan et chocolat au lait cœur praliné à la noix de pécan.



## LONDON BABY !

La nouvelle boutique de Cédric Grolet vient d'ouvrir au sein du très choc hôtel The Berkeley à Londres. On y trouvera les classiques du chef (dont la noisette), mais aussi des viennoiseries, et bien sur quelques recettes que l'on ne trouvera que là-bas, histoire de nous donner une bonne raison d'aller à Londres.



ANKARSRUM®

assistant  
ORIGINAL

Robot pâtissier - Pétrin  
**ANKARSRUM Assistent**

Découvrez les merveilleuses saveurs du *fait maison*



✓ Capacité 5 kg de pâte  
Cuve tournante

✓ Accessoires qui étirent la pâte  
et préservent ses propriétés

✓ Garanti 7 ans  
Fabriqué en Suède

✓ **Kit pâtisserie complet** inclus  
1 bol à émulsion de 3,5 L  
+ fouets double  
+ fouets à cookies

✓ Pétrissage exceptionnel :  
avec le **rouleau** ou le **crochet**,  
reproduit le mouvement  
du pétrissage à la main.



[www.ankarsrum.com/fr](http://www.ankarsrum.com/fr)



La cloche en  
chocolat noir 66 %,  
par Matthieu Carlin  
de l'Hôtel de  
Crillon, édition  
limitée, 900 g, 80 €



L'œuf-bijou  
collaboration  
Adrien Bozzolo et  
Caterina Murino  
pour le Mandarin  
Oriental, édition  
limitée, 98 €



Le coq tropical garni  
par la Maison Cluizel,  
310 g, 57 €



# SPÉCIAL PÂQUES

Cachez vite ces œufs  
avant que nous les dévorions !

Bébé Gliss  
« la tortue »  
par la Maison Sève,  
25 g, 7 €



Œufs carreaux de  
ciment, A la Mère de  
Famille, 380 g, 43 €



Le club des 4 par Fabrice Gillotte,  
220 g, 25 €



Le sumo par  
Christophe Roussel,  
240 g, 38 €



Les œufs précieux de  
Naraé Kim pour le Park Hyatt  
Paris-Vendôme, à partir de  
40 €



Canards family par  
Patrick Agnellet, 32,80 €





PÂQUES

Œufs mon manège à moi par Jean-Paul Hévin, 141 €



Les œufs grains pralines par la Maison Mazet, à partir de 7,50 €



Choco lapin lait-noir par La Grande Epicerie de Paris, 300 g, 24,90 €



La noisette trésor en chocolat lait ou noir par la Maison Lenôtre, 400 g, 60 €



Exubérant de la collection Brut par Pierre Hermé, chocolat au lait, 600 g, 65 €



Le cocktail au praliné coco par Edwart Chocolatier, 450 g, 48 €



La carotte de la collection Potager par Yann Brys, 45 €

Œufs de Pâques signature par Christophe Michalak : praliné noisette, œuf chocolat Dulcey caramel nougatine, œuf chocolat noir guimauve vanille, 26 €



La madeleine de Pâques en chocolat de François Perret, en édition limitée, 400 g, 62 €







**SAMEDI 26 MARS ET  
DIMANCHE 27 MARS 2022  
LA RIVIERA À PARIS**

Florent Margailan, le maestro du chicissime **Grand Hôtel Saint-Jean Cap-Ferrat** va venir ensoleiller la boutique rue Montorgueil avec ses créations signature comme l'iconique tropézienne pistache fleur d'oranger ou le diabolique pain au chocolat gianduja et son feuilletage hypnotique. Le chef sera présent tout le week-end en boutique pour présenter ses délices venus du Sud. Quoi de mieux pour passer à l'heure d'été avec luxe et gourmandise !



PUBLICIS DRUGSTORE CHAMPS ELYSEES  
133 AV. DES CHAMPS-ÉLYSÉES, PARIS 8<sup>e</sup>  
45 RUE MONTORGUEIL, PARIS 2<sup>e</sup>  
36 RUE DES MARTYRS, PARIS 9<sup>e</sup>  
64 RUE DE SEINE, PARIS 6<sup>e</sup>  
BHV LE MARAIS, PARIS 4<sup>e</sup>  
MAISON PLISSON, PARIS 1<sup>er</sup>  
**WWW.FOUDEPATISSERIEBOUTIQUE.FR**

**À PARTIR DU 25 MARS  
FOU DE PÂQUES**

Pour les fêtes de Pâques, nous vous préparons, dans les boutiques Fou de Pâtisserie, une sélection gourmande de créations chocolatées des meilleurs artisans français : œufs garnis, coffret de chocolat, bonbons, entremets ou encore tablettes craquantes... Pas d'hésitation, la meilleure chasse aux œufs se préparera dans nos boutiques !



**SAMEDI 9 AVRIL 2022  
LE RITZ EN EXCLUSIVITÉ**

François Perret, le chef de l'hôtel **Ritz Paris**, nous fera l'honneur de dévoiler en avant-première sa nouvelle création inspirée de son parcours « Chef in a Truck ». Après le succès de cette aventure californienne diffusée sur Netflix, le chef a créé un *amazing* entremets **Donuts** et annonce déjà une deuxième saison. Ça se passe *only* chez Fou de pâtisserie !



# PASTRY NEWS IN THE WORLD

Ezéchiél Zérah est le rédacteur en chef de Z, mag digital dédié à l'univers de la food. Il partage avec nous les dernières actus qui font buzzer le monde de la pâtisserie à l'international.

texte **Ezéchiél Zérah et Ophélie Francq**

Z par  
**zenchef**



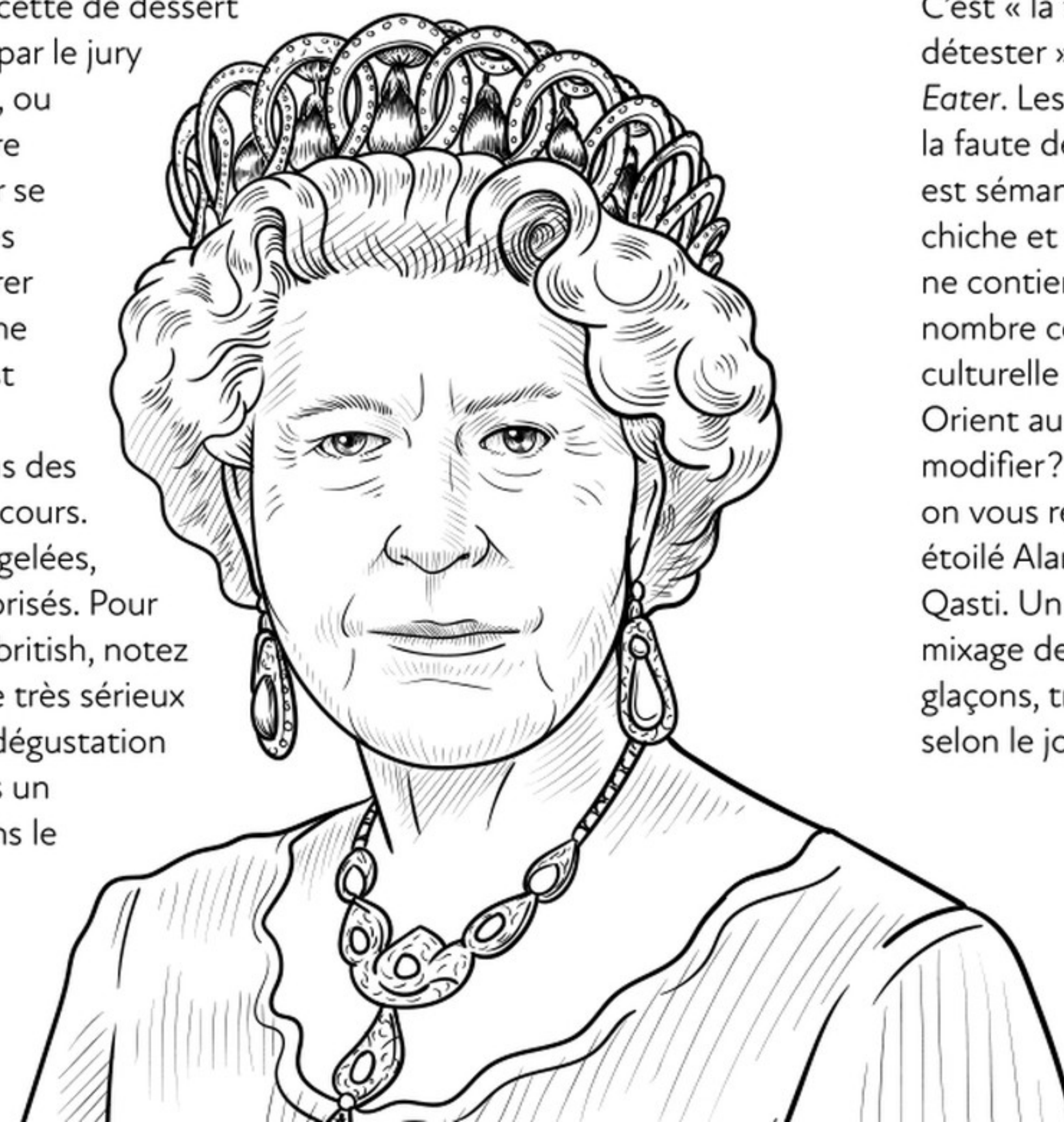
## À New York, les donuts dont tout le monde parle

Tous les lundis à 15 heures, c'est la même rengaine : les donuts de l'Américaine Kimberly Camara – pâtissière passée par le restaurant trois étoiles Michelin Eleven Madison Park à New York – s'arrachent en quelques minutes sur sa boutique en ligne Kora, à tel point que 10 000 personnes sont désormais inscrites sur la liste d'attente de cette marque lancée en 2020.

La raison ? Des beignets très esthétiques aux saveurs philippines dont les recettes ont été piochées dans le grimoire de la grand-mère de Kimberly. Dans l'un, on trouve de l'ube (un tubercule local de la famille des ignames à la chair très violette), qui est utilisé dans la pâte, la crème et le glaçage. Dans un autre, c'est le pandan (une plante tropicale qui donne une couleur très verte et une saveur douce et parfumée) qui est à l'honneur.

## Le Royaume-Uni en quête d'un pudding pour le jubilé de platine d'Elizabeth II

Les Britanniques âgés de huit ans et plus sont invités, depuis janvier, à mettre au point une recette de dessert « digne de la reine ». Une fois adoubée par le jury (Dame Mary Berry, la Mercotte anglaise, ou encore Mark Flanagan, toque particulière de Sa Majesté), la création du vainqueur sera servie à travers le royaume lors des fêtes de rue prévues en juin pour célébrer le 70<sup>e</sup> anniversaire de l'accession au trône d'Elizabeth II. Si le terme « *pudding* » est devenu synonyme de desserts outre-Manche, « tous les puddings ne sont pas des desserts », précise le site officiel du concours. Raison pour laquelle les tartes, crèmes, gelées, pains perdus et même raviolis sont autorisés. Pour ceux qui ne méprisent pas la pâtisserie british, notez que depuis le milieu des années 1980, le très sérieux Pudding Club organise des séances de dégustation régulières de gâteaux traditionnels dans un charmant hôtel près de Birmingham dans le nord de Londres.



## Houmous sucré et débat salé aux Etats-Unis

L'actrice Natalie Portman a confié avec humour en manger tous les jours son propre poids et l'influenceuse star Kim Kardashian en consomme quatre cuillères à soupe pour le goûter : le houmous est roi de ces dernières années, y compris chez les VIP. Le marché américain est si mûr que le mélange oriental se décline désormais en version sucrée, associé à du chocolat ou des pommes, et même en format milk-shake dans la chaîne de restaurants The Hummus and Pita Co. C'est « la tendance que tout le monde aime détester », écrit le magazine en ligne américain *Eater*. Les puristes crient à l'hérésie, pointant la faute de goût. Pour d'autres, le problème est sémantique : « houmous » signifie pois chiche et tahini, or toutes les recettes sucrées ne contiennent pas de tahin. Enfin, un petit nombre considère qu'il y a appropriation culturelle : cette recette originaire du Moyen-Orient aurait 6 000 ans, de quel droit la modifier ? Pendant que le débat se poursuit, on vous recommande celui – salé – du chef étoilé Alan Geaam dans son bistrot parisien Qasti. Un vrai protocole pour le préparer : mixage des pois chiches encore chauds, glaçons, très peu d'ail... Le houmous « parfait » selon le journaliste François-Régis Gaudry.



Quand les **Épices Roellinger** nous envoient de sublimes échantillons de vanille pour préparer un sujet, on se dit qu'on fait un beau métier !



Un dessert à l'assiette parfait du restaurant d'application **Adour**, du campus de l'École Ducasse de Paris.



Le pain suisse et le croissant de la boutique Opéra de **Cédric Grolet** sont aussi magnifiques que délicieux.

Jolie fin de shooting au **Jardin Sucré**, avec notre photographe Valery Guedes en pleine action.



On craque pour cet ovni cacaoté-poudré-fondant-coulant créé chez Frenchie par la talentueuse **Marine Zerbib** avec le chocolat de chez Plaq.

# ON A, ADORÉ!

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



On adore la nouvelle boutique **L'Agumiste** qui regorge de trésors comme ces délicats Tangelolos.

Nous sommes sous le charme de l'élégance des desserts de **Pascal Barbot** au restaurant Cèna.



La préparation d'un sujet spécial cookies demande beaucoup d'abnégation (ici un délicieux échantillon de chez **Cookidiction**).



Bien dodus les donuts de **Boneshaker** sont tout juste sortis de leur bain de glaçage !



# Orange

texte Ryoko Sekiguchi

**D**e toutes les couleurs que peuvent avoir les aliments, l'orangé est peut-être la plus « sympathique ». Que ce soit sur du salé ou du sucré, on est tout de suite attiré par l'éclat de sa lumière. Avant même de goûter, ce sera un délice, on en est certain. L'orangé n'intimide pas comme certaines couleurs sombres. Les agrumes, la mangue, le fruit de la Passion, l'abricot, le coing, la courge, la carotte... il n'y a presque aucun produit de couleur orangé qui soit difficile en goût. Les contrées qui reçoivent davantage de soleil en profitent-elles pour refléter cet avantage dans leurs délices ? Les douceurs de Taïwan, par exemple, sont remplies de joie orangée : flan à la mangue, cake à la pulpe d'ananas, givré à la papaye. Les patates douces frites et caramélisées sont les vedettes des échoppes ouvertes la nuit, elles brillent comme des morceaux d'ambre diaphane sous les ampoules dans la nuit tropicale. Au Japon, où l'on trouve plus de cent variétés d'agrumes, il est coutume d'enfermer ces rayons de soleil dans des gelées transparentes. Celles-ci se contemplent, avant même de les attaquer à la fourchette, pour l'impression qu'elles procurent d'un plongeon, quand on regarde les reflets de la lumière dans l'eau.

En automne, c'est le fruit de kaki qui se déguste sous toutes les formes : en gelée, en sorbet, séché... Tandis que dans la culture anglo-saxonne, ce sont des ingrédients littéralement plus terre à terre, comme la carotte ou le potiron qui peuvent tirer à eux les doux

souvenirs de l'enfance, avec le *carrot cake* ou la *pumpkin pie*, cette tarte à la courge souvent épicée de cannelle. Parfois, des desserts ne sont pas de couleur orange mais en gardent comme sa réminiscence. Dans les cultures qui savent utiliser les amandes d'abricot, comme la Chine ou l'Italie, avec le *Xingren tofu* (flan aux amandes d'abricot) ou le biscuit *amaretto*, la couleur, blancheur immaculée pour le premier, beige pour l'autre, embrasse un souvenir orangé, tout comme en Asie centrale, immense région productrice d'abricots, où l'on mange les amandes d'abricot autant que les fruits.

Du côté de la pâtisserie française contemporaine, la tarte abricot fleur d'oranger de Julien Alvarez pour la maison Ladurée est l'une des créations qui incarnent le soleil d'été par excellence. Les abricots Bergeron compotés, qui traduisent la lumière mielleuse des rayons estivaux, sont associés à des références levantines comme les pistaches, le feuilletage filo ou la fleur d'oranger. Quant à Jérôme Raffaelli et à Kevin Yau de la pâtisserie Oh Faon à Marseille, ils réussissent, avec leur création « Kalamity Jane », un vrai jardin d'agrumes à partir de produits véganes et sans gluten. Légèreté et fraîcheur sont apportées par les lamelles de main de Bouddha confites, le confit d'orange sanguine et les zestes d'agrumes.

La couleur orange est notre alliée. Quelle que soit la saison, nous avons besoin de ces petites lanternes qui illuminent doucement notre intérieur.



©THOMAS DHELLEMES

**TARTELETTE AUX ABRICOTS,  
PISTACHES ET FLEUR D'ORANGER**  
de Julien Alvarez pour la maison Ladurée



# Kevin Lacote

Cinq ans après l'ouverture de KL Pâtisserie, temple de la gourmandise parisienne, rencontre avec un trentenaire bosseur, rêveur, et heureux.

texte **Raphaële Marchal** photographie **Géraldine Martens**



## **FOU DE PÂTISSERIE : COMMENT ALLEZ-VOUS ?**

**Kevin Lacote :** Tout va bien ! Je viens de faire ma meilleure année depuis cinq ans, donc je suis fatigué parce que ça a été énormément de travail, mais je suis très content. Et puis ma vie va bien, je suis heureux, c'est que du bonheur.

## **FDP : QU'Y A-T-IL DE PLUS BEAU SELON VOUS, CHEZ L'ÊTRE HUMAIN ?**

**KL :** La sincérité, c'est ce qu'il y a de plus important pour moi. Je suis quelqu'un de franc et entier, donc ça se passe bien avec les gens qui le sont en retour ; à l'inverse... un peu moins. Bon, ça m'a joué des tours d'être aussi honnête, parfois il faut savoir

mettre de l'eau dans son vin pour arrondir les angles, mais c'est difficile.

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

**KL :** De perdre ma mère je crois, c'est mon noyau, si je suis là, c'est grâce à elle. Elle gère tout avec moi à la boutique, elle s'investit énormément, et ça nous a rapprochés, je l'aime encore plus qu'avant. Ma mère, c'est mon pilier.

## **FDP : QUEL EST VOTRE JOUR OFF IDÉAL ?**

**KL :** Je suis plutôt lève-tôt, donc ce serait de commencer la journée par un petit musée d'Orsay, puis un bon restaurant évidemment, et le soir... une soirée au Rex Club ! J'ai été bercé par la techno depuis tout petit, j'étais

même DJ quand j'étais plus jeune, je mixais avec mes potes... Ça remonte !

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

**KL :** Quand on ne met pas d'œufs dans un flan ! Il y a plein d'autres choses qui m'énervent, mais ça, vraiment, ça m'insupporte, pour moi ce n'est pas un flan !

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

**KL :** Que j'étais cuisinier avant ! J'ai fait un BEP cuisine, mais je n'ai pas eu de bonnes expériences, donc j'ai basculé vers la pâtisserie un peu par défaut au départ... Et j'ai adoré, c'était fait pour moi. Je continue à prendre beaucoup de plaisir à faire à manger à la maison, mais c'est tout.

## **FDP : QU'EST-CE QUI VOUS REND TRÈS HEUREUX ?**

**KL :** Tout. La beauté des gens, leur vie, ou juste une belle peinture, une musique... Souvent je danse dans le labo, ils me prennent pour un fou, les gars ! Mais je suis comme ça, je suis un bon vivant, j'aime la vie.

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

**KL :** Une bonne blague ! Je pleure de rire très facilement, je rigole pour tout et n'importe quoi, je suis comme un enfant. En fait, ce n'est pas pour rien que je fais des gâteaux !

## **FDP : EST-CE QUE VOUS ÊTES ROMANTIQUE ?**

**KL :** Ah oui, tous les jours, pas seulement à la Saint-Valentin ! Il faut être galant dans la vie, c'est important. Les cadeaux, un petit vase avec trois fleurs dedans... j'adore. Mais ça ne s'arrête pas là, les mots doux et les câlins, c'est essentiel.

## **FDP : QUEL EST VOTRE GUEULETON IDÉAL ?**

**KL :** J'en ai tellement ! Mais je commencerais bien par des œufs mayonnaise, puis j'enchaînerais sur la blanquette de veau de ma mère – elle est trop bonne – et en dessert, un bon riz au lait comme j'en faisais avec Glenn Viel à l'époque, cuit au four. Là-dessus, une bonne bouteille de bourgogne, et on a le gueuleton parfait.



# -LE GÂTEAU- SOUS LA CERISE

*Tout pour la Pâtisserie*

WWW.LEGATEAUSOUSLACERISE.COM



USTENSILES



INGRÉDIENTS



CHOCOLATS



PÂTE À SUCRE



DÉCORATION



COLORATION



PRÉSENTATION

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

**[www.legateausouslacerise.com](http://www.legateausouslacerise.com)**

Venez visiter notre magasin au 26 rue de Strasbourg à Nantes





# Tous accros aux cookies !

Croustillant, moelleux ou un peu des deux,  
transformé en entremets ou en *ice cream sandwich*,  
le cookie n'est plus seulement un totem  
de la pâtisserie anglo-saxonne. Il est devenu un  
trésor universel.

texte **François Blanc**





# COOKIES & CREAM

Par Cookidiction (Paris)

**S**'il y a bien une chose dont Paris et la France entière ne manquent pas, c'est de cookies. Il y a eu d'abord la vague d'échoppes monoproduit important le cookie à l'américaine ou plutôt le *chocolate chip cookie*. Ce mot « *cookie* », en anglais, peut désigner tout type de biscuit, quand chez nous il entend plus précisément ces biscuits anglo-saxons, souvent crousti-moelleux, ronds et truffés de pépites de chocolat. Il y a eu ensuite la vague des cookies francisés, avec leur décor de praliné dégoulinant, dont Cédric Grolet fut probablement l'instigateur principal au Meurice. Puis il y a eu Charlotte Zeitoun, qui a pu nous bluffer malgré tout. Alors qu'elle travaillait en joaillerie, elle s'attelait chez elle à

confectionner le plus irrésistible des cookies US, comme on les trouve à la fameuse Levain Bakery de New York. Après avoir commencé à les vendre sur le Net, Charlotte a finalement ouvert sa propre boutique Cookidiction dans l'ouest de la capitale. Et la magie opère toujours : des cookies denses, croustillants à l'extérieur, fondants à l'intérieur, avec pour argument principal le vrai goût des matières premières (fruits secs bien torréfiés, praliné maison, chocolat Valrhona, etc.). Elle nous propose ici sa gourmandise la plus diabolique, deux de ses cookies chéris étreignant une onctueuse glace à la vanille. À s'en mettre partout.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114 





# CROOKIE XXL

Par Jérôme Dijoux (Perlette, Toulouse)

**E**n quelques années, la famille Perlette aura totalement séduit les becs sucrés toulousains. Portée par ses chaleureux époux fondateurs, Sarah et Mickaël, la petite entreprise a bien grandi : manufacture avec laboratoire et espace pour des cours de pâtisserie, boutiques rue du Poids de l'Huile et rue des Filatiers, et même un salon de thé sur la place de la Bourse. Leur botte secrète, c'est le jeune et fidèle chef pâtissier Jérôme Dijoux. Car si la boutique a un penchant pour les classiques bien exécutés, du royal au chocolat à la tarte au citron, c'est lui qui imprime une modernité certaine à l'endroit. Avec à son actif une tarte

banoffee très désuquée et diablement efficace qui a fait sa renommée, ou une tarte chocolat, framboise et piment vivifiante. On craque aussi pour son « crookie », un cookie moderne, dont la pâte mise sur le croustillant plus que sur le moelleux. Aucune sensation de sec à l'horizon, le moelleux est apporté par les toppings indécents. Et qu'y a-t-il de plus absurdement gourmand qu'un cookie ? Un cookie XXL. Ici, il est cuit en cercle et généreusement coiffé de ganache montée au praliné, de praliné pur et de fruits secs.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114 





# COOKIES CHOCOLAT ET ORANGE

Par Marine Zerbib (Frenchie To Go, Paris)

**I**l était logique que le cookie devienne un symbole du Frenchie To Go. Ce spot qui propose quelques-uns des meilleurs casse-dalle anglo-saxons de Paris est l'antenne street-food du Frenchie, le restaurant étoilé de Grégory Marchand, chef français formé à Londres et à New York. Les références anglaises ou américaines sont courantes dans sa cuisine, traduites en sucré par la talentueuse Marine Zerbib. La cheffe pâtissière, passée par les équipes de Pierre Hermé, est aujourd'hui à la tête de toute l'offre sucrée du groupe Frenchie. Un travail colossal allant des assiettes gastronomiques de la table étoilée aux desserts de bistrot du Frenchie Bar

à Vin, en passant par le travail au Frenchie To Go, plus proche de celui d'une boutique de pâtisserie. Elle infuse toutes ses créations d'une modernité indéniable, même dans ses cookies, élément indissociable de l'offre du lieu. Si la base du cookie est ici délicieuse, avec ses sucres non raffinés très parfumés et un chocolat intense, c'est le topping qui en fait toute la magie. Des écorces d'orange lentement confites dans un sirop, qui sont ensuite mixées en partie pour faire une délicieuse marmelade, ou débitées en cubes qui font briller la surface de ces petites merveilles.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114 





# MATCHA MOCHI COOKIE

Par Jean Hwang Carrant (*Cookie Love, Paris*)

**M**ême si elle n'est pas la pionnière des adresses monomaniaques de cookies à Paris, Jean Hwang en est certainement la plus incontournable, nichée dans sa petite boutique du Sentier depuis 2015 – étonnamment juste à côté de Boneshaker Doughnuts, autre adresse pour *sweet teeth* américaines. Ici on pratique le cookie américain version plate, moelleux et très légèrement croustillant, qu'on parle du *chocolate chip cookie* ou d'autres biscuits classiques des US, comme le cookie aux flocons d'avoine ou le *snickerdoodle* (avec une pointe de cannelle). Mais si les inspirations sont souvent classiques, l'œuvre est moderne : ingrédients majoritairement bio, sucre raisonnable, production

très artisanale en quantité limitée, sans compter quelques recettes plus originales. Comme Jean est américaine d'origine taïwanaise, on retrouve des inspirations asiatiques, avec en tête son indémodable cookie aux deux sésames. Plus fort, elle a mis au point cette formidable recette fusionnante entre États-Unis et Asie, croisant mochi et pâte à cookie. Des morceaux de pâte à mochi à la farine de riz gluant, *chewy* à souhait, sont glissés dans les cookies avant cuisson. La richesse des textures est absolument imparable et cette version au matcha pourrait bien devenir votre nouvelle obsession.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115 





# COOKIE IS NOT COOKIE

Par Nicolas Guercio (Hôtel Lutetia, Paris)

**N**icolas Guercio est un homme de palace : il a commencé au Royal Monceau et au Ritz, avant d'atterrir presque vingt ans plus tard au Lutetia, le palace de la rive gauche parisienne entièrement rénové peu avant son arrivée. Pourtant, il est encore relativement inconnu de la scène sucrée populaire. C'est qu'il a longtemps œuvré comme formateur et qu'il a aussi passé de nombreuses années à barouder à l'étranger, Londres et la Russie en tête. Le voilà désormais bien installé au rutilant Lutetia, à l'origine de l'œuvre sucrée de tout l'hôtel, des restaurants au tea time. On l'avait déjà repéré pour ses beaux classiques, avec notamment un superbe millefeuille aux fruits

secs et à la cannelle. Mais il sait aussi proposer parfois une pâtisserie plus ludique, comme avec ce clin d'œil appuyé au cookie, revu en entremets très addictif et simple à reproduire – pas de moule élaboré nécessaire. La base du dessert, son biscuit cookie riche en noisette (pâte et fruit entier), est entièrement sans gluten. Et l'astuce très maligne, c'est qu'après avoir retaillé les cookies en un rond parfait, il utilise les chutes pour parfumer la ganache montée qui viendra enrober le gâteau. Le caramel coulant particulièrement cochon en son cœur ne gâche en rien le plaisir.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115 





# COOKIES AUX GRAINES ET FLOCONS D'AVOINE

Par Moko Hirayama (Mokonuts, Paris)

**D**epuis l'ouverture en 2015 de sa cantine de poche Mokonuts, le couple Moko et Omar, elle au sucré, lui au salé, a vu le Tout-Paris tomber éperdument amoureux de ses charmes. Il faut dire que dans ce qui fut à l'avant-garde de l'invasion des coffee shops, on se régale à toute heure de la journée. Et Moko Hirayama, ancienne du restaurant étoilé Yam'Tcha, a quelques bottes secrètes. Mais la plus imparable, ce sont ses cookies, dont on a souvent dit qu'ils étaient les meilleurs de la capitale. De petits bijoux biscuités, un peu plus croustillants que la moyenne et néanmoins moelleux à cœur, que la cheffe décline encore et toujours pour

caler tous les petits creux. Sésame et miso, son de riz ou pandan, les aventuriers-ères du sucré y sont comblés. Mais celui qui met tout le monde d'accord, c'est le classique, évoquant l'*oatmeal cookie* à l'américaine, aux flocons d'avoine et au mélange de graines. L'alchimie est mystérieuse, mais le résultat irrésistible et inratable. Peut-être que l'absence de papier cuisson explique la croûte et les craquelures irrésistibles – la plaque de cuisson conduisant mieux la chaleur. Mais peu importe d'où vient la magie, l'important c'est de s'en régaler.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116 





# Torta di ricotta

texte **Lindsey Tramuta**

**E**n Italie, la ricotta est au cœur de nombreuses préparations, notamment dans les tartes, les gâteaux et les cannoli, mais c'est particulièrement à Pâques – deuxième événement religieux le plus important de l'année – que la ricotta joue un rôle de premier plan.

Commençons par le commencement : techniquement, la ricotta n'est pas un fromage, mais un dérivé du petit-lait, ce liquide riche en protéines que l'on sépare du lait caillé pendant la fabrication du fromage. Lorsque l'on chauffe ce petit-lait (ricotta signifie « recuit »), du lait caillé blanc et mou flotte à la surface du liquide. On le récupère et on l'égoutte pour obtenir une texture riche et crémeuse. Elle peut être à base de lait de vache, de brebis, de chèvre ou de bufflonne, et son goût est doux et légèrement sucré. Sa texture peut être humide et moelleuse, ou sèche et légèrement granuleuse. On l'utilise dans un grand nombre de plats, qu'ils soient sucrés ou salés.

Parmi les desserts à la ricotta les plus appréciés (et exportés, notamment aux États-Unis) figure la *torta di ricotta*, qui s'apparente plus ou moins à un cheese-cake. Sa garniture consiste généralement en un simple mélange de ricotta, d'œufs et de sucre, aromatisé à la vanille et aux zestes de citron. Elle peut également être agrémentée de raisins secs trempés dans du marsala, de petites pépites de chocolat ou d'écorces d'agrumes confites. Certains pâtisseries enrobent complètement la crème pâtissière de pâte pour combler les fissures qui peuvent apparaître. Pour les perfectionnistes,

cette croûte dorée permet de cacher les imperfections. Mais il en existe plus d'une version. À Naples, le dessert à la ricotta par excellence est la *pastiera di grano*, qui signifie littéralement « tarte aux céréales ». Elle est aussi connue sous le nom de *pastiera napoletana*, dont l'origine est attribuée à un excédent d'œufs et de ricotta préparée à partir de lait frais de brebis. Elle remonterait aux offrandes faites par le passé pour garantir une bonne récolte.

Traditionnellement, le *grano* provient d'une ancienne souche de blé dur qui doit être débarrassée, comme l'orge perlé, d'une pellicule extérieure indigeste. La *pastiera* napolitaine demande beaucoup de temps de préparation, puisqu'il faut jusqu'à trois jours pour faire tremper les grains de blé entiers avant de les cuire. En revanche, la *torta di ricotta*, contrairement à un *layer cake* ou un *cheese-cake*, est connue pour sa simplicité. Il suffit de fouetter les ingrédients dans un bol et de les verser dans un fond de tarte. Si vous voulez gagner du temps, vous pouvez même acheter une pâte à tarte déjà préparée.

La particularité de cette recette, telle que décrite par mon grand-père, est qu'elle est un véritable héritage familial, transmis d'une génération à l'autre. Mon grand-père avait une certaine façon de préparer la « pâte parfaite » tandis

que ma tante suivait une autre méthode. L'un remplissait la tarte de crème de blé et de ricotta tandis que l'autre jouait davantage avec l'épaisseur des bandes décoratives qui recouvraient le dessus. Ce qui comptait, c'était de marquer l'occasion et de régaler tout le monde, même les plus difficiles.



© PAOLA BACCHIA



# CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS



La phrase « Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les hommes qui en prennent soin » est écrite au-dessus du comptoir de la pâtisserie en ligne imaginée par la talentueuse Claire Heitzler. Trois mois après son ouverture à Levallois-Perret, Claire se confie sur sa nouvelle vie d'entrepreneuse engagée pour une pâtisserie vertueuse et naturelle.

texte **Philippe Toinard**

Portrait **Cécile Burban** Photographies **Betül Balkan**





*Claire Heitzler*

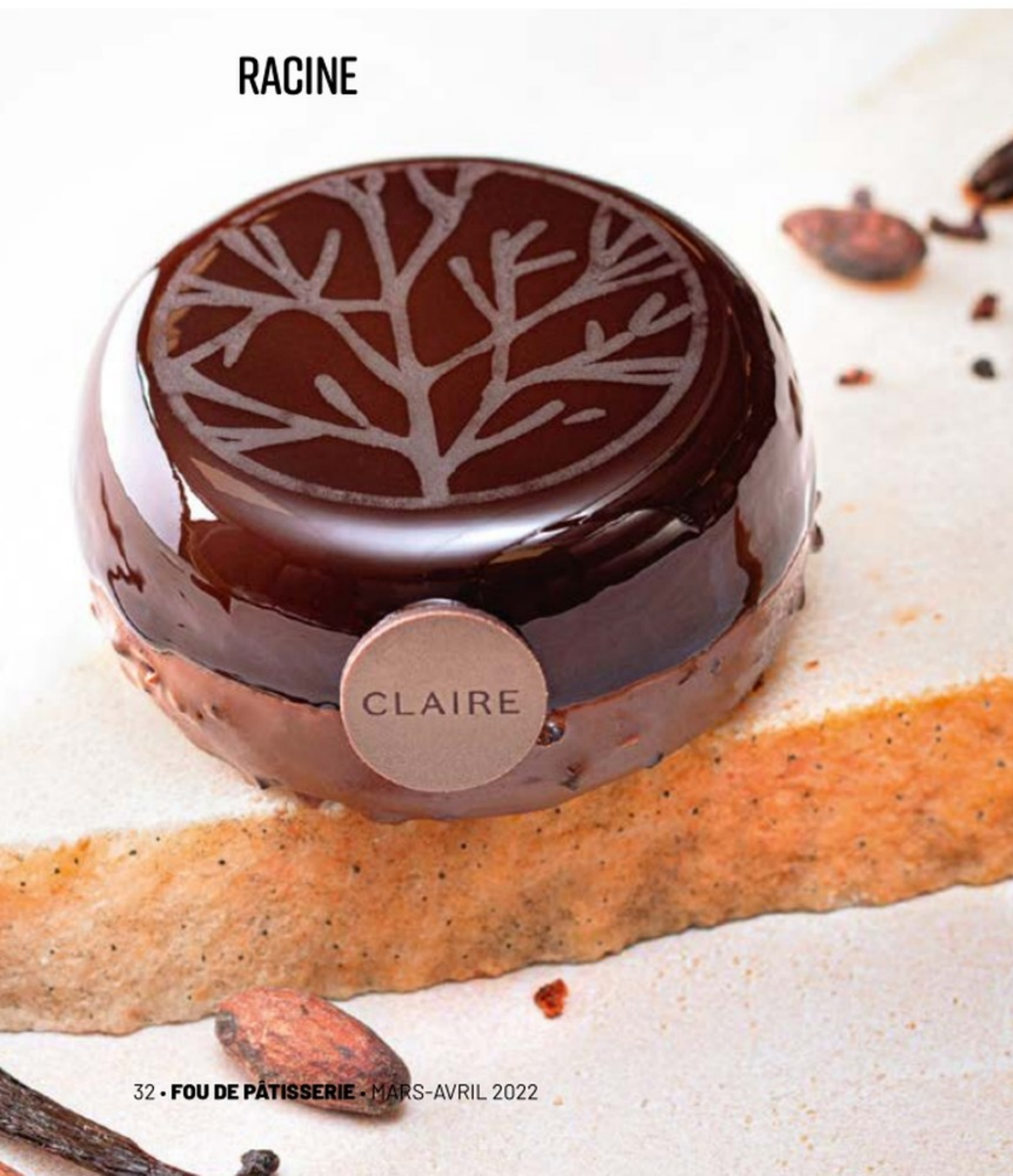


**P**our Claire, la pâtisserie doit se recentrer sur la naturalité, la simplicité, la valorisation des produits français et la saisonnalité. Elle en est convaincue, le public est aujourd'hui en attente d'une telle pâtisserie. Si elle n'ose pas avouer qu'elle est précurseur sur ces sujets, force est de constater qu'elle est dans le vrai.

**FOU DE PÂTISSERIE : COMMENT AVEZ-VOUS ABORDÉ VOTRE NOUVELLE VIE D'ENTREPRENEUSE ?**

**Claire Heitzler :** Je connaissais déjà les rouages de l'entrepreneuriat, car j'avais créé ma société de conseil après mon départ de chez Ladurée, sauf que pour le lancement de ma pâtisserie, je savais que je passais à une étape supérieure avec plus d'administratif, plus de démarches. Je suis passée par toutes les émotions – la peur, le découragement, la joie, l'anxiété – d'autant que je menais ce projet toute seule. Je me doutais que ce serait compliqué et j'avais un problème de résistance face à l'adversité qu'est l'administratif. Pour produire des gâteaux, je ne compte pas mes heures, je peux travailler 14 heures sans ressentir la fatigue. Face à un tableau Excel ou à un PowerPoint, je perdais mes moyens, mais c'était utile, ça m'a obligée à sortir de ma zone de confort, à affronter de nouveaux défis. Ce fut parfois laborieux, mais quel plaisir quand ce fut terminé et abouti !

**RACINE**



**FDP : QU'EST-CE QUI A DÉCLENCHÉ L'ENVIE DE CRÉER VOTRE PÂTISSERIE ?**

**CH :** Le premier confinement ! Je me suis retrouvée sans activité puisque je n'avais plus de conseils à apporter à mes clients qui, pour la plupart, étaient fermés. Et pour ceux qui étaient à l'étranger, je ne pouvais pas me déplacer. À cela s'ajoutait le fait que je ne partageais plus ma passion pour les gâteaux, je ne pouvais plus faire déguster. C'était frustrant. Et puis, je n'avais pas droit aux aides gouvernementales. Bref, j'étais un peu tétanisée par la situation. Pendant ce laps de temps, j'ai commencé à réfléchir à ce projet en partant d'une feuille blanche.

**FDP : SANS LE CONFINEMENT, VOUS AURIEZ CRÉÉ VOTRE PÂTISSERIE PLUS TÔT ?**

**CH :** L'idée et l'envie étaient en moi, mais j'aurais certainement mis plus de temps pour les concrétiser, car ma société de conseil m'occupait. Le fait d'être à l'arrêt m'a obligée à penser à ce que je voulais et j'avais ce temps précieux pour dessiner les contours de ma pâtisserie en sachant que je savais ce que je ne voulais pas, à savoir une pâtisserie traditionnelle avec une vitrine réfrigérée garnie à tout moment de la journée. Ce que j'aime, c'est le flux tendu, pas l'opulence.

**FDP : OUTRE LE CONFINEMENT, Y A-T-IL EU UN AUTRE ÉLÉMENT DÉCLENCHÉ ?**

**CH :** Le développement à grande vitesse du click & collect. J'ai compris que les gens étaient en manque de petits plaisirs pendant cette période. Je regardais sur les réseaux comment les restaurateurs avaient modifié leurs habitudes en quelques jours. Je constatais l'engouement des clients pour ce type d'offre et pas seulement dans la restauration, les pâtisseries aussi étaient très sollicitées. Et puis, il y avait ce retour en grâce des producteurs, le développement des circuits courts. Tout cela résonnait en moi. J'ai compris que c'était le moment pour moi d'imaginer ma pâtisserie autour de trois axes : le digital, le click & collect et la valorisation des producteurs français.





## TARTE AU CITRON MERINGUÉE

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116 

« J'avais besoin de retrouver ce contact avec les clients, d'échanger avec eux quand ils viennent chercher leurs gâteaux ou quand ils repassent pour me dire ce qu'ils en ont pensé »

### FDP : POURQUOI AVOIR CHOISI LES HAUTS-DE-SEINE POUR VOUS INSTALLER ?

**CH :** Il y a plusieurs raisons à cela. La première, c'est que l'offre à Paris est suffisamment abondante. La deuxième est qu'à partir du moment où je ne voulais pas ouvrir une pâtisserie traditionnelle, mais un lieu de click & collect, il n'y avait aucune raison que je m'installe à Paris, ça n'avait aucun sens. La troisième, c'est que je réside à Boulogne et je sais que dans ce département, il y a une belle clientèle, sensible à la pâtisserie, presque contrainte d'aller à Paris chercher les gâteaux des pâtisseries de renom. Dans le 92, il y a Nicolas Bernardé à La Garenne-Colombes, Jean-François Foucher à Neuilly-sur-Seine et c'est à peu près tout. J'en oublie sans doute, mais ça ne fait pas une offre pléthorique par rapport à la taille du département et à sa population. J'ai choisi Levallois-Perret parce que le lieu que j'ai visité était totalement adapté (c'est un ancien atelier de traiteur de 110 m<sup>2</sup>)

et parce que la ville est accessible par le métro. Il y a deux stations à moins de 500 mètres de l'atelier, ce qui me permet de toucher les Parisiens qui peuvent venir facilement jusqu'à moi.

### FDP : VOUS AVEZ OUVERT EN DÉCEMBRE 2021. QUEL BILAN TIREZ-VOUS DE CES PREMIERS MOIS D'EXERCICE ?

**CH :** Le démarrage a été compliqué par un feu qui a pris dans l'appartement au-dessus de la boutique. Les pompiers sont intervenus vite, mais la conséquence est que nous avons subi un dégât des eaux. Le mois de décembre n'a donc pas été à la hauteur de mes espérances, mais je n'y pouvais rien. Janvier a été bon. Nous avons reçu un très bon accueil de la part des Levalloisiens. J'avais besoin de retrouver ce contact avec les clients, d'échanger avec eux quand ils viennent chercher leurs gâteaux ou quand ils repassent pour me dire ce qu'ils en ont pensé. Pour le moment, la majorité des clients est de Levallois. Les Parisiens commencent à venir ou se font livrer, mais globalement, il y a plus de passage que de livraisons et même si nous travaillons via le digital, ça me fait du bien de voir les clients. C'est simple et naturel.

### FDP : COMMENT CETTE OFFRE DIGITALE FONCTIONNE-T-ELLE CONCRÈTEMENT ?

**CH :** Soit vous vous connectez au site [www.patisserie-claire.com](http://www.patisserie-claire.com) et vous faites votre choix, soit vous scannez un QR Code avec votre téléphone portable et vous passez commande. Il ne vous reste ensuite qu'à déterminer si vous la retirez à l'atelier ou si vous optez



pour la livraison à domicile. La gamme, que je ne voulais pas trop importante pour me permettre de me concentrer sur la réalisation de chaque gâteau ou pâtisserie, est divisée en tartes et pâtisseries, glaces et desserts glacés et enfin, en gâteaux de voyage. Viendront plus tard les chocolats, les confiseries et les créations liées à des événements spéciaux du calendrier comme la fête des Mères. Pour chaque création, vous avez la photo du produit, un descriptif de la façon dont je l'ai imaginé, la liste des ingrédients, les allergènes, le conseil de dégustation et un lien vers une présentation du producteur qui est au cœur de mon inspiration.

**FDP : LE MOT PRODUCTEUR EST DANS L'INTITULÉ DE VOTRE ENSEIGNE, CE QUI EST RARE, MAIS SURTOUT CONSTAMMENT DANS VOTRE DISCOURS. ON EN VIENT DONC AU SECOND VOLET DE VOTRE PROJET, LA VALORISATION DE CEUX QUI VOUS ENTOURENT.**

**CH :** Lorsque je travaillais en restauration notamment au sein de la Maison Troisgros, il y avait cette proximité avec les producteurs chez qui nous nous rendions. J'ai besoin de les connaître, d'aller à

leur rencontre, de voir comment ils travaillent. Nos échanges sont enrichissants, pour eux comme pour moi. Quand j'ai vu pendant les confinements comment les gens ressentaient ce besoin de se rapprocher de ceux qui les nourrissent, je me suis dit que, pour donner du sens à mon projet, il fallait que ces producteurs en soient le socle. En misant sur une gamme de gâteaux plus courte, mais plus aboutie, je ne me disperse pas avec plusieurs producteurs. J'ai fait une sélection avec laquelle je suis en confiance et sur laquelle je peux compter.

**FDP : QUI SONT CES PRODUCTEURS ?**

**CH :** Les premiers sont Perrine et Étienne Schaller des agrumes Bachès installés à Eus dans les Pyrénées-Orientales. Nous nous connaissons depuis plusieurs années et nous avons beaucoup échangé pendant les confinements et la fermeture des restaurants. En pleine récolte, ils n'avaient plus de débouchés. Ils réfléchissaient à vendre en direct. Je leur ai proposé de travailler sur des recettes de marmelades pour qu'ils puissent les réaliser eux-mêmes et les vendre. De mon côté, je leur ai acheté tous les agrumes que je pouvais pour les transformer





« Je ne suis pas la seule à créer. Si l'un de mes pâtissiers a une idée, il est important qu'il me la propose »

en purées de fruits, en bocaux. Et si mon Gâteau de l'amitié au yuzu, que j'ai fait chez moi pendant le confinement, porte ce nom, c'est pour leur rendre hommage. Il y a aussi Pierre Baud, producteur de figues à Vaison-la-Romaine. Il est important de mettre un « s » à figues, car il cultive des dizaines de variétés. Grâce à ça, le gâteau moelleux aux figues évolue selon qu'il est fabriqué avec la Noire de Caromb, la Ronde de Bordeaux ou la Pastillère. Je n'oublie pas la famille Vallet à Moras-en-Valloire dans la Drôme pour ses poires et ses pommes, la famille Guintrand et ses coings du côté du mont Ventoux. Et j'ai hâte de travailler avec Valentin et Mathieu Vermes, producteurs de rhubarbe à Saint-Riquier en Picardie et leur centaine de variétés aux goûts et aux couleurs tellement différents.

**FDP : EST-CE QU'UNE PRODUCTION EN BIO EST IMPORTANTE POUR VOUS ?**

**CH :** Pas forcément. Certains producteurs sont labellisés en bio et l'affichent. D'autres, pour des raisons de coûts, ne peuvent pas ou ne veulent pas entrer dans cette certification. D'autres enfin pratiquent une culture raisonnée et, pour avoir échangé avec eux ou pour être allée sur place, je connais leurs engagements et leur façon de travailler. Ce que je cherche avant tout, ce sont des produits sourcés, de saison évidemment, qui me permettent de composer une pâtisserie vertueuse et responsable.

**FDP : ET FRANÇAISE AUSSI...**

**CH :** Il y a des matières premières pour lesquelles c'est et ce sera toujours inconcevable, comme le chocolat ou le café, mais pour les fruits secs, je me fournis dans les pays frontaliers comme l'Espagne ou l'Italie afin de réduire mon empreinte carbone. Pour le reste, tout est sourcé en France, les fruits dont je vous parlais, mais aussi les œufs, le beurre, les crèmes, le lait.

**FDP : MÊME LES PACKAGINGS ?**

**CH :** Oui, ça aussi, c'est la conséquence de la pandémie. Je ne peux pas revendiquer une pâtisserie vertueuse, écoresponsable et faire fabriquer mes packagings à l'étranger. C'est évidemment un peu plus cher, mais c'est une fierté de faire travailler des entreprises françaises.

**FDP : COMMENT ÊTES-VOUS ORGANISÉE AU SEIN DE VOTRE ÉQUIPE, DE VOTRE LABORATOIRE ET COMMENT CRÉEZ-VOUS ?**

**CH :** Pour la partie visible, j'ai une personne en charge du digital et une autre pour le click & collect. Pour la partie laboratoire, je suis entourée de trois pâtissier-e-s relativement jeunes, un chef de partie, un demi-chef de partie et un commis. Une équipe réduite, mais qui répond à ce que je voulais, à savoir une carte de desserts courte qui me laisse du temps pour me concentrer sur la création. Tout part souvent d'une conversation que je peux avoir avec un de mes producteurs. Il va me parler du goût de la figue à un instant T, de la quantité de tel agrume dont je vais pouvoir bénéficier. Comme je dépends de ce qu'ils vont me fournir, j'adapte mes créations. Ça passe par des tests que je fais dans mon coin. Ensuite, nous goûtons



**CAKE AU YUZU**

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117 

tous ensemble et nous débattons. Je ne suis pas la seule à créer. Si l'un de mes pâtissiers a une idée, il est important qu'il me la propose. Là encore, on goûte, on débat. Ils ne doivent pas être seulement des exécutants. Ils sont là pour progresser et chacun doit se nourrir des expériences de l'autre.

**FDP : COMMENT FAITES-VOUS DES TESTS SANS AVOIR LES PRODUITS À DISPOSITION ?**

**CH :** Pour les essais, je travaille avec des produits que j'ai mis en conserve ou en bocaux en amont de l'ouverture. Si j'imagine un dessert avec un fruit pour lequel ce n'est pas encore la saison, le résultat sera différent quand il arrivera à maturité et ça vous oblige à revoir votre fiche technique. L'équilibre d'un dessert aux fruits passe par son acidité, son taux de sucre, son amertume au bon moment. Ainsi, je me refuse à faire des essais avec des fruits qui ne sont pas au cœur de la saison. C'est du temps de perdu.

**FDP : ON VOUS SENT HEUREUSE, ÉPANOUIE DANS CETTE AVENTURE.**

**CH :** C'est le cas. Parce que j'ai porté cette idée toute seule, sans associés, j'ai gagné de la confiance personnelle, de l'assurance. Je reste humble, mais c'est dans ma nature. Avec du recul, ouvrir cet atelier et miser sur ce mode de fonctionnement autour du digital et du clic & collect, c'était pour me prouver que j'en étais capable. Je n'ai plus de temps pour moi, mais peu importe, car ce qui prévaut, c'est la satisfaction du client et c'est ce qui me rend heureuse.

**FDP : QUE NE SAIT-ON PAS DE VOUS QUE VOUS ACCEPTERIEZ DE DÉVOILER AUJOURD'HUI ?**

**CH :** Même si je viens de vous dire que je n'avais plus de temps, il m'en reste pour ma petite dizaine de bonsaïs. Je tiens cette passion de mes années passées au Japon quand je travaillais pour Alain Ducasse. Je peux passer aisément entre trois et quatre heures à les bichonner. Il faut tailler, ligaturer, c'est tout un art. Ça vous apprend à être patient et à admirer l'évolution de votre travail.



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 -**  
235 avenue le Jour se Lève 92100 Boulogne Billancourt

**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**

FR61ZZZ854D14

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 31/12/2022.

J'ai bien noté que mon abonnement débutera 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.



# Vincent Guerlais

## et le Plaisir sucré de Pierre Hermé

L'incontournable pâtissier nantais, président de l'association relais dessert, revient sur le gâteau qui a marqué son parcours.

texte **Hélène Luzin**



©PIERRE HERMÉ PARIS

### **FOU DE PÂTISSERIE : QUEL DESSERT A MARQUÉ TA VIE ?**

**Vincent Guerlais :** Celui qui me vient immédiatement en tête, c'est le Plaisir Sucré de Pierre Hermé. Je l'ai goûté il y a longtemps et je l'avais trouvé incroyable! Très travaillé et beau, mais aussi gourmand et réconfortant. Avec un goût de « reviens-y » irrésistible! J'admirais Pierre Hermé et le jeune pâtissier que j'étais n'avait qu'une hâte : découvrir les créations de ce « maître ».

### **FDP : QUAND L'AS-TU MANGÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS ?**

**VG :** Lors de mon premier voyage à Paris, il y a vingt ans. J'avais préparé une liste de « passages obligatoires », dont l'ancre de Monsieur Hermé faisait évidemment partie. Le design de la boutique, une merveille! Ça ne ressemblait en rien à ce que je connaissais. J'avais mangé le gâteau en déambulant dans ce Paris si impressionnant pour le jeune que j'étais. Un moment simple, mais inoubliable...

### **FDP : AVEC QUI L'AS-TU DÉGUSTÉ ?**

**VG :** Mon épouse Karen. Un amour de gâteau avec mon amour, ça se tient!

### **FDP : POURQUOI LE TROUVES-TU DINGUE ?**

**VG :** En fait, il faut réussir à se replacer dans le contexte. Nous étions dans les années 2000

et la pâtisserie n'était pas encore aussi « libérée » qu'aujourd'hui. Les associations de saveurs étaient très classiques, la crème au beurre était immuable sur les gâteaux, les décorations en plastique... et j'en passe! Ce délicieux plaisir m'a alors paru terriblement raffiné et moderne. Devant la vitrine, j'analysais tous les gâteaux et celui-ci a retenu mon attention. Tout chocolat au lait? Je n'en avais jamais vu, jamais fait. Les gâteaux au chocolat étaient toujours au chocolat noir. Là, non. Et avec la noisette en plus, je suis resté scotché...

### **FDP : COMMENT DÉCRIRAIS-TU L'ÉMOTION QUE TU AS RESSENTIE ?**

**VG :** Je ne savais pas à quoi m'attendre. J'adore le chocolat et les noisettes, mais j'avais un *a priori*. Pour moi, les gâteaux au chocolat au lait étaient toujours trop sucrés, trop lourds, pas assez délicats. Lui, il était parfait. Terriblement régressif et rassurant. En le dégustant, je me suis revu enfant, croquer avec délectation dans une tablette de chocolat. Je n'ai pas eu pour autant ce sentiment de « trop lourd » que l'on peut ressentir tout jeune, quand on ne peut s'arrêter de manger, par pure gourmandise. C'était remarquablement équilibré.

### **FDP : POURQUOI T'EN SOUVIENS-TU ?**

**VG :** Car il ne ressemblait à aucun autre dessert que j'avais pu goûter. Le genre de

gâteau dont tu ne te lasses pas et dont tu te souviens toute ta vie, la preuve!

### **FDP : AS-TU ESSAYÉ DE LE REFAIRE TOI-MÊME ?**

**VG :** Oui, plusieurs fois! Aujourd'hui, je ne le reproduis pas à l'identique, mais je m'en suis inspiré pour un gâteau de ma gamme de pâtisseries nommé « Le Délice ». Je suis fier de raconter à mes clients que ce Délice est le résultat d'un très beau souvenir de ma jeunesse. À mes yeux, il est important d'avoir une histoire à raconter. Nos gâteaux sont le fruit de notre quotidien, de nos envies, de notre imagination, mais également le fruit de nos souvenirs. Chacune de mes créations reflète une partie de moi.

### **FDP : EST-CE QUE CELA T'A INSPIRÉ DANS TA CUISINE ?**

**VG :** Oui, énormément au niveau de la technique. Cela a façonné mon œil et mon palais. J'ai compris que le jeu de textures avait un grand impact sur la mâche... et donc sur le ressenti. Depuis, je prends toujours cela en compte. L'expérience des textures revêt un impact trop important pour être négligée! Les textures font partie intégrante de l'équilibre d'un dessert. Réussir sa texture est selon moi la chose la plus complexe à maîtriser pour atteindre l'excellence. C'est une vraie science.



## UNE ORIGINE À PEU PRÈS INCONTESTABLE

**D'après qui est nommé ce dessert?** Ivan Petrovitch Pavlov, médecin et physiologiste russe, lauréat du prix Nobel de physiologie en 1904 et de la médaille Copley en 1915 ; ou bien la ballerine russe Anna Pavlova, après une tournée en Australie et en Nouvelle-Zélande ? La réponse est, bien sûr, la seconde. La forme et la couleur immaculée de la pavlova rappellent le tutu

de la danseuse classique. Réflexe pavlovien, en Australie le dessert est immédiatement associé aux fêtes de fin d'année, comme nous le faisons chez nous avec la bûche : c'est une célébration de l'été – rappelez-vous que les saisons sont inversées dans l'hémisphère sud –, qui clôt un barbecue familial, une autre tradition australienne qui nous surprendrait à Noël !



## LE SECRET DE LA MERINGUE

**Dans les kits prêts à l'emploi** que l'on trouve dans les supermarchés australiens – ne levez pas les yeux au ciel, on a la même chose chez nous pour le cake au chocolat ou la galette des Rois! – la liste des ingrédients mentionne, en plus du sucre et des blancs d'œufs déshydratés, de l'amidon. Pourquoi cet ajout ? En retenant l'humidité des blancs d'œufs, l'amidon permet d'obtenir une meringue à la fois croustillante en surface et moelleuse à cœur, une texture que l'on retrouve (en partie seulement) dans la meringue française... quand elle manque de cuisson !

## VARIATIONS INFINIES

**Du fait de son apparente simplicité**, la pavlova a été découverte ou redécouverte en Europe dans les années 2014-2018 : blogueurs et pâtisseries amateurs apprécient l'accessibilité de la mise en œuvre et de l'approvisionnement en ingrédients de base, qui permettent de varier toute l'année là où le mont-blanc ou la torche aux marrons, cousins éloignés, tiennent leurs quartiers en automne-hiver. Les plus grands pâtisseries s'en sont ensuite approprié la forme, ou la substance, ou la conjonction de saveurs : Sébastien Bouillet, Jeffrey Cagnes, Christophe Michalak...

## RECETTE DE BASE

*Traduite et adaptée de  
The Great Australian Cookbook  
Avec l'aimable autorisation de Hardie Grant Books.*

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117 

# RAVISSANTE PAVLOVA

L'alliance de la meringue et de la crème fouettée fait chavirer le cœur des gourmands.

texte **Jean Mathat-Christol**

## IMMUABLE EN FORME ET EN SAVEURS ?

**De l'autre côté du monde**, la composition est restée à peu près inchangée depuis une centaine d'années : meringue, chantilly, fruits frais de saison (rouges notamment et fraises en tête) ; une acidité bienvenue pour « nettoyer » le palais de tout le sucre que contiennent la meringue et la crème, et qui trouve parfois son contrepoint avec un coulis de fruits de la Passion (une association si répandue qu'on le trouve prêt à l'emploi). Par essence

anglo-saxonne, la pavlova est un dessert gagnant : contraste de texture et de goût, avec toujours une base crousti-fondante (meringue moelleuse) et une crème aérienne (chantilly ou variante), elle rappellera aux connaisseurs l'Eton mess aux fraises, le Lancing mess (du Lancing College, West Sussex) aux bananes ou, plus confusément, le cranachan écossais – dans lequel on ajoute des flocons d'avoine gonflés de whisky et pas forcément de la meringue.



## DES VARIATIONS

La simplicité de sa structure prête la pavlova à de multiples réinterprétations : crèmes parfumés ou meringues colorées, fruits exotiques ou locaux, herbes ou fleurs variées. Mais elle reste presque toujours dans sa zone identitaire : s'il n'y a pas de meringue ni de crème fouettée, on ne la reconnaît plus ! Les pâtissiers jouent plutôt sur la forme de la meringue ou la saisonnalité des ingrédients, pour offrir des expériences de dégustation différentes aux nombreux amateurs de ce délicieux dessert.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 117 

### PAVLOVA EXOTIQUE

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

Le très exigeant Hugues Pouget est sans doute un grand amateur de pavlova, car on la retrouve régulièrement dans les vitrines de chez Hugo et Victor.

En voici une version qui fait honneur aux fruits tropicaux, et Dieu sait s'ils se prêtent bien à l'exercice, la mangue et la crème fouettée formant un délicieux duo.

Le pochage de la meringue en forme de cœur ajoute encore au charme affriolant de ce dessert tout en délicatesse.



©H&V

©JULIEN CÉLICE



### EULALIE CRÈME FOUETTÉE AU GINGEMBRE, FRAISE ET RHUBARBE

*La Meringaie (Paris)*

La meringaie est l'enseigne vers laquelle on court en cas d'envie subite de pavlova. Ces magasins immaculés ont en effet tout misé sur cette unique pâtisserie, rejoignant le club des commerces en mono-produit avec un joli succès. Les recettes varient au fil de l'année, et cette alliance printanière de la fraise et de la rhubarbe, boostée par la fraîcheur piquante du gingembre, devrait faire des heureux au retour des beaux jours.



**L'I-PAD** C'est un accessoire que le chef a toujours à portée de main. Il l'utilise pour faire des recherches, écrire ou bien dessiner.



**LE KINKAN KANRO-NI** C'est un kumquat confit japonais. « C'est une merveille. Ils travaillent le confitage différemment qu'en France. C'est d'une tendresse infinie. Je compte bien lui offrir un joli enrobage au chocolat un de ces jours. »



**LE KINAKO** « J'ai découvert cet ingrédient au Japon où j'ai des boutiques depuis plus de vingt ans. C'est une poudre de soja séchée qui a des notes grillées que j'adore. Cela accentue délicieusement un praliné ou un caramel et cela désucre même un peu les saveurs. »

**LE CURRY JAUNE** C'est un ingrédient dont le chef apprécie les notes dans une création sucrée. « Nous avons fait une pâtisserie avec un praliné de noisettes du Piémont agrémenté d'un curry jaune avec des notes de rose. Le praliné ou la ganache sont parfaits pour appliquer cette association de saveurs, surtout si vous utilisez un chocolat issu d'une fève d'Inde. »



JOUE-LA  
COMME  
**PIERRE  
MARCOLINI**

Il est le maître chocolatier engagé qui a donné ses lettres de noblesse au chocolat belge. Il partage avec nous une panoplie ouverte au monde, gourmande et passionnée.

TEXTE EUGÉNIE PONT



**LE GOLF** « C'est un de mes hobbies préférés. C'est magique à chaque fois. En découvrant certains parcours comme au Ballybunion en Irlande, j'ai vraiment pris une claque immense devant tant de beauté. En plus, dans ce sport, on est face à soi-même. On ne peut pas tricher et dire que c'est à cause de son adversaire. Je ne sais pas pourquoi, mais c'est un sport qui plaît souvent aux pâtisseries. Je le pratique d'ailleurs souvent avec mon ami Christophe Adam. »







**LES STAN SMITH** Cool et tellement confortables, elles ne quittent plus ses pieds. Comme le chef n'arrête jamais, il apprécie d'avoir des chaussures qu'il peut aussi bien porter en labo qu'en rendez-vous.



**LE CHOCOLAT** Pierre Marcolini aime évidemment passionnément le chocolat et son placard de cuisine en est rempli. « Je ne suis pas sectaire, je l'aime noir ou au lait, avec du praliné ou des noix de pécan, et même blanc avec du poivre et de la vanille de Madagascar. » Il apprécie les tablettes de chez Pacari qui sont issues d'un seul terroir, l'Équateur.

**LES ÉPICES** Elles sont très importantes dans la panoplie du chef. Il collabore avec Rudy Smolarek de la maison Ingrédients du Monde. « C'est un très grand complice de la maison. C'est un homme discret et qui a des produits formidables. C'est lui qui m'a fourni de la vanille bleue par exemple ou des noisettes grillées avec une salinité assez importante, ainsi qu'un merveilleux poivre de Timut avec des notes de pamplemousse. »



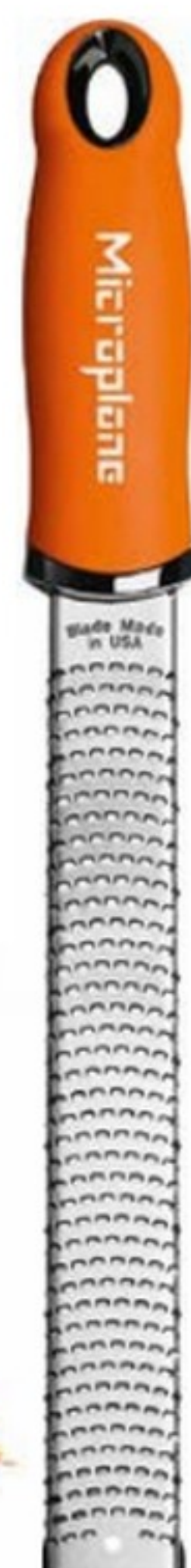
**LA CAVE À CIGARE** « J'aime le rituel d'un cigare en fin de soirée. C'est un produit qui est fait main et qui, une fois séché, a des notes poivrées, de caramel et même de cacao. C'est un moment de lâcher prise qui participe à l'apothéose de la fin de soirée. Je les conserve dans une cave fabriquée chez Elie Bleu. Ils font une marqueterie sublime. Même si on ne fume pas le cigare, on a envie d'avoir une de leurs boîtes et même de se coucher dedans. »



**LES FREGOLA** Le chef adore cuisiner pour ses copains. Il dessine même le menu qu'il va préparer à la manière d'un story-board. On lui demande souvent de préparer ses fregola qu'il fait à la manière d'un risotto avec du bouillon de veau, des cèpes et du poulet effiloché. « Si on veut être fou, on met de la truffe », nous précise-t-il.



**LA MICROPLANE** Cet ustensile lui est devenu complètement indispensable. « Elle permet d'apporter une lumière sur une préparation. Je l'utilise aussi bien avec les agrumes que le fromage ou le chocolat. »



**LA MOUSSE AU SIPHON** Le chef nous dévoile un dessert facile qui est un succès assuré. « Vous faites un praliné maison avec des noisettes, vous en mettez au fond d'une coupe, vous ajoutez quelques brisures de gavotte dessus. Vous préparez une crème de chocolat, vous ajoutez des blancs d'œufs montés puis vous la versez encore tiède dans un siphon. Ajoutez la mousse encore chaude sur la préparation. C'est le meilleur dessert au monde », précise-t-il avec émotion.



**SON RESTAURANT** Table de Bruno Verjus. Pour lui, c'est proche du divin. La qualité est présente de l'assiette au service et surtout on est proche du vivant.



**LE MERVEILLEUX** C'est son péché gourmand. Cette pâtisserie du nord de la France l'a rendu accro. « Avec une très belle chantilly et masqué de paillettes de chocolat, cela ne résiste pas à la température des doigts et commence délicatement à fondre. C'est une pâtisserie qui s'affine comme un fromage, il y a une osmose entre la meringue et la crème. Je peux en manger cinq d'affilée sans problème. »



**SA DERNIÈRE DÉCOUVERTE**

« Je suis allé à L'Assiette champenoise d'Arnaud Lallement à Tinquieux près de Reims. C'est la claque totale. Les produits, le pain, les jus, les cuissons, le service, tout est exceptionnel. Vous devez y aller, c'est d'une beauté, vous ne pouvez plus repartir. »



# Incollable sur les gélifiants !

Ingrédients incontournables dans les recettes d'entremets, ils requièrent précision et technicité. Quelles sont leurs propriétés et comment les choisir? Gélatine, pectine ou agar-agar n'auront bientôt plus de secrets pour vous.

texte **Adeline Glibota**

## GÉLATINE : LE GÉLIFIANT PHARE EN QUESTION

La gélatine, produit d'origine animale issu du porc (majoritairement), du bœuf ou du poisson, est le gélifiant le plus utilisé en pâtisserie. Elle peut se présenter sous forme de feuilles – plutôt pour un usage domestique – ou sous forme de poudre – pour une utilisation professionnelle. Le principe? Il faut la réhydrater dans de l'eau avant de l'utiliser. Pour expliquer sa popularité, Alain Guillaumin, professeur de pâtisserie à l'École Ferrandi Paris, rappelle : « elle est très stable, thermoréversible [NDLR : une fois prise, elle a la capacité de fondre à nouveau une fois chauffée] et elle a des propriétés que les autres gélifiants n'ont pas : c'est ce qu'il y a de plus facile en termes d'utilisation. », analyse-t-il. « La gélatine a également un pouvoir foisonnant : elle va donner du volume au produit lors de l'émulsion, dans le cas d'une guimauve par exemple », complète-t-il. Quelle que soit sa forme, la gélatine est toujours classée selon son degré bloom, son pouvoir gélifiant. Plus le « bloom » est élevé, plus la gélatine est puissante et élastique. Le chef pâtissier Cédric Perret, du restaurant étoilé Le Clair de la Plume (Grignan), confie l'utiliser essentiellement « pour texturer des émulsions froides et les mousses ». Seule limite connue, des enzymes présentes dans certains fruits, principalement exotiques, rendent la gélatine inopérante. Cependant, l'origine animale du produit fait débat. « Certains professionnels renoncent à la gélatine pour des questions culturelles ou environnementales. Dans les palaces par exemple, la gélatine de porc a été remplacée par de la gélatine de poisson », constate Alain Guillaumin. Marie Dieudonné, fondatrice de la pâtisserie Sucre Cœur (Paris) va plus loin : « Je n'utilise pas de gélatine pour des raisons éthiques. Comme pour les colorants où il y a eu des efforts énormes réalisés en pâtisserie pour ne plus en utiliser ou beaucoup moins, je pense que l'on suit le même chemin avec la gélatine à terme », estime-t-elle. Se passer de gélatine présente des difficultés techniques et nécessite de remanier les recettes, car aucun gélifiant d'origine végétale ne peut la remplacer à l'identique.

## PECTINE, AGAR-AGAR... LES GÉLIFIANTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

Nombreux sont les gélifiants végétaux, qu'ils soient issus de fruits, d'algues ou de plantes. Le plus répandu est sans conteste la pectine. Issue des fruits et activée par la présence d'acide ou de calcium, il n'y a en réalité « pas une pectine, mais des pectines », précise Alain Guillaumin. Le formateur fait référence à la dizaine de versions existantes, aux propriétés différentes. Parmi les plus utilisées, la pectine NH 95 et la pectine jaune. La première permet de gélifier des fruits en préservant leurs qualités organoleptiques et leur couleur naturelle, mais aussi certaines préparations lactées quand elle réagit au calcium. La pectine jaune est généralement utilisée dans les gelées de fruits « solides », comme les pâtes de fruits. Elle a la particularité de ne pas être thermoréversible : une fois prise, elle ne peut plus fondre en étant chauffée. Elle peut donc être utilisée pour réaliser des inserts aux fruits qui résisteront à la cuisson, dans une brioche par exemple.







Provenant d'algues rouges, l'agar-agar est une poudre gélifiante très utilisée au Japon. Gélifiant puissant et à la texture cassante, il a la particularité de ne pas très bien résister à la congélation, ce qui le rend difficile d'utilisation dans les entremets. « J'utilise l'agar-agar pour les textures plus aqueuses ou à base d'herbes aromatiques. Cela donne une texture plus lisse et moins dense que les autres gélifiants », explique Cédric Perret. Autre gélifiant issu des algues – brunes cette fois –, les alginates sont utilisés dans la sphérification et la cuisine moléculaire. Ils permettent d'obtenir des billes de gelée renfermant un liquide. Enfin, les différentes gommes – arabique, xanthane, de guar ou de caroube – sont issues majoritairement de plantes ou de graines et sont très utilisées en confiserie et en glacerie. Le type de gélifiant utilisé joue également dans la perception du goût. « La pectine apporte un peu d'acidité, je l'utilise donc pour les préparations aux fruits, pour faire de gels, des gelées ou des cœurs crémeux », explique Cédric Perret. « Et contrairement à la gélatine, elle ne perd pas son pouvoir gélifiant en chauffant. À la dégustation, elle va "tenir" plus longtemps en bouche », ajoute-t-il.

### UTILISER ET COMBINER LES GÉLIFIANTS

Pour savoir quel gélifiant utiliser dans quelle préparation, on peut s'inspirer de la méthode de Cédric Perret : « L'origine du produit définit généralement ce que je vais en faire : la gélatine est d'origine animale, je m'en sers pour les préparations lactées ; la pectine est d'origine végétale, je m'en sers pour les préparations aux fruits ; l'agar-agar est une algue, je m'en sers pour les préparations à base d'herbes aromatiques », résume le chef pâtissier.

De plus en plus de chefs optent pour une combinaison de différents gélifiants, afin d'additionner leurs propriétés tout en les dosant à minima. Marie Dieudonné mélange ainsi pectine et gomme de xanthane dans « les gelées ou les inserts à base de jus, comme le citron, le citron vert ou le fenouil que la pectine ne suffit pas à "coller" », explique-t-elle. Le mariage pectine et gélatine peut être utilisé pour donner de la mâche à une compote\*. Contrairement à ce que leur nom indique, les gélifiants ne sont donc pas uniquement destinés à réaliser une gelée. Ils servent avant tout à obtenir une texture spécifique. Pour cela, rien de tel que de jouer au petit chimiste et de tester différentes combinaisons.

\*Au labo de pâtisserie, Les gélifiants et épaississants, INBP, Encart technique du N°984 du 15 juillet 2019





© AGENCE KLICHÉ!

UNE CHEFFE UN PRODUIT

# Julie Borgetto (Suzanne Brioches) et la canneberge



Elle propose des brioches salées et sucrées garnies avec des matières premières de qualité et partage avec nous sa joie de vivre et sa découverte de la canneberge (ou cranberrie).

texte **Hélène Borderies**

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

La canneberge est une petite baie rouge de la taille d'une olive qui pousse sur un arbuste appartenant à la famille des Éricacées. Elle provient majoritairement des États-Unis, mais plusieurs pays d'Europe en cultivent aujourd'hui. Sa maturité arrive à l'automne, elle est consommable fraîche, séchée, déshydratée et en jus. Dans mes brioches, je l'utilise surtout séchée.

## 2. QUEL GOÛT ÇA A ?

Acidulé et sucré, le goût de la canneberge est comparable à celui des airelles, en plus gourmand. Séchée, elle peut faire penser au raisin sec, même si son acidité est plus marquée.

## 3. COMMENT L'AVEZ-VOUS DÉCOUVERTE ?

Je cherchais des associations pour aller avec la pistache. En été, je l'associe à l'abricot, mais j'avais envie de changer pour le renouvellement de saison. Je cherchais un fruit séché qui ne soit pas trop humide pour veiller au bon développement de la brioche. J'ai goûté la canneberge et ça m'a paru être une évidence de l'associer à la pistache.

## 4. DANS QUOI L'UTILISEZ-VOUS ?

Dans une brioche feuilletée sucrée. Je prends un rectangle de pâte sur lequel j'étale de la pâte de pistache, je dépose des canneberges et des pistaches que je hache au couteau, je roule, laisse pousser puis fais cuire. À la sortie du four, je la décore avec des pistaches et des morceaux de canneberge. J'utilise également la canneberge dans un granola, avec des flocons d'avoine, du miel de lavande, des amandes, des noisettes, des graines de courge, des dattes et du beurre. À la maison c'est assez facile d'incorporer la canneberge dans un muesli, une barre énergétique ou des petits gâteaux comme des cookies, des financiers ou des muffins.



© AGENCE KLICHÉ!

## 7. OÙ S'EN PROCURER ? COMMENT LA CHOISIR ?

Au début, j'ai essayé de me procurer de la canneberge fraîche, mais elle n'est pas disponible toute l'année et j'ai eu du mal à en trouver, même à l'automne.

J'ai également exploré la piste en surgelé, mais cela n'a rien donné. J'ai donc décidé de me tourner vers des canneberges séchées européennes que j'achète en épicerie fine. Il faut, en les choisissant, faire attention de s'approvisionner au maximum à l'échelle locale et de choisir un produit sans additifs autres que le sucre et l'huile (colorants, conservateurs).

## 6. DES ERREURS À NE PAS COMMETTRE ?

Puisque la canneberge se démarque par son acidité, j'évitais de l'associer avec un autre produit acide, car l'équilibre ne serait alors pas respecté. Le double emploi me paraît répétitif.

## 5. AVEC QUELS PRODUITS LA CANNEBERGE SE MARIE-T-ELLE BIEN ?

Avec la pistache, je confirme. Le parfum acidulé de la canneberge relève très bien le goût de la pistache et contrebalance l'effet gras. Elle s'associe bien avec tous les fruits à coque, car elle tranche et apporte une pointe d'acidité appréciable. En cuisine, elle est facilement utilisable pour accompagner du gibier, elle est souvent cuisinée sous forme de sauce.



# Naraé Kim et Jean-François Rouquette

Naraé Kim a passé une grande partie de sa carrière au sein du groupe Hyatt, sur l'île de Guam, à Séoul et à Saïgon. Après une belle expérience chez Yannick Alléno, elle rejoint le Park Hyatt Paris-Vendôme, en tant que cheffe pâtissière de Jean-François Rouquette, pleine de grandes ambitions.

texte **Raphaële Marchal**

## **FOU DE PÂTISSERIE : COMMENT AVEZ-VOUS DÉCIDÉ DE TRAVAILLER ENSEMBLE ?**

**Jean-François Rouquette :** J'ai rencontré Naraé à Saïgon il y a sept ans, et j'avais déjà envie de travailler avec elle. Elle rêvait de travailler à Paris. Sa vision, sa technicité et sa liberté par rapport à un pâtissier qui a toujours travaillé en France m'ont tout de suite parlé. À partir de là, ça a été une épopée !

## **FDP : QU'EST-CE QUI A PRIS AUTANT DE TEMPS ?**

**JFR :** Yannick Alléno a réussi à l'avoir avant moi (*rires*) ! C'est vrai que ça a été une expérience exceptionnelle pour Naraé : cheffe pâtissière du Cheval Blanc à Courchevel, puis cochef pâtissière du Pavillon Ledoyen aux côtés d'Aurélien Rivoire, je ne pouvais pas rivaliser.

## **FDP : C'EST DONC VOTRE PATIENCE QUI A PORTÉ SES FRUITS ?**

**JFR :** Oui, j'ai laissé le temps au temps, on a gardé contact. Et puis Naraé est repartie en Asie, elle a été confinée six mois au Vietnam, ses projets sont tombés à l'eau et on était deux à la rappeler : Yannick Alléno et moi. J'étais vraiment heureux de son choix. Son approche minérale et désucriée de la pâtisserie est un véritable apport à l'expérience de mon restaurant.

## **FDP : QU'APPELEZ-VOUS MINÉRALITÉ, EN PÂTISSERIE, NARAÉ ?**

**Naraé Kim :** Principalement le fait d'oublier le sucre et de le retrouver, par la concentration, par des cuissons lentes et très longues... C'est une pâtisserie d'inspiration assez ménagère finalement, mais exécutée avec de la technicité. Une pomme ne sera jamais meilleure qu'oubliée toute la nuit au four, on retrouve le sucre à la fois dans la compotée, dans la caramélisation, dans la gelée, dans la peau, partout, sans avoir mis un gramme de sucre.

## **FDP : QUELLE A ÉTÉ VOTRE APPROCHE, EN PRENANT LE POSTE ?**

**NK :** Le chef m'a laissé une vraie liberté, c'est un joli terrain de jeu pour moi de faire différent sans pour autant expliquer la pâtisserie à la France. J'ai essayé d'approcher les desserts avec ma sensibilité, et c'est plus facile pour moi ici parce que les matières premières sont bien meilleures.

## **FDP : C'EST SI SIMPLE QUE ÇA : DE BONS PRODUITS FONT DE BONS GÂTEAUX ?**

**NK :** Oui ! Le goût des fruits, des crèmes, du pain en France, pour moi, c'est magique ! Quand on part de là, on n'a vraiment pas besoin de grand-chose... Plutôt que de mélanger les goûts, je vais chercher à fond un seul goût, par exemple je récupère du jus de myrtilles, je le cuis très longtemps de façon naturelle, sans sucre ni purée de fruits, ni gélifiant, ni rien. Un autre dessert que je fais, aux agrumes et à la patate douce, est dans cette même lignée.

**JFR :** Ce qui fait la force de Naraé, c'est justement qu'elle n'a pas grandi avec ces fruits, donc tout l'émerveille. Avant de faire un dessert à la pomme, elle va en goûter 30 variétés pour voir laquelle fonctionne le mieux. Elle repart de zéro pour tout ce qu'elle entreprend, parce qu'elle n'a aucune idée préconçue. Son tourbillon de patate douce est d'une précision rare, la finesse et le croustillant qu'elle obtient sont épatants. Son approche est passionnante, c'est la première fois que je ressens une telle force chez un de mes pâtissiers. Elle excelle en tout : les gourmandises, le chariot, les desserts à l'assiette, tout ! Et les clients ont remarqué.

## **FDP : NARAÉ, CETTE PÂTISSERIE, VOUS N'AURIEZ PAS PU LA FAIRE AILLEURS ?**

**NK :** Non jamais ! C'est un luxe propre au terroir français de pouvoir se passer d'autant de choses, c'est la richesse des matières premières qui fait ça. Ici, je fais tout simplement des gâteaux que j'aurais moi-même envie de manger.

## **FDP : ET JUSTEMENT, QUELS SONT VOS GOÛTS EN PÂTISSERIE ?**

**NK :** Des choses qui paraissent peut-être simples pour des Français, mais qui pour moi, sont inouïes ! Par exemple, je garde un souvenir extraordinaire

d'une tarte bressane à Beaune. Cette espèce de pâte à pain pleine de beurre et de sucre, enrichie en crème, comme une gâche, c'était dingue ! Pour moi, il n'y a pas meilleur que ça. J'adore aussi les croissants aux amandes, notamment celui du « Pain Retrouvé », rue des Martyrs, avec un bon café c'est le paradis. Et j'ai une véritable tendresse pour les gâteaux et beignets de Gilles Marchal.

**JFR :** Moi j'adore ce regard de Naraé qui découvre un nouveau monde, elle joue, elle occupe l'espace, elle est ambitieuse et n'a pas peur de s'affirmer, et c'est précisément ce que l'on attend d'un chef, de savoir s'exprimer.







# Mana, un café en Provence

Ben Wright et Alex Seal évoluaient dans la sphère parisienne du café de spécialité et de la pâtisserie avant de s'inviter sur le marché provençal. En 2015, le couple anglais ouvre Mana à Aix-en-Provence, qui attire depuis nombre d'amateurs et de gourmands du monde entier.

texte **Lindsey Tramuta** portrait **Summer Staeb** photographies **Anthony Louet**





## L'HISTOIRE

Après avoir travaillé dans des restaurants au Royaume-Uni, puis chez Bob's Bake Shop et Loustic à Paris, le couple d'Anglais déménage à Aix-en-Provence en 2015. En ouvrant Mana, ils comblent un vide sur le marché provençal du café de spécialité. Ils commencent avec un café de taille modeste, avant de lancer une branche traiteur en 2018 (qui comprend un food truck vintage) et d'enchaîner avec un laboratoire de torréfaction situé à Venelles, juste au nord de la ville, en surplomb des magnifiques pins du Luberon. « L'idée a toujours été de créer un lieu que nous aurions envie de fréquenter nous-mêmes. Notre envie de départ a évolué, c'est pourquoi nous avons grandi et élargi notre offre », explique Ben. Bien grandi, d'ailleurs. En 2021, le couple emménage dans un restaurant cinq fois plus grand que l'original, avec une capacité de 50 couverts.

## LA TORRÉFACTION

Fort de son expérience chez Coutume, Ben savait que se lancer dans la torréfaction serait la meilleure solution à long terme pour Mana. « Je dirais que nous privilégions l'équilibre dans notre torréfaction. Il y a juste assez d'amertume et d'acidité. Nous voulons satisfaire le plus grand nombre possible. » Non seulement ils s'approvisionnent eux-mêmes en café et le vendent au détail, mais le café Mana est également proposé dans certains des meilleurs hôtels et restaurants de la région, du Saint-Hubert près de Gordes à l'Hôtel les Cabanettes à Arles en passant par l'Épuiette à Marseille.

## DE MULTIPLES INSPIRATIONS DANS L'ASSIETTE... ET AUTOUR

Alex, qui supervise la cuisine, a été inspirée par l'influence méditerranéenne d'Ottolenghi. Ainsi, elle accorde une attention particulière aux herbes et aux aromates, que ce soit le matin avec les œufs à la turque, deux œufs servis sur du pain pita avec une sauce crémeuse à l'ail, un beurre pimenté et du bacon de coco, ou le midi avec un délicieux burger végétal et des salades de saison aux légumes grillés et fermentés, assaisonnés d'une vinaigrette au kombucha. « Mais nous sommes aussi tous les deux inspirés par le succès de Holybelly à Paris, la façon dont ils gèrent leur entreprise et ont construit leur équipe. Ils ont été une référence pour nous en matière de croissance, de courage et de prise de risques. »

## UN MENU SUCRÉ À L'ANGLAISE

Sans surprise, Alex et son équipe s'inspirent de leur faible pour les desserts américains et anglais. Au menu, un spongecake végétal au matcha et au sésame noir, des cookies au tahini, un crumble végétal avec une pâte sablée, des brownies sans gluten et un best-seller absolu : le cheese-cake.

## UNE BOUTIQUE BIEN GARNIE

Au fil de leur croissance, Ben et Alex ont élargi leur offre au-delà des grains de café. Les habitués savent qu'ils peuvent trouver chez Mana des équipements et des accessoires haut de gamme pour le café et une sélection de vins naturels et biodynamiques, parfaits pour l'apéritif qu'ils servent jusqu'à 20 h 30.



### TORRÉFACTEUR

Café torréfié par leurs soins près d'Aix-en-Provence.

### MEILLEURE VENTE DE CAFÉ SUR PLACE

Le cappuccino qui, d'après Ben, doit son succès à l'influence italienne locale.

### MEILLEURE VENTE DE CAFÉ EN GRAINS

« Notre espresso, surtout l'éthiopien qui est extrêmement délicat », ajoute Ben.

### MÉTHODE DE PRÉDILECTION

« L'espresso ! C'est tellement réconfortant. Je ne bois du café qu'au travail, donc c'est ce goût prononcé qui m'intéresse », conclut Ben.

### MEILLEURE VENTE SUCRÉE SUR PLACE

Entre le crumble végétal et le brownie sans gluten, la compétition est serrée.





# La carotte comme vous ne l'avez jamais goûtée!

Si vous êtes habitué à la carotte en pâtisserie avec les carrot cakes, elle a de nombreux atouts qui pourraient bien vous surprendre!



## QUAND LE SUCRE FAIT SPLASH

La pâtisserie s'est prise de passion pour les alternatives au sucre blanc. Et si l'on essayait les sucres liquides pour des gâteaux encore plus moelleux?



### UN SIROP D'ÉRABLE CORSE

Ce sirop d'érable en provenance du Québec est bio, sans additifs ni colorants. Il doit sa couleur ambrée et son goût caramélisé très puissant à une récolte tardive. Idéal en finition dans le glaçage d'un cake ou sur des pancakes!

**Sirop d'érable récolte tardive, Escuminac, 21 € les 500 ml.**



### ... DANS UN CONFIT IRANIEN

Ce mélange de carotte, noix et cannelle s'inspire de la tradition iranienne en matière de confiture. Légèrement épicée, elle peut servir à napper un carrot cake pour en renforcer le goût ou garnir le fond d'une tarte pour lui donner du caractère.

**Le Carrot Cake, Maison Boteh, 9,90 € les 230 g.**



### ... DANS UNE FARINE SANS GLUTEN

Dans cette gamme de farines à base de légumes, on aime cette version à la carotte et à la courge. Elle peut servir de substitut à la farine de blé dans vos préparations – au moins partiellement – pour des gâteaux sans gluten.

**Super'Farine Orange carotte-courge, GreendOz, 5,25 € les 250 g.**



### ... DANS UN JUS MULTIFACETTES

Ce jus de carotte fera une base de cocktail originale, allié à du Cointreau et à du jus de citron vert par exemple. Sa consistance permet également de le substituer au lait dans certaines de vos préparations pâtissières – dans des crêpes notamment – pour une version végane.

**Jus de carotte, Alain Milliat, 3 € les 33 cl.**



### UN SIROP DE RAISIN INTENSE

La Maison Bourgoin, connue pour ses cognacs, a créé ce sirop de sucre de raisin qui combine un fort pouvoir sucrant, un indice glycémique bas et une capacité à retenir l'humidité. À utiliser en remplacement du sucre inverti ou en topping.

**Sucres, Maison Bourgoin, 18 € les 70 cl.**



## LE MEILLEUR POUR MON TIRAMISU

Le tiramisu est l'un des gâteaux préférés des Français. Découvrez comment le sublimer avec les meilleurs ingrédients !



### UN CHOCOLAT AU CAFÉ

Pour une finition qui change du cacao en poudre, râpez ce chocolat généreux en grains de café sur le dessus de votre tiramisu. Avec sa rondeur cacaotée et sa puissance caféinée, votre dessert ne manquera pas de caractère !

**Chocolat noir 70 % de cacao aux grains de café torréfiés, Amadito, 7,40 € les 70 g.**



### UN CAFÉ ENGAGÉ

La Brûlerie Caron, maison familiale portée par la Meilleure Torrèfactrice de France Anne Caron, a créé ce blend bio et issu du commerce équitable à partir de cafés colombiens et péruviens. Ses notes de fruits secs torréfiés apporteront de la profondeur à votre préparation.

**Blend Signature, Brûlerie Caron, 7,10 € les 250 g.**



### DES BISCUITS ITALIENS

Les Savoiardi sont les biscuits boudoirs traditionnels italiens qui permettent de réaliser un tiramisu dans les règles de l'art. Cette version nous séduit par sa courte liste d'ingrédients et sa forme parfaitement adaptée au tiramisu.

**Savoiardone di Sardegna, Tipico, 3,90 € les 230 g.**

## ÉTONNANT POIVRE DE CASSIS

Le poivre de cassis, réalisé à partir du bourgeon de la plante qui a été séché puis réduit en poudre, s'utilise comme une épice. Très aromatique, il se caractérise par des notes fruitées et acidulées, qui se marient bien avec les fruits rouges ou le chocolat, même Pierre Hermé en raffole. Poivre de Cassis, Emmanuelle Baillard, 14,95 € les 35 g.



## Le spéculoos : la spécialité du Nord qu'on adore !

La Maison Dandoy, basée à Bruxelles, fait référence en matière de spéculoos, le biscuit craquant au bon goût de cannelle. Sarah Schoentgen, en charge de la R&D, nous livre ses secrets pour réussir sa version maison.



Pour le sucre, optez pour une vergeoise brune, un sucre assez humide. Autre point important, le mélange d'épices, qui va donner une signature gustative au biscuit : « La cannelle est une constante dans toutes les recettes. Nous ajoutons une pointe de clou de girofle, mais d'autres vont utiliser du gingembre par exemple », explique l'experte. Dernier élément clé : le moule en bois, un ustensile qui nécessite un savoir-faire spécifique : « Une fois la pâte réalisée – elle doit avoir la consistance d'une pâte à modeler –, on forme des boudins de pâte que l'on presse dans les moules. Et on retire l'excédent de pâte avec un fil à couper le beurre. » Puis vient le démoulage, dernière étape avant la cuisson : « Il faut taper le moule en bois sur une table pour décoller le biscuit. » Avant la première utilisation du moule, Sarah Schoentgen recommande de le badigeonner de beurre et de le laisser au réfrigérateur pendant 24 heures.



### UNE VERGEOISE BRUNE

La vergeoise brune est un sucre à la couleur foncée et au goût corsé. Sa texture humide joue un rôle prépondérant dans le moelleux des gâteaux.

**Vergeoise brune, Saint Louis, 2,80 € les 500 g.**



### UNE CANNELLE D'INDONÉSIE

Comme la Maison Dandoy, on opte pour une cannelle en provenance d'Indonésie. Celle de Nomie est bio et disponible en une grande variété de formats.

**Cannelle casse d'Indonésie bio, Nomie, 2,90 € les 17 g.**



### LES SPÉCULOOS DE RÉFÉRENCE

Avec des ingrédients simples et une recette historique, le spéculoos de la Maison Dandoy se distingue par l'ajout de clou girofle qui lui donne tout son caractère.

**Spéculoos, Maison Dandoy, 8 € les 150 g.**





# LA TARTE AU CITRON

L'équilibre parfait entre le sucré et l'acidité.

texte **Séverine Renou**

## 1• LA JUSTE MESURE

Un pichet mesureur pour assurer côté quantités et trouver le bon équilibre entre les goûts (**Pichet doseur, Pebbly, 22,50 €**).

## 2• TOUT COMPRIS

Ce kit comprend un cercle à tarte perforé et un moule en silicone pour créer une tarte meringuée de compétition (**Kit tarte meringuée, Silikomart, 21,13 €**).

## 3• ON NE COMPTE PAS

Si la vie vous donne des citrons, ne vous contentez pas d'en faire une citronnade, explorez plutôt toutes les possibilités avec ce

livre (**Douceurs citron bio de Clea, Éditions La Plage, 9,95 €**).

## 4• EN CAS DE MANQUE

Envie d'une tarte au citron immédiatement? Un coup de cuillère dans ce pot sera la solution en cas d'urgenc (**Lemon Curd, Thursday Cottage, 6,50 € les 210 g**).

## 5• À L'AVENTURE

Pour les plus audacieux, cette poudre apporte la note intense qui va faire décoller votre tarte au citron (**Réglisse en poudre, Terre Exotique, 5,30 € les 70 g**).

## 6• TENIR AU JUS

Les citrons livreront jusqu'à leur

dernière goutte avec ce presse-agrumes de type professionnel (**Presse-agrumes PPA 760, Riviera & Bar, 269,99 €**).

## 7• SANS PÉPINS

Avec le chinois, rien ne passe entre les mailles du filet, et surtout pas les pépins (**Chinois pâtissier, De Buyer, 39,90 €**).

## 8• PLUS UN ZESTE

Une précision chirurgicale pour obtenir les zestes les plus fins et conserver tous les arômes et saveurs (**Râpe fine collection professionnel, Microplane, 29,95 €**).



1



2



3



4



5



6



7



8



© THOMAS DHELLEMES

## 3 QUESTIONS À

### Claire Heitzler

Cette pâtissière qui met tout le monde d'accord a créé la surprise en ouvrant une pâtisserie en ligne\*. En s'associant durablement avec les producteurs qu'elle affectionne, Claire Heitzler y propose des créations gourmandes aux ingrédients de première qualité comme sa célèbre tarte au citron meringuée.

#### COMMENT RÉUSSIR L'ÉQUILIBRE CRÈME CITRON ET MERINGUE ?

C'est tout l'enjeu de la tarte au citron de réussir cet équilibre. Le plus important selon moi reste la qualité de la matière première et notamment du citron. Pour ma tarte, je coupe aussi le sucre de la meringue en ajoutant du jus et du zeste de citron vert.

#### AVEC QUELS AUTRES AGRUMES PEUT-ON TENTER CETTE RECETTE ?

On peut utiliser de nombreux agrumes pour réaliser ce type de recettes, mais il faut toujours avoir en tête qu'on recherche une certaine acidité et des fruits peu sucrés. Je pense au citron vert forcément, mais on peut aussi tenter l'expérience avec du yuzu, du kalamansi ou encore du pamplemousse.

#### QUELS INGRÉDIENTS AJOUTER À LA CRÈME CITRON POUR UNE RECETTE ORIGINALE ?

Les plantes aromatiques telles que le basilic ou la menthe fonctionnent à merveille avec le citron et on a peu de chances de se tromper. J'aime aussi l'association tarte citron et huile d'olive. Il suffit d'en déposer un tout petit sur le dessus de la tarte en touche finale.

\*www.patisserie-claire.com



# Le batteur électrique impose son rythme

Le petit frère du robot pâtissier n'a pas dit son dernier mot !

texte **Séverine Renou**

**E**n 1919, année de leur création, les batteurs électriques ont considérablement facilité la cuisine familiale : plus besoin d'efforts pour mélanger et faire monter ses blancs en neige. Aujourd'hui, les robots pâtissiers (parfois nommés batteurs sur socle) sont les stars de ce secteur, mais le batteur à main reste encore l'équipement coup de cœur pour les petites cuisines et les jeunes qui viennent d'emménager, un public cible que l'on cherche à séduire avec des appareils toujours plus design, mais toujours aussi fonctionnels.

Pour choisir un bon batteur à main, il faut d'abord analyser ses besoins. Tout dépend alors de la fréquence d'utilisation, mais aussi de sa fonction. En d'autres termes, un batteur électrique qui sert occasionnellement pour une mousse au chocolat n'a pas besoin des mêmes caractéristiques qu'un batteur qui gère également le pétrin au quotidien. On vérifie la puissance, mais surtout le nombre de vitesses qui est un indicateur encore plus précis. L'appareil se tenant d'une seule main, il est préférable de tester en magasin son poids ainsi que l'ergonomie de sa poignée. Enfin, n'oubliez pas de jeter un œil averti sur les accessoires fournis avec : si les fouets et les crochets pétrisseurs constituent le minimum syndical, certains appareils osent des associations plus originales telles qu'un pied mélangeur.



## BATTEUR RIG TIG BY STELTON

Si les caractéristiques techniques sont assez banales, ce batteur à main tire son épingle du jeu grâce à un design très actuel. On apprécie aussi son astucieux compartiment à l'arrière qui permet d'enrouler et de cacher le câble pour faciliter le rangement.

Prix indicatif : 49,95 €



## BATTEUR BOSCH ERGOMIXX 450 W MFQ364V0

Ce produit gagnerait sans aucun doute le prix de la polyvalence des batteurs à main s'il existait. En plus de la fonction batteur avec fouets et crochets, il peut se transformer en mixeur plongeant et même en système de mise sous vide.

Prix indicatif : 84,99 €



## BATTEUR KITCHENAID SANS FIL

Avec ce batteur à main, on privilégie la liberté de mouvement. Sans fil, il peut se déplacer sans contraintes dans toute la cuisine. Doté d'un démarrage progressif, il évite les projections malencontreuses lors de la mise en route.

Prix indicatif : 149 €



## BATTEUR SMEG ANNÉES 50

Avec son design rétro, on pourrait le croire un peu dépassé et pourtant ce batteur à main offre des fonctions très modernes. On reste notamment bouche bée devant son panneau de commandes rétroéclairé qui affiche la vitesse sélectionnée (9 en tout) et le temps d'utilisation.

Prix indicatif : 149,99 €

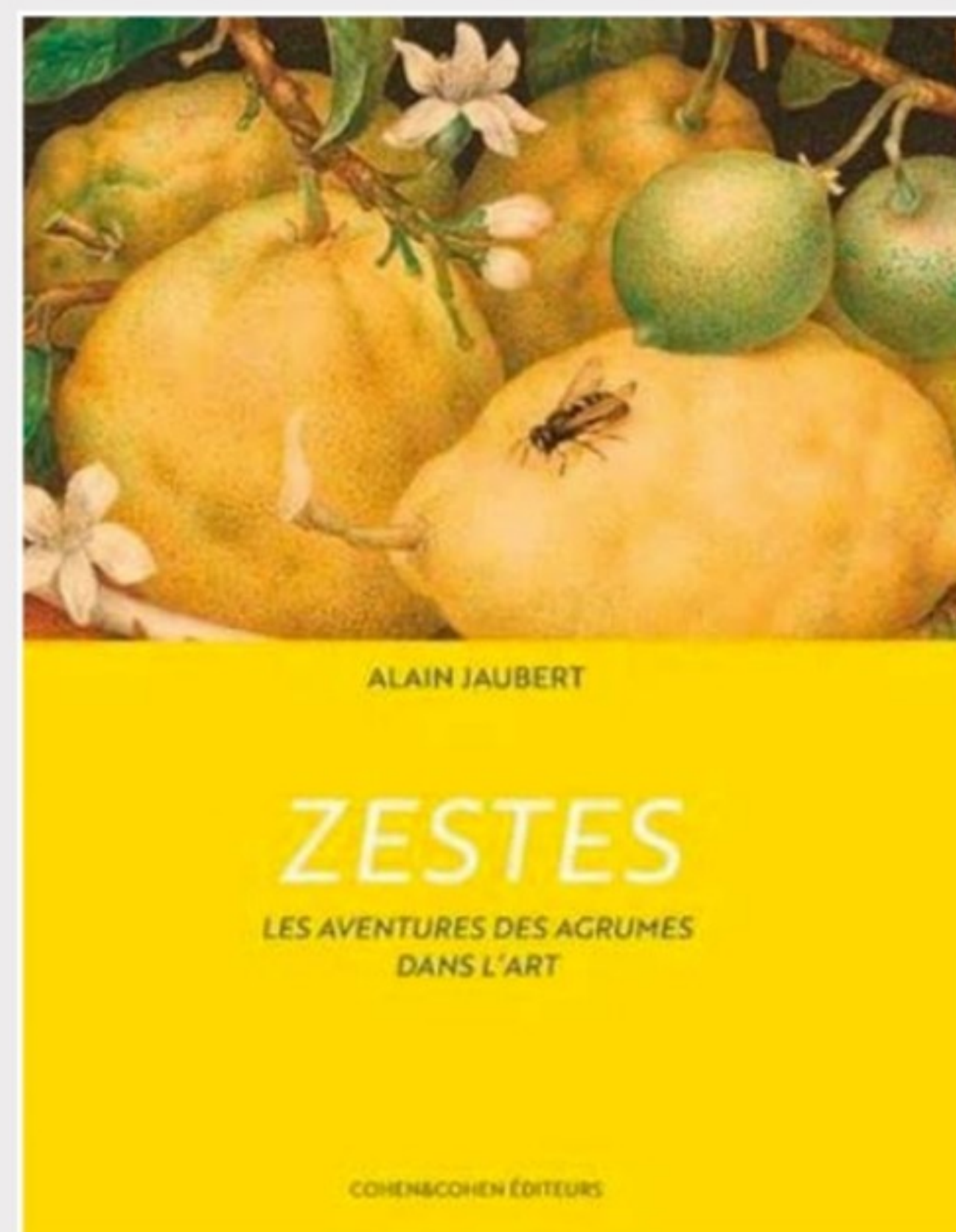


# appétit



librairie culinaire  
pas ordinaire

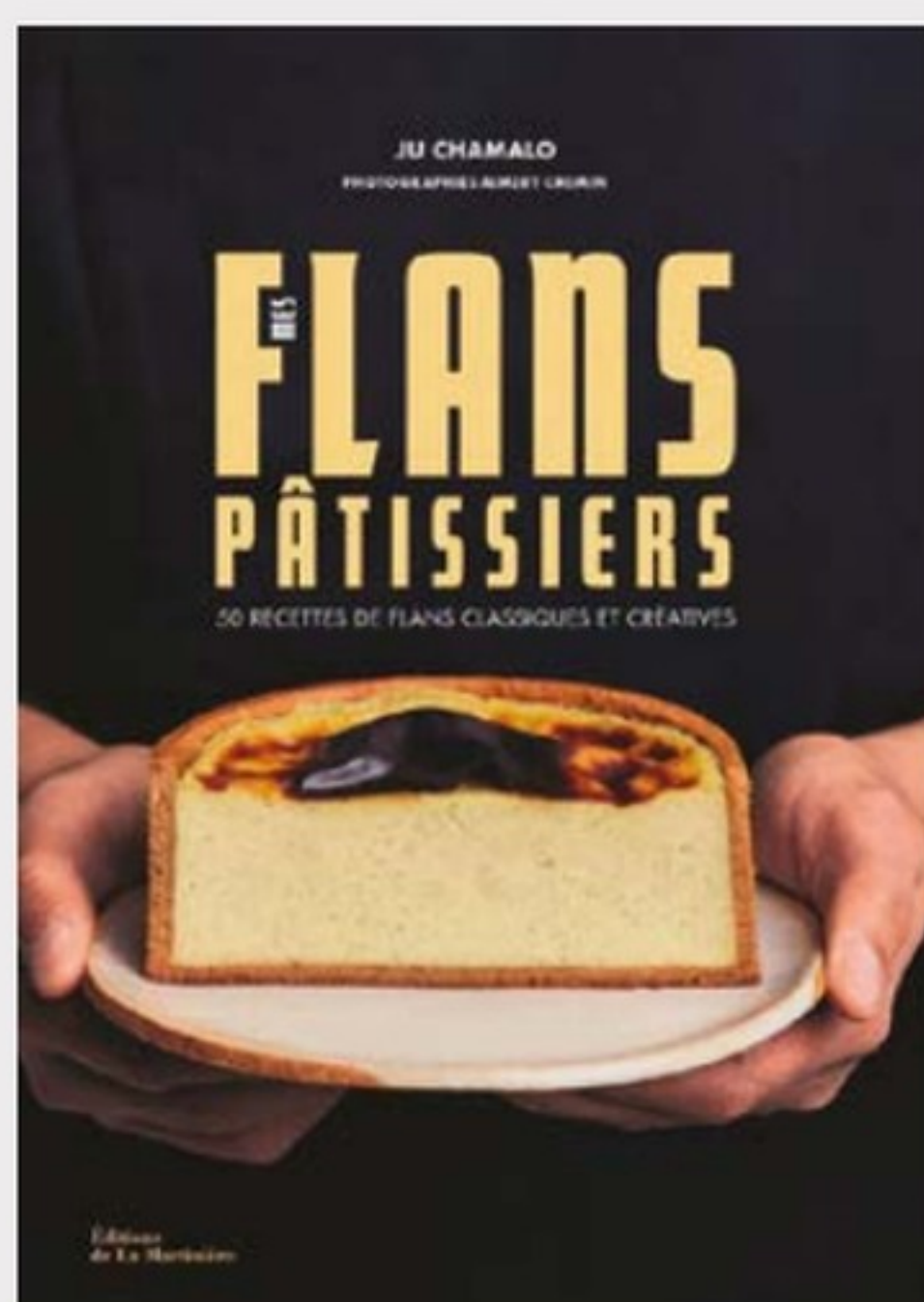
Au cœur de Paris, la librairie Appétit est une caverne d'Ali Baba pour les amateurs d'objets culturels liés à l'univers gourmand. Livres, photos, déco, ustensiles, peintures... tout ce qui touche au beau et au bon y a sa place. Les équipes de cette librairie en liberté vous proposent leur sélection sucrée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



## LES BEAUX ZESTES

Alain Jaubert a été marin avant d'être journaliste scientifique, chroniqueur, enseignant... Esprit curieux, il propose un voyage dans le temps à travers cet ouvrage atypique qui traite de la représentation des agrumes dans la peinture occidentale, dans les premiers livres de lecture et dans les publicités gastronomiques ou médicales. Citrons, oranges, cédrats, pomelos ont été source d'inspiration pour de nombreux peintres, photographes, affichistes ou écrivains. Le chef espagnol Alberto Herraiz a mis la main à la pâte dans un cahier de recettes originales inspirées par une trentaine d'œuvres reproduites. De toute beauté.

**Zestes - Les aventures des agrumes dans l'art d'Alain Jaubert recettes par Alberto Herraiz, éd. Cohen & Cohen, 75 €, parution le 29/11/2021.**



## SUR TOUS LES FLANS

En véritable expert, Ju Chamalo a écumé boulangeries et grands palaces parisiens en quête du flan exceptionnel, et fait saliver des milliers de gourmands avec son compte Instagram ! L'autodidacte curieux partage désormais sa passion dans un premier livre. Avec 50 recettes de flans, traditionnels à la vanille ou aux parfums singuliers, des plus simples aux plus élaborés, il révèle toutes les astuces pour réussir. Addictif.

**Mes flans pâtisseries de Ju Chamalo, éd. de La Martinière, 19,90 €, parution le 11/03/2022.**

## PÂTISSERIE DE SECOURS

Soudain vous prend l'envie de faire un gâteau, mais il vous manque un ingrédient essentiel : la farine, le beurre, les œufs ou le sucre. Ce livre est fait pour parer à toutes les éventualités : des amis s'invitent à dîner, mais vous n'avez pas de sucre ? Vous aviez tout prévu sur votre liste de courses, sauf que vous ignoriez que vous n'aviez plus de farine ? Plus de 60 recettes par ingrédient manquant pour ne plus se retrouver au dépourvu.

**Je veux faire un gâteau mais je n'ai pas... d'Aurélié Thérond, éd. de la Martinière, 19,90 €, parution 1/04/2022.**



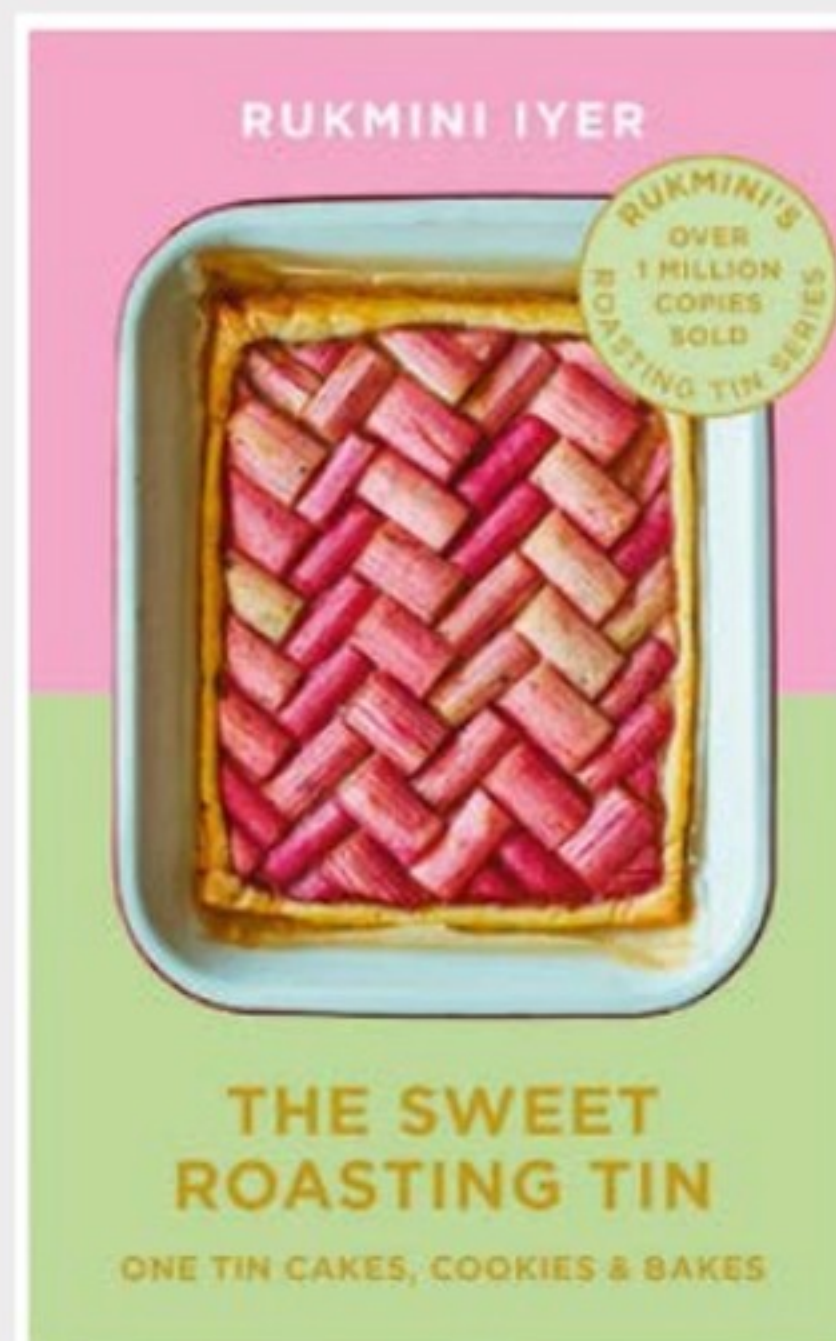
## RÔTIR DE PLAISIR

Rukmini Iyer, styliste culinaire et écrivain, a révolutionné les cuisines anglaises avec ses livres de recettes. Pour son nouvel opus dédié à la pâtisserie, elle tient sa promesse habituelle : un minimum d'efforts pour un maximum de saveurs, car il suffit de mettre

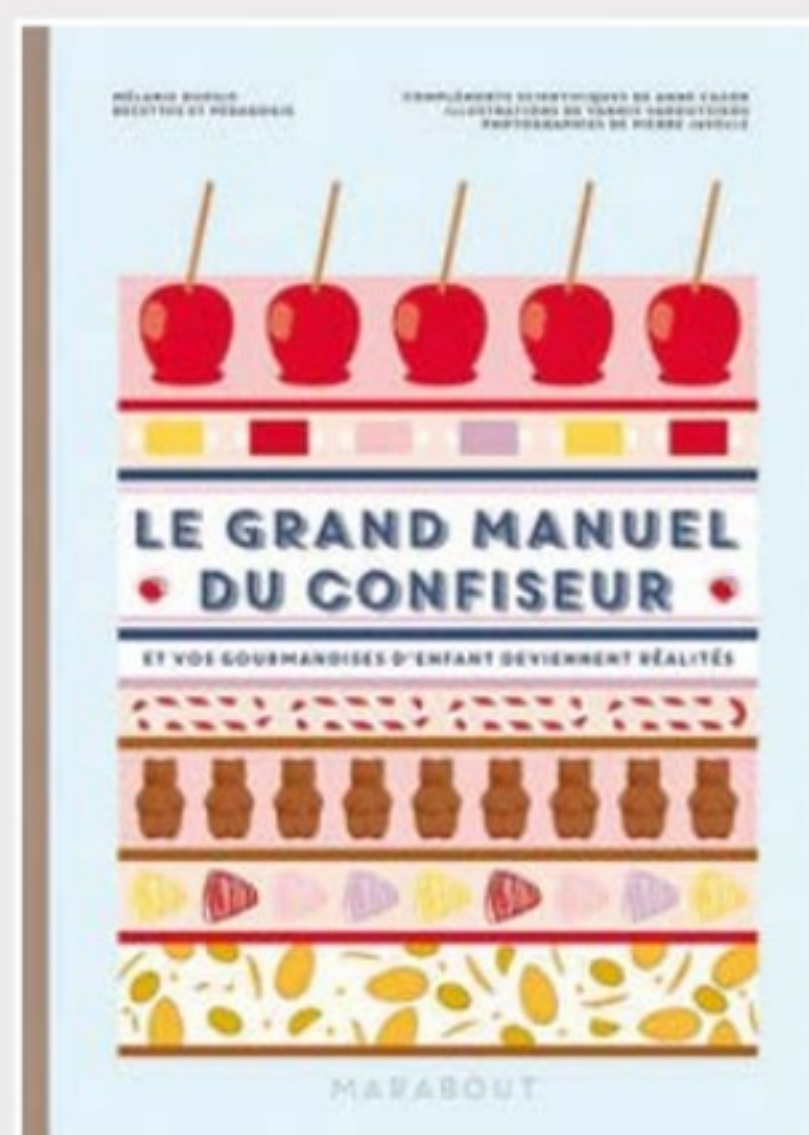
les ingrédients dans un moule et de laisser le four faire le travail. 75 recettes qui vont ravir les adeptes des recettes simples et créatives : pain d'épices aux dattes, tarte à la rhubarbe et à la vanille, pain à la pâte d'amande, au citron et à la cardamome...

À noter, quelques recettes sans gluten, végétaliennes et adaptées aux diabétiques. Promesse tenue.

**The Sweet Roasting Tin de Rukmini Iyer (en anglais), éd. Penguin, 23 €, parution le 2/09/2021.**





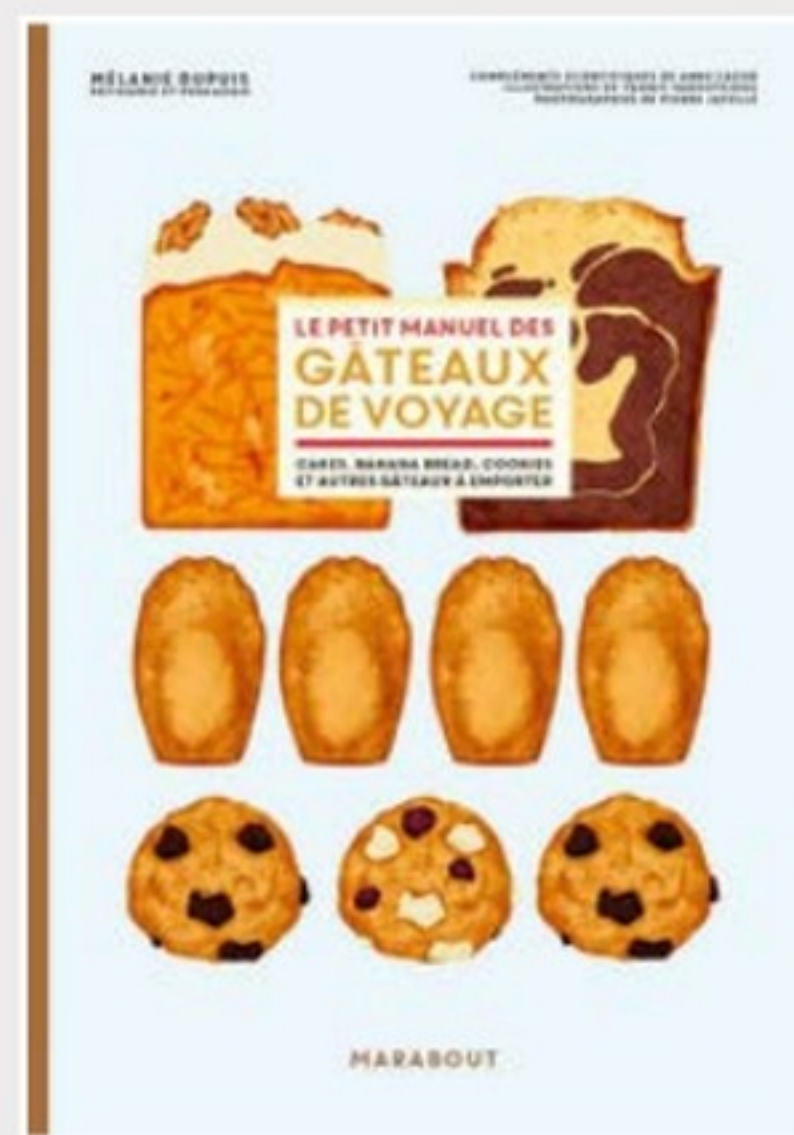


## JE VOUS AI APPORTÉ DES BONBONS

La collection des grands manuels Marabout continue avec un opus qui met la confiserie à l'honneur. 100 recettes de pure gourmandise à réaliser à partir de techniques de base à décliner en caramels, sucettes, bonbons, pâtes de fruits, guimauves... Un tourbillon de calissons, de nougats, de berlingots et autres pâtes d'amandes à réaliser soi-

même à l'aide des explications et illustrations qui font le succès de la collection. Retour à l'enfance garanti.

**Le grand manuel du confiseur de Mélanie Dupuis, éd. Marabout, 29,90 €, parution 10/11/2021.**



## COMPAGNONS DE CROÛTE

Ils ont la saveur des longs périodes des vacances : ce sont les gâteaux de voyage, expression un brin désuète qui désigne ces plaisirs sucrés qui se transportent et se conservent plusieurs jours sans réfrigérateur. Mélanie Dupuis, qui collabore régulièrement à la collection des manuels de Marabout, a rassemblé 40 recettes emblématiques de pain d'épices,

cake citron & pavot, gâteau basque, financiers... toutes accompagnées d'explications claires et d'illustrations pédagogiques. En route!

**Le petit manuel des gâteaux de voyage de Mélanie Dupuis, éd. Marabout, 15,90 €, parution 1/12/2021.**

## JEUNE POUSSE

Benjamine du concours, Maud a marqué la saison 10 du Meilleur Pâtissier par sa créativité, sa fraîcheur et sa détermination. À seulement 16 ans, elle est la grande gagnante de l'émission qui a révélé plus d'un talent! Ses pâtisseries raffinées ont impressionné Cyril Lignac et Mercotte durant la compétition et sont désormais rassemblées dans un livre truffé d'astuces et d'explications précises. De nombreuses recettes inédites sont illustrées de pas-à-pas. Talent à suivre.

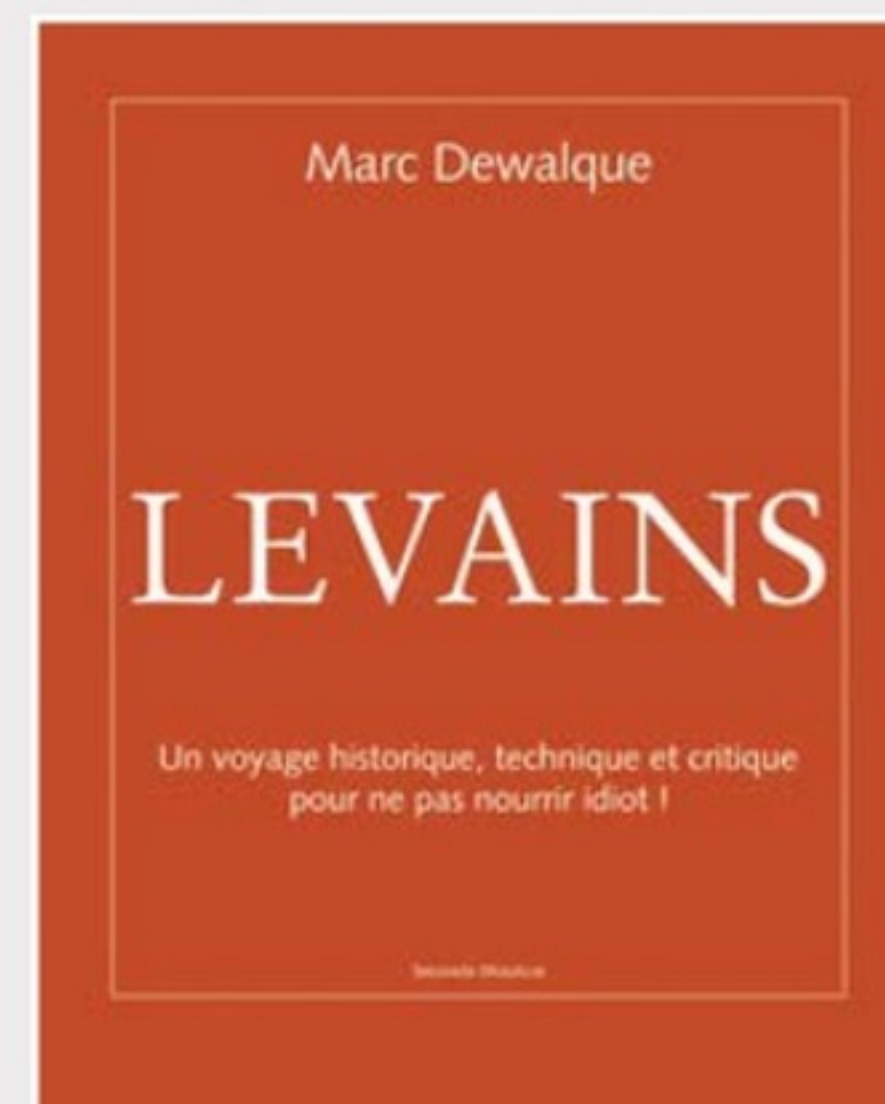
**Les super pâtisseries de Maud, collectif, éd. M6 éditions, 16,50 €, parution le 4/01/2022.**



## TOUS LES LEVAINS DU MONDE

Marc Dewalque est boulanger. Artisan engagé, il sait que le pain commence sa vie aux champs dans la diversité des blés, des terroirs. Dans ce livre dense, il partage ses travaux sur la panification biologique au levain, à travers sa pratique quotidienne d'un pain vivant allié à une curiosité incessante pour les données scientifiques. Un outil de travail et de réflexion unique, décrit grâce à près de 300 figures (tableaux et schémas) issues d'une abondante bibliographie scientifique et historique. Une référence incontournable pour tous les passionnés du pain.

**Levains, un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot de Marc Dewalque, éd. Seconde Mouture 45 €, parution 10/12/2021.**



## IL EST QUATRE-HEURES!

Si vous n'en pouvez plus de voir vos enfants se gaver de gâteaux industriels, Ilham Moudnib, chef pâtissière et consultante pour les restaurants, pourrait bien vous aider à changer la donne. Elle a rassemblé 40 recettes de goûters maison, rapides et équilibrés,

qui ressemblent à s'y méprendre à leurs équivalents industriels, mais en bien meilleur. Fini les biscuits du supermarché remplis de mauvaises graisses, de conservateurs et trop sucrés! Une vraie alternative, sans renier les grands classiques en forme de petits palmiers, de barquettes à la confiture ou de bâtonnets en chocolat. Pour les petits (et pour les grands).

**Petits goûters des écoliers de Ilham Moudnib, éd. Larousse, 10,95 €, parution le 12/01/2022.**



## APPÉTIT LITTÉRAIRE

La pâtisserie connaît un engouement sans précédent. À l'heure des réseaux sociaux et du culte de la photographie, *Papilles*, la revue de l'association des bibliothèques gourmandes, propose une approche littéraire des arts sucrés. Un recueil de réflexions érudites destinées à valoriser et à diffuser le patrimoine gourmand. Les sujets sont pointus et les textes ciselés pour partager une

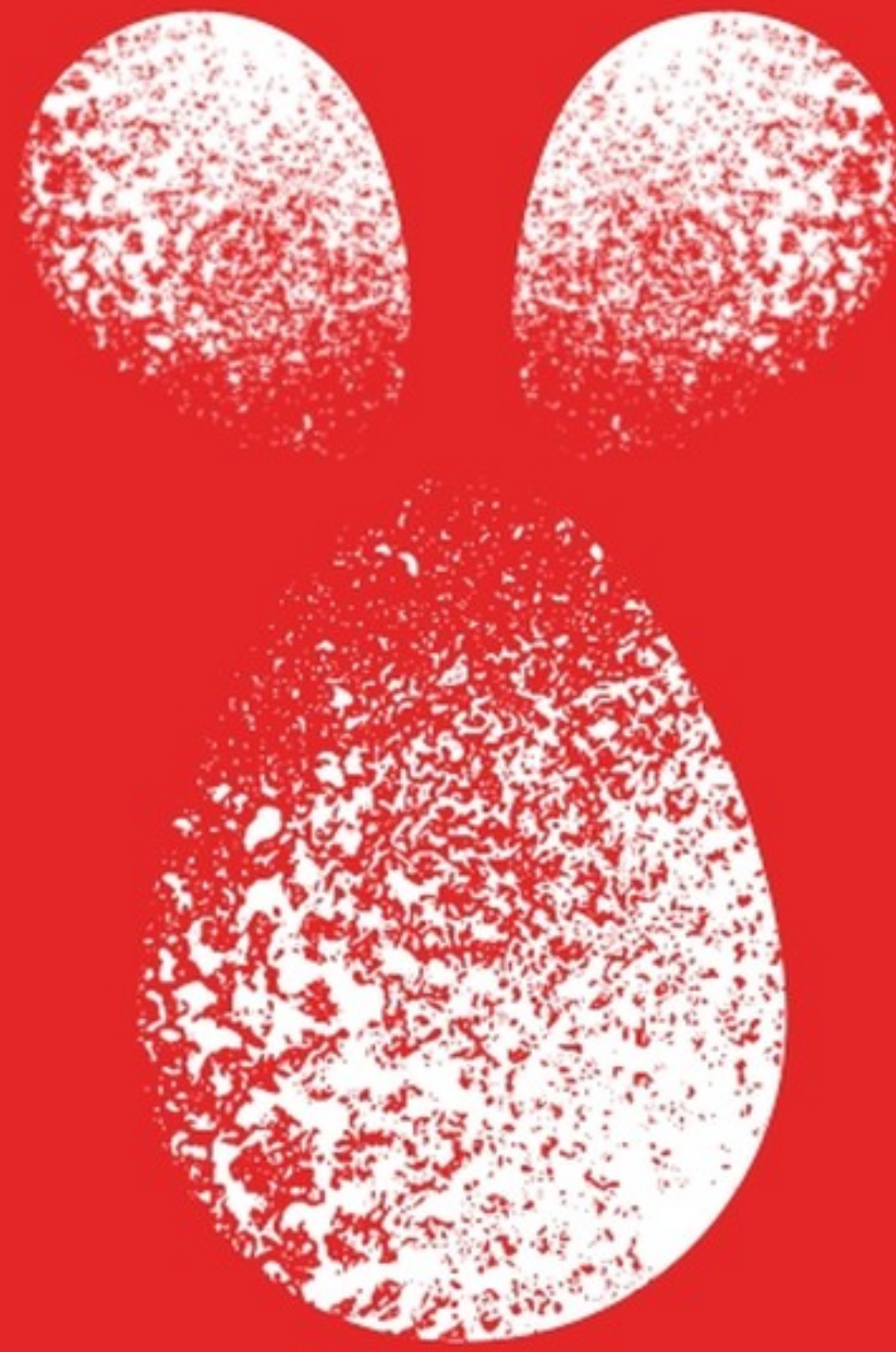
connaissance rare. Divine lecture.

**La pâtisserie aux marges de l'extraordinaire, revue Papilles n°56, éd. Bibliothèques gourmandes, 25 €, parution hiver 2021.**









PÂTISSERIES  
DE CHEFS·FES





# Le saint-honoré vanille

## de Pascal Hainigue

Le jeune Alsacien désormais à la tête de la pâtisserie de l'hôtel Bristol rend un magnifique hommage au patrimoine sucré français, et repense le roi des gâteaux sans en avoir l'air.

texte **Claire Pichon**

photographies **Thomas Dhellemmes**

**L**il pourrait être l'incarnation de la force tranquille, car la haute silhouette de Pascal Hainigue en impose autant que sa douceur surprend. Toujours souriant, aimable et attentif à faire plaisir, il promène sa bonne humeur dans les laboratoires étoilés depuis plus de dix ans. Originaire d'Alsace, il se fait remarquer en décrochant la place de chef pâtissier au Chambard, une étoile à l'époque, alors qu'il n'était que commis. Le chef pâtissier ayant quitté sa place sans prévenir, Pascal y va au culot et postule pour le remplacer. Olivier Nasti aura la belle intuition de le prendre à l'essai, il en sera remercié quelque temps après en décrochant sa deuxième étoile.

Au bout de quelques années, Pascal a l'opportunité de rejoindre l'équipe du génial Maxime Frédéric, alors en place au George V, et part pour Paris. Mais il ne restera que quelque temps au super palace, car une opportunité d'un autre genre s'ouvre à lui : la place de chef pâtissier du discret hôtel Burgundy est à prendre. Cet hôtel, surnommé le plus petit des palaces parisiens, est bien connu des gourmets, car les chefs y sont toujours choisis avec soin parmi les meilleurs espoirs de l'époque. Un certain Yann Couvreur n'occupait-il pas la place il y a encore peu de temps ?

C'est dans ce petit laboratoire que le jeune pâtissier prendra véritablement son envol, faisant chaque jour la démonstration d'un talent ultra complet, allant d'un don remarquable pour les desserts à l'assiette graphiques, à un goût réjouissant pour les gâteaux de voyage, illustré par son fameux cake à la cacahuète à se damner. Après quatre ans d'un travail exemplaire, il saisit de nouveau sa chance lorsque la place de chef pâtissier du Bristol se libère, aux côtés (excusez du peu) du grand Éric Frechon. Il a à peine trente ans et s'installe sans frémir à l'un des postes pâtissiers les plus en vue de Paris, et donc du monde.

Entre les deux chefs, le courant passe tout de suite. Travailleurs, précis, mais aussi créatifs, ils se reconnaissent dans le travail de l'autre, et Pascal, sans précipitation, investit petit à petit le mythique hôtel du Faubourg Saint-Honoré où les plus grandes stars viennent dormir lorsqu'elles sont à Paris.

Sa pâtisserie est d'une grande clarté, car il aime les classiques, les fondamentaux. Mais la clé de son talent est sans aucun

doute sa gourmandise sans limite : loin des pâtissiers qui se vantent de ne jamais manger leurs gâteaux, il s'en régale et les affine, les réinvente chaque jour pour en pousser encore un peu plus le délicieux pouvoir. Car il connaît la joie que procure la dégustation d'une simple madeleine ou d'un entremets sophistiqué, et c'est avec celle-ci à l'esprit qu'il compose ses recettes.

Et c'est sans doute à cet appétit pour la vie, à ce goût pour les bonnes choses, tout autant qu'à son intelligence et à sa délicatesse d'esprit, que Pascal Hainigue doit son extraordinaire talent de pâtissier.

### LES CLÉS DE LA RECETTE PASCAL HAINIGUE

- C'est une recette faussement simple, qui est en fait très sophistiquée. Elle repose sur un feuilletage viennois, haut et généreux, dans lequel on va injecter un caramel et un caviar de vanille.
- En ce qui concerne la chantilly, évitez de chauffer la crème fleurette, car si on dépasse un certain seuil, elle ne pourra plus monter, même après refroidissement. Je fais donc chauffer un peu de lait pour verser les éléments comme la gélatine ou le sucre, qu'il faut intégrer à chaud. Et ensuite, je verse dans la crème.
- Ne soyez pas surpris : la pâte à choux est assez souple, je trouve que cela donne des choux qui développent mieux tout en gardant un intérieur plus gourmand.
- Pour avoir un caramel à disposition en permanence, je le fais durcir, je le coupe en morceaux et je le stocke. Quand j'en ai besoin, j'en prélève une partie que je mets dans un plat en verre (Pyrex) et que je passe au four à micro-ondes ou au four traditionnel à 100 °C.
- La poudre de caramel qui sert à faire les opalines se conserve très longtemps et peut servir à mille choses (galettes, décors, etc.). Il faut juste faire attention à l'humidité et la conserver en boîte hermétique. Lorsque vous trouvez un sachet absorbant d'humidité dans l'un de vos achats, glissez-le dans la boîte, c'est très efficace !



MASTERCLASS









# Saint-honoré vanille

Par Pascal Hainigue (Le Bristol, Paris)

 **POUR 10 PIÈCES INDIVIDUELLES**
 **PRÉPARATION 3 H**
 **CUISSON 1 H 30**
 **REPOS 24 H + 5 H**

## POUR LE FEUILLETAGE VIENNOIS (LA VEILLE)

(quantité minimale)  
**352 g** d'un mélange de farines T55 et T 45  
**10 g** de levure  
**7 g** de sel  
**20 g** de cassonade  
**190 g** de lait  
**30 g** de beurre  
**300 g** beurre de tourage  
**QS** de sucre glace

## POUR LA CHANTILLY SAINT-HO

**30 g** de lait  
**20 g** de sucre

**6 g** de gousse de vanille  
**14 g** de masse gélatine  
**30 g** de mascarpone  
**3 g** d'extrait de vanille  
**260 g** de crème liquide 35 %

## POUR LA PÂTE À CHOUX

(quantité minimale)  
**125 g** d'eau  
**125 g** de lait  
**6 g** de sucre  
**5 g** de sel  
**100 g** de beurre  
**150 g** de farine  
**250 g** d'œufs  
**QS** de sucre glace

## POUR LE CAMEL SAINT-HO

(quantité minimale)  
**330 g** de sucre  
**110 g** d'eau  
**20 g** de glucose

## POUR LE CAVIAR DE VANILLE (QUANTITÉ MINIMALE)

**170 g** d'eau  
**170 g** de sirop de glucose  
**90 g** de sucre semoule  
**15 g** de pectine jaune  
**36 g** de gousse de vanille

## POUR LA SAUCE CAMEL

**350 g** de sucre  
**53 g** de glucose  
**350 g** de crème  
**245 g** de beurre demi-sel  
**1** gousse de vanille

## POUR LA CRÈME LÉGÈRE

**100 g** de crème pâtissière  
**35 g** de crème montée  
**5 g** de masse gélatine

## POUR LE MONTAGE

**QS** de poudre de gousse de vanille

Quand il est indiqué la mention « quantité minimale », c'est que le chef considère qu'on ne peut pas réaliser une quantité inférieure de préparation sans compromettre la recette. Vous aurez donc peut-être des restes sur ces éléments de la recette.

## A • Le feuilletage viennois (la veille)



**1.** Dans le bol muni du crochet, versez la farine, la levure, le sel et la cassonade.



**2.** Ajoutez le lait, mettez en route 4 min en 1<sup>re</sup> vitesse puis 8 min en 2<sup>e</sup> vitesse. Ajoutez le beurre et laissez incorporer.



**3.** Laissez pointer 45 min, rabattez la pâte, puis passez 30 min en cellule avant de laisser la nuit au frigo.



**4.** Le lendemain, étalez la détrempe en un rectangle et posez le beurre de tourage dessus.



**5.** Refermez la détrempe bord à bord.



**6.** Donnez un tour simple et laissez reposer 30 min.





**7.** Donnez ensuite 5 autres tours simples et laissez reposer 1 h minimum entre chaque.



**8.** Passez au laminoir pour obtenir un pâton de 3 cm d'épaisseur.



**9.** À la trancheuse, faites des bandes dans l'épaisseur du pâton (comptez une bande par saint-honoré).



**10.** Abaissez ensuite la moitié du reste du feuilletage en saupoudrant de sucre glace. Passez un peu d'eau au pinceau.



**11.** Collez chaque bande de viennois sur le pâton. Congelez.



**12.** Quand c'est bien froid, taillez des bandes régulières au scalpel à l'aide d'un chablon (modèle en carton rigide).



**13.** Foncez chaque bande obtenue dans des cercles de 7,5 cm de diamètre (double pâton vers l'extérieur).



**14.** Placez un film plastique à l'intérieur de chaque fond, et versez du riz ou des haricots secs pour maintenir la pâte à la cuisson.



**15.** Faites cuire à 140 °C pendant 35 min, puis enlevez les poids et ajoutez 6 min de cuisson.

## B • La chantilly saint-ho



**16.** Portez à ébullition le lait et le sucre. Ajoutez la vanille grattée et laissez infuser pendant 20 min.



**17.** Chinoisez puis reportez à ébullition. Ajoutez la masse gélatine et versez sur le mascarpone.



**18.** Ajoutez la crème froide et l'extrait de vanille. Réservez à 4 °C.



## C • La pâte à choux



**19.** Dans une casserole, versez lait + eau + sel + sucre, et donnez une grosse ébullition.



**20.** Ajoutez la farine tamisée et remuez vigoureusement pour former une panade.



**21.** Une fois qu'il n'y a plus d'évaporation, ajoutez les œufs petit à petit.

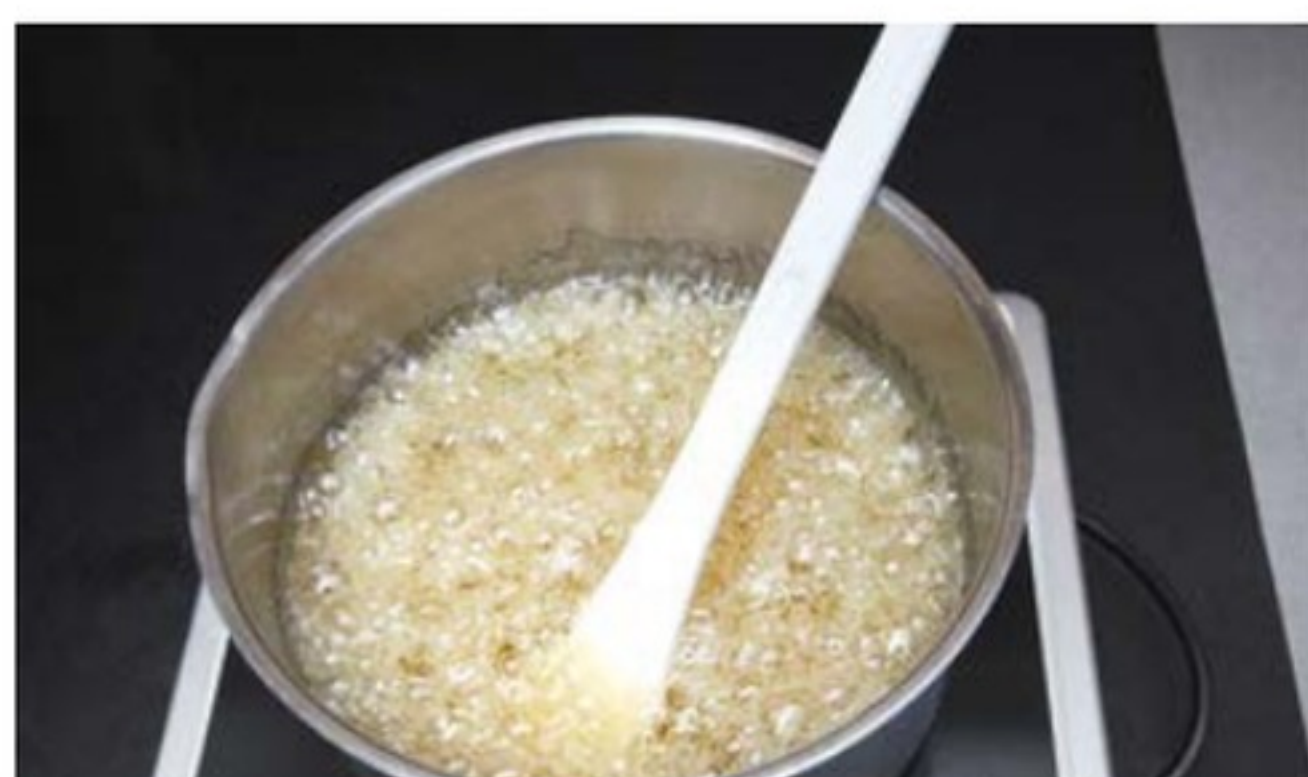


**22.** Pochez 8 choux de 3 cm de diamètre + un chou de 1 cm par saint-honoré,

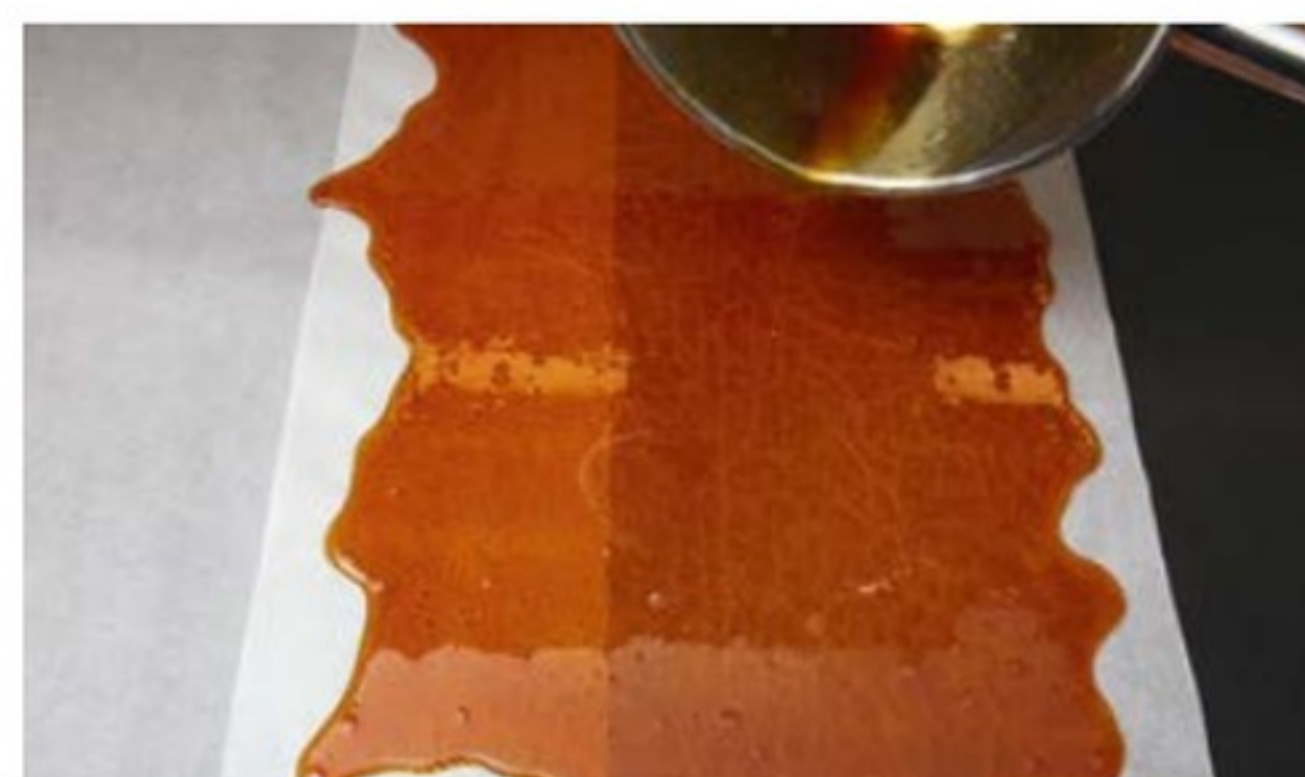


**23.** Saupoudrez de sucre glace à travers une passette. Faites cuire les choux 30 min à 150 °C.

## D • Le caramel saint-ho

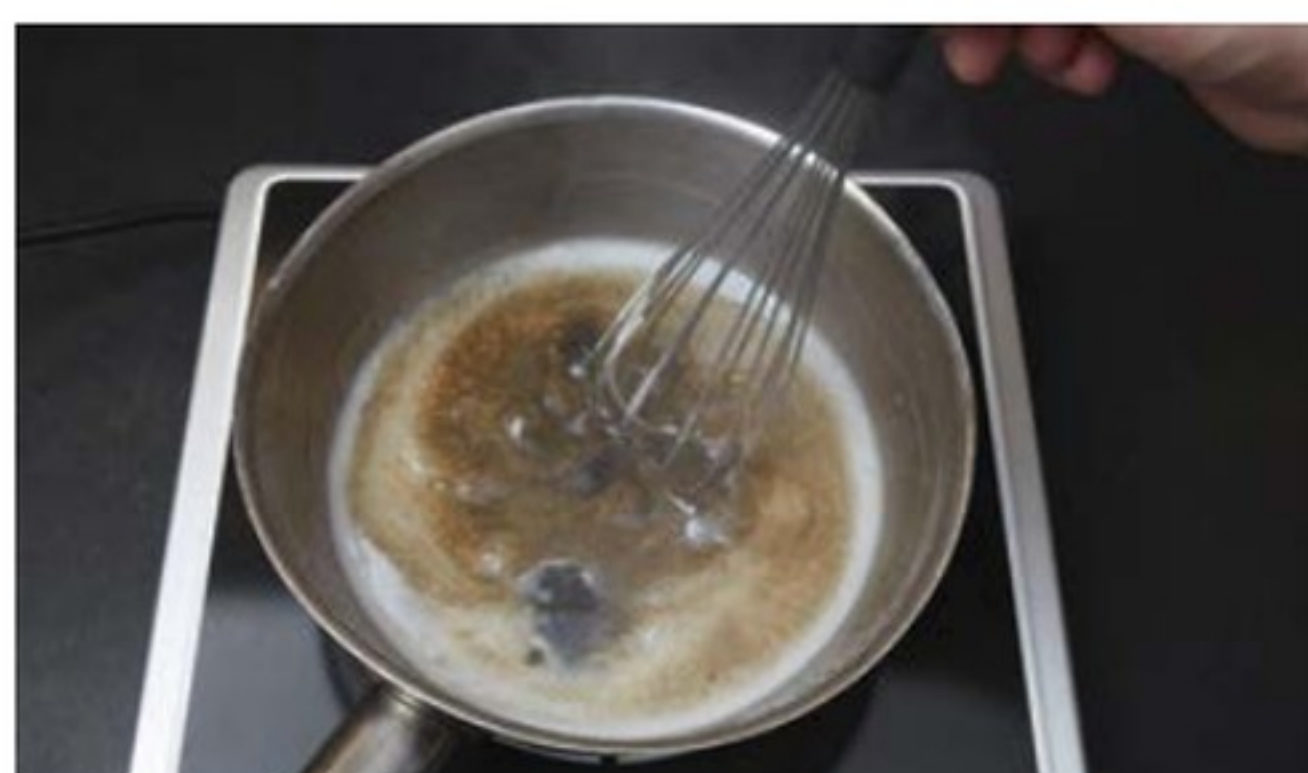


**24.** Faites cuire le glucose, le sucre et l'eau au caramel blond (175 °C).



**25.** Débarrassez sur Silpat et laissez refroidir. Réduisez la moitié en poudre au robot.

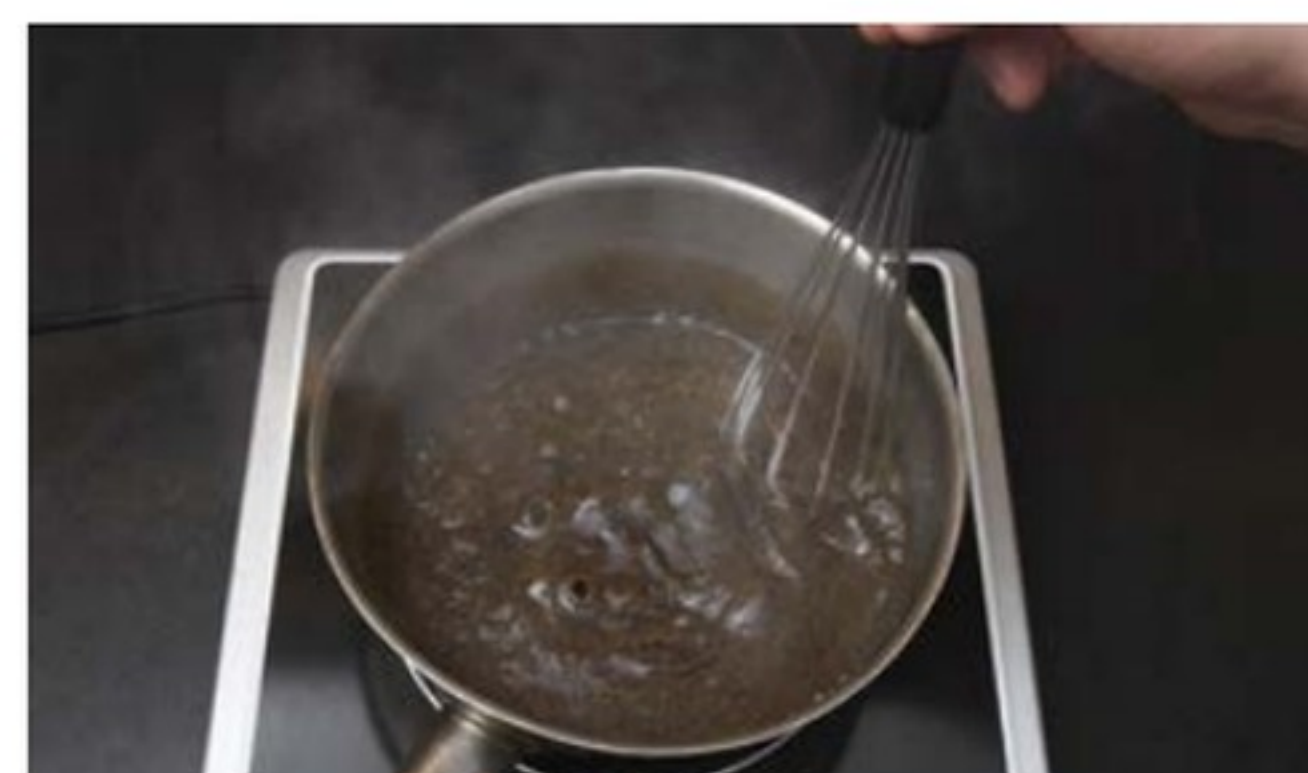
## E • Le caviar de vanille



**26.** Chauffez l'eau, le sirop de glucose et les grains de la gousse de vanille.



**27.** À 40 °C, versez en pluie le mélange sucre-pectine et donnez une bonne ébullition.



**28.** Mixez puis passez au chinois à chaud.



## F • La sauce caramel



**29.** Faites un caramel à sec, ajoutez le beurre, mixez. Ajoutez la crème chaude et le glucose puis mixez.

## G • La crème légère



**30.** Lissez la crème pâtissière au fouet pour la détendre.



**31.** Faites chauffer la masse gélatine avec un quart de la pâtissière au four à micro-ondes, pour pouvoir incorporer la gélatine. Ajoutez la crème montée à la crème pâtissière.



**32.** Mélangez tout en incorporant bien les différents éléments.

## H • Le montage et la finition



**33.** Faites cuire la plaque de pâte feuilletée restante avec une plaque sur le dessus, à 140 °C une trentaine de minutes. Découpez ensuite des disques de 7,5 cm de diamètre.



**34.** Saupoudrez de poudre de caramel et repassez quelques minutes au four afin de caraméliser la pâte.



**35.** Faites de même pour les cercles de pâte.



**36.** Placez un fond de pâte feuilletée caramélisée dans chaque cercle de pâte.





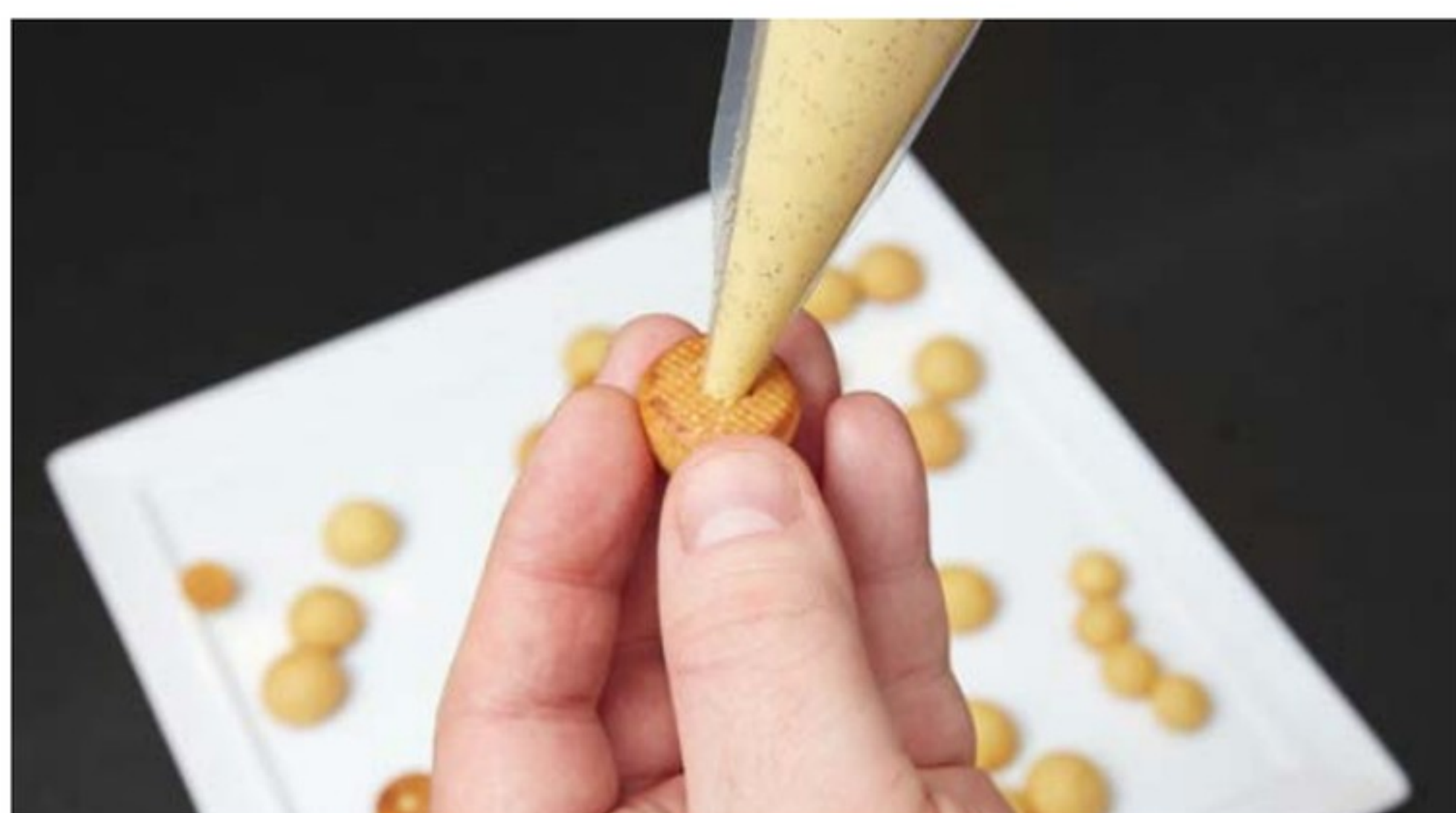
**37.** Pochez un fond de caramel onctueux, lissez.



**38.** Pochez ensuite un cordon de crème légère. Laissez un espace au centre.



**39.** Injectez le caviar de vanille au centre et saupoudrez généreusement de poudre de gousse de vanille.



**40.** Garnissez tous les choux de crème légère.



**41.** Faites refondre la moitié du caramel restant et trempez les choux dedans pour les glacer.



**42.** Placez les choux sur le saint-honoré.



**43.** Montez la chantilly saint-ho au batteur et garnissez le centre.



**44.** Pochez ensuite de belles langues de crème pour décorer le saint-honoré.



**45.** Placez un mini chou au centre pour finaliser le gâteau.



FRUITISSIME



# Le café & Pierre Hermé

Si Pierre Hermé est le roi du sucré, il a développé plus récemment une véritable expertise sur l'or noir des baristas. Un ingrédient qui se boit, mais qui se mange surtout, pour nous les gourmands.

texte François Blanc  
recettes Pierre Hermé



## Opéra à ma façon

« C'est un gâteau sur lequel je me suis penché très tôt, avec cette idée d'une pâte feuilletée, pour reprendre l'accord de l'opéra, mais l'interpréter à ma façon, avec plus de texture. C'est l'occasion éventuellement de parfumer la pâte au café, même si je ne le fais plus, car je préfère que le chocolat ait aussi sa place. »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120 



FRUITISSIME



©LAURENT FAU





© LAURENT FAU

## Tarte Infiniment Café Iapar rouge du Brésil

« C'est une idée que j'ai eue il y a bien longtemps, inspirée du café viennois. Ce que j'aime dans le café viennois c'est cet endroit où la crème, dessus, vient s'imprégner du goût du café. On retrouve le contraste entre la ganache intense et cette chantilly tout en douceur, pas sucrée, légère. » À la maison, pour plus de facilité, le chef suggère de pocher la chantilly directement sur la ganache figée, en jolies boules (pas de glaçage ni de congélation de la chantilly).

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 118 



Le café, c'est historiquement l'ingrédient le plus maltraité de la pâtisserie », reconnaît Pierre Hermé. Originaire d'Éthiopie, puis cultivé dans la péninsule arabique, il s'y propage rapidement, bien aidé par l'interdiction de l'alcool dans les cultures musulmanes. Il faudra attendre le XVII<sup>e</sup> siècle pour que Louis XIV en déclenche l'importation dans notre pays. Ce sont les fèves contenues dans le fruit du caféier que l'on consomme, lavées, séchées,

décortiquées et torréfiées avant d'être mises en vente. Comment s'en servir au mieux dans la pâtisserie ? Nous sommes allés poser la question à Pierre Hermé qui, depuis sa rencontre avec Hippolyte Courty (fondateur de l'Arbre à Café), est devenu absolument obsédé par cet or noir. Au point de revoir toutes ses créations pâtissières au café et de développer l'univers des baristas dans ses enseignes (le chef en parlait d'ailleurs dans la série Les Chemins du Goût, disponible sur notre chaîne YouTube). « Je me souviens de mon apprentissage, raconte le chef. On faisait la crème des éclairs avec un mauvais café soluble et de l'essence de café. » Depuis, le café en pâtisserie a heureusement fait sa révolution.



### L'ART DE L'INFUSION

« L'infusion de grains de café est la méthode à privilégier » : pas d'essence, de café soluble ou d'autres alternatives peu satisfaisantes. Que ce soit dans de la crème, du lait ou de l'eau, c'est le seul moyen d'obtenir un parfum de café fidèle. Et pour une infusion, la température est primordiale. « Le café que l'on achète étant déjà torréfié, il ne faut pas le recuire. On peut chauffer son liquide à infuser, mais pas trop. Et quand vous avez une crème au café par exemple, il ne faudra pas la reporter à ébullition. » Vous pouvez même privilégier une infusion à froid, réalisée la veille, si vous en avez le temps.

### MOUDRE SES GRAINS

« Dans le café, il y a une huile qui se dégage quand on le moule, celle qui crée la mousse (*la crema*) sur votre tasse de café. Avec du café prémoulu, on perd cet effet, mais on perd aussi en notes aromatiques, comme avec des épices prémoulues. » Les moulins à café permettent de moule son café en réglant la taille de la mouture précisément.

« Plus la mouture est fine, plus on a de surface d'infusion et plus le goût sera intense, parfois au risque d'avoir une amertume exagérée. » À la maison, le chef suggère d'utiliser un petit mixeur ou d'écraser avec un rouleau les grains, dans un torchon propre. Vous n'aurez pas la précision d'un moulin, mais ce sera toujours bien meilleur qu'avec un café prémoulu.





## Cake Infiniment Iapar rouge du Brésil

« Faire un cake au café avec un vrai goût de café, authentique, c'était un défi. C'est marrant, ça n'a pas fonctionné du tout en boutique alors que j'en suis très satisfait, il nous avait vraiment donné du fil à retordre. Le manger avec un café ou un chocolat chaud, c'est formidable. »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119 

### QUELLE TYPICITÉ DE CAFÉ POUR QUELLE UTILISATION ?

« Nous utilisons deux cafés. Le Iapar rouge du Brésil, de variété catuai, puissant, corsé, avec des notes de chocolat. Et un café Bourbon pointu de la Réunion, de variété laurina, doux, rond, suave, avec des notes de framboise, qui se prête à des infusions douces. » Prenez un café plus corsé pour des desserts 100 % café ou pour des accords avec le chocolat. Pour des desserts plus délicats, ou des accords avec des fruits (la banane par exemple), il faudra utiliser un café plus délicat.



### QUELS ACCORDS AVEC LE CAFÉ ?

« J'aime beaucoup les desserts 100 % café, même l'accord classique café et chocolat n'est pas toujours évident pour moi, à part dans l'opéra. Mais le café peut très bien fonctionner avec les agrumes. Comme un macaron, avec une ganache café et un cœur de marmelade d'orange. Ou un accord avec le citron, que j'avais découvert aux USA. Un barista avait frotté les bords de ma tasse avec un zeste de citron. Dans cet accord, on cherche le parfum du zeste, pas l'acidité du jus. »



## Macaron infiniment café au café vert et au café Bourbon pointu de la Réunion

« Il y a une note très végétale du café vert (*non torréfié, ndlr*) et un goût de café très doux, diffus, sans amertume. C'est une expression aromatique différente, qui pourra plaire aux novices. Si vous prenez un café puissant, à l'inverse du Bourbon pointu, vous perdrez totalement la saveur du café vert. » Comme toujours, on préfère utiliser des blancs d'œufs un peu vieillis pour les macarons.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119 





## LE CAFÉ EN PÂTISSERIE, SOUS QUELLES AUTRES FORMES ?

« L'infusion peut s'utiliser dans toutes les préparations où il y a un liquide. On peut infuser le lait d'une pâte à croissant, nous l'avons déjà fait avec l'eau d'un feuilletage. Nous avons même déjà infusé un beurre, ce qui peut être formidable pour un cake, par exemple. » Faire un sirop de café pour imbiber un biscuit fait toujours aussi un effet bœuf. Et une gelée de café, d'un joli brun profond, peut amener une belle surprise dans un gâteau.

## DES BOISSONS PÂTISSIÈRES

« Quand je me suis passionné pour le café, j'ai aussi eu envie d'y réinjecter mon savoir-faire de pâtissier. On peut par exemple faire un caramel de pâtissier, mélanger à du lait et rajouter un espresso pour avoir un café latte au caramel. J'aime bien aussi servir un café au lait sur une boule de glace, rajouter des brisures de macaron. Avec une paille et une cuillère, parce qu'il y a à boire et à manger ! » Comme un écho au fameux *affogato* italien, où l'on verse un espresso bien chaud sur une boule de glace vanille.



## Café virgin mojito

« Le café froid a des notes aromatiques totalement différentes d'un café chaud. Ici, on est dans la fraîcheur, avec le zeste de citron vert, la menthe, l'eau gazeuse. C'est une boisson ultra fraîche. » Une boisson addictive, à ressortir dès l'arrivée des beaux jours.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121 



© LAURENT FAU

## LES SECRETS DE LA CASCARA

« J'aime beaucoup la cascara, la peau des grains de café, que l'on peut infuser, qui donne des arômes de café, mais avec une belle acidité et un côté fruité. J'en bois souvent le soir chez moi, mais ça marche aussi en pâtisserie, par exemple en gelée ; on l'utilisait sur notre baba au café. » Un ingrédient encore méconnu, mais précieux, à retrouver par exemple chez de bons torréfacteurs.




# Vanille grillée et glacée, feuille de tabac cristallisée

*D'Anne Coruble (cheffe pâtissière du Peninsula, Paris)*

Après avoir hésité entre devenir médecin et pâtissière, elle a emprunté la voie du sucré, sans jamais l'avoir regretté. Désormais cheffe pâtissière du Peninsula à Paris, elle a remis en place la viennoiserie maison, revu toutes les matières premières et toutes les créations. Elle marque sa nouvelle ère par un dessert inouï : vanille et tabac !

texte Raphaële Marchal



RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121 



### ANNE A D'ABORD HÉSITÉ ENTRE PÂTISSERIE... ET MÉDECINE

Le parcours d'Anne Coruble emprunte d'abord le chemin de l'atypique. Un bac scientifique en poche en 2012, elle arrive à Paris et hésite entre deux voies opposées : pâtisserie et médecine! Pourtant, de son point de vue, ces deux voies sont très liées : la précision, la rigueur, la concentration... Finalement, son conjoint a choisi médecine et Anne s'est dirigée vers Ferrandi. « À nous deux, on a réalisé tous mes rêves! », s'amuse-t-elle. Son choix a été rapidement fait : « J'ai tout simplement choisi la pâtisserie parce que je suis très gourmande, et surtout parce qu'aucune journée ne se ressemble, c'est à la fois artistique et créatif. » Elle apprend d'abord la pâtisserie boutique, puis la chocolaterie, elle prolonge même avec une mention chocolaterie et brevet techniques des métiers. Et puis Anne intègre son premier palace, le Bristol avec Laurent Jeannin puis Julien Alvarez, pendant cinq ans.

### FAIRE CE QU'ELLE NE SAIT PAS FAIRE : LE CHALLENGE PRÉFÉRÉ D'ANNE!

La raison pour laquelle les palaces l'animent, c'est justement parce qu'ils sont complexes par leur structure : tous les axes de la pâtisserie – du dessert à l'assiette à la boutique en passant par le petit déjeuner, la chocolaterie, la boulangerie, la biscuiterie et le tea-time – y sont représentés. Se mettre en difficulté, faire ce qu'elle ne sait pas faire, se confronter aux challenges... pour Anne Coruble, un quotidien idéal ressemble à ça. Elle arrive en juin 2020 au Peninsula et se positionne le plus naturellement du monde en place de leader : « Je n'avais jamais été cheffe avant, donc je me suis dit que c'était maintenant ou jamais! » Très vite, elle encadre une équipe de 15 personnes, insuffle ses idées et dessine son identité pâtissière. Avec la bienveillance du chef David Bizet, Anne chamboule la pâtisserie dans l'hôtel : elle revoit toutes les cartes de A à Z, fait venir trois touriers pour proposer des viennoiseries entièrement faites maison. Une évidence pour elle : revoir les choix des matières premières, se battre pour travailler en direct avec les producteurs et fédérer son équipe autour de ce projet collectif.

### LE TABAC : UNE DRÔLE D'IDÉE, POUR UN DESSERT

Au début de l'automne, Anne part d'abord de la vanille de Tahiti pour créer son dessert. La vanille étant à la fois ronde et rassurante, elle voulait lui associer une note qui sorte de l'ordinaire, épicée ou poivrée, voire... déstabilisante. Sans vraiment savoir pourquoi, elle a pensé à la feuille de tabac, naturellement caramélisée et légèrement amère. « Je ne suis pas fumeuse du tout, ce n'est pas ce côté-là qui m'intéresse dans le tabac, mais vraiment les arômes de fond, presque frais », décrit-elle. La conception a pris un temps fou : il faut rendre comestible un produit toxique en blanchissant la feuille plusieurs jours dans l'eau bouillante afin qu'elle passe les contrôles d'hygiène, sans pour autant perdre ce goût si typique du tabac. Et l'intelligence dans ce dessert, c'est qu'Anne n'est jamais allée lui chercher des notes fumées, elle est restée dans l'élégance de l'amertume douce, du boisé, et du caramélisé.

### LA CONCEPTION D'UN DESSERT ABSOLUMENT INÉDIT ET DÉROUTANT

En guise de coque, Anne a simplement fait caraméliser la fine feuille au four, un premier accord idéal avec la vanille de Tahiti. Cette coque, à la texture cassante et au visuel très lisible, est tout de suite percutante au niveau du goût, tannique et longue en bouche. Dans la foulée, elle est adoucie par un croustillant à la cardamome noire pour prolonger les notes du tabac, et par un crémeux à la vanille de



©JULIE LIMONT

L'intelligence dans ce dessert,  
c'est qu'Anne n'est jamais allée  
lui chercher des notes fumées,  
elle est restée dans l'élégance de  
l'amertume douce, du boisé.

Tahiti, très peu sucré. La pana cotta à la vanille vient enrober le tout, et le condiment réglisse légèrement citronné chatouille la langue et emmène les notes du dessert ailleurs. La mousse vanille et tabac conclut le dessert, rehaussé par une poudre de cardamome noire et une glace vanille et feuille de tabac, avec une pointe de liqueur de sirop de vanille très concentré qui boucle la boucle. Ce dessert est à la fois puissant et doux, il interpelle sans choquer, et n'a besoin d'aucun travail de fumage pour être pertinent.

### ET DANS LA CUILLÈRE...

C'est le dos de la cuillère qui brise d'abord la coque pour laisser entrevoir l'intérieur. En bouche, le côté crémeux, onctueux et doux de la vanille tapisse et rassure d'abord le palais, et c'est en fin de bouche seulement que se révèle le côté amer du tabac, au goût caramélisé sans persister sur le sucre du caramel, c'est une simple note. Le grillé très croustillant de la feuille de tabac clôture l'expérience de la dégustation, sans astringence ni acidité persistante. Là est toute l'intelligence de ce dessert : des notes de tabac, sans tomber dans le fumé, et des notes de caramélisation, sans tomber dans le sucre.



# Hasnaâ Ferreira Une femme chocolat

Reconvertie par passion, cette jeune Bordelaise s'est imposée en quelques années comme l'une des références de la chocolaterie contemporaine française. Rencontre avec une artisane exigeante et engagée.

texte **Claire Pichon**



**H**asnaâ Ferreira est une jeune femme occupée. Entre deux conférences, elle travaille à la confection de ses tablettes, à la création d'une nouvelle couverture ou à la gestion de ses boutiques de Bordeaux ou d'Arcachon. Fabrication, formation, communication, elle est sur tous les fronts pour faire connaître la qualité de son chocolat et de son travail. Et ça marche, sa petite entreprise se développe à grande vitesse et les amateurs se passent le mot : chez Hasnaâ, on trouve du très bon chocolat. Une *success-story*, mais surtout un boulot de titan pour découvrir les arcanes de la préparation d'un chocolat. Car si aujourd'hui elle fournit les meilleurs (comme la maison Edwart à Paris), il a fallu se former sur le tas et tout apprendre seule. Elle nous raconte aujourd'hui ce parcours semé d'embûches.

**FOU DE PÂTISSERIE : COMMENT VOUS ÊTES-VOUS LANCÉE DANS LE DOMAINE DE LA CHOCOLATERIE ?**

**Hasnaâ Ferreira :** J'ai créé ma chocolaterie à la suite d'une reconversion. Mais dès le départ, j'ai eu une mauvaise surprise. Je pensais que lorsque l'on suit une formation en chocolaterie, on apprenait à faire du chocolat à partir de la fève. Donc, en intégrant une école pour faire un CAP, je pensais que j'allais apprendre à faire cela. Et à ma grande surprise, je me suis rendue compte que pas du tout, ce qu'on apprenait était en fait un autre métier, uniquement centré sur le travail d'un chocolat déjà fabriqué.

**FDP : LA QUESTION N'ÉTAIT PAS ABORDÉE DU TOUT ?**

**HF :** Il n'y avait rien, même pas en termes de support. Je me souviens que nous sommes passés une seule fois et très brièvement sur ce que c'était qu'un cacaoyer, et encore, ce qu'on nous racontait n'était même pas exact. Par exemple, en termes de variétés, on ne nous parlait que du forastero, du trinitario et du criollo.



**PÂTE À TARTINER NOISETTE**

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122 

© LA FÉVERIE



© LA FÉVERIE



© ARTISTES ASSOCIÉS

Nous repartions donc avec l'idée qu'il n'existe que trois variétés de cacaoyers. Alors que la réalité est loin de cela ; si l'on fait un peu de recherches, on se rend compte qu'il y a au moins onze familles de cacaoyer, et qu'à l'inverse le forastero a presque disparu.

**FDP : QU'AVEZ-VOUS FAIT EN COMPRENANT QUE VOUS NE TROUVIEZ PAS L'ENSEIGNEMENT QUE VOUS RECHERCHIEZ ?**

**HF :** Je me suis dit, tant pis, je vais commencer par apprendre ce qu'on nous enseigne, les courbes de température, la préparation des ganaches, du praliné, et pour la fabrication du chocolat je verrai plus tard.

**FDP : AVEZ-VOUS CHERCHÉ À VOUS FORMER CHEZ LES AUTRES ?**

**HF :** Oui, j'ai décidé de contacter François Pralus ; enfin je vais être honnête, je pense que je l'ai un peu harcelé (*rires*). Je lui ai dit que je voulais apprendre à travailler à partir de la fève, que je ne comprenais pas qu'il n'y ait pas de formation et je lui ai demandé si je pouvais venir chez lui. Il a été très sincère, il m'a dit : « Non, non, moi je ne prends personne. Personne ne m'a appris quand j'ai commencé, alors je ne vois pas





Bordeaux, le vin est issu d'un assemblage, alors que moi j'avais décidé de faire tout le contraire et de parler de terroirs. Rien que pour les clients, qui étaient habitués à choisir leur chocolat en fonction du pourcentage de cacao, c'était compliqué. Alors, je leur préparais des dégustations avec des chocolats qui avaient le même pourcentage, mais sans le leur dire au début. Je pouvais ainsi leur montrer que cette seule information n'est pas très utile pour choisir son chocolat. Ils se rendaient bien compte que l'intensité venait d'autre chose, qu'il y avait d'autres critères.

**FDP : LE PUBLIC CONNAÎT FINALEMENT ASSEZ MAL LE CHOCOLAT...**

**HF :** Hélas oui, beaucoup d'idées reçues et de généralités sont dites à propos du chocolat et je me bats contre ça. Un jour, par exemple, j'ai entendu une dame dire que le chocolat noir était amer. Cela m'a mise en colère, on ne peut pas faire de généralités comme cela ! Il faut se poser les bonnes questions : si un cacao est amer, à quelle température a-t-il été torréfié ? Comment a-t-il été conché ?

**FDP : COMMENT S'EST POURSUIVIE VOTRE FORMATION ?**

**HF :** Aux États-Unis, j'ai pu partir pour me former aux prémices du métier : comment choisir les fèves, comprendre la fermentation... Et pour la torréfaction, nous nous sommes formés grâce à Belco. C'est l'un des plus grands importateurs

pourquoi je formerais les autres. » Bon, du coup j'ai pris mon mal en patience et j'ai décidé d'ouvrir ma maison tout de même.

**FDP : COMMENT PROCÉDIEZ-VOUS POUR FABRIQUER VOTRE CHOCOLAT ?**

**HF :** Comme je ne pouvais pas encore préparer mon propre chocolat depuis la fève, j'ai utilisé les couvertures de la maison Cluizel. C'est une entreprise familiale que j'apprécie beaucoup, ils ont été très à l'écoute de mes demandes. Ils m'ont accompagnée, ils m'ont aidée.

**FDP : ET PARALLÈLEMENT VOUS CHERCHIEZ À DÉMARRER UNE FABRICATION EN BEAN TO BAR ?**

**HF :** Oui, il fallait vraiment que je parvienne à fabriquer mon chocolat moi-même, mais à l'époque, c'était très compliqué. Il n'y avait même pas de machine, c'était vraiment le tout début, presque personne ne faisait cela. On parlait un peu des Mast Brothers aux États-Unis, mais c'est tout. Ce n'était pas encore du tout un mouvement. C'est à ce moment que j'ai rencontré Chloé Doutre-Roussel, une consultante avec une immense expertise. Elle nous a mis sur le chemin de fabricants aux États-Unis qui étaient susceptibles de nous vendre des machines.

**FDP : VOUS ÉTIEZ TRÈS MOTIVÉE PAR LA PERSPECTIVE DE PARVENIR À FABRIQUER VRAIMENT VOTRE CHOCOLAT...**

**HF :** Oui, et c'était un vrai parti pris, parce qu'à



**BONBONS PRALINÉ  
SÈSAME NOIR**

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122



de café de spécialité du marché français. Ils sont basés à côté de Bordeaux, et ils ont une école de torréfaction. Or le schéma de torréfaction du café et du cacao est le même. Les niveaux de température et les durées des étapes vont être différents, mais le principe est le même. Nous avons complété tout cela avec des stages, avec des bouquins souvent en anglais, car les États-Unis sont plus avancés que nous sur cette question, et puis nous sommes passés petit à petit vers le bean to bar, mais cela a été un processus lent, il nous a fallu trois ans.

**FDP : VOUS RAPPELEZ-VOUS DE VOTRE PREMIÈRE TABLETTE EN BEAN TO BAR ?**

**HF :** Oui, c'était une tablette du Pérou.

**FDP : ET VOUS EN ÉTIEZ CONTENTE ?**

**HF :** Oui, oui, très contente. Et même, très surprise d'obtenir un tel résultat avec autant de contraintes. D'ailleurs les gens parfois pensent que nous ne leur racontons pas la vérité. Cela arrive que l'on m'interpelle : « Ce n'est pas vrai, vous ne pouvez pas faire de bon chocolat sans rajouter de beurre de cacao. » Pourtant, les gens ont accès à la fabrique et ils peuvent voir que c'est le cas. Je me souviens qu'une fois, nous faisons passer un entretien d'embauche, et la personne nous a dit, en voyant la fabrication : « Ça alors, vous faites vraiment le chocolat sans rien ajouter, je pensais que c'était de la publicité mensongère ! » (rires)

**FDP : POURQUOI CES CROYANCES AUTOUR DE LA FABRICATION DU CHOCOLAT ?**

**HF :** En fait, on peut très bien faire une bonne tablette de chocolat noir en se contentant du beurre de cacao naturellement contenu dans la fève. Bien évidemment, quand je le tempère, je pleure (rires) : c'est très épais, c'est galère, et en plus, cela dépend des récoltes, même de la pluie ! Au Pérou, par exemple, il pleut beaucoup, c'est pour cela que leur cacao est très fluide. Mais selon leur niveau d'acidité, ils ne se tempèrent pas au même degré. Ce n'est pas un long fleuve tranquille. En fait, ces chocolats-là nous apprennent à nous déshabituer de l'idée de toujours devoir sortir un truc standard. Ils nous apprennent à nous dire : « Cette fois-ci, cela ne sera pas forcément comme la dernière ». Hier c'était différent, aujourd'hui c'est différent, et demain ce sera différent. On parle du vivant, nous sommes là pour redonner son identité au chocolat, et cela ne peut se faire qu'au travers de cette irrégularité que j'accepte totalement.

**FDP : VOUS TRAVAILLEZ ÉGALEMENT DU CHOCOLAT AU LAIT ?**

**HF :** Oui, et c'est un gros travail aussi. J'ai d'abord essayé de me fournir en lait de vache fermier en poudre, mais c'est presque impossible. Je travaille sur un chocolat au lait de brebis et je suis également en train de me fournir en noisettes de notre région pour fabriquer une farine de noisettes qui viendra remplacer la poudre de lait dans un faux chocolat au lait. C'est incroyable, dans les essais que nous faisons, l'alliance de cette poudre de noisettes et du chocolat fait ressortir des notes de cerise du cacao !

## CARRÉ DOUCEUR

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122 



@SANDRAHUYGONNENC

**FDP : QUELS SONT VOS PROJETS POUR LES MOIS QUI VIENNENT ?**

**HF :** Nous sommes en train de travailler sur l'ouverture d'un futur laboratoire, où nous pourrions dé-bactériser les fèves, ce qui nous permettrait de faire nos ganaches avec notre chocolat bean to bar. Et ce que j'attends avec impatience, c'est de développer les « néné », qui sont déclinables à l'infini (NDLR : il s'agit de bouchées de chocolat au praliné et à la guimauve).

**FDP : ET CE NOUVEAU LABORATOIRE, IL SERA PRÊT QUAND ?**

**HF :** Alors, moi je compte le temps en nombre de Noël, et là je pense qu'il faudra compter au moins deux Noël (rires).

**FDP : OÙ ALLEZ-VOUS QUAND VOUS VOULEZ DÉGUSTER DU CHOCOLAT ?**

**HF :** Plutôt à l'étranger, car en France, j'ai toujours peur que cela m'influence. Il y a un chocolatier que j'aime beaucoup, un Français en Nouvelle-Zélande qui a monté une chocolaterie qui s'appelle Honnest. Il n'y a pas 20 000 trucs, il travaille de manière très simple, mais ce qu'il fait, j'aime vraiment bien. En fait, ce qui me manque, c'est que plus personne ne m'offre jamais de chocolat (rires) !



# La tartelette Need Coco du Jardin Sucré

En exclusivité pour Fou de Pâtisserie, Mélanie Lhéritier et Arnaud Mathez lèvent le voile sur Need Coco, une tarte façon entremets qui allie noix de coco voluptueuse et chocolat puissant. Avec son décor ludique de nid d'oiseau, elle a tout pour être la gourmandise de Pâques 2022!

texte **Adeline Glibota**  
photographies **Valéry Guedes**







**C'est toujours avec impatience** que l'on découvre une création inédite des étoiles montantes de la pâtisserie Mélanie Lhéritier et Arnaud Mathez. En quelques années, le couple est devenu incontournable en proposant des recettes raffinées aux saveurs originales. Face au succès de leur première boutique de Cernay-la-Ville, le duo a ouvert une deuxième adresse à Paris et multiplie les projets. Alors que leur tarte pistache-fleur d'oranger fait déjà figure de classique, Mélanie Lhéritier et Arnaud Mathez continuent à se laisser porter par leur imagination. Quand ils convoquent la noix de coco et le chocolat dans leur création de printemps, Need Coco, c'est en s'amusant avec le visuel inspiré d'un nid d'oiseau. Décliné en un biscuit moelleux, un praliné et une mousse légère, le coco pourrait prendre l'ascendant, mais il est habilement contrebalancé par le chocolat. Cette composition séduira évidemment les amateurs de coco, mais saura également convaincre les réticents grâce à un savant équilibre entre suavité et puissance, le caractère et l'astringence de la ganache venant troubler la rondeur du gâteau. Alors que pointent les beaux jours, le Need Coco de Jardin Sucré fait souffler un vent d'exotisme sur le printemps.



# Tartelette Need Coco

du Jardin Sucré (Cernay-la-Ville, Paris)



POUR  
4 PARTS



PRÉPARATION  
2 H 30



REPOS  
8 H



CUISSON  
35 MIN

## POUR LA PÂTE SUCRÉE CACAO

**120 g** de beurre  
**100 g** de sucre glace  
**1** œuf  
**75 g** de poudre d'amandes  
**200 g** de farine  
**25 g** de cacao en poudre

## POUR LE BISCUIT MOELLEUX

### CHOCO-COCO

**85 g** de blancs d'œufs  
**55 g** de sucre

**45 g** de jaunes d'œufs  
**40 g** de farine  
**15 g** de cacao en poudre  
**50 g** de noix de coco râpée

## POUR LA GANACHE

### CHOCOLAT NOIR

**110 g** de crème liquide 35 %  
**100 g** de chocolat noir 68 %  
Valrhona Nyangbo

## POUR LE PRALINÉ COCO

**250 g** de noix de coco râpée  
torréfiée  
**50 g** d'amandes torréfiées  
**1 g** de fleur de sel  
**125 g** de sucre semoule  
**25 g** d'huile de pépins  
de raisin

## POUR LA MOUSSE LÉGÈRE

### CHOCO-COCO

**140 g** de chocolat noir 78 %

**50 g** de crème liquide 35 %  
(partie 1)  
**150 g** de purée de noix de  
coco  
**300 g** de crème liquide 35 %  
(partie 2)

## POUR LA FINITION

- Noix de coco torréfiée

## A • La pâte sucrée cacao



**1.** Mettez le beurre dans la cuve du batteur muni de la feuille. Créméz-le pour le ramollir. Ajoutez le sucre glace. Mélangez jusqu'à incorporation complète.



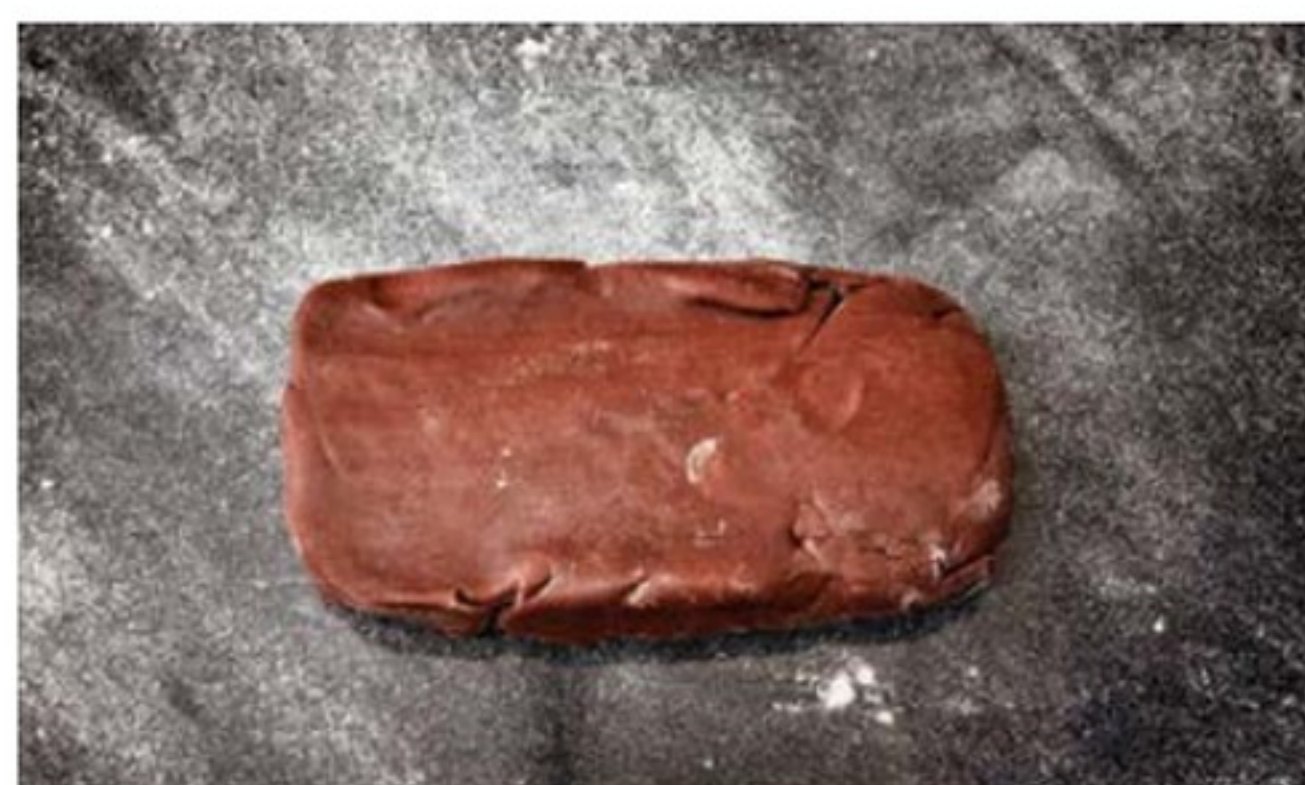
**2.** Versez l'œuf préalablement battu et émulsionnez.



**3.** Ajoutez les poudres (farine, poudre d'amandes et cacao) et mélangez à vitesse lente pendant environ 45 secondes, jusqu'à obtenir une pâte homogène.



**4.** Amalgamez la pâte et débarrassez dans un film plastique.



**5.** Aplatissez jusqu'à obtenir un pâton de 4 cm de haut. Laissez au frais pendant au moins 6 h.



**6.** Abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie à 2,5 mm. Foncez la pâte dans un cercle de 18 cm de diamètre. Égalisez les bords au couteau. Réservez au réfrigérateur pendant 2 h. Après le temps de repos, enfournez à four préchauffé à 150 °C pour 25 min.



## B • Le biscuit moelleux choco-coco



**7.** Montez les blancs en incorporant le sucre en deux fois : la première partie au début et la seconde quand les blancs sont déjà montés.



**8.** Vous devez obtenir une texture au « bec d'oiseau ».



**9.** Incorporez les jaunes à la Maryse en veillant à ne pas casser les blancs montés. L'appareil n'a pas besoin d'être complètement homogène à ce stade.



**10.** Incorporez les poudres : farine, cacao et coco, en mélangeant délicatement avec la Maryse. L'appareil doit maintenant être bien homogène.



**11.** Étalez la pâte sur 0,5 mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier cuisson à l'aide d'une grande spatule coudée. Enfourez à four préchauffé pour 10 min à 170 °C.



**12.** Après complet refroidissement, détaillez un disque de biscuit de 14 cm de diamètre.

## C • La ganache chocolat noir



**13.** Portez la crème à ébullition. Versez la crème chaude sur le chocolat.



**14.** Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Vous obtenez une ganache lisse et brillante. Coulez-la directement sur le biscuit placé au fond de la tarte.



## D • Le praliné coco



**15.** Faites un caramel à sec : mettez un tiers du sucre dans une casserole, faites fondre. Incorporez ensuite un 2<sup>e</sup> tiers, puis répétez l'opération.



**16.** Le caramel doit être ambré. Coulez-le sur une plaque et laissez refroidir à température ambiante jusqu'à ce qu'il ait durci.



**17.** Versez les amandes et la poudre de coco torréfiées dans le bol d'un robot-coupe ou d'un mixeur. Ajoutez le caramel en morceaux et la fleur de sel. Mixez.



**18.** Ajoutez l'huile de pépins de raisin. Mixez jusqu'à obtenir une consistance liquide. Laissez refroidir le praliné à température ambiante.

## E • La mousse légère choco-coco



**19.** Faites chauffer la crème (partie 1) et la purée de coco, portez à ébullition. Versez le liquide chaud sur le chocolat.



**20.** Mélangez jusqu'à ce que le chocolat ait fondu.



**21.** Incorporez le reste de la crème (partie 2).



**22.** Mélangez au fouet.



**23.** Réservez la crème au froid jusqu'à complet refroidissement.



## F• Le montage et la finition



**24.** Dans le fond de tarte, pochez le praliné coco.



**25.** Disposez le disque de biscuit moelleux sur le praliné.



**26.** Pochez la ganache chocolat sur le biscuit. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 1 h.



**27.** Montez la mousse au fouet. Elle ne doit pas être trop dense.



**28.** À l'aide d'une poche à douille munie d'un emporte-pièce de 5 cm, pochez très lentement la mousse pour obtenir un dôme légèrement aplati.



**29.** Tapez légèrement le fond de tarte sur le plan de travail pour bien répartir la mousse. Parsemez la mousse de noix de coco torréfiée.



**30.** L'ensemble du gâteau doit être couvert de poudre de coco.



**31.** Avec une cuillère à glace chauffée, creusez trois demi-sphères dans la tarte.



**32.** Faites la même chose avec une cuillère parisienne, pour obtenir 4 demi-sphères creusées.



**33.** Pochez du praliné coco dans les demi-sphères creusées.



# CHERCHEUR DE CHOCOLAT

Thierry Mulhaupt est l'un des plus grands pâtisseries français, reconnu bien au-delà des frontières de son Alsace natale, pour ses tartes splendides et ses chocolats raffinés. Depuis quelques années, il s'est engagé avec une sincérité rare dans une démarche de sélection et d'approvisionnement de ses fèves de cacao aux quatre coins du monde. Dans sa fabrique de Mundolsheim, il pratique le « *bean to bar* », et fabrique lui-même son chocolat à partir du fruit cacao. Son dernier livre rend hommage à ce travail de longue haleine et à son amour pour le meilleur du chocolat.

recettes **Thierry Mulhaupt**  
photographies **Stéphane Spach**



**CRÈME BRÛLÉE  
AU CHOCOLAT**



# Crème brûlée au chocolat



## POUR L'APPAREIL À CRÈME BRÛLÉE

- 200 g** de lait entier
- 40 g** de sucre semoule
- 515 g** de crème fleurette
- 120 g** de chocolat de couverture pure origine Colombie 70 %
- 110 g** de jaunes d'œufs

## POUR LES FINITIONS

- Grué de cacao pour la finition
- 100 g** de cassonade pour caraméliser
- Rhum pour le flambage

## L'APPAREIL À CRÈME BRÛLÉE

- ✦ Faites bouillir le lait, le sucre et la crème. Versez sur le chocolat haché et lissez.
- ✦ Cassez les jaunes d'œufs avec un fouet puis ajoutez-les au mélange précédent.
- ✦ Versez dans des cassolettes (diamètre 10 cm) jusqu'à 1,5 cm de hauteur.

## LA CUISSON

- ✦ Faites cuire dans un four à chaleur tournante à 90 °C pendant 45 min. La crème doit atteindre 83 °C à cœur.
- ✦ Après cuisson, laissez refroidir et réservez au réfrigérateur. La crème doit refroidir complètement, l'idéal étant de la faire la veille.

## LES FINITIONS

- ✦ Avant de servir, saupoudrez la crème de cassonade et caramélisez au chalumeau. Saupoudrez d'un peu de grué de cacao.
- ✦ Au moment de servir, arrosez de rhum et flambez immédiatement. La crème doit rester froide et la couche caramélisée du dessus être tiède et craquante.



# Cake à la noisette et au chocolat



## POUR L'APPAREIL À CAKE

- 210 g** d'œufs
- 275 g** de sucre cassonade
- 150 g** de chocolat de couverture 70 %
- 150 g** de pâte de noisettes
- 210 g** de farine faible
- 10 g** de levure chimique
- 70 g** de crème fleurette

- 35 g** d'huile de noisettes
- 80 g** de pépites de chocolat 70 %
- 100 g** de noisettes grillées

- 100 g** de rhum (pour une version sans alcool, le rhum peut être remplacé par un sirop léger à la vanille)

- 50 g** de noisettes non grillées pour le décor
- QS** de glaçage

## POUR LA CUISSON ET LES FINITIONS

- Beurre et farine pour les moules

## L'APPAREIL À CAKE

- ✦ Blanchissez légèrement les œufs tempérés avec le sucre. Ajoutez le chocolat fondu et la pâte de noisettes.
- ✦ Tamisez la farine avec la levure chimique et ajoutez au mélange précédent. Lissez au fouet afin d'éliminer les grumeaux.
- ✦ Incorporez ensuite la crème fleurette, l'huile de noisettes et mélangez afin d'obtenir une masse homogène. Incorporez les pépites de chocolat et les noisettes grillées à la fin.
- ✦ Versez l'appareil à cake dans les deux moules beurrés et farinés.

## LA CUISSON

- ✦ Préchauffez le four à 170 °C et cuire à chaleur tournante pendant 50 min.
- ✦ Démoulez et imbinez à chaud avec le rhum afin qu'il pénètre bien dans le cake. Laissez refroidir sur une grille.

## LA FINITION

- ✦ Enrobez de glaçage gourmand après refroidissement, décorez de noisettes et réservez au réfrigérateur pendant 2 h.







## Tarte au chocolat

**POUR**  
6 PARTS

**PRÉPARATION**  
40 MIN

**REPOS**  
3 H

**CUISSON**  
25 MIN

### POUR LA PÂTE SUCRÉE

350 g de pâte sucrée

### POUR LA GANACHE

200 g de crème fleurette  
180 g de chocolat de couverture pure  
origine Colombie 70 % de cacao  
60 g de beurre

### POUR LE DECOR

- Grué de cacao

### LA GANACHE

✦ Portez la crème à ébullition. Versez la moitié sur le chocolat haché, mélangez à l'aide d'une spatule. Incorporez le reste de la crème et lissez. Tout le chocolat doit être fondu et la ganache ainsi obtenue être lisse. Ajoutez ensuite le beurre tempéré en morceaux et lissez.

### LA PÂTE SUCRÉE

✦ À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sucrée à une épaisseur d'environ 2 à 3 mm. Foncez un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm. Entaillez la pâte avec un petit couteau en formant des croisillons pour que le fond de tarte ne bombe pas à la cuisson.

### LA CUISSON

✦ Préchauffez le four à 170 °C chaleur tournante et faites cuire pendant 20 à 25 min. La pâte doit être bien dorée et bien cuite dans toute son épaisseur. Décerclez et laissez refroidir sur une grille.

### LES FINITIONS

✦ Versez la ganache sur le fond de tarte cuit. Laissez figer la ganache à température ambiante pendant 2 à 3 h. Saupoudrez légèrement de grué de cacao et servez. Cette tarte se déguste bien tempérée.

## Madeleines au chocolat

**POUR**  
45 PIÈCES

**PRÉPARATION**  
30 MIN

**REPOS**  
2 H

**CUISSON**  
10 MIN

### POUR L'APPAREIL

200 g de beurre  
130 g de chocolat 70 %  
145 g d'œufs  
130 g de sucre semoule  
5 g de sucre vanillé  
1 g de fleur de sel  
30 g de miel  
60 ml de lait  
200 g de farine forte  
10 g de levure chimique  
20 ml de rhum

### L'APPAREIL

✦ Faites fondre le beurre et le chocolat dans une casserole et réservez.  
✦ Blanchissez les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez le miel et le lait.  
✦ Tamisez la farine avec la levure chimique et incorporez au mélange précédent. Ajoutez ensuite le mélange beurre et chocolat encore tiède. Incorporez le rhum et lissez au fouet.  
✦ Laissez reposer 2 h à température ambiante.  
✦ À l'aide d'une poche et d'une douille de 12 mm, garnissez des moules de cuisson souples en forme de madeleine. Chaque madeleine doit faire 20 g environ.

### LA CUISSON

✦ Préchauffez le four à 200 °C et faites cuire pendant 10 min. Démoulez après cuisson. Peut se déguster tiède.





# PARIS-BOGOTA

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 128 



**Chocolat(e)**  
l'aventure  
colombienne  
de Thierry  
Mulhaupt,  
autoédition,  
37 €.



# Millefeuille vanille au caramel de sirop d'érable

*Par Boris Lumé (Paris)*

L'un des plus discrets pâtisseries de la capitale nous livre sa vision du millefeuille : look moderne, fondations traditionnelles et, petit coup de génie, l'arrivée épatante du sirop d'érable.

texte **François Blanc**  
photographies **Thomas Dhellemmes**





**En voyant la façade classée de sa boutique rue Caulaincourt,** quartier Montmartre, on n' imagine pas trouver ici une vraie pâtisserie contemporaine, avec sa personnalité propre. À l'intérieur, pourtant, les jolis carreaux d'origine contrastent avec l'offre de Boris Lumé et de sa femme Mihona : des pièces individuelles de forme oblongue, impeccablement troussées, glacées, pochées, avec un souci du détail épatant. Après avoir travaillé pour Cyril Lignac, pour le MOF Frédéric Lalos ou au Grenier à Pain – où il rencontra sa femme venue du Japon –, il fonde sa propre boulangerie-pâtisserie, à la tête de deux adresses, la seconde se trouvant quelques rues plus loin, dans le même quartier. Entre les beaux pains, les viennoiseries remarquables et les petits choux bombés, ce sont ses gâteaux au format reconnaissable entre mille qui font courir les clients du quartier. C'est que le jeune homme est discret, jamais en recherche de la lumière ni des projecteurs, sa petite entreprise fonctionne bien sans. Pour apporter un peu de modernité à son millefeuille, il enchâsse la pâte entre deux cercles oblongs – sans fond!, et réalise un épatant caramel au sirop d'érable. Si l'exécution du reste est divine, c'est ce dernier qui donne son âme à ce millefeuille diablement réussi.





# Millefeuille vanille au caramel de sirop d'érable

Par Boris Lumé (Paris)

  
POUR  
8 À 10 PIÈCES

  
PRÉPARATION  
2 H

  
CUISSON  
30 MIN

  
REPOS  
6 H

## POUR LE BEURRE MANIÉ

160 g de beurre  
60 g de farine

## POUR LA DÉTREMPE

150 g de farine  
3 g de sel  
30 g de beurre  
60 g d'eau

## POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

300 g de lait  
1 gousse de vanille  
60 g de sucre  
24 g de fécule  
60 g de jaunes d'œufs  
30 g de beurre

## POUR LA CUISSON DU FEUILLETAGE

50 g de sirop d'érable  
1 pincée de sel

## POUR LE CAMEL DE SIROP D'ÉRABLE

90 g de sirop d'érable  
45 g de crème liquide  
60 g de beurre  
1 g de sel

## POUR LE MONTAGE

200 g de crème à 35 %

## A • Le beurre manié



1. Dans la cuve du robot muni du crochet ou de la feuille, versez le beurre et la farine.



2. Mélangez doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez-la en carré, filmez-la pour 1 h au frais.

## B • La détrempe



3. Dans la cuve du robot, versez tous les ingrédients.



4. Mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène, filmez-la pour 1 h au frais.

## C • La crème pâtissière



5. Mettez une partie du lait dans un récipient haut avec la gousse entière coupée en tronçons. Mixez bien au mixeur plongeant.



6. Chauffez le reste du lait, chinoisez-y le lait à la vanille.





**7.** Dans un autre récipient, fouettez les jaunes avec le sucre, puis incorporez la fécule. Versez une partie du lait bouilli en fouettant.



**8.** Remettez l'ensemble à cuire, poursuivez 2 à 3 min après ébullition en fouettant.



**9.** Ajoutez le beurre hors du feu. Faites refroidir 4 h au moins au frais la crème filmée au contact.

## D • Le tourage du feuilletage inversé



**10.** Étalez le beurre manié en un rectangle trois fois plus long que large et la détrempe en un rectangle trois fois moins long et de largeur presque équivalent. Posez la détrempe au milieu du beurre manié.



**11.** Repliez le beurre manié de manière à pouvoir emprisonner la détrempe.



**12.** Étalez la pâte au rouleau, en un long rectangle.



**13.** Pliez-la en 3 fois, vous lui donnez alors un tour simple. Vous devez donner au total 5 tours simples, en laissant 1 h au frais entre chaque.

### ASTUCE

Incisez les plis de chaque côté avec un couteau bien aiguisé au cours du tourage. Cela vous permettra d'étaler la pâte plus régulièrement, et qu'elle pousse aussi plus régulièrement à la cuisson.



## E • La cuisson du feuilletage



**14.** Étalez votre pâte feuilletée inversée finement, à 1 mm d'épaisseur. Détaillez une plaque de 60 x 30 cm. Détaillez alors des bandes de 60 x 3 cm.



**15.** Enroulez chaque bande autour de vos doigts.



**16.** Graissez un cercle de 12,5 cm de long, 4 de large et 3 de hauteur, posez votre bande de feuilletage et ajustez-la aux dimensions.



## E • La cuisson du feuilletage (suite)



**17.** Posez à l'intérieur un autre cercle graissé, mais plus petit, de 10 x 2 x 3 cm.



**18.** À la sortie du four, démoulez délicatement les anneaux feuilletés.



**19.** Trempez-les dans du sirop d'érable avec une pincée de sel. Égouttez avec les doigts en faisant en sorte que tout soit badigeonné.



**20.** Terminez la cuisson pendant 5 à 10 min à la même température.

### ASTUCES

- Étaler le feuilletage finement est ici primordial, puisque vous l'enroulez en superposition.
- À la maison, vous pouvez badigeonner le sirop d'érable au pinceau pour en utiliser le moins possible.

## F • Le caramel de sirop d'érable



**21.** Faites bouillir à feu vif le sirop d'érable, pendant 1 bonne minute. Il va prendre une odeur presque réglissée.



**22.** Décuisez-le avec la crème chaude.



**23.** Ajoutez le beurre et le sel et homogénéisez au fouet, laissez refroidir.

## G • Le montage



**24.** Détendez au fouet la crème pâtissière. Montez la crème liquide, ajoutez-la à la pâtissière.



**25.** Garnissez le feuilletage de cette crème vanillée. Le gâteau n'ayant pas de fond, il vaut mieux le monter directement sur l'assiette de dégustation. Faites un beau trait de caramel.



**26.** Avec une douille unie n° 8, pochez la crème vanille joliment.



**27.** Avec une lame, faites une entaille au milieu de la crème.



**28.** Terminez par un trait de caramel



# DES VARIATIONS ÉTONNANTES

Qu'il est dur de revisiter le millefeuille, quand on sait à quel point ses *aficionados* sont tatillons sur les règles! Mais les pâtisseries rivalisent d'ingéniosité, jouant sur la forme, rassurant souvent sur les goûts. Et ça fonctionne, avoir son propre millefeuille signature étant bien souvent la marque d'un grand. Et on vous faire voyager, avec ce fameux millefeuille : une version cylindrique à Annecy, un millefeuille au sésame noir dégoté aux États-Unis et un nuage de millefeuille à la pistache, d'un de nos brillants chefs expatriés en Asie.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 126 



©CONRADGEE

## MILLEFEUILLE BAKLAVA AU SÉSAME NOIR

Par Hana Quon & Sophie Gees  
(Café Madeleine, Boston, États-Unis)

Il n'y a pas que chez nous que l'on maîtrise les classiques français, en témoigne le Café Madeleine, pâtisserie à la française bien connue de Boston, aux États-Unis. Hana Quon et sa camarade Sophie Gees ont imaginé un millefeuille totalement indécent. Le feuilletage du milieu est remplacé par un croustillant évoquant le baklava, fait de pâte filo farcie de fruits secs. Et la traditionnelle crème à la vanille est remplacée par une soyeuse crème au sésame noir, donnant un intense parfum de fruits secs et de torréfaction.



©LESTUDIOB

## MILLEFEUILLE CYLINDRIQUE

Par Patrick Agnellet (Annecy)

L'idée est simple : cuire un feuilletage en forme de cylindre. Et pourtant jeter un œil sur cette création de Patrick Agnellet, c'est en tomber instantanément amoureux. Un millefeuille particulièrement majestueux, imaginé à l'occasion d'une fête des Pères. À son feuilletage totalement croustillant répondent deux crèmes vanillées, l'une onctueuse, l'autre plus aérienne, pour obtenir une alchimie totalement irréprochable.



©CONRADOSAKA

## NUAGE DE PISTACHE

Par Jimmy Boulay (Conrad Osaka, Japon)

Nombreux sont nos chef•fe•s pâtisseries à avoir traversé le globe pour propager la bonne parole de notre savoir-faire sucré dans toute l'Asie. Le Manceau Jimmy Boulay est de ceux-ci, officiant pour l'offre sucrée de l'hôtel Conrad Osaka. Sa vision du millefeuille est séduisante, entre tradition et modernité. Il souligne toute la puissance grillée de la pistache, tout en alternant les textures de crème, des plus intenses aux plus légères. Du travail d'orfèvre et une belle démonstration technique.



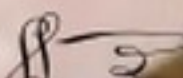
TEA TIME

# Infiniment Pierre Hermé

À chaque livre, le roi des pâtisseries nous invite à partager un nouveau savoir, une nouvelle gourmandise. Dans cet ouvrage, écrit à quatre mains avec Anne Debbasch, il nous dévoile tous les moments de sa journée gourmande idéale.

interview par **Claire Pichon** recettes **Pierre Hermé** photographies **Laurent Fau**

Bayadère, citron vert, Passion,  
fraise, rhubarbe

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123 





# Latte Infiniment caramel



POUR  
2 VERRES À  
DOUBLE PAROI  
DE 25 CL



PRÉPARATION  
20 MIN

## POUR LE CARAMEL

**42 g** de crème liquide (30 % de MG)  
**50 g** de sucre en poudre  
**5 g** de beurre demi-sel

## POUR LE LATTE INFINIMENT CARAMEL

**60 g** de caramel  
**360 g** de boisson végétale (avoine, riz, amande ou soja) ou de lait entier  
**QS** de cacao en poudre (Valrhona®)

## LE CARAMEL

- ✦ Dans une casserole, portez la crème à ébullition.
- ✦ Dans une seconde casserole, réalisez un caramel à sec, faites fondre le sucre en l'incorporant petit à petit et laissez-le colorer, il doit être bien brun. Ajoutez le beurre en remuant avec une spatule en bois et ajoutez la crème. Laissez cuire le tout jusqu'à 108 °C (sonde électronique).
- ✦ Arrêtez la cuisson et mixez à l'aide du mixeur plongeant, puis versez la préparation dans un récipient. Laissez-la complètement refroidir au réfrigérateur.

## LE LATTE INFINIMENT CARAMEL

- ✦ Préchauffez les verres en les passant sous l'eau chaude.
- ✦ Ajoutez le caramel refroidi à la boisson végétale et faites chauffer l'ensemble dans une casserole en remuant à l'aide d'une spatule jusqu'à frémissement pour obtenir une texture veloutée. Mixez à l'aide du mixeur plongeant. Répartissez le latte ainsi obtenu dans les verres.
- ✦ Vous pouvez décorer la surface du latte avec une peu de cacao en poudre déposé à la saupoudreuse. Dégustez aussitôt.

**FOU DE PÂTISSERIE : VOUS QUI AVEZ ÉCRIT DE NOMBREUX OUVRAGES DE RÉFÉRENCE, D'OÙ VOUS EST VENUE L'INSPIRATION POUR CE NOUVEAU LIVRE ?**

**Pierre Hermé :** Un livre que j'écris vient toujours d'une envie de raconter quelque chose. Par exemple, j'ai écrit trois livres sur les macarons, mais chacun à un moment différent, sur une période de plus de dix ans ; ils racontent ensemble mon évolution. Pour celui-ci, je voulais raconter les étapes d'une journée gourmande. Et en ce qui concerne les livres auxquels je pense pour demain, j'ai par exemple très envie de parler de pâtisserie végane ; ou alors dans un style complètement différent, je songe depuis un moment à un livre plus autobiographique.

**FDP : POURQUOI CETTE ENVIE DE RACONTER UNE JOURNÉE ?**

**PH :** Ces derniers temps, nous avons noué un certain nombre de partenariats avec des hôtels à travers le monde, comme le New Otani à Tokyo. Nous y proposons des boissons, des viennoiseries, des desserts à l'assiette, cela change selon les moments. Et l'on s'éloigne un peu de la pâtisserie de

boutique qui était le cœur de mon métier de départ ; alors j'avais envie de raconter cela.

**FDP : VOUS DITES ÉGALEMENT AVOIR EU UNE INSPIRATION ARTISTIQUE DIFFÉRENTE ?**

**PH :** Oui, c'est un livre que j'ai voulu plus riche en art de vivre, avec des ambiances distinctes et une vaisselle que j'aime beaucoup. Le sujet s'y prêtait bien.

**FDP : ET EN TERMES DE RECETTES ?**

**PH :** Elles sont désormais accompagnées d'un texte d'introduction afin de présenter la raison pour laquelle elles ont été choisies, car chacune a un chemin. Certaines viennent de notre travail de Gourmandise raisonnée avec Frédéric Beau, d'autres sont des gourmandises que je prépare à mes filleuls. C'est un parcours très personnel.

**FDP : Y A-T-IL UNE RECETTE DU LIVRE QUE VOUS PRÉFÉREZ ?**

**PH :** Malheureusement, je les aime toutes (*rires*) ! Mais je peux parler de la recette du gâteau battu que j'adore. C'est un ami qui me l'a partagée, c'est une texture très douce, à la croisée du gâteau et de la brioche. En fait, c'est un peu ma brioche préférée.



# Gâteau battu

 POUR  
3 GÂTEAUX  
DE 6 PERSONNES

 PRÉPARATION  
45 MIN

 REPOS  
2 H

 CUISSON  
30 À 35 MIN

## POUR LA PRÉPARATION

### DES MOULES

3 moules à gâteau battu (disponibles chez Matfer)

50 g de beurre doux

## POUR LA PÂTE LEVÉE BEURRÉE

400 g de farine

8 g de fleur de sel de Guérande

45 g de levure fraîche de boulanger

100 g de crème liquide (30 % de MG)

300 g de jaunes d'œufs

50 g de blancs d'œufs

120 g de sucre en poudre

320 g de beurre doux froid

## POUR LE MOULAGE

3 moules à gâteau battu

60 g de beurre doux pommade

## LA PRÉPARATION DES MOULES

✦ Nettoyez les moules avec un chiffon et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les de beurre, pour ensuite les faire « brûler » au four à chaleur tournante à 250 °C pendant 7-8 min. Dès la sortie du four, nettoyez-les avec un chiffon. Les moules sont alors prêts à l'usage.

## LA PÂTE LEVÉE BEURRÉE

✦ Dans le bol du robot mélangeur muni du crochet, mettez la farine, la fleur de sel et la levure délayée dans la crème tiède à 30 °C (sonde électronique). Ajoutez les jaunes et les blancs d'œufs.

✦ Commencez à mélanger en 1<sup>re</sup> vitesse pendant 10 min, puis pendant 15 min en 2<sup>de</sup> vitesse. Ajoutez le sucre et continuez le pétrissage. Après 5 min, ajoutez le beurre froid coupé en cubes. Pétrissez pendant environ 15 min en 2<sup>de</sup> vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle légèrement.

✦ La pâte doit avoir une température finale d'environ 25 °C.

## LE MOULAGE

✦ Faites ramollir le beurre au four micro-ondes afin de le rendre pommade et, à l'aide d'un pinceau, beurrez les moules.

✦ Coupez la pâte en trois puis déposez chaque pâton dans un moule et laissez reposer environ 2 h dans une pièce à 30 °C. À la fin de la pousse, la pâte doit arriver à 1 cm du bord du moule.

## LA CUISSON

✦ Faites cuire dans un four à chaleur tournante à 150 °C pendant 30 à 35 min. À mi-cuisson, ajoutez une seconde plaque de cuisson sous la première plaque, afin que le fond des gâteaux ne prenne pas trop de couleur. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une sonde électronique, la température à cœur doit être de 97 °C en fin de cuisson. Pour éviter que les gâteaux ne colorent trop, recouvrez-les si besoin à mi-cuisson d'une feuille de papier cuisson.

Après la cuisson, laissez refroidir les gâteaux battus dans leur moule pendant 3 min. Démoulez sur une grille





TEA TIME

# Soufflé chocolat Aztec, chocolat, orange, vinaigre balsamique vieux

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 124 





# Cookie géant Plénitude à partager

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 125



Infiniment Pâtisserie  
Au fil de la journée  
de Pierre Hermé,  
texte Anne Debbasch,  
photographies  
Laurent Fau, éditions  
de La Martinière, 35 €.



# Le brownie caramel salé et cacahuètes torréfiées

*D'Amanda Bankert (Boneshaker, Paris)*

Elle a fait de la rue d'Aboukir à Paris son QG. Au sein de sa boutique Boneshaker, elle décline les meilleurs doughnuts du monde et vient d'ouvrir le premier « brownie bar » parisien où elle propose cette addictive recette signature.

texte **Eugénie Pont**

Photographie **Sébastien Dubois Didcock**





# BONESHAKER BROWNIE BAR



**A**

manda Bankert a la bonne humeur contagieuse. Il faut dire que les gourmandises qu'elle prépare chez Boneshaker font rêver et invitent au plaisir. Ses doughnuts sont beaux, hyper généreux, garnis de préparations ultra gourmandes et quand on est devant le présentoir, on a envie de tout dévorer. Mais Amanda a plus d'une initiative dans son sac. Devant le succès de cette première entreprise, elle a eu la brillante idée d'ouvrir un nouveau lieu et de créer le premier brownie bar de Paris. Cette autre pâtisserie iconique made in US n'a

évidemment pas de secret pour Amanda. Elle propose chaque jour une dizaine de versions, allant du classic à des recettes comme beurre de cacahuète, cheesecake ou spéculoos. Elle intègre également à son menu un brownie du mois aux parfums de saison. Autre particularité, la queen du sweet est végane, elle a donc souhaité que ses créations le soient aussi, mais pas à n'importe quel prix. « Je n'en fais surtout pas un argument de vente et je ne le mets pas en avant dans la boutique, mais j'ai souhaité trouver les meilleures recettes pour qu'il n'y ait aucune différence avec les recettes classiques. Je fais des essais depuis quatre ans et cela m'a pris du temps pour trouver les ingrédients et l'équilibre parfait, mais aujourd'hui on est bon », nous explique-t-elle. En effet, il semblerait bien que ce soit le cas au vu des nombreux clients qui se précipitent chez Boneshaker. Dans ce brownie signature, Amanda a voulu retrouver le goût des célèbres barres chocolat et caramel. Son brownie est intense, un peu « *chewy* » c'est-à-dire avec de la mâche, tout comme elle les aime. Car s'il existe de nombreuses versions de brownie, celui d'Amanda est bel et bien 100 % gourmand. D'ailleurs, elle nous prévient : « Ne soyez pas effrayés par la quantité de sucre, c'est une recette américaine ».



# Le brownie caramel salé et cacahuètes torréfiées

D'Amanda Bankert (Boneshaker, Paris)



POUR :  
**1 MOULE**  
DE 20 X 30 X 6 CM



PRÉPARATION :  
**1 H**



REPOS :  
**1 H**



CUISSON :  
**40 MIN**

## POUR LE CARAMEL

**240 g** de beurre végétal pour cuisiner  
**240 g** de crème de soja  
**120 g** d'eau  
**200 g** de glucose  
**400 g** de sucre  
**10 g** de sel marin en flocons

## POUR LE BROWNIE

**250 g** de chocolat noir  
**165 ml** d'huile de tournesol  
**225 g** d'aquafaba (NDLR : l'eau de cuisson des pois chiches)  
**730 g** de sucre en poudre

**25 ml** d'extrait de vanille  
**300 g** de farine type 45  
**60 g** de cacao en poudre pur  
**5 g** de levure chimique  
**7 g** de sel

## POUR LES FINITIONS

**70 g** de cacahuètes préalablement torréfiées au four 8 min à 170 °C  
**4 g** d'agar-agar en poudre  
**15 ml** d'eau

## A • Le caramel



**1.** Dans une grande casserole à fond épais, mélangez le sucre, le glucose et l'eau.



**2.** Portez le mélange à ébullition en vérifiant fréquemment pour jauger la couleur, vous devez obtenir une belle couleur ambrée.



**3.** Lorsque vous obtenez cette couleur, retirez du feu et versez immédiatement la crème de soja tout en fouettant (attention aux éclaboussures et à la vapeur dégagée).



**4.** Lorsque la crème est complètement incorporée, ajoutez morceau par morceau le beurre coupé en cubes. Mélangez au fouet le tout jusqu'à complète incorporation.



**5.** Finissez en ajoutant le sel.



**6.** Réservez votre caramel en le laissant refroidir dans un bac ou un récipient résistant à la chaleur. Il va s'épaissir à mesure que la température baisse.



**B • Le brownie**

**7.** Faites fondre au bain-marie le chocolat et l'huile.



**8.** Dans une autre casserole, faites chauffer à feu moyen l'aquafaba, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le sucre commence à se dissoudre.



**9.** Transférez dans la cuve d'un batteur les deux préparations et mélangez-les à la feuille.



**10.** Puis ajoutez la farine, le cacao, la levure et le sel et mélangez à nouveau.



**11.** Versez le mélange obtenu dans un moule recouvert d'un papier sulfurisé graissé.



**12.** Lissez à la spatule pour bien répartir le mélange dans le moule. Puis faites cuire pendant 35-40 min dans un four à 170 °C. Laissez refroidir après cuisson.

**C • Les finitions**

**13.** Faites bouillir 1 min l'agar-agar préalablement dilué dans l'eau avec 500 g de sauce caramel.



**14.** Versez sur le brownie froid et parsemez de cacahuètes.

**ASTUCES**

- Pour remplacer le blanc d'œuf, Amanda utilise du yumgo blanc disponible chez Land and Monkey, que l'on peut remplacer par de l'eau de pois chiche.
- Quand vous préparez le caramel au début, vous pouvez couvrir la casserole pour accélérer le processus et éviter qu'il ne cristallise.



## DES VARIATIONS

Ce fondant américain, généreusement garni de noix pécan ou de macadamia, s'autorise quelques revisites des plus gourmandes. Qu'il soit fusionné à un de ses cousins comme le cheesecake ou le cookie, ou bien garni de fruits secs, praliné ou caramel tendre, le brownie reste un goûter qui se consomme sans modération.

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 128 

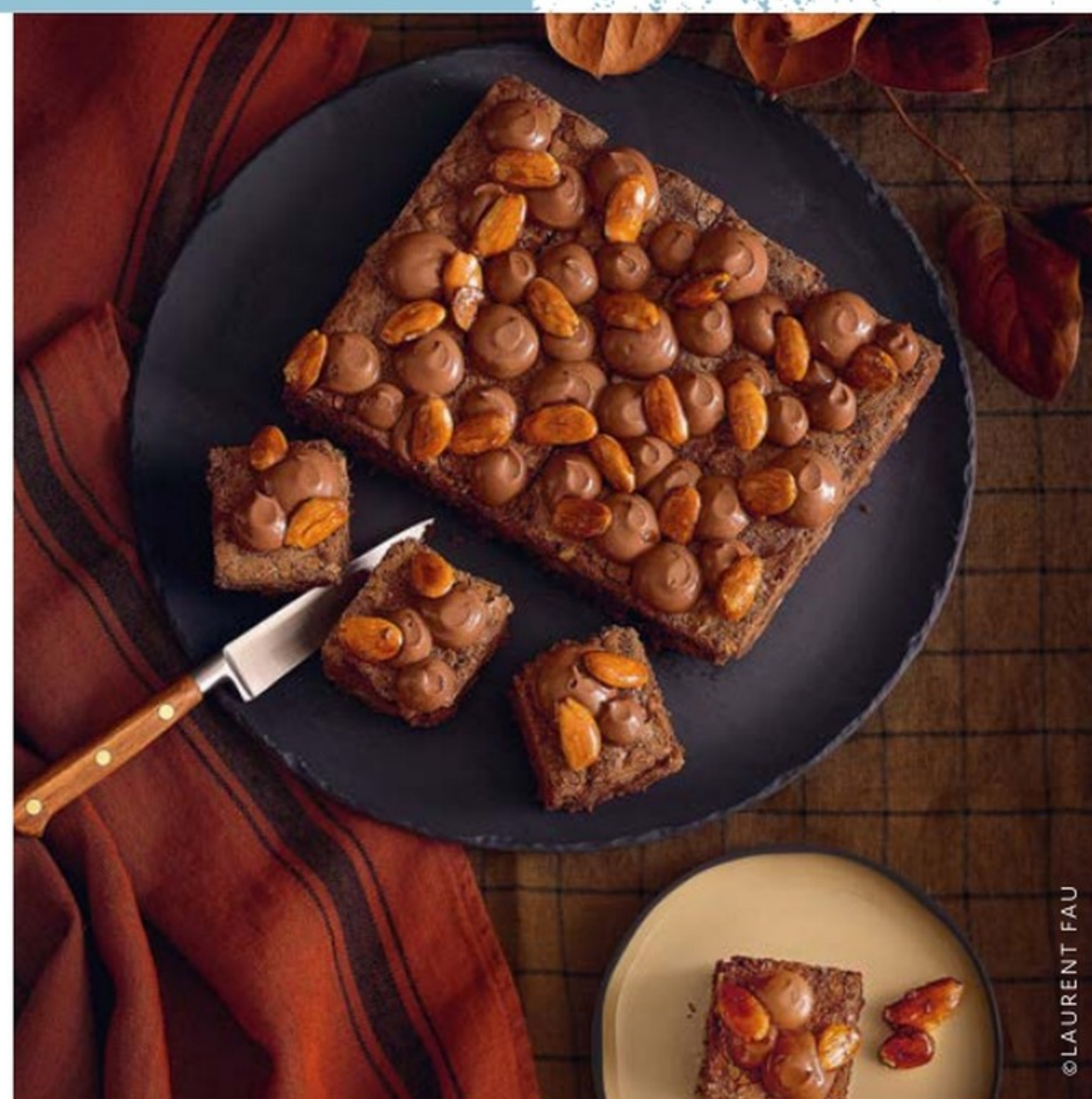
### LE BROWNIE CHEESECAKE

Par Marine Zerbib (Frenchie To Go, Paris)

Si vous êtes pris d'une envie irrésistible de croquer dans une street food de compétition, allez faire un saut rue du Nil chez le très fameux Frenchie To Go. Ce restaurant de cuisine de rue du chef Gregory Marchand a quelques belles pépites sucrées à sa carte, tout droit sorties de la toque de la cheffe pâtissière Marine Zerbib. Elle a pensé notamment aux indécis qui hésitent toujours entre le brownie crousti-fondant et le cheesecake onctueux pour finir le repas. Avec cette recette de brownie/cheesecake, plus besoin ni de choisir ni de renoncer!



© GÉRALDINE MARTENS



© LAURENT FAU

### BROWNIE

Par Pierre Hermé (Paris)

Quand le plus iconique chef pâtissier français s'attaque à l'un des plus iconiques desserts américains, ça fait des étincelles. Cette recette de Pierre Hermé anoblit le brownie en le parant d'amandes caramélisées et de crème onctueuse au chocolat. « Sa texture à la fois dense et moelleuse et son goût de chocolat en font un biscuit de base que j'utilise pour certaines de mes créations, comme le gâteau carrément chocolat... », confie le chef. À tester de toute urgence!

### LE COOL'KIE

Par Rémi Bouiller (Kreme, Montrouge)

Le chef Rémi Bouiller installé à Montrouge a eu une excellente idée de clonage. Cette version hybride du fondant chocolat et du cookie à la noisette est totalement scandaleuse. Vous y retrouverez tous les codes du brownie en une seule bouchée. Attention addiction en vue!



© DR



# LA PURÉE DE SÉSAMIE

Ultra facile à utiliser, la pâte de sésame apporte fondant et gourmandise à toutes vos préparations sucrées.

texte Catherine Kluger  
photographies Guillaume Czerw



**L**es pâtes de sésame orientales (tahini) ou asiatiques (pâte de sésame noir ou blanc) bien que différentes, constituent deux ingrédients pâtisseries délicieux. Elles ne diffèrent pas que par leur origine, le tahini étant élaboré à partir de graines de sésame décortiquées crues, contrairement à la pâte de sésame asiatique, généralement préparée à base de graines torréfiées, que l'on retrouve volontiers dans les glaces ou les mochis.

J'ai eu envie de l'utiliser pour « pimper » des recettes de la pâtisserie française et vous proposer une tarte à la ganache de chocolat blanc – mais avec de la pâte de sésame noir –, des sablés au tahini, un marbré noir et blanc et un nougat façon halva. Outre son goût dont je raffole, la purée de sésame présente un fort intérêt nutritionnel.

Historiquement, le terme « sésame » vient du grec

« sesamon », qui l'a lui-même emprunté à une langue parlée dans l'est du bassin méditerranéen, possiblement d'origine sémitique. La racine du mot signifie probablement gras ou huile. Dans les contes des Mille et une Nuits, Ali Baba prononce son célèbre « Sésame, ouvre-toi ! » qui ouvre la porte de la caverne et lui donne accès aux trésors accumulés par les 40 voleurs. Pour certains, ce conte rappelle l'importance que joue depuis toujours cette plante dans l'alimentation humaine. En effet, en s'ouvrant, ses gousses révèlent des graines d'une grande richesse nutritionnelle.

Le sésame est une plante oléagineuse dont on consomme la graine qui, entière (non décortiquée), est très riche en minéraux et en fibres essentielles au bon fonctionnement de l'organisme. C'est une source de protéines, riche en fibres et une bonne source de vitamines et minéraux.





## TARTE À LA PÂTE DE SÉSAME NOIR



POUR

1 GRANDE TARTE DE 18/20 CM  
OU 6 TARTELETTES DE 8 CM DE DIAMÈTRE

### POUR LA PÂTE À TARTE

- 200 g de farine
- 55 g de poudre d'amandes
- 15 g de graines de sésame moulues
- 100 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 120 g de beurre bien froid coupé en dés + QS pour le moule
- 1 œuf moyen battu

### POUR LA GANACHE

- 250 g de chocolat blanc
- 140 g de crème épaisse
- 15 g de beurre
- 10 g de pâte de sésame noir

### POUR LES FINITIONS

- QS de sésame noir et/ou blanc
- QS de thé vert matcha

### LA PÂTE À TARTE

- ✦ Je mélange farine, poudre d'amandes, sucre glace et sel. J'ajoute le beurre froid 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. Je forme 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.
- ✦ 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 du froid, je la cuis au four à 160 °C pendant 35 min pour une grande, 20 min pour des petites.

### LA GANACHE

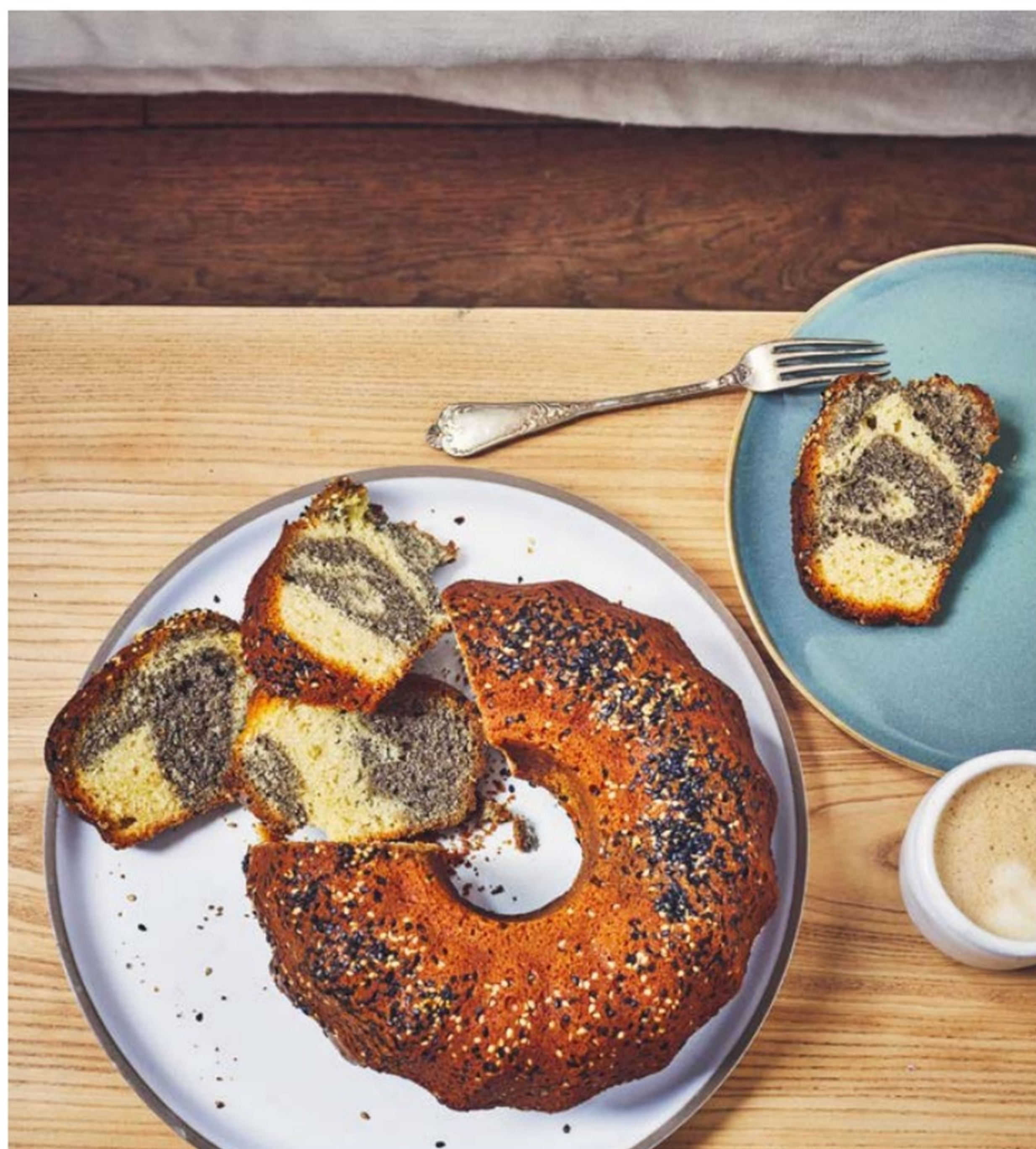
- ✦ Je mets le chocolat blanc concassé dans un saladier avec le beurre coupé en petits morceaux.

- ✦ Je fais bouillir la crème dans une casserole. J'ajoute la pâte de sésame noire et je fouette ou j'utilise un mixeur plongeant pour la dissoudre complètement avant de verser le mélange toujours bouillant sur le chocolat et le beurre.
- ✦ Je fouette ou je mixe pour obtenir un mélange bien lisse et brillant.

### LE MONTAGE ET LES FINITIONS

- ✦ Je verse la ganache sur le ou les fonds de tarte et je laisse prendre au frais. La ganache peut être préparée à l'avance et j'utilise alors une poche pour la répartir dans le ou les fonds de tarte.
- ✦ Je décore avec quelques graines de sésame noir et/ou blanc.
- ✦ On peut aussi saupoudrer un peu de thé vert matcha sur le dessus.





## NOUGAT AU TAHINI & PISTACHE FAÇON HALVA



- 270 g** de tahini
- 1 à 2** c. à s. d'eau de fleur d'oranger ou de rose
- 240 g** de sucre de canne
- 110 g** d'eau
- 50 g** de pistaches

- ❖ Faites bouillir l'eau et le sucre et laissez bouillir jusqu'à ce que la température atteigne 121 °C avant de verser le sirop sur le tahini.
- ❖ Mélangez bien au fouet, ajoutez l'eau de fleur d'oranger ou de rose, les pistaches et versez dans un moule chemisé de papier sulfurisé avant de laisser prendre au frais au moins 24 h filmé.
- ❖ Servez frais coupé en petits dés ou en tranches fines.

## MARBRÉ NOIR & BLANC

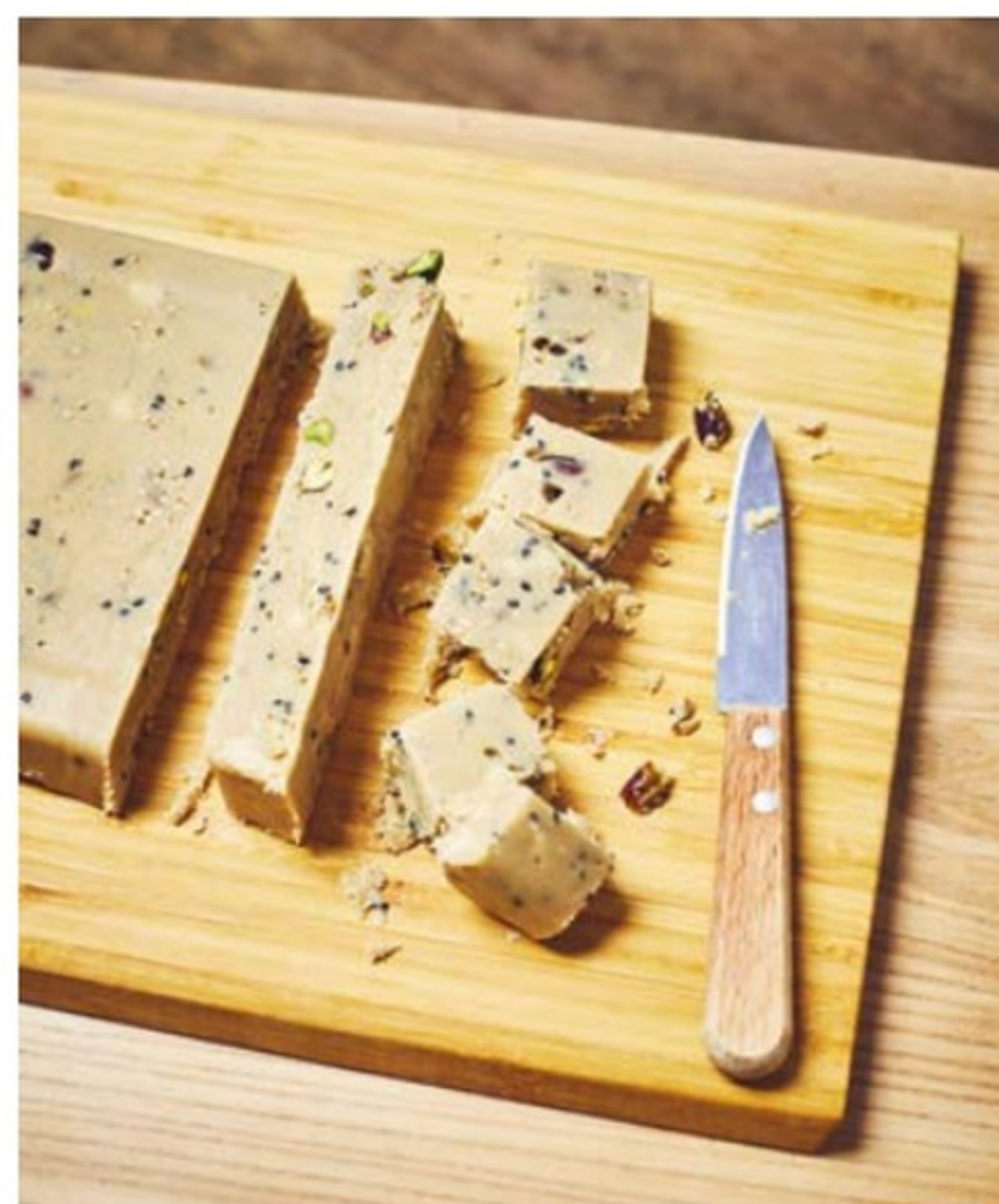


- 125 g** de yaourt nature (vache ou brebis)
- 110 g** de purée de sésame (tahini)
- 30 g** de purée de sésame noir
- 7,5 cl** d'huile végétale neutre (colza désodorisé ou pépins de raisin)
- 2** c. à c. d'huile de sésame
- 250 g** de farine de blé, de Kamut ou de petit épeautre (blanche ou semi-complète)
- 1** sachet de levure chimique
- 1** pincée de sel
- 1** c. à c. de cardamome en poudre
- 1** c. à c. de vanille en poudre (ou 2 c. à c. d'extrait naturel de vanille)
- 3** œufs
- 160 g** de sucre de canne ou complet
- 1** c. à c. de sésame noir moulu

❖ Je mélange le yaourt, le tahini et les huiles d'un côté, et la farine, la levure, le sel, la

cardamome et la vanille, de l'autre.

- ❖ Je bats les œufs et le sucre au fouet (idéalement électrique) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double, voire triple de volume.
- ❖ J'incorpore ensuite délicatement, en alternant par moitié, le mélange au yaourt et le mélange sec. Lorsque la pâte est bien homogène, je la divise en deux et j'ajoute dans une moitié la purée de sésame noir.
- ❖ Dans un moule à cake préalablement graissé, je verse chaque moitié de pâte en alternant les couches, comme pour un marbré, puis je saupoudre de graines de sésame noir.
- ❖ Je cuis au four à 170 °C pendant 1 h. Le gâteau est cuit lorsque la pointe d'un couteau ressort sèche.
- ❖ Je laisse refroidir sur une grille avant de servir avec de la glace, une chantilly, de la faisselle et/ou des fruits.





# SABLÉS À LA PÂTE DE SÉSAME BLANC & GRAINES DE SÉSAME NOIR



POUR  
15/18 SABLÉS

- 125 g de farine
- 75 g de noix de cajou en poudre
- 40 g de sucre glace
- 85 g de purée de sésame
- 55 g de beurre
- 1 pincée de sel

## POUR LE DÉCOR

- 2 c. à s. de graines de sésame noir
- 2 c. à s. de sucre de canne en poudre

- ✦ Je mélange tous les ingrédients pour obtenir une boule homogène.
- ✦ Je fais de petites boules de pâte à la main ou avec une boule à glace et je les pose sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- ✦ J'aplatis légèrement les boules que je marque avec une fourchette et saupoudre de sucre et de graines de sésame noir avant d'enfourner dans un four préchauffé à 170 °C pendant 20 à 25 min jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés.
- ✦ Je laisse refroidir sur une grille.
- ✦ Ces sablés se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.











# 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

Bayadère, citron vert, passion, fraise, rhubarbe.....	123
Bonbons praliné sésame noir .....	122
Brownie .....	129
Brownie caramel salé et cacahuètes torréfiées .....	99
Brownie cheesecake .....	128
Café virgin mojito.....	121
Cake à la noisette et au chocolat .....	83
Cake au yuzu .....	117
Cake Infiniment lapar rouge du Brésil.....	119
Carré douceur.....	122
Cœur guimauve .....	112
Cookie géant Plénitude à partager.....	125
Cookie is not cookie .....	115
Cookies & cream .....	114
Cookies aux graines et flocons d'avoine.....	116
Cookies chocolat et orange.....	114
Cool'kie .....	129
Crème brûlée au chocolat.....	83
Crookie XXL.....	114
Crousti-choco .....	113
Eulalie crème fouettée au gingembre, fraise et rhubarbe .....	117
Gâteau battu .....	94
Latte Infiniment caramel .....	93
Macaron infiniment café au café vert et au café Bourbon pointu de la Réunion .....	119
Madeleines au chocolat .....	84
Marbré noir & blanc .....	104
Matcha mochi cookie .....	115
Millefeuille baklava au sésame noir .....	126
Millefeuille cylindrique .....	126
Millefeuille vanille au caramel de sirop d'érable.....	88
Nougat au tahini & pistache façon halva.....	104
Nuage de pistache .....	127
Opéra à ma façon.....	120
Paris-bogota .....	128
Pâte à tartiner noisette.....	122
Pavlova .....	117
Pavlova exotique.....	118
Sablés à la pâte de sésame blanc & graines de sésame noir .....	105
Saint-honoré vanille .....	59
Soufflé chocolat Aztec, chocolat, orange, vinaigre balsamique vieux .....	124
Tarte à la pâte de sésame noir.....	103
Tarte au chocolat .....	84
Tarte au citron meringuée .....	116
Tarte Infiniment Café lapar rouge du Brésil .	118
Tartelette Need Coco .....	78
Torta di ricotta .....	116
Vanille grillée et glacée, feuille de tabac cristallisée .....	121



# NOUVEAU ICI DÈS LE PROCHAIN NUMÉRO VOTRE ANNONCE !

RECRUTEMENT, FORMATION, STAGE, EXPATRIATION,  
VENTE DE FOND DE COMMERCE, VENTE DE MATÉRIEL ...  
TOUT EST POSSIBLE, OU PRESQUE.

COMMUNIQUEZ DANS **FOU DE PÂTISSERIE** :  
LE MEDIA N°1 DU MONDE SUCRÉ !

**Contactez-nous : [polepremium@mediaobs.com](mailto:polepremium@mediaobs.com)**





# Pourquoi est-ce que mes meringues sont moches ?

Molles, colorées, craquelées ou informes, mais qu'est-ce que j'ai fait pour que ça ne fonctionne pas ?

texte **Jean Mathat-Christol**



Mentionnées dès 1691 dans *Le cuisinier royal et bourgeois* de Massialot, les origines de la meringue sont nébuleuses et plusieurs pays, de la Suisse à la Pologne, en revendiquent la création. Quoi qu'il en soit, la réponse à vos échecs meringués tient forcément à leur composition ou à leur mode de préparation.

## LES MERINGUES N'ONT PAS LA BONNE CONSISTANCE.

Plusieurs cas : les blancs ont été trop ou pas assez montés ; les pesées ont été mal faites (par exemple, vous avez tenté de retirer du sucre, mais le rapport de proportions avec les blancs est très important !); le four n'était pas à la bonne température ; le sirop non plus (dans le cas de la meringue italienne).

## LES MERINGUES FRANÇAISES SONT MOLLES ET COLLANTES.

Elles ont manqué de cuisson. En réalité, cette meringue à petits fours ne « cuit » pas, elle dessèche lentement. Ainsi, à une époque on les mettait à four mort (une expression imagée pour dire que le four était encore chaud, mais éteint) pour les laisser sécher jusqu'au lendemain matin. Voilà pourquoi les grosses meringues en forme de cumulonimbus bariolés qui ornent les vitrines des boulangeries traditionnelles sont parfaitement craquantes à cœur. Bonus : une fois bien séchées, elles se gardent plusieurs semaines !

## LES MERINGUES SUISSES ET FRANÇAISES SONT COLORÉES.

Elles ont cuit trop vite. Vous rêviez de doigts de fée immaculés, de décors en champignons parfaitement maîtrisés : hélas, ils ont été enfournés dans un four trop chaud. L'eau est expulsée de l'albumine avant que cette protéine ne puisse coaguler et, au lieu de s'évaporer, elle forme des gouttelettes de sirop à la surface des meringues. D'ailleurs, elles ont enflé trop vite, ont aussitôt coloré et vont sûrement se craqueler. Bien sûr, tout cela est encore comestible, mais ce n'est pas le résultat escompté...

## LA MERINGUE FRANÇAISE A GRAINÉ.

Les blancs ont trop monté. L'albumine se sépare de l'eau du blanc d'œuf et la préparation n'est plus homogène.

## LA MERINGUE ITALIENNE A GRAINÉ.

Le sirop n'était pas à la bonne température.

Voilà une meringue qui exige presque absolument un batteur sur socle pour pouvoir verser uniformément le sirop le long de la cuve. Si le sirop présente un écart de température trop important, il va figer dans les blancs au lieu de s'y incorporer. Dans un cas comme dans l'autre, les blancs grainés sont bons pour la poubelle et il n'y a plus qu'à recommencer. Désolé !

## LE CAS DE L'INCORPORATION D'AUTRES INGRÉDIENTS

À la toute fin de la réalisation des meringues, on pourra ajouter des colorants (préférentiellement en poudre), des arômes et extraits divers, de l'ordre de quelques gouttes (pour les concentrés notamment) à 1 cuillère à café (pour l'extrait de vanille par exemple). Attention, toute incorporation d'autres ingrédients qui ont une consistance différente (chocolat fondu, crèmes variées ou encore ingrédients salés pour réaliser des meringues salées – eh si) risque de faire retomber les meringues. Il s'agira de trouver le bon équilibre !



# TEA TIME

Un rituel sacré pour les Anglais, mais aussi pour tous les gourmands.

texte **Séverine Renou**

## Finger sandwich

Commençons par le salé.

### 1 MOULE À PAIN DE MIE

Il faut être carré dans sa réalisation.

### 2 DÉCOUPE TOAST

Ensuite, on lui donne une forme mignonne.



## Scones, muffins & shortbreads

Les spécialités d'outre-Manche.

### 1 EMPORTE-PIÈCE CANNELE

De quoi faire de jolies vagues autour du scone.

### 2 MOULE À SHORTBREAD

Version chardon imprimé.

### 3 FOURCHETTE À MUFFIN

Pour une découpe irratable.



## Marmelade

Thin, medium or thick ?

### 1 BASSINE À CONFITURE

Ici se crée la magie.

### 2 POT À CONFITURE

Il ne faut jamais en manquer.







## Cake

La partie des gros gâteaux.

### 1 MOULE À CAKE

Toujours indispensable.

### 2 BOL À PUDDING

Version Downton Abbey.



1



2

## La boisson

Le classique Earl Grey s'impose.

### 1 THÉIÈRE

Rien ne peut se faire sans elle.

### 2 TASSE À THÉ

À tenir le petit doigt en l'air.

### 3 MUG

En mode décontracté.



1



2



3

## Service

Une vraie cérémonie.

### 1 SUCRIER

Un ou deux?

### 2 POT À LAIT

Les seuls vrais nuages appréciés.

### 3 SERVITEUR

À chaque étage son bonheur!



1



2



3



# GUIMAUVES À CROQUER

Et si, pour se réconforter, on préparait quelques friandises douces et moelleuses ?  
À partager... ou pas !



## CŒUR GUIMAUVE

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

Guimauves aromatisées et enrobées de sucre coloré.

POUR : **20 PIÈCES**

PRÉPARATION : **2 H**

CUISSON : **20 MIN**

REPOS : **15 H**

### POUR LE SUCRE COLORÉ

**200 g** de sucre

**Quelques gouttes** de colorant liquide rouge naturel

**Quelques gouttes** d'extrait naturel de vanille

### POUR LA GUIMAUVE

**16 g** de gélatine

**150 g** d'eau

**500 g** de sucre

**45 g** de sirop de glucose

**120 g** de blancs d'œufs (4)

• Extrait naturel de vanille

### POUR L'ENROBAGE

**30 g** de fécule de pomme de terre

**30 g** de sucre glace

**1** Préparez le sucre coloré en mélangeant les ingrédients.

**2** Préparez la guimauve : réhydratez la gélatine. Portez l'eau et le sucre à ébullition en mélangeant pour bien dissoudre le sucre. Une fois l'ébullition atteinte, ajoutez le glucose, mélangez, nettoyez les parois de la casserole avec le pinceau

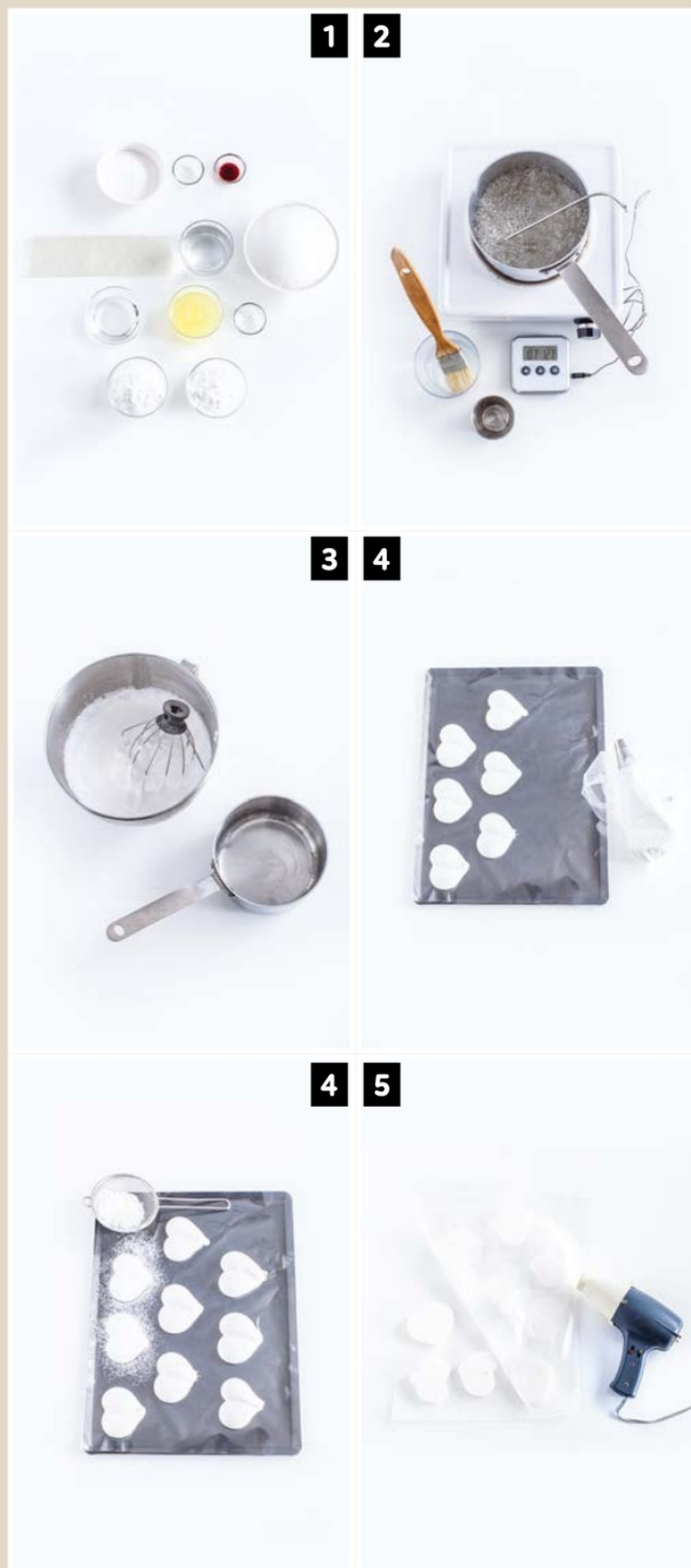
trempe dans l'eau et écumez.

Remettez en cuisson jusqu'à 127 °C sans mélanger.

**3** En parallèle, montez les blancs. Une fois la température du sirop atteinte, stoppez la cuisson, égouttez la gélatine et mettez-la dans le sirop pour la fondre. Versez le sirop sur les blancs d'œufs montés sans cesser de fouetter. Fouettez jusqu'à tiédissement. Ajoutez quelques gouttes d'extrait naturel selon le goût, mélangez à la Maryse afin de faire retomber légèrement la guimauve.

**4** Mettez dans une poche munie de la douille n° 12, pochez une première goutte sur le papier guitare, puis une deuxième collée à la première pour donner la forme d'un cœur. Saupoudrez du mélange sucre glace-fécule de pomme de terre préalablement tamisé. Laissez sécher 12 h minimum.

**5** Retournez sur une feuille de cuisson, décollez délicatement les guimauves en chauffant légèrement à l'aide d'un sèche-cheveux. Mettez le dessous des guimauves dans le sucre coloré, retirez-les, humidifiez légèrement le dessus à l'aide d'un pinceau, puis mettez dans le sucre coloré pour terminer l'enrobage.







## CROUSTI-CHOCO

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

Confiserie constituée d'une base croustillante surmontée d'une guimauve, enrobée de chocolat.

POUR : **24 PIÈCES**

PRÉPARATION : **2 H**

CUISSON : **20 MIN**

REPOS : **12 H**

### POUR LA BASE CROUSTILLANTE

**120 g** de crêpes dentelle  
**80 g** de chocolat noir de couverture à 66 % de cacao

### POUR LA GUIMAUVE

**8 g** de gélatine  
**75 g** d'eau  
**250 g** de sucre  
**25 g** de sirop de glucose  
**60 g** de blancs d'œufs (2)

### POUR L'ENROBAGE

**400 g** de chocolat noir de couverture à 66 % de cacao

### LA BASE CROUSTILLANTE

- ❖ Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- ❖ Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mettez les crêpes dentelle, concassez-les légèrement, puis ajoutez le chocolat fondu et mélangez jusqu'à homogénéité. Mettez sur une feuille guitare, posez-en une deuxième par-dessus puis étalez au rouleau sur 3 mm d'épaisseur.
- ❖ Mettez au réfrigérateur 30 min afin de durcir la masse, puis détaillez des carrés de 3,5 cm à l'aide d'un couteau-scie.

### LA GUIMAUVE

- ❖ Réhydratez la gélatine.
- ❖ Préparez la meringue. Portez

l'eau et le sucre à ébullition en mélangeant pour bien dissoudre le sucre. Une fois l'ébullition atteinte, ajoutez le glucose, mélangez, nettoyez les parois de la casserole et écumez. Faites cuire à 127 °C sans mélanger.

- ❖ En parallèle, montez les blancs en neige.
- ❖ Une fois la température du sirop atteinte, stoppez la cuisson, égouttez la gélatine et faites-la fondre dans le sirop.
- ❖ Versez le sirop sur les blancs d'œufs montés sans cesser de fouetter jusqu'à refroidissement.

❖ Pendant ce temps, huilez les moules en silicone à l'aide d'un pinceau. Remplissez les moules à hauteur de guimauve à l'aide d'une poche percée d'un petit trou et lissez à la palette. Mettez au réfrigérateur pour 6 h minimum.

- ❖ Démoulez les guimauves et posez-les directement sur la base croustillante. Tempérez le chocolat. Enrobez les bonbons en les trempant dans le chocolat. Laissez cristalliser 6 h minimum.

### CONSEILS

Une fois le moule huilé, retournez-le sur une feuille de cuisson afin de laisser couler l'excédent. Pour faciliter le démoulage des guimauves en cas de difficulté, mettez-les 30 min au congélateur.



**LE GRAND MANUEL DU CONFISEUR**, de Mélanie Dupuis, photographies Pierre Javelle, illustrations Yannis Varoutsikos, 29,90 € aux Éditions Marabout.



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

## D'ICI ET D'AILLEURS



## COOKIES &amp; CREAM

Par Cookidiction (Paris)

POUR : **5 SANDWICHES,**  
**10 GROS COOKIES**  
PRÉPARATION : **45 MIN**  
CUISSON : **20 MIN**  
REPOS : **1 H**

## POUR LA GLACE À LA VANILLE

**1** gousse de vanille  
**60 g** de jaunes d'œufs  
**70 g** de sucre en poudre  
**25 cl** de lait  
**15 cl** de crème liquide  
**1** pincée de fleur de sel

## POUR LES COOKIES

**120 g** de beurre  
**150 g** de sucre roux ou vergeoise  
**60 g** d'œufs  
**260 g** de farine  
**½ gousse** de vanille  
**200 g** de chocolat de bonne qualité  
**½ c. à c.** de sel fin  
**QS** de fleur de sel

## LA GLACE À LA VANILLE

- ❖ Blanchissez au fouet les jaunes avec le sucre.
- ❖ Chauffez la crème, le lait et le sel avec la vanille grattée. À la première ébullition, éteignez le feu et laissez infuser 10 min à couvert. Versez sur les œufs en fouettant.
- ❖ Remettez le tout à cuire sur feu très doux pendant 3 à 4 min, sans cesser de remuer. La texture doit être nappante, comme une crème anglaise.
- ❖ Laissez refroidir complètement au frais (au moins 6 h), puis turbinez.

## LES COOKIES

- ❖ Fouettez le beurre avec le sucre

et la vanille grattée. Ajoutez les œufs puis continuez de fouetter pour bien émulsionner. Ajoutez la farine et le sel et mélangez très peu, jusqu'à ce que le mélange s'amalgame. Terminez en ajoutant le chocolat concassé en gros morceaux.

- ❖ Faites des boules de 80 g de pâte et laissez-les 1 h au frais.
- ❖ Préchauffez le four à 180 °C et enfournez pour 10 min.
- ❖ Déposez une pointe de fleur de sel dessus.
- ❖ Assemblez les cookies refroidis avec une boule de glace.



## CROOKIE XXL

Par Jérôme Dijoux  
(Perlette, Toulouse)

(Extrait du livre *La France des Pâtisseries de François Blanc chez Ducasse Édition. Photos Laurent Dupont, DA Soins Graphiques*)

POUR : **4 À 6 PARTS**  
PRÉPARATION : **1 H**  
CUISSON : **17 MIN**  
REPOS : **1 NUIT**

## POUR LE PRALINÉ (LA VEILLE)

**80 g** d'amandes  
**80 g** de noisettes  
**50 g** de cassonade  
**50 g** de sucre semoule  
**40 g** de beurre  
**2 g** de fleur de sel

## POUR LA GANACHE MONTÉE

## (LA VEILLE)

**1,5 g** de poudre de gélatine  
**7,5 g** d'eau  
**180 g** de crème liquide à 35 %  
**30 g** de chocolat blanc  
**36 g** de praliné

## POUR LA PÂTE À COOKIES

**94 g** de beurre  
**188 g** de cassonade  
**53 g** d'œufs entiers

**210 g** de farine T55  
**2 g** de levure chimique  
**2 g** de fleur de sel  
**150 g** de pépites de chocolat lait ou noir  
**30 g** de noisettes

## POUR LE MONTAGE

**QS** de noisettes et amandes

## LE PRALINÉ (LA VEILLE)

- ❖ Torréfiez les fruits secs 15 min à 170 °C.
- ❖ Préparez un caramel en cuisant les deux sucres à 165 °C, puis ajoutez le beurre et le sel. Ajoutez les fruits secs, mélangez bien et faites refroidir sur une plaque.
- ❖ Mixez pour obtenir une texture souple.

## LA GANACHE MONTÉE (LA VEILLE)

- ❖ Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide.
- ❖ Chauffez la crème jusqu'à ébullition et versez sur le mélange de chocolat et praliné. Mélangez le tout, ajoutez la gélatine et filmez au contact. Réservez au frais jusqu'au lendemain, avant de monter au batteur.

## LA PÂTE À COOKIES

- ❖ Avec la feuille du batteur, travaillez le beurre pour le rendre souple. Incorporez le sucre et crèmez l'ensemble, puis ajoutez les œufs, la farine, la levure et le sel. Quand le mélange est homogène, terminez par le chocolat et les noisettes concassées.
- ❖ Sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson, étalez dans un cercle à tarte de 16 cm, à hauteur.
- ❖ Recouvrez d'une seconde feuille et d'une seconde plaque, et cuisez 17 min à 200 °C. Laissez refroidir hors de la plaque.

## LE MONTAGE

- ❖ Torréfiez les fruits secs.
- ❖ Sur le cookie XXL, pochez des boules de ganache montée. Creusez-les avec le dos d'une cuillère parisienne, et garnissez les creux de praliné. Décorez de fruits secs.



## COOKIES CHOCOLAT ET ORANGE

Par Marine Zerbib  
(Frenchie To Go, Paris)

POUR : **15 GROS COOKIES**  
PRÉPARATION : **40 MIN**  
CUISSON : **11 MIN**  
REPOS : **1 H**

## POUR LES ÉCORCES D'ORANGE

## CONFITES (LA VEILLE)

**10** oranges  
**1,2 kg** de sucre  
**1,5 l** d'eau

## POUR LES COOKIES

**200 g** de beurre mou  
**75 g** de cassonade  
**40 g** de vergeoise  
**75 g** de sucre  
**100 g** d'œufs entiers  
**10 g** de fleur de sel  
**400 g** de farine  
**4 g** de bicarbonate de soude  
**340 g** de chocolat à 70 % en pistoles ou haché  
**4 g** d'extrait de vanille  
**QS** d'eau

## LES ÉCORCES D'ORANGE CONFITES

## (LA VEILLE)

- ❖ Lavez les oranges, pelez-les, coupez les écorces en lamelles de 0,5 cm de large.
- ❖ En partant d'une eau froide, blanchissez-les, puis rincez-les à l'eau froide. Blanchissez-les trois fois de suite.
- ❖ Faites un sirop avec l'eau et le sucre. Plongez les écorces et cuisez-les à feu doux jusqu'à ce qu'elles deviennent parfaitement translucides. Cela prendra plusieurs heures.
- ❖ Égouttez-les et laissez-les sécher.

## LES COOKIES

- ❖ Mettez le beurre, les sucres et le sel dans le robot avec la feuille et



mélangez.

- ❖ Ajoutez les œufs un à un et l'extrait de vanille, le mélange ne va pas devenir homogène, c'est normal.
- ❖ Ajoutez la farine et le bicarbonate de soude, mélangez à petite vitesse et cessez dès que les poudres sont incorporées (cornez le bol pour être sûr que tout est bien mélangé).
- ❖ Détaillez en cubes 200 g d'écorces d'orange confites et ajoutez-les au chocolat. Mélangez rapidement un dernier coup.
- ❖ Formez un boudin avec la pâte, serrez-la dans un film alimentaire, laissez 1 h au frais.
- ❖ Détaillez des tronçons d'environ 90 g, déposez-les sur une plaque avec papier sulfurisé. Cuisez 8 min à 170 °C, chaleur tournante.
- ❖ Mixez le reste des écorces confites avec un blender ou un mixeur plongeant, ajoutez un peu d'eau pour avoir une texture souple, facile à pocher. Débarrassez-la en poche à douille.
- ❖ À la sortie du four, pochez des points de marmelade, déposez des morceaux d'écorces.
- ❖ Repassez 2 à 3 min au four, les cookies doivent être colorés à l'extérieur mais souples au centre.



## MATCHA MOCHI COOKIE

Par Jean Hwang Carrant  
(Cookie Love, Paris)

POUR : **ENVIRON 20 COOKIES**  
PRÉPARATION : **15 MIN**  
CUISSON : **20 MIN**  
REPOS : **1 H**

### POUR LA PÂTE À COOKIES AU

#### MATCHA

**225 g** de beurre doux à température ambiante  
**200 g** de sucre vergeoise blonde  
**90 g** de sucre semoule  
**80 g** d'œufs entiers  
**1 c. à c.** de bicarbonate de soude  
**1 c. à c.** de sel

**6 g** de matcha bio  
**400 g** de farine T65  
**POUR LA PÂTE À MOCHI**  
**90 g** de sucre semoule  
**75 g** de farine de riz gluant  
**2 g** de matcha bio  
**100 g** d'eau

### POUR LE FAÇONNAGE

**QS** de poudre de matcha

### LA PÂTE À COOKIES

- ❖ Mélangez le beurre mou avec les deux sucres jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
- ❖ Incorporez les œufs, puis le bicarbonate, le sel et le matcha. Ajoutez la farine et mélangez.
- ❖ Réservez au moins 1 h au frais.

### LA PÂTE À MOCHI

- ❖ Mélangez bien les 4 ingrédients dans un bol adapté pour le micro-ondes. Couvrez le bol, cuisez 2 min à 2 min 30 à 800 W. Le mélange sera liquide et cuit à la fois.
- ❖ Mélangez avec une spatule en plastique jusqu'à ce que le mélange soit élastique et homogène.

### LE FAÇONNAGE

- ❖ Prenez 45 g de pâte à cookies et formez une boule.
- ❖ Aplatissez avec les doigts pour qu'elle ressemble à un pancake, mais un peu creux.
- ❖ Coupez avec un couteau humide ou vos doigts humides 15 g de pâte à mochi, qui est très collante. Mettez le mochi au milieu de la pâte à cookies et rabattez celle-ci sur le mochi. Aplatissez le cookie ainsi formé pour qu'il ressemble à un disque.
- ❖ Posez les cookies sur une plaque de cuisson avec 7 cm de distance entre eux.
- ❖ Faites cuire à 160 °C pendant 12 à 15 min.
- ❖ Laissez reposer 5 min avant de les transférer sur une grille pour terminer le refroidissement.
- ❖ Décorez au pinceau avec un peu de poudre de matcha.
- ❖ Les pâtes crues comme les cookies cuits se conservent bien 15 jours au congélateur.



## COOKIE IS NOT COOKIE

Par Nicolas Guercio  
(Hôtel Lutetia, Paris)

POUR : **10 GÂTEAUX**  
PRÉPARATION : **1 H 30**  
CUISSON : **10 MIN**  
REPOS : **10 H**

### POUR LA PÂTE À COOKIES SANS

#### GLUTEN

**213 g** de beurre  
**172 g** de cassonade  
**113 g** d'œufs  
**257 g** de farine de riz  
**2,5 g** de sel  
**11,5 g** de pectine jaune  
**2,5 g** de baking powder  
**38 g** de glucose  
**50 g** de pâte de noisette  
**213 g** de pistoles de chocolat  
**125 g** de noisettes

### POUR LA GANACHE COOKIE

**250 g** de crème (1)  
**½ gousse** de vanille  
**109 g** de chocolat blanc Opalys  
**27 g** de masse de gélatine  
**250 g** de crème (2)  
**100 g** de parures de cookies

### POUR LE CAMEL TENDRE

**134 g** de sucre  
**107 g** de glucose  
**167 cl** de crème  
**80 g** de lait concentré sucré  
**1 gousse** de vanille  
**1 g** de fleur de sel  
**67 g** de beurre

### POUR LE DÉCOR

**100 g** de chocolat noir  
**100 g** de chocolat au lait  
**100 g** de chocolat blond  
**300 g** de beurre de cacao  
**QS** de demi-noisettes  
**QS** de chocolat noir fondu

### LA PÂTE À COOKIES

- ❖ Crémez le beurre avec la cassonade.
- ❖ Ajoutez ensuite les œufs, la farine, le sel, la pectine et la baking powder.
- ❖ Ajoutez les pistoles de chocolat,

les noisettes concassées, le glucose et la pâte de noisette.

- ❖ Pesez 30 g par cookie, boulez et cuisez en cercle de 6 cm de diamètre. Cuisez 8 à 9 min à 165 °C.
- ❖ Retaillez à la sortie du four avec des cercles de 4,5 cm de diamètre.

### LA GANACHE COOKIE

- ❖ Chauffez la crème (1) avec la vanille et les parures de cookies. Laissez 15 min à couvert (hors du feu), puis mixez l'ensemble et filtrez.
- ❖ Réchauffez cette crème, versez sur le chocolat et la masse de gélatine. Mélangez, ajoutez la seconde crème et mixez.
- ❖ Laissez au moins 6 h au frais.

### LE CAMEL TENDRE

- ❖ Mettez le glucose et le sucre à cuire à sec.
- ❖ À côté, chauffez la crème avec le lait concentré et la vanille grattée.
- ❖ Une fois le sucre cuit en caramel, chinoisez la crème dessus pour décuire.
- ❖ Mixez avec le beurre et le sel, hors du feu.

### LE MONTAGE

- ❖ Chemisez des cercles de 6 cm de diamètre de Rhodoïd.
- ❖ Montez la ganache cookie. Pochez 10 g de ganache cookie, déposez un cookie cuit (en s'assurant que la ganache chemise bien les bords).
- ❖ Pochez environ 8 g de caramel tendre, couvrez entièrement avec environ 35 g de ganache montée.
- ❖ Enlevez le cercle et le Rhodoïd, tapotez légèrement avec une spatule sur le dessus et les côtés pour donner une forme de cookie.
- ❖ Congelez entièrement les entremets (au moins 4 h).

### LE DÉCOR

- ❖ Réalisez 3 flocages différents, en fondant chacun des 100 g de chocolat séparément avec 100 g de beurre de cacao.
- ❖ Réservez (l'utilisation en pistolet se fait à 30 °C).
- ❖ Floquez entièrement au chocolat blond, faites les contours en velours en spray lait et mouchetez de noir.
- ❖ Terminez par des gouttes de chocolat fondu et des demi-noisettes.





## COOKIES AUX GRAINES ET FLOCONS D'AVOINE

Par Moko Hirayama  
(Mokonuts, Paris)

POUR : **15 COOKIES ENVIRON**  
PRÉPARATION : **20 MIN**  
CUISSON : **10 MIN**  
REPOS : **2 H À 24 H**

90 g de flocons d'avoine  
95 g de mélange de graines  
(courage, tournesol, lin...)  
125 g de farine T55  
4 g de levure chimique  
2 g de bicarbonate de soude  
4 g de sel  
115 g de beurre  
130 g de sucre  
50 g d'œuf entier  
150 g de chocolat noir

- ❖ Mélangez les graines, les flocons d'avoine, la farine, le bicarbonate, la levure et le sel.
- ❖ Mélangez à la feuille du robot le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une texture pommade homogène. Ajoutez l'œuf et mélangez.
- ❖ Ajoutez le mélange sec du début, mélangez doucement simplement pour homogénéiser.
- ❖ Terminez par le chocolat haché.
- ❖ Laissez la pâte au moins 2 h au frais, 24 h si possible.
- ❖ Divisez en 15 boules environ, répartissez-les sur une plaque sans papier.
- ❖ Enfourez à 190 °C, chaleur tournante, pour 10 min.

## TRAVEL CAKE



## TORTA DI RICOTTA

(Inspirée par les recettes du grand-père et de la tante de Lindsey Tramuta)

POUR : **1 TARTE DE 8-10 PARTS**  
PRÉPARATION : **30 À 60 MIN**  
CUISSON : **40 MIN**  
REPOS : **AU MOINS 2 H**

### POUR LA PÂTE

150 g de farine (et un peu plus pour saupoudrer)  
50 g de sucre  
1 pincée de sel  
196 g de beurre doux, coupé en petits morceaux  
1 œuf légèrement battu  
1 jaune d'œuf légèrement battu  
1 c. à c. d'extrait de vanille

### POUR LA GARNITURE

672 g de ricotta  
5 œufs  
2 c. à c. d'extrait de vanille  
200 g de sucre  
175 g de pépites de chocolat (facultatif)  
2 c. à c. de sucre glace

### LA PÂTE

- ❖ Préchauffez le four à 180 °C.
- ❖ Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un robot ménager jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Ajoutez le beurre et mixez jusqu'à obtenir de petits morceaux.
- ❖ Dans un bol, fouettez ensemble l'œuf, le jaune d'œuf et la vanille, puis ajoutez-les lentement au mélange de farine pendant que le robot est en marche.
- ❖ Retournez la pâte sur un plan de travail et pétrissez-la pour former une boule. Divisez la pâte en deux morceaux, aplatissez-les en disques et placez-les au réfrigérateur durant quelques heures.
- ❖ Plus tard, sortez les disques de pâte et utilisez un rouleau à

pâtisserie pour les rouler jusqu'à une épaisseur de 3 mm.

- ❖ Placez la pâte dans un moule à tarte profond, légèrement graissé, ou dans un moule à charnière de 23 cm de diamètre.
- ❖ Découpez en bandes l'autre pâte à tarte pour former un treillis sur la garniture (facultatif, mais très joli).

### LA GARNITURE

- ❖ Mettez la ricotta dans un grand bol.
- ❖ Dans un autre bol, battez ensemble les œufs et le sucre, puis ajoutez à la ricotta. Mélangez bien.
- ❖ Ajoutez la vanille et mélangez à nouveau. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez.

### LES FINITIONS

- ❖ Versez la préparation sur la pâte.
- ❖ Avec les restes de pâte à tarte, recouvrez la ricotta de bandes en treillis.
- ❖ Faites cuire au four pendant 40 min, ou jusqu'à ce que la garniture de la tarte soit cuite et qu'une lame de couteau insérée au milieu en ressorte propre.
- ❖ Laissez refroidir, puis saupoudrez le gâteau de sucre glace.

## BIOPIC



## TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Par Claire Heitzler

POUR : **6 PARTS**  
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 (ou 1 citron vert)

### POUR LE CRÈMEUX CITRON

100 g de jus de citron jaune  
85 g de jus de key lime (ou de jus de citron vert)

250 g de sucre  
300 g d'œufs  
300 g de beurre

### POUR LE FLOCCAGE

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  
1 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 enfourez pour 15 min à 160 °C.

### LA CRÈME D'AMANDES AU KEY LIME

- ❖ Crémez 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 enfourez pour 10 min à 150 °C.

### LE CRÈMEUX 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 FLOCCAGE

- ❖ Faites fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao. Pulvérissez sur le crèmeux citron 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 sur le gâteau.

**CAKE AU YUZU**

Par Claire Heitzler

POUR : **10 CAKES**  
 PRÉPARATION : **40 MIN**  
 CUISSON : **30 MIN**

**LA PÂTE À CAKE**

- 75 g de yuzus
- 500 g de sucre semoule
- 625 g d'œufs
- 100 g de poudre d'amandes
- 200 g de beurre fondu
- 150 g de crème
- 10 g de baking powder
- 450 g de farine

**POUR LES MOULES**

- QS de beurre
- QS de sucre

**POUR LA MARMELADE**

- 400 g de yuzus
- 75 g de sucre

**POUR LA FINITION**

- QS de sucre glace

**LA PÂTE À CAKE**

- ❖ Coupez les yuzus en deux. Pressez-les pour récupérer le jus et coupez la chair en morceaux.
- ❖ Blanchissez le sucre et les œufs puis ajoutez la poudre d'amandes, le beurre fondu avec la crème, le jus des yuzus puis délicatement, sans faire retomber l'appareil, ajoutez la baking powder tamisée avec la farine.

**LES MOULES**

- ❖ Beurrez les moules (ronds de

préférence) et chemisez-les de sucre semoule.

- ❖ Garnissez les moules avec la moitié de la pâte à cake. Parsemez de morceaux de yuzus et versez le reste de pâte dessus. Enfourez à 160 °C pendant 30 min.
- ❖ Démoulez à la sortie du four et laissez refroidir.

**LA MARMELADE**

- ❖ Coupez les yuzus en deux. Pressez-les pour récupérer le jus et coupez la chair en morceaux.
- ❖ Mélangez les morceaux avec le jus et le sucre et cuisez le tout dans une petite casserole à feu très doux jusqu'à évaporation totale du liquide. Mixez légèrement.

**LA FINITION**

- ❖ Saupoudrez le dessus des cakes de sucre glace. À l'aide d'un emporte-pièce rond, dressez au centre de chaque cake, un disque de marmelade. Laissez reposer avant de déguster.

## MYTHE PAVLOVA (RECETTE DE BASE)

Traduite et adaptée de  
 The Great Australian Cookbook  
 Avec l'aimable autorisation  
 de Hardie Grant Books

POUR : **8-10 PARTS**  
 PRÉPARATION : **20 MIN**  
 CUISSON : **1 H 30**  
 REPOS : **+/- 2 H**

**POUR LA MERINGUE**

- 6 blancs d'œufs
- 220 g de sucre
- 20 g de vinaigre d'alcool
- 15 g de fécule de maïs

**POUR LE SERVICE**

- Crème chantilly à convenance
- Baies variées de saison, à convenance
- 1 ou 2 fruits de la Passion

- ❖ Faites préchauffer votre four à 120 °C. Sur le revers d'une feuille de papier sulfurisé, dessinez un cercle de 22 cm de diamètre.
- ❖ Montez les blancs en neige jusqu'à ce que se forment des pics fermes. Ajoutez le sucre, 1 c. à s. à la fois, sans cesser de battre, jusqu'à

ce que la mixture soit épaisse, bien blanche et brillante.

- ❖ Ajoutez enfin le vinaigre et la fécule de maïs et fouettez à nouveau, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- ❖ Transférez le mélange sur le papier sulfurisé et donnez-lui une forme ronde en vous aidant du tracé. Enfourez pour 1 h 30 puis éteignez le four, et laissez complètement refroidir avec la porte entrouverte.
- ❖ Transférez ensuite la meringue sur un plat de service; ajoutez à votre convenance la chantilly et les fruits de votre choix, et le jus des fruits de la Passion. Servez.



## EULALIE CRÈME FOUETTÉE AU GINGEMBRE, FRAISE ET RHUBARBE

Par La Meringaie (Paris)

POUR : **6 PARTS**  
 PRÉPARATION : **40 MIN**  
 CUISSON : **1 H 45**  
**À COMMENCER LA VEILLE**

**POUR LA MERINGUE (LA VEILLE)**

- 125 g de blancs d'œufs à température ambiante
- 215 g de sucre semoule
- 15 g de Maïzena
- 1 c. à c. de vinaigre blanc
- Mélange d'épices au choix : une pincée de cannelle, les graines d'une gousse de vanille...

**POUR LA CRÈME (LA VEILLE)**

- 20 cl de crème fraîche liquide très froide
- 40 g de mascarpone
- 20 g de gingembre frais

**POUR LA GARNITURE**

- 3 branches de rhubarbe
- 250 g de sucre
- 250 g de fraises

**LA MERINGUE (LA VEILLE)**

- ❖ Pesez tous les ingrédients dans de petits récipients. Soyez précis : l'équilibre de la meringue est strict.

- ❖ Versez les blancs d'œufs dans le cul-de-poule de votre robot qui vous servira à monter la meringue. Ajoutez le sucre et la Maïzena®. Mélangez au fouet. Fouettez au batteur à vitesse 6-8 pendant 10 min. Ajoutez ensuite le vinaigre. Fouettez de nouveau 1 min à vitesse maximale pour « serrer » les blancs. Le cas échéant, ajoutez les épices. Fouettez quelques secondes pour obtenir un mélange homogène. La meringue possède la bonne texture pour être pochée quand elle forme un « bec d'oiseau » très ferme.
- ❖ Étalez la meringue à la spatule ou pochez-la dans la forme souhaitée sur un papier sulfurisé sur votre plaque allant au four.
- ❖ Enfourez la meringue à 100 °C dans un four préchauffé, faites-la cuire durant 1 h 45. À la sortie du four, laissez refroidir complètement.

**LA CRÈME (LA VEILLE)**

- ❖ Coupez le gingembre en petits cubes que vous écraserez avec le plat du couteau.
- ❖ Faites chauffer la moitié de la crème avec les dés de gingembre, puis retirez du feu juste avant ébullition. Filmez et réservez au frais.

**LA GARNITURE (LA VEILLE)**

- ❖ Coupez la rhubarbe en petits tronçons. Réalisez un sirop avec 25 cl d'eau et 250 g de sucre. Portez à ébullition, puis ôtez du feu. Versez le sirop sur les morceaux de rhubarbe, filmez au contact, puis réservez le tout au frais, une nuit complète.

**LE MONTAGE ET LE DRESSAGE**

- ❖ Filtrez la crème infusée. Ajoutez l'autre moitié de crème et le mascarpone. Montez l'ensemble au batteur jusqu'à obtenir une crème fouettée ferme et soyeuse. Réservez au frais jusqu'au moment de dresser.
- ❖ Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en 2 ou 3 morceaux biseautés. Égouttez les morceaux de rhubarbe.
- ❖ Garnissez la meringue de crème en la répartissant de manière régulière, puis disposez les morceaux de fraise. Ajoutez les tronçons de rhubarbe encore



fermes en les plaçant entre les fraises. Réservez au frais jusqu'à dégustation.

#### POUR VARIER LES PLAISIRS

❖ Pour une version plus douce de cette recette, vous pouvez réaliser une crème fouettée à la vanille en faisant infuser les graines d'une gousse de vanille dans la crème.



### PAVLOVA EXOTIQUE

Par Hugues Pouget  
(Hugo & Victor, Paris)

POUR : **2 PAVLOVAS DE 2 PARTS**  
PRÉPARATION : **1 H**  
CUISSON : **2 À 3 H**  
REPOS : **4 H**

#### POUR LA MERINGUE FRANÇAISE

**100 g** de blancs d'œufs  
**100 g** de sucre cristal  
**100 g** de sucre glace

#### POUR LA CHANTILLY VANILLE (LA VEILLE)

**445 g** de crème  
**44 g** de sucre  
**15 g** de masse gélatine  
**1** gousse de vanille

#### POUR LE CRÉMEUX PASSION

**60 g** de purée de Passion  
**70 g** d'œufs entiers  
**70 g** de sucre cristal  
**95 g** de beurre doux  
**14 g** de masse gélatine

#### POUR LE DRESSAGE

**1** mangue  
**1** papaye  
**1** ananas  
**Nappage** neutre  
**QS** de coco râpée  
**QS** de zeste de citron vert

#### LA MERINGUE FRANÇAISE

❖ Montez les blancs au batteur à l'aide du fouet, ajoutez le sucre cristal petit à petit tout en fouettant. Quand l'ensemble est bien ferme, incorporez le sucre glace tamisé à

l'aide d'une Maryse.

❖ Pochez la meringue à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 16 mm de diamètre. Commencez par faire un cœur en gouttes de meringue et complétez le centre du cœur avec la meringue de l'épaisseur de la douille. Mettez à cuire la meringue 2 h-3 h selon l'épaisseur à 100-110 °C.

#### LA CHANTILLY VANILLE (LA VEILLE)

❖ Chauffez la moitié de la crème avec le sucre. À ébullition, ajoutez la gousse de vanille grattée et la masse gélatine et laissez infuser. Laissez reposer au frais 12 h minimum avant utilisation.

#### LE CRÉMEUX PASSION

❖ Faites cuire comme une crème pâtissière la purée de Passion avec les œufs et le sucre.  
❖ À la première ébullition, stoppez la cuisson et ajoutez la masse gélatine. Mixez et ajoutez le beurre et laissez refroidir 4 h au frigo.

#### LE DRESSAGE

❖ Montez la chantilly vanille. Déposez une première couche de chantilly au centre de la meringue. Pochez ensuite le crémeux Passion, masquez le crémeux Passion avec le reste de chantilly. À l'aide d'une spatule, formez un joli cœur. Placez les morceaux de fruits de manière harmonieuse sur la chantilly, nappez les fruits de nappage neutre à l'aide d'un pinceau et finissez par saupoudrer de coco râpée et des zestes de citron vert.

### FRUITISSIME



### TARTE INFINIMENT CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

Par Pierre Hermé

POUR : **6 À 8 PARTS**  
PRÉPARATION : **2 H**  
CUISSON : **30 MIN**  
REPOS : **1 NUIT**

#### POUR LA CRÈME FOUETTÉE AU CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL (LA VEILLE)

**500 g** de crème liquide à 35 %  
**22 g** de café Iapar rouge du Brésil (l'Arbre à Café)

**2** feuilles de gélatine

#### POUR LE SIROP DE CAFÉ FORT (LA VEILLE)

**150 g** d'eau minérale (1)  
**50 g** de café Iapar rouge du Brésil  
**35 g** de sucre semoule  
**30 g** d'eau minérale (2)

#### POUR LA PÂTE SUCRÉE

**75 g** de beurre doux  
**15 g** de poudre d'amandes blanches  
**50 g** de sucre glace  
**½ g** de vanille en poudre  
**30 g** d'œuf entier  
**½ g** de fleur de sel de Guérande

#### POUR LE BISCUIT CUILLÈRE

**70 g** de blancs d'œufs  
**45 g** de sucre semoule  
**40 g** de jaunes d'œufs  
**25 g** de farine pâtissière  
**25 g** de fécule de pomme de terre

#### POUR LA GANACHE AU CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

**210 g** de crème liquide à 35 %  
**290 g** de chocolat blanc ivoire à 35 %

**16 g** de café Iapar rouge du Brésil

#### POUR LE GLAÇAGE MIROIR CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

**100 g** de chocolat blanc  
**25 g** de sucre semoule  
**1 g** de pectine NH  
**60 g** d'eau minérale

**45 g** de crème liquide à 30 %  
**5 g** de café Iapar rouge du Brésil

#### POUR LES FINITIONS

**QS** de grains de café en chocolat

#### LA CRÈME FOUETTÉE AU CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL (LA VEILLE)

❖ Broyez le café avec un moulin réglé à la mouture 2,5.  
❖ Faites bouillir la crème, incorporez le café, infusez 3 min hors du feu à couvert. Ajoutez la gélatine déjà ramollie et égouttée, mélangez et laissez au frais, filmé, pendant au moins 12 h.

❖ Montez la crème, pochez-la dans un cercle de 20 cm de diamètre et 1,5 de hauteur, trempé dans l'eau chaude (si le cercle est trop chaud, la crème va fondre, s'il est trop froid, le démoulage ne sera pas net) puis égouttez.

❖ Lissez à ras du cercle, retirez-le aussitôt et congelez 4 h.

#### LE SIROP DE CAFÉ FORT (LA VEILLE)

❖ Broyez le café avec un moulin réglé à la mouture 2,5.  
❖ Faites bouillir l'eau (1), incorporez le café moulu, mélangez et laissez égoutter une nuit à température ambiante à travers un chinois étamine muni d'un filtre.  
❖ Le lendemain, faites un sirop en portant à ébullition le sucre et l'eau (2). Écumez les impuretés, puis incorporez le café fort et laissez refroidir.

#### LA PÂTE SUCRÉE

❖ Dans un beurre ramolli, incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre de la recette. Filmez et laissez au moins 2 h au frais.  
❖ Étalez la pâte à 2 mm, découpez un disque de 27 cm et laissez-le 30 min au frais.  
❖ Chemisez un cercle beurré de 21 cm de diamètre. Remplissez de haricots ou autres poids et enfournez pour 25 min.

#### LE BISCUIT CUILLÈRE

❖ Montez les blancs en neige ferme avec le sucre. Ajoutez doucement les jaunes.  
❖ Incorporez la farine et la fécule tamisées en soulevant bien la pâte à la spatule.



- ❖ Avec une douille unie n° 7, pochez un disque de 18 cm sur du papier cuisson.
- ❖ Enfouez pour 6 min à 230 °C, laissez refroidir.

### LA GANACHE AU CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

- ❖ Broyez le café avec un moulin réglé à la mouture 2,5.
- ❖ Hachez le chocolat et faites-le fondre.
- ❖ Faites bouillir la crème, laissez-y infuser 3 min le café. Chinoisez-la sur le chocolat en trois fois. Mélangez puis mixez au mixeur plongeant et laissez légèrement refroidir avant utilisation.

### LE GLAÇAGE MIROIR CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

- ❖ Dans une casserole, faites bouillir la crème et l'eau, incorporez le café moulu, mélangez et faites infuser 3 min avant de chinoiser au chinois étamine.
- ❖ Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- ❖ Mélangez ensemble le sucre et la pectine.
- ❖ Chauffez à nouveau la crème infusée, avant d'ajouter le mélange sucre-pectine. Portez à ébullition, versez sur le chocolat fondu et mélangez comme pour une ganache. Mixez à l'aide du mixeur plongeant afin d'obtenir un miroir homogène.
- ❖ Utilisez aussitôt ou réservez en boîte hermétique au réfrigérateur et utilisez à 40 °C.

### ASSEMBLAGE ET FINITIONS

- ❖ Garnissez le fond de tarte avec la ganache au 1/3 de la hauteur.
- ❖ Posez le biscuit cuillère, imbibe celui-ci avec le sirop et appuyez légèrement. Garnissez à ras avec la ganache au café.
- ❖ Laissez 1 h au frais pour qu'elle fige.
- ❖ Glacez à la louche le palet de crème montée avec le glaçage miroir en une couche fine. Centrez-le sur la tarte
- ❖ Avec une poche à douille lisse n° 12, façonnez des boules de crème fouettée de tailles différentes.
- ❖ Décorez avec des grains de café en chocolat et réservez au frais jusqu'à dégustation.



## CAKE INFINIMENT IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

Par Pierre Hermé

POUR : **3 CAKES**  
PRÉPARATION : **30 MIN**  
CUISSON : **50 MIN**  
REPOS : **20 MIN**

#### POUR LE SIROP D'IMBIBAGE

**290 g** de sucre en poudre  
**260 g** d'eau (1)  
**500 g** d'eau (2)  
**75 g** de café Iapar Rouge du Brésil en grains l'Arbre à Café

#### POUR LE BISCUIT AU CAFÉ

**350 g** de sucre en poudre  
**250 g** d'œufs entiers  
**190 g** de crème liquide à 35 % (1)  
**60 g** de crème liquide à 35 % (2)  
**65 g** de café Iapar Rouge du Brésil en grains l'Arbre à Café  
**0,25 g** de fleur de sel de Guérande  
**285 g** de farine  
**9 g** de levure chimique (baking powder bio)  
**100 g** de beurre

#### POUR LES FINITIONS

**15 grains** de café en chocolat  
**QS** de gelée de pomme ou autre gelée translucide

#### LE SIROP D'IMBIBAGE

- ❖ Faites un sirop en portant le sucre et l'eau (1) à ébullition. Réservez.
- ❖ Réglez votre moulin à café sur une mouture 8, broyez votre café.
- ❖ Faites bouillir l'eau (2), incorporez-la au café moulu, laissez infuser 3 min puis chinoisez.
- ❖ Mélangez le sirop avec cette infusion au café. Portez à ébullition juste avant d'utiliser.

#### LE BISCUIT À CAKE AU CAFÉ

- ❖ Broyez le café avec un moulin réglé sur une mouture 2,5.
- ❖ Faites bouillir la crème (1),

incorporez le café moulu et laissez infuser 3 min avant de chinoiser.

- ❖ Laissez refroidir, puis pesez : vous pouvez utiliser la crème (2) pour rallonger et retourner au poids initial de 190 g.
- ❖ Tamisez la farine et la levure.
- ❖ Dans le bol du mixeur, émulsionnez les œufs avec le sucre et le sel pendant 15 min. Ajoutez le beurre mou et la crème infusée et continuez l'émulsion pendant 5 min.
- ❖ Ajoutez enfin le mélange de poudres tamisées et émulsionnez encore 1 min.

#### CUISSON ET FINITIONS

- ❖ Pendant que le four préchauffe à 180 °C à air pulsé, beurrez au pinceau les moules et farinez-les
- ❖ Garnissez à la poche les moules, 360 g d'appareil par moule. Égalisez la surface avec une petite palette, enfouez.
- ❖ Après 10 min, baissez à 160 °C pour 40 à 45 min de plus.
- ❖ Vérifiez la cuisson avec la lame du couteau, démoulez-les sur une grille et laissez-les refroidir 15 min.
- ❖ Imbibez à trois reprises sur la grille avec le sirop, puis laissez bien égoutter.
- ❖ Avec un pinceau, nappez le cake d'un peu de gelée. Posez 5 grains de café au chocolat.
- ❖ Conservez au frais dans une boîte hermétique, mais sortez 1 h avant dégustation.



## MACARON INFINIMENT CAFÉ AU CAFÉ VERT ET AU CAFÉ BOURBON POINTU DE LA RÉUNION

Par Pierre Hermé

POUR : **ENVIRON 72 MACARONS**  
PRÉPARATION : **1 H 30**  
CUISSON : **15 MIN**  
REPOS : **1 NUIT**

#### POUR LA GANACHE AU CAFÉ VERT

#### (LA VEILLE)

**300 g** de crème liquide à 30 %  
**15 grains** de café vert Iapar rouge du Brésil

**225 g** de chocolat blanc Ivoire à 35 %

#### POUR LE BISCUIT MACARON BRUN

**150 g** de poudre d'amandes  
**150 g** de sucre glace  
**55 g** de blancs d'œufs vieillis (1)  
**QS** de colorant naturel liquide brun  
**150 g** de sucre semoule  
**43 g** d'eau minérale  
**55 g** de blancs d'œufs vieillis (2)

#### POUR LE BISCUIT MACARON VERT

**150 g** de poudre d'amandes  
**150 g** de sucre glace  
**55 g** de blancs d'œufs vieillis (1)  
**QS** de colorant naturel liquide brun, jaune et vert  
**150 g** de sucre semoule  
**43 g** d'eau minérale  
**55 g** de blancs d'œufs vieillis (2)

#### POUR LA GANACHE AU CAFÉ BOURBON POINTU DE LA RÉUNION

**260 g** de crème liquide à 30 %  
**16 grains** de café Bourbon pointu de la Réunion  
**225 g** de chocolat blanc Ivoire à 35 %

### LA GANACHE AU CAFÉ VERT (LA VEILLE)

- ❖ Portez à ébullition la crème avec les grains de café grossièrement écrasés au rouleau à pâtisserie. Baissez le feu et laissez cuire à frémissement 5 min, puis laissez refroidir à température ambiante.
- ❖ Couvrez et laissez infuser au frais jusqu'au lendemain.
- ❖ Filtrez la crème de la veille et chauffez-la à 60 °C.
- ❖ Faites fondre le chocolat haché à 45/50 °C.
- ❖ Versez la crème infusée en trois fois sur le chocolat et mélangez en partant du centre, comme une émulsion classique.
- ❖ Mixez au mixeur plongeant, laissez au frais (avec un film au contact) jusqu'à ce qu'elle soit refroidie et crémeuse.

### LE BISCUIT MACARON BRUN

- ❖ Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.
- ❖ Mélangez le colorant dans les blancs (1), versez sur les poudres



tamisées et mélangez.

- ❖ Portez à ébullition l'eau et le sucre semoule. Quand le sirop atteint 115 °C, commencez à monter les blancs (2) en neige.
- ❖ Quand le sirop atteint 118 °C, versez sur les blancs tout en fouettant. Continuez à fouetter jusqu'à refroidissement à 50 °C.
- ❖ Incorporez alors le premier mélange de blancs et poudres, tout en faisant retomber la pâte.
- ❖ Mettez dans une poche à douille lisse n° 11.

#### LE BISCUIT MACARON VERT

- ❖ Reproduisez la recette précédente, en changeant simplement les colorants au début.

#### LA CUISSON DES BISCUITS

- ❖ Pochez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant de 2 cm (sur des plaques avec du papier sulfurisé).
- ❖ Laissez croûter 30 min à température ambiante.
- ❖ Dans un four préchauffé à 180 °C, glissez les plaques et cuisez 12 min en ouvrant rapidement deux fois la porte du four.
- ❖ À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail et laissez-les refroidir.

#### LA GANACHE AU CAFÉ BOURBON POINTU DE LA RÉUNION

- ❖ Concassez grossièrement les grains dans un torchon propre.
- ❖ Portez la crème à ébullition, laissez-y infuser le café hors du feu pendant 4 h, à couvert. Filtrez, portez-la à nouveau à ébullition.
- ❖ Faites fondre le chocolat haché à 40-45 °C, versez la crème bouillante en trois fois et réalisez l'émulsion.
- ❖ Mixez au mixeur plongeant, laissez refroidir au frais, filmé, jusqu'à obtenir une ganache crémeuse.

#### L'ASSEMBLAGE

- ❖ À l'aide d'une poche à douille unie n° 11, garnissez les macarons de ganache au café Bourbon, puis au centre d'une boule de ganache au café vert.
- ❖ Assemblez, laissez-les 24 h au frais avant dégustation.



## OPÉRA À MA FAÇON

Par Pierre Hermé

POUR : 2 ENTREMETS

DE 6 À 8 PARTS

PRÉPARATION : 2 H 30

CUISSON : 40 MIN

REPOS : 9 H

#### POUR LES DISQUES DE CHOCOLAT

##### NOIR

250 g de chocolat de couverture à 64 %

20 g d'huile de maïs

15 g d'huile de noix

#### POUR LA PÂTE FEUILLETÉE

##### INVERSÉE

375 g de beurre (1)

150 g de farine pâtissière (1)

150 g d'eau minérale

2,5 g de vinaigre blanc

17,5 g de fleur de sel

350 g de farine pâtissière (2)

112 g de beurre (2)

QS de sucre glace

QS de sucre en poudre

#### POUR L'INFUSION AU CAFÉ IAPAR

##### ROUGE DU BRÉSIL

275 g de lait

40 g de café Iapar rouge moulu au moulin

#### POUR LA MERINGUE ITALIENNE

65 g de blancs d'œufs

125 g de sucre en poudre (1)

5 g de sucre en poudre (2)

35 g d'eau minérale

#### POUR LA CRÈME AU BEURRE AU

##### CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

90 g d'infusion au café

70 g de jaunes d'œufs

40 g de sucre en poudre

175 g de meringue italienne

450 g de beurre doux

#### POUR LA GANACHE INFINIMENT

##### CHOCOLAT

200 g de crème liquide à 30 %

170 g de chocolat de couverture à 64 %

42 g de beurre

#### POUR LE BISCUIT JOCONDE

150 g d'œufs entiers

113 g de poudre d'amandes

90 g de sucre glace

10 g de miel toutes fleurs

30 g de farine pâtissière

20 g de beurre

95 g de blancs d'œufs

15 g de sucre en poudre

#### POUR LE SIROP DE CAFÉ

90 g d'eau minérale (1)

30 g de café Iapar rouge

du Brésil moulu

63 g de sucre en poudre

57 g d'eau minérale (2)

#### POUR LE MONTAGE

QS de cacao en poudre

Feuilles d'or

#### LES DISQUES DE CHOCOLAT

- ❖ Faites fondre le chocolat au bain-marie à 45 °C. Mélangez-le avec les huiles. Étalez 250 g de chocolat sur une feuille plastique de 60 x 40. Faites refroidir entre deux plaques, au réfrigérateur, pour que le chocolat refroidisse de manière bien plate.
- ❖ Avec un emporte-pièce chaud, détaillez 6 disques de 20 cm de diamètre.

#### LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

- ❖ Avec la feuille du robot, ramollissez le beurre (1). Ajoutez la farine (1) et mélangez le moins possible, jusqu'à ce que ce soit homogène. Étalez ce beurre manié en rectangle, couvrez et mettez pour 1 h au frais.
- ❖ Faites ramollir le beurre (2) pour qu'il soit pommade. Avec le crochet du robot, mélangez-le avec la farine (2), le vinaigre, l'eau et le sel. Étalez cette détrempe en carré et laissez-la couverte 1 h au frais.
- ❖ Étalez le beurre manié en un rectangle 3 fois plus long que large et la détrempe en un carré de même largeur. À cette étape, les deux pâtes doivent avoir une texture identique.
- ❖ Enfermez la détrempe, étalez en long, donnez un tour double en portefeuille puis un autre tour double et laissez 2 h au frais.
- ❖ Rajoutez 2 tours doubles et remettez au frais.
- ❖ Donnez un tour simple puis abaissez la pâte à 2 mm d'épaisseur. Piquez-la à la fourchette et taillez-la aux dimensions de votre plaque de cuisson. Laissez-la reposer encore 2 h au frais.

- ❖ Préchauffez le four à 230 °C, air pulsé.
- ❖ Saupoudrez votre pâte uniformément de sucre en poudre, enfournez en baissant tout de suite à 190 °C. Après 10 min, couvrez d'une feuille de cuisson et d'une grille pour empêcher de lever excessivement.
- ❖ Après 8 min supplémentaires, rajoutez une plaque par-dessus pour 10 min de plus.
- ❖ À la sortie du four, retournez votre pâte feuilletée (enfermée entre deux plaques). Retirez la plaque supérieure et le papier, saupoudrez de sucre glace.
- ❖ Remettez au four à 250 °C jusqu'à belle caramélisation.
- ❖ Hors du four, détaillez deux disques de 20 cm de diamètre.

#### L'INFUSION

- ❖ Faites bouillir le lait, incorporez hors du feu le café, laissez 3 min à couvert puis chinoisez.

#### LA MERINGUE ITALIENNE

- ❖ Portez l'eau et le sucre (1) à ébullition jusqu'à 121 °C.
- ❖ Quand le mélange est à 115 °C, commencez à monter les blancs au bec d'oiseau avec le sucre (2).
- ❖ Versez le sirop à 121 °C en filet sans cesser de fouetter à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la meringue ait refroidi.

#### LA CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

- ❖ Chauffez l'infusion au café.
- ❖ Dans une autre casserole, fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez l'infusion au café en fouettant vivement. Chauffez sur feu doux sans cesser de mélanger, jusqu'à 85 °C. Mixez-la puis versez-la dans le robot muni du fouet et faites-la refroidir en fouettant à vitesse moyenne.
- ❖ Dans une autre cuve avec la feuille, mélangez le beurre pour le rendre pommade. Ajoutez la crème à l'infusion de café refroidie. Mixez de nouveau puis incorporez délicatement la meringue italienne.

#### LA GANACHE INFINIMENT CHOCOLAT

- ❖ Faites fondre le chocolat au bain-



marie à 35-40 °C.

- ❖ Portez la crème à ébullition, versez en 3 fois sur le chocolat en mélangeant bien.
- ❖ Ajoutez le beurre tempéré et mixez.

#### LE BISCUIT JOCONDE

- ❖ Tamisez la farine pendant que vous mettez le beurre à fondre
- ❖ Avec le fouet du robot, émulsionnez la moitié des œufs, la poudre d'amandes, le miel et le sucre glace pendant 8 min. Ajoutez les œufs restants et émulsionnez encore 10 à 12 min.
- ❖ Versez un peu de cette préparation dans le beurre fondu, mélangez.
- ❖ Montez les blancs avec le sucre semoule, ajoutez-les à la première préparation.
- ❖ Ajoutez délicatement la farine et le beurre fondu.
- ❖ Sur une plaque, étalez 400 g de biscuit de façon bien lisse. Dans un four à 230 °C, enfournez pour 5 min.
- ❖ À la sortie du four, glissez le biscuit sur une grille. Retournez-le sur une feuille siliconée que vous aurez saupoudrée de sucre en poudre.
- ❖ Décollez le papier cuisson, détaillez 2 disques de 20 cm de diamètre.

#### LE SIROP AU CAFÉ

- ❖ Faites bouillir l'eau (1), incorporez le café moulu, laissez égoutter à travers un tissu très fin.
- ❖ Portez à ébullition l'eau (2) avec le sucre, écumez les impuretés et laissez refroidir.
- ❖ Mélangez 100 g de l'infusion (le premier mélange) et 120 g de sirop.

#### LE MONTAGE

- ❖ Réchauffez le sirop, imbibe les 2 disques de biscuit Joconde.
- ❖ Posez-les sur une plaque recouverte d'une feuille et posez 2 cercles de 20 cm autour.
- ❖ Coulez 250 g de ganache sur les biscuits. Laissez 2 h au frais.
- ❖ Posez ces éléments sur les disques de feuilletage, ganache côté feuilletage.
- ❖ Avec une douille unie n° 10, garnissez de crème au café puis posez un disque de chocolat noir.
- ❖ Dressez des boules de crème

au café sur le pourtour du disque (à ½ cm du bord) puis remplissez le centre et posez un deuxième disque de chocolat.

- ❖ Répétez la dernière opération.
- ❖ Décorez avec un peu de cacao au tamis et des feuilles d'or.



#### CAFÉ VIRGIN MOJITO

Par Pierre Hermé

POUR : 2 VERRES DE 38 CL

PRÉPARATION : 20 MIN

- 2 citrons verts
- 40 g de café ristretto (à réaliser par exemple avec le Café Iapar rouge du Brésil, éviter l'expresso, trop long)
- 30 g de cassonade
- 40 feuilles de menthe fraîche (+ quelques feuilles pour le décor)
- 160 g de glace pilée
- 240 g d'eau gazeuse

❖ Découpez pour chaque verre une moitié de citron vert en dés et l'autre moitié en deux quarts dans la longueur.

❖ Réalisez 2 cafés serrés, prélevez-en 40 g.

❖ Dans chaque verre, mettez 15 g de cassonade, 20 feuilles de menthe, 50 g de morceaux de citron vert en dés. Écrasez le tout avec une cuillère.

❖ Ajoutez 80 g de glace pilée.

❖ Versez 120 g d'eau gazeuse, remuez avec la cuillère.

❖ Terminez par 20 g de café serré.

❖ Décorez avec la menthe fraîche et le quart de citron vert.

#### DESSERT SIGNATURE



#### VANILLE GRILLÉE ET GLACÉE, FEUILLE DE TABAC CRISTALLISÉE

Par Anne Coruble  
(Le Peninsula, Paris)

POUR : 4 PARTS

PRÉPARATION : 3 H

CUISSON : 2 H

REPOS : 24 H

#### POUR LA FEUILLE DE TABAC CRISTALLISÉE (LA VEILLE)

- 5 feuilles de tabac
- QS de sucre
- QS de sucre glace

#### POUR LE CONDIMENT RÉGLISSE

- 30 g de condiment citron (voir recette)
- 15 g de pâte de réglisse

#### POUR L'ESPUMA DE VANILLE GRILLÉE DE TAHITI ET TABAC

- 110 g de lait entier
- 75 g de crème liquide
- 10 g de sucre muscovado
- 1 g de stabilisant
- 4 g de glucose atomisé
- 18 g de jaune d'œuf
- 2 g de feuille de tabac blanchie et séchée
- 9 g de vanille grillée de Tahiti
- 2 g de vanille de Tahiti
- 1 g de gélatine en poudre

#### POUR LE CRÉMEUX VANILLE

- 120 g de lait entier
- 2 g de gélatine
- 12 g d'eau
- 0,5 g de pectine naturelle
- 4 g de sucre semoule
- 50 g de blancs d'œufs
- 30 g de chocolat Opalys
- 2 g de gousse de vanille de Tahiti
- 1 g de gousse de vanille de Madagascar

#### POUR LA PANNA COTTA VANILLE

- 100 g de crème liquide à 35 % de MG
- 1 g de gélatine
- 6 g d'eau

1/4 de gousse de vanille de Tahiti

#### POUR LA CRÈME GLACÉE VANILLE DE TAHITI ET FEUILLE DE TABAC BLANCHIE

- 300 g de lait entier
- 3 g de gousses de Vanille de Tahiti
- 96 g de crème
- 29 g de glucose atomisé
- 5 g de sucre
- 29 g de poudre de lait
- 2 g de stabilisant
- 35 g de jaunes d'œufs
- 10 g de feuilles de tabac blanchies
- 2 feuilles de tabac Burley Brun brutes pour le fumage

#### POUR LE CROUSTILLANT SANS GLUTEN À LA CARDAMOME NOIRE

- 13 g de beurre
- 10 g de sucre glace
- 7 g de fécule de pomme de terre
- 13 g de Maïzena
- 2 g de pâte de vanille de Tahiti
- 0,2 g cardamome noire râpée tamisée (très important)
- 1 g de fleur de sel fumée

#### POUR LA LIQUEUR DE VANILLE DE TAHITI

- 36 g d'eau
- 36 g de glucose
- 5 g de sucre
- 2 g de pectine jaune
- 7 g de gousse de vanille

#### POUR LE DRESSAGE

- QS de fleur de sel fumée
- QS de poudre de tabac séché

#### LA FEUILLE DE TABAC CRISTALLISÉE (LA VEILLE)

- ❖ Mettez à tremper dans l'eau froide les feuilles de tabac pendant 30 min afin de les ouvrir sans les casser. Réalisez 7 bains de blanchiment de la feuille sans ébullition massive tout en rinçant correctement à chaque fois.
- ❖ Faites sécher une feuille au four jusqu'à ce qu'elle soit totalement sèche. Réservez.
- ❖ Réalisez un sirop 15 °Brix, ajoutez les 4 autres feuilles puis chauffez sans atteindre l'ébullition, et laissez reposer les feuilles. Ajoutez progressivement le sucre pour atteindre le 30 °Brix. Réchauffez les feuilles et laissez reposer 12 h.
- ❖ Dépliez alors les feuilles et retirez l'arête centrale afin d'obtenir des



demi-feuilles puis taillez au centre en biseau ces mêmes feuilles. Formez dans un moule des demi-sphères de grande taille afin de former une fleur serrée et stable sur la base. Laissez cristalliser en étuve pendant 24 h puis saupoudrez de sucre glace le tour de la feuille et l'intérieur avant de flasher au four pour obtenir une belle feuille croquante et brillante.

#### LE CONDIMENT RÉGLISSE

❖ Réalisez un condiment citron : faites confire des écorces de citron de Menton biologiques dans un tant pour tant de sucre et jus de citron, et mixez.

❖ Mélangez 30 g de ce condiment citron à 15 g de pâte de réglisse, mixez l'ensemble et réservez en petite poche.

#### L'ESPUMA DE VANILLE GRILLÉE DE TAHITI ET TABAC

❖ Faites chauffer le lait et la crème. À ébullition, ajoutez les vanilles et les feuilles de tabac puis ajoutez l'ensemble des poudres mélangées ensemble. Donnez une ébullition avant d'y ajouter le jaune d'œuf puis la gélatine préalablement imbibée.

❖ Chinoisez le mélange et versez dans un siphon, réservez.

#### LE CRÉMEUX VANILLE

❖ Faites chauffer le lait et faites infuser les gousses de vanille pendant 30 min. Ajoutez les poudres mélangées ensemble puis donnez une ébullition.

❖ Hors du feu, ajoutez tout en mélangeant les blancs d'œufs, puis faites cuire le tout à 82 °C. Versez sur le chocolat blanc, ajoutez la gélatine fondue dans l'eau puis mixez. À froid, fouettez légèrement le crémeux avant de mettre en poche pour le dressage.

#### LA PANNA COTTA VANILLE (LA VEILLE)

❖ Faites chauffer 1/3 de crème puis ajoutez la gousse de vanille et la masse gélatine fondue dans l'eau, laissez infuser 10 min, puis versez sur le reste de crème avant de chinoiser sur une plaque à rebords avec une feuille guitare légèrement graissée.

❖ Laissez figer 24 h puis détaillez en cubes de 75 x 75 cm.

#### LA CRÈME GLACÉE VANILLE DE TAHITI ET FEUILLE DE TABAC BLANCHIE (LA VEILLE)

❖ Faites chauffer le lait et la crème, ajoutez les gousses de vanille grattées puis les feuilles de tabac ciselées.

❖ Faites fumer 2 feuilles de tabac brutes dans un grand bac gastro pour dégager une fumée puis couvrez le bac avec l'infusion de lait et de crème. Laissez infuser 12 h.

❖ Chinoisez l'ensemble puis refaites chauffer le mélange, ajoutez les jaunes puis les poudres mélangées ensemble. Donnez un léger bouillon puis laissez mûrir 12 h avant de turbiner.

❖ Coulez en bac gastro pour réaliser les rouleaux de glace.

#### LE CROUSTILLANT SANS GLUTEN À LA CARDAMOME NOIRE

❖ Mélangez tous les ingrédients à la main ou au batteur muni de la feuille, sans trop corser la pâte.

❖ Cuisez sur Silpat à 150 °C jusqu'à coloration uniforme.

#### LA LIQUEUR DE VANILLE DE TAHITI

❖ Réalisez un sirop de vanille avec l'eau et le glucose. À chaud, ajoutez le sucre mélangé à la pectine, et les graines de la gousse grattée. Mixez et chinoisez l'ensemble.

#### LE DRESSAGE

❖ Mixez la feuille de tabac sèche que vous avez réservée jusqu'à obtenir une poudre très fine.

❖ Dans chacune des quatre assiettes, déposez une feuille de tabac cristallisée sur la gauche de l'assiette, garnissez de crémeux aux 2/3 et ajoutez des brisures de croustillant de cardamome noire. Ajoutez 5 points de condiment réglisse et 5 cubes de panna cotta à la vanille. Garnissez à hauteur de siphon d'espuma et saupoudrez de fleur de sel fumée et poudre de tabac séché. Réalisez un rouleau de glace vanille tabac et déposez un point de liqueur de vanille sur le côté.

## TOUT CHOCOLAT



### CARRÉ DOUCEUR

Par Hasnaâ Ferreira (Hasnaâ, Bordeaux et Arcachon)

POUR : **6 À 8 PARTS**  
PRÉPARATION : **1 H 15**  
CUISSON : **12 MIN**

#### POUR LA CRÈME GIANDUJA

75 g de lait  
75 g crème liquide  
5 g de feuille de verveine citronnée

40 g de jaunes d'œufs  
10 g de sucre  
125 g de gianduja  
30 g de pâte de noisette  
150 g de chocolat noir

#### POUR LE BISCUIT

50 g de jaunes d'œufs  
46 g de praliné  
50 g de blancs d'œufs  
24 g de sucre  
24 g de farine tamisée  
25 g d'amandes caramélisées hachées

#### LA CRÈME GIANDUJA

❖ Faites infuser la verveine dans le lait et la crème. Filtrez puis repesez. Vous devez mesurer 125 g de crème et de lait.

❖ Faites cuire une crème anglaise et faites fondre ensemble le chocolat, le gianduja et la pâte de noisette. Mettez au frais.

#### LE BISCUIT

❖ Blanchissez les jaunes avec le praliné. Puis, montez les blancs et serrez-les avec le sucre. Mélangez les deux préparations. Incorporez la farine tamisée. Faites cuire à 180 °C pendant 12 min.

#### LE DRESSAGE

❖ Découpez le biscuit grâce un emporte-pièce. Servez-vous de l'emporte-pièce comme d'un

moule, et chemisez l'intérieur avec la crème gianduja. Garnissez d'amandes caramélisées hachées, recouvrez de crème puis fermez le tout en plaçant sur le dessus une autre couche de biscuit.

❖ C'est un dessert qui peut être dressé à l'assiette. À servir avec une citronnade fraîche infusée de verveine citronnée.



### PÂTE À TARTINER NOISETTE

Par Hasnaâ Ferreira (Hasnaâ, Bordeaux et Arcachon)

POUR : **4 POTS**  
PRÉPARATION : **15 MIN**

500 g de praliné noisette fin  
268 g de pâte de noisettes  
45 g de cacao en poudre  
130 g de chocolat Dark Milk 60 %

❖ Faites fondre le chocolat.

❖ Pendant ce temps, mélangez le praliné, la pâte de noisette ainsi que le cacao en poudre tamisé. Ajoutez le chocolat.

❖ Tempérez à 26 °C et versez dans des pots en verre.



### BONBONS PRALINÉ SÈSAME NOIR

Par Hasnaâ Ferreira (Hasnaâ, Bordeaux et Arcachon)

POUR : **ENVIRON 90 BONBONS**  
PRÉPARATION : **2 H**  
CUISSON : **10 MIN**

250 g de graines de sésame noir (*Sesamum Indicum*, à ne



pas confondre avec la graine de nigelle *Nigella Sativa*)

**200 g** d'amandes entières  
**100 g** de sucre  
**165 g** de chocolat Dark Milk 50 %

❖ Chauffez légèrement le sésame noir.

❖ Lavez, séchez et chauffez les amandes au four pendant 10 min à 150 °C.

❖ Préparez un sirop avec le sucre et 33 g d'eau. À 118 °C, ajoutez les amandes et faites sabler l'ensemble jusqu'à obtention de la coloration souhaitée. Pendant que le caramel est encore chaud, versez le sésame noir sur les amandes et le caramel. Étalez sur une plaque recouverte d'une toile Silpat. Laissez refroidir, puis broyez en veillant à ne pas trop chauffer l'ensemble. Mettez au frais.

❖ Faites fondre le chocolat, et mélangez avec le praliné froid.

❖ Coulez en cadre de 8 mm d'épaisseur. Protégez avec une fine couche de chocolat sur les deux surfaces. Découpez au format souhaité. Enrobez, décorez. Et dégustez.

## TEA TIME



## BAYADÈRE, CITRON VERT, PASSION, FRAISE, RHUBARBE

Par Pierre Hermé

(Recette issue du livre *Infiniment Pâtisserie Au fil de la journée* aux éd. de La Martinière)

POUR : **1 ENTREMETS**  
**DE 8 PERSONNES**  
PRÉPARATION : **6 H**  
REPOS : **18 H**  
CUISSON : **30 MIN**

### POUR LE CONFIT DE RHUBARBE

**335 g** de rhubarbe fraîche  
**60 g** de sucre en poudre  
**35 g** de jus de citron jaune frais

**1** pincée de clous de girofle en poudre

### POUR LA GELÉE DE RHUBARBE

**1,5** feuille de gélatine  
**200 g** de confit de rhubarbe  
**20 g** de sucre en poudre

### POUR LA PÂTE À SABLÉ BRETON

**65 g** de beurre demi-sel (à température ambiante)  
**25 g** de beurre doux (à température ambiante)  
**30 g** de sucre glace  
**0,5 g** de fleur de sel de Guérande  
**6 g** de jaune d'œuf cuit dur (à peser sur une balance)  
**80 g** de farine  
**15 g** de fécule de pomme de terre

### POUR LE BISCUIT AU CITRON VERT

Le zeste de  $\frac{1}{2}$  citron vert frais, haché très fin  
**35 g** de sucre en poudre (1)  
**10 g** de farine  
**10 g** de Maïzena®  
**35 g** de jaunes d'œufs  
**8 g** de jus de citron vert frais  
**50 g** de blancs d'œufs  
**16 g** de sucre en poudre (2)

### POUR LA GELÉE DE FRAISES CRUES ET CUITES

**2** feuilles de gélatine  
**110 g** de fraises Gariguettes équeutées (1)  
**100 g** de fraises Gariguettes équeutées (2)  
**50 g** de sucre en poudre  
**20 g** d'eau minérale  
**2** tours de moulin de poivre noir de Sarawak  
**10 g** de jus de citron jaune frais

### POUR LE DISQUE DE BISCUIT AU CITRON VERT IMBIBÉ AU FRUIT DE LA PASSION ET GELÉE DE FRAISES CRUES ET CUITES

**2** fruits de la Passion  
**260 g** de gelée de fraises crues et cuites

### POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET ZESTES DE CITRON VERT

**2** feuilles de gélatine  
**200 g** de crème liquide (30 % de MG) (1)  
Le zeste de  $\frac{1}{2}$  citron vert, haché très fin  
**100 g** de chocolat blanc Ivoire à 35 % de cacao (Valrhona®)  
**100 g** de crème liquide (30 % de MG) (2)

### POUR LE BISCUIT MOUSSE VERT

**15 g** de farine  
**50 g** de blancs d'œufs

**30 g** de sucre en poudre

**30 g** de jaunes d'œufs

**Quelques** gouttes de colorant alimentaire naturel vert

**6** gobelets en plastique de 220 cl

**1** siphon de 1 litre

**2** cartouches de gaz

### POUR LE MIROIR VERT

**100 g** de chocolat blanc Ivoire à 35 % de cacao (Valrhona®)  
**20 g** de sucre en poudre  
**1 g** de pectine NH  
**40 g** de crème liquide (30 % de MG)  
**55 g** d'eau minérale  
**Quelques** gouttes de colorant alimentaire naturel vert

### POUR LES COPEAUX DE RHUBARBE

**QS** de tiges de rhubarbe fraîche  
**QS** de glaçons

### POUR LA FINITION

**10** fraises Gariguettes

### LE CONFIT DE RHUBARBE

❖ La veille, épluchez et coupez la rhubarbe en tronçons de 1,5 cm, mettez-les à macérer avec le sucre au réfrigérateur.

❖ Le lendemain, égouttez-les, jetez le jus et faites cuire la rhubarbe dans une casserole avec le jus de citron et le clou de girofle. Laissez réduire jusqu'à obtention d'une purée d'environ 230 g.

❖ Laissez refroidir puis mixez au mixeur plongeant et utilisez aussitôt pour préparer la gelée de rhubarbe.

### LA GELÉE DE RHUBARBE

❖ Faites hydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 20 min au moins.

❖ Dans une casserole, faites chauffer à 60 °C (sonde électronique) le confit de rhubarbe avec le sucre puis ajoutez la gélatine essorée et égouttée et mélangez. Sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone, posez un cercle en Inox de 18 cm de diamètre, versez et étalez régulièrement 180 g de gelée de rhubarbe. Laissez figer au réfrigérateur avant de décercler et congelez pendant 3 h en vue du montage.

❖ Astuce : s'il vous reste de la gelée, utilisez-la dans un yaourt nature ou dans un fromage blanc avec quelques fraises fraîches.

### LA PÂTE À SABLÉ BRETON

❖ Deux heures avant la réalisation

de la pâte, laissez les beurres revenir à température ambiante.

❖ Tamisez ensemble la farine et la fécule de pomme de terre.

❖ Faites cuire le jaune d'œuf au four micro-ondes ou selon la méthode classique de l'œuf dur, puis passez-le dans une passoire fine et pesez 6 g de jaune.

❖ Dans le bol du robot mélangeur muni de la feuille, déposez les ingrédients dans l'ordre, en mélangeant la pâte au minimum. Débarrassez sur une plaque et réservez au réfrigérateur sous film alimentaire au contact pendant 1 h.

❖ Sur un plan de travail légèrement fariné, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte à sablé breton à 6 mm d'épaisseur puis détaillez un disque de 18 cm de diamètre. Posez-le sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson. Faites cuire au four à chaleur tournante à 165 °C pendant 15 min.

❖ Laissez refroidir et réservez à température ambiante.

### LE BISCUIT AU CITRON VERT

❖ À l'aide d'une râpe Microplane®, prélevez le zeste de citron vert et, dans un cul-de-poule, frottez-le avec le sucre (1). Tamisez ensemble la farine et la Maïzena®.

❖ Faites blanchir les jaunes avec le sucre parfumé aux zestes de citron vert (1) puis ajoutez le jus de citron vert.

❖ Dans le bol du robot mélangeur muni du fouet, montez les blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre (2). À l'aide d'une Maryse, incorporez-les délicatement aux jaunes en même temps que le mélange farine-Maïzena®.

❖ Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, posez un cercle en Inox de 18 cm de diamètre et de 4 cm de haut puis, à l'aide d'une palette coudée, étalez le biscuit de façon homogène. Faites cuire au four à chaleur tournante à 170 °C pendant 15 min. Débarrassez sur une grille en Inox sans retirer le cercle et laissez refroidir.

### LA GELÉE DE FRAISES CRUES ET CUITES

❖ Faites hydrater la gélatine dans



de l'eau très froide pendant 20 min au moins.

- ❖ Coupez toutes les fraises en cubes d'environ 1,5 cm.
- ❖ Dans une casserole, faites bouillir le sucre avec l'eau minérale puis ajoutez la première pesée de fraises (1), le poivre et le jus de citron. Laissez cuire à feu doux pendant 6 min. Retirez du feu puis ajoutez la gélatine essorée et égouttée et laissez refroidir à 10 °C environ avant d'ajouter la deuxième pesée de fraises (2). Mélangez et utilisez aussitôt.

#### LE DISQUE DE BISCUIT AU CITRON VERT IMBIBÉ AU FRUIT DE LA PASSION ET GELÉE DE FRAISES CRUES ET CUITES

- ❖ Coupez les fruits de la Passion en deux. Récupérez la chair et filtrez-la au chinois pour récupérer le jus du fruit.
- ❖ Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, posez le cercle avec le biscuit au citron vert. Imbibez-le au pinceau avec le jus de fruits de la Passion. Ajoutez 260 g de gelée de fraises crues et cuites. Laissez figer au réfrigérateur avant de décercler et congelez pendant 3 h. Réservez sous film alimentaire au congélateur.

#### LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET ZESTES DE CITRON VERT

- ❖ Faites hydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 20 min au moins.
- ❖ Dans le bol du robot mélangeur muni du fouet, fouettez la crème liquide (1) jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.
- ❖ Portez la crème liquide (2) à ébullition, ajoutez les zestes de citron vert et laissez infuser à couvert pendant 10 min.
- ❖ Faites fondre le chocolat blanc à 35 °C au four micro-ondes ou au bain-marie. Versez-y en trois fois la crème infusée (2) en mélangeant entre chaque opération. Ajoutez la gélatine essorée et égouttée et mixez pour obtenir une texture homogène.
- ❖ À l'aide d'une Maryse, incorporez délicatement la crème fouettée (1) en deux opérations successives. Utilisez aussitôt.

#### LE MONTAGE DE L'ENTREMETS

- ❖ Sur une plaque en Inox recouverte d'une feuille de papier cuisson, placez un cercle en Inox de 20 cm de diamètre et de 4 cm de haut avec une bande plastique à l'intérieur. Déposez le disque de sablé breton puis, à l'aide d'une poche, dressez une fine couche de mousse au chocolat blanc et zestes de citron vert. Posez ensuite le disque de biscuit au citron vert imbibé au fruit de la Passion et gelée de fraises crues et cuites puis ajoutez une fine couche de mousse au chocolat blanc et zestes de citron vert. Posez enfin le disque de gelée de rhubarbe et lissez à ras avec la mousse au chocolat blanc et zestes de citron vert. Congelez. Puis décercler et réservez sous film alimentaire au congélateur.

#### LE BISCUIT MOUSSE VERT

- ❖ À l'aide d'un couteau ou d'une paire de ciseaux, pratiquez une incision en croix dans le fond des gobelets. Tamisez la farine.
- ❖ À l'aide du robot mixeur, mixez ensemble tous les ingrédients. Garnissez le siphon avec la préparation ainsi obtenue. Insérez deux cartouches de gaz.
- ❖ Remplissez les gobelets au tiers de la hauteur en prenant soin d'agiter avant chaque pression. Faites cuire au four micro-ondes à 900 W pendant 40 secondes, retournez les gobelets et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
- ❖ Pour démouler, utilisez une paire de ciseaux pour découper les gobelets. Le biscuit démoulé peut être conservé en boîte hermétique au réfrigérateur ou au congélateur.

#### LE MIROIR VERT

- ❖ Faites fondre le chocolat blanc à 35-40 °C au four micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez le sucre et la pectine NH.
- ❖ Faites bouillir la crème, l'eau minérale et le mélange sucre/pectine NH. Versez en trois fois sur le chocolat fondu en mélangeant entre chaque opération, ajoutez le colorant et mixez au mixeur plongeant afin d'obtenir un miroir homogène. Utilisez aussitôt ou réservez dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

#### LES COPEAUX DE RHUBARBE

- ❖ Coupez les tiges de rhubarbe en tronçons de 10 cm de long, puis, à l'aide d'une mandoline réglée sur la position la plus fine, réalisez trois fines lamelles. Mettez-les immédiatement dans un bac d'eau froide avec les glaçons et laissez-les au moins 2 h au réfrigérateur afin qu'elles s'enroulent naturellement. Conservez-les dans l'eau au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

#### LA FINITION

- ❖ Faites chauffer le miroir à 40-45 °C.
- ❖ Sur une grille en Inox posée sur une plaque, déposez l'entremets encore congelé. À l'aide d'une louche, nappez-le de miroir vert, lissez le dessus en vous servant d'une palette et tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent. Posez l'entremets sur un plat, laissez-le entièrement décongeler au réfrigérateur pendant au moins 2 h.
- ❖ Sur une planche à découper, à l'aide d'un couteau, équeutez 5 fraises et gardez-en 5 avec les queues. Décorez l'entremets avec des morceaux de biscuit mousse vert, les fraises et quelques copeaux de rhubarbe enroulés et déposés de façon aléatoire sur l'entremets.
- ❖ Réservez au réfrigérateur jusqu'à consommation.



#### SOUFFLÉ CHOCOLAT AZTEC, CHOCOLAT, ORANGE, VINAIGRE BALSAMIQUE VIEUX

Par Pierre Hermé

(Recette issue du livre *Infiniment Pâtisserie Au fil de la journée* aux éd. de La Martinière)

POUR : **8 SOUFFLÉS INDIVIDUELS**  
PRÉPARATION : **1 H**  
REPOS : **12 H**

CUISSON : **12 À 14 MIN**

#### POUR LA MARMELADE D'ORANGES

##### MAISON (LA VEILLE)

**375 g** d'oranges non traitées  
**1/2** citron jaune non traité  
**75 g** d'eau minérale  
**250 g** de sucre en poudre  
**1** pincée de poudre de cardamome verte  
**1 g** de gingembre frais

#### POUR LA RÉDUCTION DE VINAIGRE

##### BALSAMIQUE

**100 g** de vinaigre balsamique de Modène extra vieux

#### POUR LE SORBET À L'ORANGE ET AU

##### VINAIGRE BALSAMIQUE

**3 g** de zestes d'orange  
**25 g** d'eau minérale  
**18 g** de sucre en poudre  
**250 g** de jus d'orange fraîchement pressée  
**125 g** de marmelade d'oranges maison  
**70 g** de réduction de vinaigre balsamique

**POUR LE SOUFFLÉ CHOCOLAT**

**50 g** de beurre pommade à température ambiante et 50 g de sucre en poudre pour les 8 moules à soufflé  
**200 g** de chocolat noir Guanaja à 70 % de cacao (Valrhona®)  
**150 g** de cacao pâte extra 100 % de cacao (Valrhona®)  
**600 g** de blancs d'œufs  
**240 g** de sucre en poudre

#### LA MARMELADE D'ORANGES

##### MAISON (LA VEILLE)

- ❖ Rincez les oranges et le demi-citron. Mettez-les dans une casserole et recouvrez-les d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire 30 min. Égouttez les fruits dans une passoire puis rafraîchissez-les sous un filet d'eau. Détaillez les oranges et le demi-citron en rondelles épaisses. Jetez les extrémités et les pépins. Détaillez les fruits en petits morceaux puis remettez-les dans la passoire posée sur une jatte en ajoutant le jus qui s'est écoulé. Laissez égoutter 20 min.
- ❖ Versez l'eau minérale et le sucre dans une casserole. Laissez cuire jusqu'à 115 °C (sonde électronique). Ajoutez le jus qui s'est écoulé. Portez de nouveau à ébullition jusqu'à 112 °C. Incorporez les morceaux de fruits et une bonne



pincée de poudre de cardamome.

❖ Râpez le gingembre frais pelé à l'aide d'une râpe Microplane® et mélangez avec les fruits. Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 106 °C.

❖ Versez dans un plat et laissez refroidir à température ambiante jusqu'au lendemain.

### LA RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE

❖ Versez le vinaigre dans une petite casserole et laissez-le réduire d'environ un tiers de son volume jusqu'à l'obtention de 70 g. Laissez refroidir.

### LE SORBET À L'ORANGE ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE

❖ Prélevez les zestes d'orange avec la râpe Microplane®.

❖ Portez à ébullition l'eau minérale avec le sucre. Laissez refroidir.

Incorporez les zestes et le jus des oranges fraîchement pressées, la marmelade d'oranges maison et la réduction de vinaigre balsamique. Débarrassez dans un cul-de-poule et mixez au mixeur plongeant puis refroidissez rapidement le mélange à 4 °C en plongeant le cul-de-poule dans un récipient rempli de glaçons.

❖ Mettez à glacer en sorbetière.

Débarrassez dans un plat à gratin préalablement placé au congélateur et réservez au congélateur.

### LE SOUFLÉ CHOCOLAT

❖ Beurrez les moules en veillant à donner des coups de pinceau de bas en haut avec le beurre pommade afin que le soufflé se développe bien droit lors de la cuisson puis sucrez-les et tapez les moules pour en retirer l'excédent. Gardez les moules beurrés et sucrés au réfrigérateur sous film alimentaire.

❖ Hachez le chocolat et le cacao pâte et mettez-les à fondre à 45 °C au bain-marie.

❖ Dans le bol du robot mélangeur, versez les blancs d'œufs et le sucre, placez le bol sur un bain-marie et laissez chauffer en mélangeant au fouet jusqu'à ce que le mélange blancs d'œufs-sucre atteigne 45 °C. Puis fouettez le mélange hors du bain-marie au robot mélangeur

muni du fouet jusqu'à ce qu'il devienne lisse, ferme et brillant et qu'il descende à 25 °C. Ajoutez le chocolat fondu puis mélangez quelques secondes à petite vitesse, arrêtez le robot, décrochez le bol puis mélangez délicatement la préparation à la Maryse. Utilisez aussitôt.

### LA CUISSON ET LE DRESSAGE

❖ Préchauffez le four à chaleur tournante à 180 °C avec une plaque de cuisson à l'intérieur.

❖ Garnissez le fond des moules à soufflé d'environ 20 à 25 g de marmelade d'oranges maison. À l'aide d'une poche sans douille, garnissez les moules d'appareil à soufflé chocolat. Lissez le dessus à l'aide d'une palette puis passez le doigt sur le bord en retirant environ 0,5 cm de préparation. Glissez les moules sur la plaque chaude dans le four. Laissez cuire environ 12 à 14 min, suivant la texture souhaitée.

❖ Dès la sortie du four, posez le soufflé sur une assiette et déposez au centre de celui-ci une quenelle de sorbet à l'orange et au vinaigre balsamique. Dégustez immédiatement.



## COOKIE GÉANT PLÉNITUDE À PARTAGER

Par Pierre Hermé

(Recette issue du livre *Infiniment Pâtisserie Au fil de la journée* aux éd. de La Martinière)

POUR : **8 PERSONNES**

PRÉPARATION : **1 H**

REPOS : **1 H**

CUISSON : **30 MIN**

### POUR LA PÂTE À SABLÉS CHOCOLAT À LA FLEUR DE SEL

**150 g** de chocolat noir Guanaja à 70 % de cacao (Valrhona®)  
**175 g** de farine  
**30 g** de cacao en poudre

(Valrhona®)

**5 g** de bicarbonate de sodium alimentaire

**150 g** de beurre doux à température ambiante

**120 g** de cassonade blonde

**50 g** de sucre en poudre

**2 g** d'extrait de vanille liquide naturelle

**5 g** de fleur de sel de Guérande

### POUR LA PÂTE À TARTINER AUX SABLÉS CHOCOLAT

**40 g** de chocolat noir Guanaja à 70 % de cacao (Valrhona®)

**100 g** d'huile de pépins de raisin

**300 g** de sablés chocolat à la fleur de sel

### POUR LA PÂTE À TARTINER INFINIMENT CARAMEL

**30 g** de crème liquide (30 % de MG)

**65 g** de lait concentré non sucré

**95 g** de sucre en poudre

**8 g** de beurre doux

**8 g** de beurre demi-sel

### POUR LES ÉCLATS DE CARAMEL

**65 g** de sirop de glucose

**65 g** de sucre en poudre

**15 g** de beurre demi-sel

**25 g** de beurre doux

### POUR LES COOKIES AU CHOCOLAT NOIR ET AU CARAMEL

**225 g** de farine

**5 g** de poudre à lever

**1,5 g** de bicarbonate de soude alimentaire

**240 g** de chocolat noir Guanaja à 70 % de cacao (Valrhona®)

**150 g** de beurre doux à

température ambiante

**5 g** de fleur de sel de Guérande

**120 g** de cassonade rousse

**120 g** de sucre muscovado

**75 g** d'œufs entiers

**100 g** d'éclats de caramel

### POUR LA FINITION

**100 g** de chocolat noir Guanaja à 70 % de cacao (Valrhona®)

### LA PÂTE À SABLÉS CHOCOLAT À LA FLEUR DE SEL

❖ Sur une planche à découper, à l'aide d'un couteau, hachez le chocolat en petits morceaux.

❖ Mélangez et tamisez la farine, le cacao en poudre et le bicarbonate.

❖ Dans le bol du robot mélangeur muni de la feuille, malaxez le beurre afin de le ramollir, incorporez les sucres, la fleur de sel et l'extrait de vanille puis le mélange farine-

cacao en poudre-bicarbonate et le chocolat haché. Mélangez le moins possible, comme une pâte sablée.

❖ Pesez trois morceaux d'environ 220 g et façonnez des rouleaux de 40 cm de long et de 4 cm de diamètre environ. Placez-les au réfrigérateur pour 1 h, puis posez-les sur une planche à découper et détaillez des sablés d'une épaisseur d'un bon centimètre.

❖ Préchauffez le four à chaleur tournante à 170 °C. Déposez les sablés sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson. Faites cuire à 170 °C pendant 8 min. À la sortie du four, tirez la feuille sur une grille en Inox et laissez refroidir.

❖ Astuce : s'il vous reste de la pâte crue, filmez-la et conservez-la au congélateur jusqu'à l'utilisation suivante.

### LA PÂTE À TARTINER AUX SABLÉS CHOCOLAT

❖ Faites fondre le chocolat à 45 °C au bain-marie (sonde électronique) ou au four à micro-ondes et ajoutez l'huile.

❖ À l'aide du robot mixeur, réduisez les sablés chocolat en poudre, poursuivez de mixer jusqu'à l'obtention d'une texture pâteuse. Ajoutez le mélange chocolat-huile afin d'obtenir un mélange homogène. Utilisez aussitôt.

### LA PÂTE À TARTINER INFINIMENT CARAMEL

❖ Dans une casserole, faites bouillir la crème et le lait concentré non sucré.

❖ Dans une autre casserole, faites fondre le sucre en l'incorporant petit à petit, et laissez-le colorer jusqu'à ce qu'il soit bien brun. Décuisez en ajoutant les deux beurres et en remuant avec une spatule, puis ajoutez le mélange crème-lait concentré non sucré, en plusieurs fois; laissez cuire le tout jusqu'à 108 °C.

❖ Mixez au mixeur plongeant puis réservez.

### LES ÉCLATS DE CARAMEL

❖ Dans une casserole, faites fondre le sirop de glucose avec le sucre et laissez caraméliser. Incorporez les beurres en morceaux tout en



mélangeant continuellement à la spatule. Redonnez un bouillon pour faire fondre toutes les particules de caramel et obtenir un mélange homogène.

❖ Versez sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et étalez à l'aide d'une palette. Laissez refroidir avant de congeler puis de concasser en éclats. Vous en aurez besoin pour la réalisation de la pâte à cookies et pour la finition des cookies.

❖ Astuce : attention de ne pas trop cuire le caramel. Arrêtez-le avant la première fumée.

### LES COOKIES AU CHOCOLAT NOIR ET AU CARAMEL

❖ Tamisez la farine avec la poudre à lever et le bicarbonate de soude.

❖ Sur une planche à découper, à l'aide d'un couteau, hachez le chocolat en petits morceaux.

❖ Dans le bol du robot mélangeur muni de la feuille, malaxez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Incorporez la fleur de sel et les sucres, mélangez de nouveau, puis incorporez les œufs. Mélangez pendant 3 min.

❖ Ajoutez alors le mélange farine-poudre à lever-bicarbonate, ainsi que les éclats de caramel et les morceaux de chocolat et mélangez pendant encore 2 à 3 min.

❖ Étalez la pâte dans un cercle en Inox d'environ 28 cm de diamètre et de 3 à 4 cm de haut posé sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson puis mettez à cuire au four à chaleur tournante à 160 °C pendant 22 min.

❖ Laissez refroidir, puis disposez sur la planche de présentation et coupez des morceaux d'environ 4 à 5 cm de côté.

### LA FINITION

❖ Sur une planche à découper, à l'aide d'un couteau, concassez grossièrement le chocolat.

❖ Sur chaque morceau de cookie, pochez quelques pointes de pâte à tartiner aux sablés chocolat à la fleur de sel et de pâte à tartiner Infiniment caramel. Parsemez généreusement le cookie d'éclats de caramel et d'éclats de chocolat. Dégustez à température ambiante.

## PARTITIONS GOURMANDES



### MILLEFEUILLE CYLINDRIQUE

Par Patrick Agnellet (Annecy)

POUR : **2 MILLEFEUILLES DE 6 PARTS**  
PRÉPARATION : **2 H**  
CUISSON : **45 MIN**  
REPOS : **6 H**

#### POUR LA GANACHE MONTÉE À LA VANILLE

**2,5 g** de gélatine en poudre  
**7,5 g** d'eau  
**58 g** de crème chaude  
**0,5 g** de vanille (ou ½ gousse)  
**26 g** de chocolat blanc  
**231 g** de crème froide

#### POUR LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

(Il y aura des restes)  
**1170 g** de farine (1)  
**117 g** de beurre pommade  
**530 g** d'eau  
**39 g** de sel  
**829 g** de beurre froid  
**390 g** de farine (2)  
**QS** de sucre cristal

#### POUR LA CRÈME MOUSSELINE À LA VANILLE

**500 g** de lait  
**72 g** de jaunes d'œufs  
**120 g** de sucre  
**25 g** de farine  
**25 g** de fécule  
**110 g** de beurre pommade  
**2** gousses de vanille  
**POUR LE MONTAGE**  
**50 g** de fondant  
**QS** de sirop

#### LA GANACHE MONTÉE VANILLE

❖ Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide.  
❖ Chauffez la crème avec la vanille, faites-y fondre la gélatine. Versez sur le chocolat blanc, mélangez et rajoutez la crème froide.

❖ Laissez au moins 6 h au frais.

#### LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

❖ Mélangez la farine (1), le beurre pommade, l'eau et le sel jusqu'à obtenir une pâte homogène. Réservez-la au frais, c'est votre détrempe.

❖ Mélangez le beurre froid avec la farine (2) pour obtenir votre beurre manié. Laissez 1 h au frais.

❖ Étalez le beurre manié en un rectangle 3 fois plus long que large et la détrempe en un carré de la même largeur. Enfermez la détrempe dans le beurre manié.

❖ Donnez 6 tours simples avec 30 min au frais après chaque tour.

❖ Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur. Enroulez-la autour d'un tube en inox de 35 mm de diamètre en superposant la pâte sur 1 cm et en appuyant un peu pour souder.

❖ Roulez dans le sucre cristal et insérez dans un autre tube en inox de 70 mm de diamètre.

❖ Cuissez 40 min à 160 °C.

#### LA CRÈME MOUSSELINE

❖ Faites bouillir le lait avec la vanille.  
❖ Blanchissez les jaunes avec le sucre, la farine et la fécule.

❖ Versez une partie du liquide en fouettant, remettez le tout à cuire pour 4 min après ébullition en fouettant continuellement. Faites refroidir rapidement.

❖ Au robot, ajoutez le beurre pommade à la crème refroidie, vous pouvez chauffer légèrement au chalumeau les parois pour obtenir une crème soyeuse et lisse.

#### LE MONTAGE

❖ Avec une poche à douille, garnissez le tube de crème mousseline.

❖ Réchauffez le fondant à 35 °C maximum, détendez-le avec un peu de sirop.

❖ Avec une poche à douille chemin de fer, pochez une fine bande en haut du millefeuille.

❖ Montez la ganache et pochez une vague.



### MILLEFEUILLE BAKLAVA AU SÉSAME NOIR

Par Hana Quon & Sophie Gees  
(Cafe Madeleine, Boston, États-Unis)

POUR : **8 GÂTEAUX**  
PRÉPARATION : **2 H**  
CUISSON : **1 H**  
REPOS : **5 H**

#### POUR LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

**400 g** de beurre de tourage  
**175 g** de farine T55 (1)  
**350 g** de farine T55 (2)  
**175 g** d'eau  
**15 g** de sel  
**100 g** de beurre

#### POUR LE CROUSTILLANT FAÇON BAKLAVA

**40 g** de noix  
**17 g** de sucre en poudre  
**13 g** de cassonade (1)  
**5 g** de graines de sésame noir  
**3,3 g** de pâte de sésame noir  
**1 g** de cannelle  
**0,4 g** de fleur de sel  
**0,2 g** de noix de muscade  
**3** feuilles de pâte filo  
**60 g** de beurre  
**32 g** de cassonade (2)

#### POUR LA CRÈME DIPLOMATE AU SÉSAME NOIR

**250 g** de lait  
**65 g** de sucre semoule  
**60 g** de jaunes d'œufs  
**20 g** de fécule de maïs  
**65 g** de pâte de sésame noir  
**35 g** de beurre  
**10 g** de gélatine en feuilles  
**100 g** de crème à 35 %  
**7 g** de miel

#### POUR LA CUISSON ET LE MONTAGE

**QS** de sucre glace

#### LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

❖ Mélangez le beurre de tourage et la farine (1).

❖ Étalez en carré pas trop épais dès que le mélange est homogène et



laissez 1 h au frais.

- ❖ Mélangez le reste des ingrédients (le beurre doit être mou), filmez et réservez au frais également pour 1 h.
- ❖ Étalez le beurre manié (première pâte) en un rectangle trois fois plus long que large. Étalez la détrempe (deuxième pâte) en un carré de la même largeur.
- ❖ Enfermez la détrempe dans le beurre manié, donnez un tour simple.
- ❖ Laissez reposer 30 min au frais, donnez un tour double.
- ❖ Laissez reposer 30 min de plus, donnez un tour simple.
- ❖ Donnez un dernier tour double, laissez 1 h au frais.

### LE CROUSTILLANT FAÇON BAKLAVA

- ❖ Grillez les noix au four ou à la poêle à sec. Mixez (avec la fonction pulse) les noix avec le sucre, la cassonade (1), les graines et la pâte de sésame, les épices et le sel. Mixez sans aller jusqu'à avoir une poudre.
- ❖ Sur une feuille de cuisson, posez une feuille de pâte filo et beurrez au pinceau avec le beurre fondu.
- ❖ Repliez la feuille en deux, beurrez le dessus et ajoutez 8 g de cassonade (2) et 32 g du mélange de noix.
- ❖ Rajoutez une deuxième feuille de filo en répétant le même processus, beurre, pliage, beurre et cassonade puis face de noix.
- ❖ Rajoutez la troisième feuille de filo, avec le beurre, le pliage et le reste de la cassonade (2).
- ❖ Coupez des rectangles de 10 x 5 cm, cuisez-les avec par-dessus une feuille de cuisson et une plaque pour appuyer dessus.
- ❖ Cuisez 20 min à 180 °C en tournant la plaque à mi-cuisson.
- ❖ Enlevez la plaque du dessus et poursuivez la cuisson 5 à 10 min jusqu'à obtenir une belle cuisson dorée.
- ❖ Recoupez correctement vos rectangles tant que c'est encore chaud puis laissez refroidir.

### LA CRÈME DIPLOMATE AU SÉSAME NOIR

- ❖ Mélangez les jaunes avec le sucre et la fécule pendant que le lait est porté à ébullition.

- ❖ Versez une partie du lait sur les jaunes, avec la pâte de sésame, en fouettant.
- ❖ Remettez le tout à cuire jusqu'à épaississement. Ajoutez le beurre puis, hors du feu, mélangez avec la gélatine. Mixez au mixeur plongeant. Faites refroidir rapidement dans un plat au frais, avec un film au contact.
- ❖ Une fois la crème bien froide, fouettez la crème à 35 % avec le miel. Incorporez-la délicatement.

### LA CUISSON ET LE MONTAGE

- ❖ Étalez la pâte feuilletée à 2 mm en un rectangle d'environ 60 x 40 cm.
- ❖ Laissez 1 h au frais avant de mettre au four pour 30 min à 180 °C.
- ❖ Saupoudrez de sucre glace et passez rapidement au four à 240 °C pour obtenir une belle caramélisation.
- ❖ Coupez des rectangles de 10 x 5 cm.
- ❖ Avec une douille ronde et lisse, pochez des boules de crème diplomate sur un premier rectangle de feuilletage. Posez un rectangle de baklava par-dessus. Pochez des boules de crème, posez le dernier rectangle de feuilletage.
- ❖ Vous pouvez décorer avec un peu de sucre glace.



## NUAGE DE PISTACHE

Par Jimmy Boulay  
(Conrad Osaka, Japon)

POUR : **10 MILLEFEUILLES**

PRÉPARATION : **2 H 30**

CUISSON : **1 H**

REPOS : **1 NUIT**

### POUR LA GANACHE MONTÉE À LA PISTACHE (LA VEILLE)

- 24 g de poudre de gélatine
- 122 g d'eau
- 598 g de lait
- 274 g de pâte de pistache
- 457 g de chocolat blanc
- 1524 g de crème à 35 %

### POUR LE FEUILLETAGE

- 141 g d'eau
- 11 g de vinaigre
- 42 g de beurre sec (1)
- 211 g de farine T55
- 211 g de farine T45
- 70 g de lait
- 11 g de sel
- 253 g de beurre sec (2)
- QS de sucre glace

### POUR LE PRALINÉ PISTACHE

- 226 g de pistaches entières
- 122 g de sucre
- 2 g de fleur de sel

### POUR LE CROUSTILLANT

#### À LA PISTACHE

- 1 g de beurre de cacao
- 20 g de chocolat ivoire
- 25 g de pâte de pistache
- 95 g de praliné à l'ancienne
- 18 g de feuillantine

### POUR LE PRALINÉ À POCHE

- 96 g de praliné à l'ancienne
- 29 g de pâte de pistache
- 5 g de beurre de cacao

### POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

#### À LA VANILLE

- 228 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 46 g de jaunes d'œufs
- 9 g de poudre à crème
- 9 g de fécule
- 46 g de sucre
- 11 g de beurre

### POUR LA CRÈME AU BEURRE

- 22 g de lait
- 21 g de sucre
- 14 g de jaunes d'œufs
- 99 g de beurre
- 10 g d'eau
- 29 g de sucre
- 15 g de blancs d'œufs

### POUR LA CRÈME MILLEFEUILLE

#### À LA PISTACHE

- 181 g de crème au beurre
- 50 g de praliné à pocher
- 33 g de pâte de pistache
- 289 g de crème pâtissière

### POUR LE MONTAGE

QS de demi-pistaches

### LA GANACHE MONTÉE PISTACHE (LA VEILLE)

- ❖ Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide.
- ❖ Faites bouillir le lait, faites-y fondre la pâte de pistache et la gélatine.
- ❖ Versez sur le chocolat, faites une ganache et mixez au mixeur plongeant.

- ❖ Ajoutez la crème et mixez à nouveau.

- ❖ Laissez au frais au moins 12 h avant de la monter.

### LE FEUILLETAGE

- ❖ Mélangez l'eau, le vinaigre, le lait, le sel, le beurre (1) en cubes et les farines au fouet du robot. Mélangez lentement jusqu'à ce que la pâte soit homogène (ne poursuivez pas le mélange). Laissez reposer 2 h au frais au moins.
- ❖ Étalez en un rectangle 3 fois plus long que large, étalez le beurre (2) en un carré de la même largeur.
- ❖ Enfermez le beurre dans la première pâte, donnez 5 tours simples avec 30 min au frais entre chaque et 1 h à la fin.
- ❖ Étalez à 2,5 mm et cuisez en plaque 20 min à 180 °C (avec une plaque de cuisson par-dessus pour contrôler la pousse). Tournez la plaque pour 15 min de cuisson de plus.
- ❖ Retirez la plaque du dessus, saupoudrez de sucre glace, cuisez 5 min de plus. Terminez par une caramélisation rapide à 230 °C jusqu'à obtenir une belle couleur.
- ❖ À froid, coupez des carrés de 4,5 x 4,5 cm, 3 par millefeuille.

### LE PRALINÉ PISTACHE

- ❖ Grillez les pistaches au four pendant 20 min à 160 °C.
- ❖ Faites un caramel à sec avec le sucre, ajoutez les pistaches encore chaudes, mélangez bien jusqu'à ce qu'elles soient bien couvertes.
- ❖ Faites refroidir sur un tapis de cuisson, mixez à froid les 2/3 avec le sel. Incorporez le reste, mixez de manière à avoir une texture encore rustique.

### LE CROUSTILLANT À LA PISTACHE

- ❖ Faites fondre le beurre de cacao, ajoutez le chocolat et laissez fondre.
- ❖ Ajoutez la pâte et le praliné, terminez par la feuillantine.
- ❖ Étalez à 2 mm environ entre deux feuilles, réservez quelques heures au frais.
- ❖ Coupez des carrés de 4,5 x 4,5 cm et réservez au congélateur.

### LE PRALINÉ À POCHE

- ❖ Faites fondre le beurre de cacao,



ajoutez le reste, mélangez.

❖ Réservez dans une poche au frais.

#### LA CRÈME PÂTISSÈRE À LA VANILLE (LA VEILLE)

❖ Faites bouillir le lait avec la vanille grattée.

❖ Mélangez les jaunes avec les poudres. Versez le lait en fouettant, remettez le tout à bouillir pendant 2 min.

❖ Mixez hors du feu avec le beurre.

❖ Faites refroidir.

#### LA CRÈME AU BEURRE (LA VEILLE)

❖ Réalisez une crème anglaise classique à 83 °C avec le lait, le sucre et les jaunes. Mettez-la dans le robot avec la feuille, ajoutez le beurre morceau par morceau.

❖ Parallèlement, chauffez l'eau et le sucre à 121 °C pendant que vous montez les blancs d'œufs. Versez le sirop dans la meringue et laissez fouetter jusqu'à refroidissement.

❖ Une fois la crème anglaise et le beurre bien incorporés, ajoutez lentement la meringue.

#### LA CRÈME MILLEFEUILLE À LA PISTACHE (LA VEILLE)

❖ Fouettez la crème au beurre pour avoir une belle texture montée.

Ajoutez la pâte et le praliné à pocher.

❖ Détendez la crème pâtissière, ajoutez-la dans le robot peu à peu.

❖ Laissez au frais au moins 6 h.

#### LE MONTAGE

❖ Pour chaque millefeuille, avec une douille unie de 12 mm, pochez un peu de crème à millefeuille sur deux des carrés de feuilletage.

❖ Posez dessus les carrés de croustillant.

❖ Pochez par-dessus 3 bandes de crème à millefeuille.

❖ Pochez du praliné entre ces bandes.

❖ Assemblez les 3 carrés.

❖ Montez la ganache et pochez des boules de ganache montée.

❖ Décorez avec des demi-pistaches.

### CHOCOLAT TRENDY



#### PARIS-BOGOTA

Par Thierry Mulhaupt (Strasbourg)

POUR : **2 PARIS-BOGOTA**

**DE 6 PERSONNES**

PRÉPARATION : **1 H 45**

REPOS : **24 H + 24 H**

CUISSON : **45 MIN**

#### POUR LA GANACHE MOUSSÉE

(LA VEILLE)

**450 g** de crème fleurette (1)

**75 g** de sirop de glucose

**360 g** de chocolat de couverture pure origine Colombie 70 %

**450 g** de crème fleurette (2)

#### POUR LE PARIS-BOGOTA

**1100 g** de ganache moussée à préparer la veille

**500 g** de pâte à choux

**Grué** de cacao

**Sucre** en grains

**Sucre** glace et cacao en poudre pour le décor

#### LA GANACHE MOUSSÉE (LA VEILLE)

❖ Faites bouillir la crème (1) avec le sirop de glucose, versez en 3 fois sur le chocolat de couverture hachée. Le mélange doit être bien lisse.

❖ Ajoutez la crème froide (2), mélangez au fouet puis mixez.

Versez dans un plat, recouvrez d'un film et réservez au réfrigérateur.

❖ Le lendemain, passez le mélange froid au batteur et fouettez jusqu'à obtention d'une mousse légère et onctueuse. Attention à ne pas trop mousser, car elle pourrait devenir granuleuse. La ganache est prête à garnir.

#### LA PRÉPARATION

❖ Réalisez la pâte à choux le jour même. Dressez à la douille cannelée de 18 mm, sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, deux formes de Paris-Bogota :

pochez un premier anneau de 16 cm de diamètre, pochez un deuxième anneau collé à l'intérieur du premier puis pochez un dernier anneau par-dessus les deux premiers. Attention, les fermetures des trois anneaux doivent être réparties à des endroits différents. Chaque Paris-Bogota doit peser environ 250 g. Saupoudrez aussitôt de grué de cacao et de sucre en grains.

#### LA CUISSON

❖ Préchauffez le four à 180 °C et faites cuire à chaleur statique pendant 40 à 45 min. Débarrassez sur grille après cuisson et laissez refroidir.

#### LES FINITIONS

❖ Montez la ganache moussée à l'aide d'un fouet. Elle doit être souple, brillante et avoir suffisamment de tenue.

❖ Coupez les Paris-Bogota en deux avec un couteau-scie. À l'aide d'une poche et d'une grosse douille cannelée de 18 mm, pochez environ 550 g de ganache moussée en forme de spirale sur le fond. Refermez avec le couvercle de pâte à choux. Saupoudrez de cacao en poudre et de sucre glace.

### BOULANGERIE



#### LE BROWNIE CHEESECAKE

Par Marine Zerbib  
(Frenchie To Go, Paris)

POUR : **10 À 15 PORTIONS**

PRÉPARATION : **40 MIN**

REPOS : **1 NUIT**

CUISSON : **20 MIN**

#### POUR L'APPAREIL À BROWNIE

(LA VEILLE)

**260 g** de beurre

**170 g** de chocolat à 70 %

**200 g** de sucre

**4** œufs

**60 g** de farine

**20 g** de Maïzena

**5 g** de fleur de sel

#### POUR L'APPAREIL À CHEESECAKE

(LA VEILLE)

**375 g** de Philadelphia à température ambiante

**4 g** d'extrait de vanille

**2** petits œufs

#### POUR LE SERVICE

**QS** de crème crue

**QS** de coulis de chocolat

#### L'APPAREIL À BROWNIE (LA VEILLE)

❖ Au bain-marie, faites fondre le beurre et le chocolat.

❖ Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine, la Maïzena et la fleur de sel. Finissez avec le mélange beurre-chocolat fondu.

❖ Versez dans un moule, métallique de préférence, graissé et chemisé.

#### L'APPAREIL À CHEESECAKE (LA VEILLE)

❖ Travaillez le Philadelphia délicatement à la feuille jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux, ajoutez ensuite les œufs et la vanille. À la Maryse, incorporez les pépites de chocolat. Mettez en poche.

#### LE MONTAGE (LA VEILLE)

❖ Pochez des marbrures d'appareil à cheesecake dans l'appareil à brownie.

❖ Enfournez à 150 °C pendant 20 min environ. Les bords doivent craqueler et le centre être tremblotant.

❖ Laissez refroidir une nuit, puis coupez des carrés avec une lame de couteau trempée dans l'eau chaude.

❖ Servez avec une quenelle de crème crue et du coulis de chocolat.





## BROWNIE

Par Pierre Hermé

(Recette extraite du livre *Infiniment Pâtisserie* par Pierre Hermé aux éd. de la Martinière)

POUR : **6 PARTS**

PRÉPARATION : **2 H**

REPOS : **2 À 3 H**

CUISSON : **18 + 15 MIN**

### POUR LES AMANDES CARAMELISÉES

**200 g** d'amandes entières mondées ou non mondées  
**1/2** gousse de vanille fendue et grattée

**30 g** d'eau minérale

**100 g** de sucre en poudre

### POUR LA CRÈME ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

**1** feuille de gélatine  
**110 g** de chocolat noir Guanaja à 70 % de cacao (Valrhona®)  
**75 g** de jaunes d'œufs  
**75 g** de sucre en poudre  
**155 g** de lait frais entier  
**155 g** de crème liquide (30 % de MG)

### POUR LA PÂTE À BROWNIES

**60 g** de farine  
**70 g** de chocolat noir Guanaja à 70 % de cacao (Valrhona®)  
**125 g** de beurre doux coupé en cubes  
**150 g** de sucre en poudre  
**100 g** d'œufs entiers  
**100 g** de noix de pécan ou de noix fraîches grossièrement hachées

### LES AMANDES CARAMELISÉES

❖ Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, répartissez les amandes et torréfiez-les au four à chaleur tournante à 170 °C pendant 15 min environ. Afin de maintenir les amandes chaudes, laissez-les sur la plaque du four dans le four éteint.

❖ Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau minérale jusqu'à

121 °C (sonde électronique). Versez les amandes encore chaudes et la demi-gousse de vanille fendue et grattée dans la casserole, tout en remuant avec une spatule pour sabler les fruits secs. Faites caraméliser à feu moyen jusqu'à obtenir un caramel d'une couleur ambrée foncée pour enrober les amandes.

❖ Versez aussitôt sur une plaque antiadhésive les amandes caramélisées. Séparez-les les unes des autres, laissez refroidir. Réservez en boîte hermétique à température ambiante.

### LA CRÈME ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

❖ Faites ramollir la gélatine dans de l'eau très froide pendant 20 min au moins.

❖ Hachez le chocolat au couteau.

❖ Mélangez les jaunes avec le sucre.

❖ Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème, puis procédez comme pour une crème anglaise. Versez un peu du mélange lait-crème chaud sur le mélange sucre-jaunes, puis ajoutez le restant du liquide et faites cuire à 85 °C pendant 5 min et ajoutez la gélatine ramollie.

❖ Versez la crème anglaise sur le chocolat haché en trois opérations successives et mixez à l'aide du mixeur plongeant afin d'obtenir une crème onctueuse.

❖ Débarrassez dans un plat à gratin et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 2 à 3 h, jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse, crémeuse. Utilisez aussitôt.

### LA PÂTE À BROWNIES

❖ Tamisez la farine.

❖ Faites fondre le chocolat à 40 °C au bain-marie ou au four micro-ondes.

❖ Dans le bol du robot mélangeur muni du fouet, faites blanchir le beurre à grande vitesse, ajoutez le chocolat fondu en trois fois, sans arrêter le robot.

❖ Dans un cul-de-poule, faites blanchir le sucre et les œufs avant de les verser dans le bol du robot et mélangez.

❖ Retirez le bol, puis, à l'aide d'une spatule, en soulevant la pâte,

incorporez la farine puis les noix.

❖ Dans un carré en Inox d'environ 15 cm de côté et de 3 à 4 cm de haut posé sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson, versez la pâte puis faites cuire au four à chaleur tournante à 170 °C pendant 18 min environ.

❖ Laissez refroidir, puis disposez sur une planche ou un plat de présentation et coupez des morceaux d'environ 4 à 5 cm de côté.

### LA FINITION

❖ À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, pochez des boules de crème onctueuse au chocolat et répartissez les amandes caramélisées sur les parts de brownie. Dégustez à température ambiante.



## LE COOL'KIE

Par Rémi Bouiller (Kreme, Montrouge)

POUR : **8 PIÈCES**

PRÉPARATION : **30 MIN**

CUISSON : **9 MIN**

### POUR L'APPAREIL À FONDANT

**90 g** de beurre  
**300 g** chocolat noir 70 %  
**80 g** farine  
**360 g** d'œufs entiers (6 œufs)  
**130 g** de sucre

### POUR L'APPAREIL À COOKIE

**68 g** de beurre  
**145 g** de sucre vergeoise  
**40 g** d'œuf entier  
**3 g** de sel  
**113 g** de farine  
**4 g** de baking powder (levure chimique)  
**72 g** de noisettes  
**72 g** de pistoles de chocolat

### L'APPAREIL À FONDANT

❖ Faites fondre le beurre avec le chocolat.

❖ En parallèle, mélangez les œufs avec le sucre. Une fois le beurre fondu avec le chocolat ajoutez-le aux œufs et sucre. Puis ajoutez la farine.

### L'APPAREIL À COOKIE

❖ Faites un crémage avec le beurre et le sucre vergeoise. Une fois bien mélangés, ajoutez l'œuf puis la farine, le baking powder et le sel. Ajoutez les noisettes préalablement torréfiées puis les pistoles de chocolat.

❖ Étalez la pâte à cookie à 6 mm d'épaisseur entre 2 feuilles sulfurisées. Détaillez le cookie à la taille du cercle du fondant.

### MONTAGE ET FINITIONS

❖ Graissez des cercles 4,5 cm de hauteur et 8 cm de diamètre. Versez 120 g d'appareil à fondant dans le cercle. Posez le disque de cookie sur l'appareil à fondant. Faites cuire 9 min à 190 °C.



## ILS ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

**AMANDA BANKERT**, Boneshaker,  
77 rue d'Aboukir, 75002 Paris

**ANNE CORUBLE**, The Peninsula,  
19 Av. Kléber, 75116 Paris

**BEN WRIGHT ET ALEX SEAL**,  
Mana, 14 rue Courteissade,  
13100 Aix-en-Provence

**BORIS LUMÉ**, 48 rue Caulaincourt,  
75018 Paris

**CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS**,  
9 rue du Parc, 92300 Levallois-Perret.  
www.patisserie-claire.com

**COOKIDITION**, 2 rue François  
Ponsard, 75016 Paris

**HANA QUON & SOPHIE GEES**,  
Café Madeleine, 517 Columbus Ave,  
Boston, MA 02118, États-Unis

**HASNAË FERREIRA** : 192, rue  
Fondaudège 33000 Bordeaux ; 8 place  
Lucien de Gracia, 33120 Arcachon

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

**JEAN HWANG CARRANT**, Cookie  
Love, 84 rue d'Aboukir, 75002 Paris

**JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE**, Park  
Hyatt Paris-Vendôme, 5 rue de la Paix,  
75002 Paris

**JÉRÔME DIJOUX**, Perlette, Toulouse.  
www.perlette.fr

**JIMMY BOULAY**, Conrad Osaka, Japon

**JULIE BORGETTO**, Suzanne Brioches,  
327 rue André Philip, 69003 Lyon

**KEVIN LACOTE**, KL Pâtisserie,  
78 avenue de Villiers, 75017 Paris

**LA MERINGAIE**, www.lamingaie.  
com/fr/

**MARINE ZERBIB**, Frenchie To Go,  
9 rue du Nil, 75002 Paris

**MÉLANIE L'HÉRITIER ET ARNAUD  
MATHEZ**, Jardin Sucré, 10 place Paul  
Grimault, 78720 Cernay la ville ;  
156 rue de Courcelles, 75017 Paris

**MOKO HIRAYAMA**, Mokonuts,  
5 rue Saint-Bernard, 75011 Paris

**NARAÉ KIM**, Park Hyatt Paris-  
Vendôme, 5 rue de la Paix, 75002 Paris

**NICOLAS GUERCIO**, Hôtel Lutetia,  
45 bd Raspail, 75006 Paris

**PASCAL HAINIGUE**, Le Bristol, 112 rue  
du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris

**PATRICK AGNELLET**, 17 rue Centrale,  
74940 Annecy

**PIERRE HERMÉ**, Maison Pierre Hermé,  
Paris

**PIERRE MARCOLINI**, 89 rue de Seine,  
75006 Paris

**RÉMI BOUILLER : KREME**, 8 place  
Émile Cresp, 92120 Montrouge

**THIERRY MULHAUPT**, 18 rue du Vieux-  
Marché-aux-Poissons,  
67000 Strasbourg

**VINCENT GUERLAIS** 11 rue Franklin,  
44000 Nantes

# FOU DE Pâtisserie

**N° 51 • bimestriel • Mars-avril 2022**

www.foudepatisserie.fr

redaction@foudepatisserie.fr

Rejoignez-nous sur :   

Fou de pâtisserie est édité par la société Pressmaker

SARL au capital de 5000 euros

RCS Paris B 751 461 690

Rédaction : 3 bis rue Bleue, 75009 Paris

**DIRECTRICE DE LA PUBLICATION :**

Muriel Tallandier

**DIRECTRICE DE LA RÉDACTION :** Julie Mathieu

**RÉDACTRICE EN CHEFFE :** 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)

**PHOTOGRAVURE :** studio Pykha (studio@pykha.com)

**ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO :**

François Blanc, Hélène Borderies, Jean Mathat Christol,  
Adeline Glibota, Catherine Kluger, Hélène Luzin, Raphaële Marchal,  
Séverine Renou, Gaëlle Robert, Ryoko Sekigushi,  
Philippe Toinard, Lindsey Tramuta, Ezéchiel Zérah  
et l'équipe de la librairie Appétit.

**PHOTOGRAPHES DU MAGAZINE :**

Atelier Mai 98, Guillaume Czerw,  
Thomas Dhellemmes, Sébastien Dubois-Didcock, Valery Guedes

**CRÉDITS PHOTO :** Shutterstock.

**RÉGIE PUBLICITAIRE :** Médiaobs

44, rue Notre-Dame-des-Victoires

75002 Paris

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

E-mail : pnom@mediaobs.com

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

**Directrice générale :** Corinne Rougé (93 70)

**Directrice commerciale :** Sandrine Kirchthaler (89 22)

**Directrice du pôle food :** Alexandra Horsin (89 12)

**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

**ABONNEMENT :** Abonnescient

235 av. Le jour se lève, 92100 Boulogne-Billancourt

abopressmaker@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**

Meiboornlaan 33

8800 Roeselare

Belgique.

© 2022 PRESSMAKER

## CRÉDIT LIVRES



**THE GREAT AUSTRALIAN  
COOKBOOK** avec l'aimable  
autorisation de Hardie Grant  
Books.



**LA FRANCE DES  
PÂTISSERIES**,  
de François Blanc,  
photographies  
Laurent Dupont,  
aux Editions Ducasse





origine  
**#Locale**

**METRO S'ENGAGE**

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS  
COMME LA FRAMBOISE TULAMEEN  
DE JEAN-MARIE AUDIGANE, PRODUCTEUR  
À SAINT-HILAIRE-LA-FORÊT (VENDÉE)



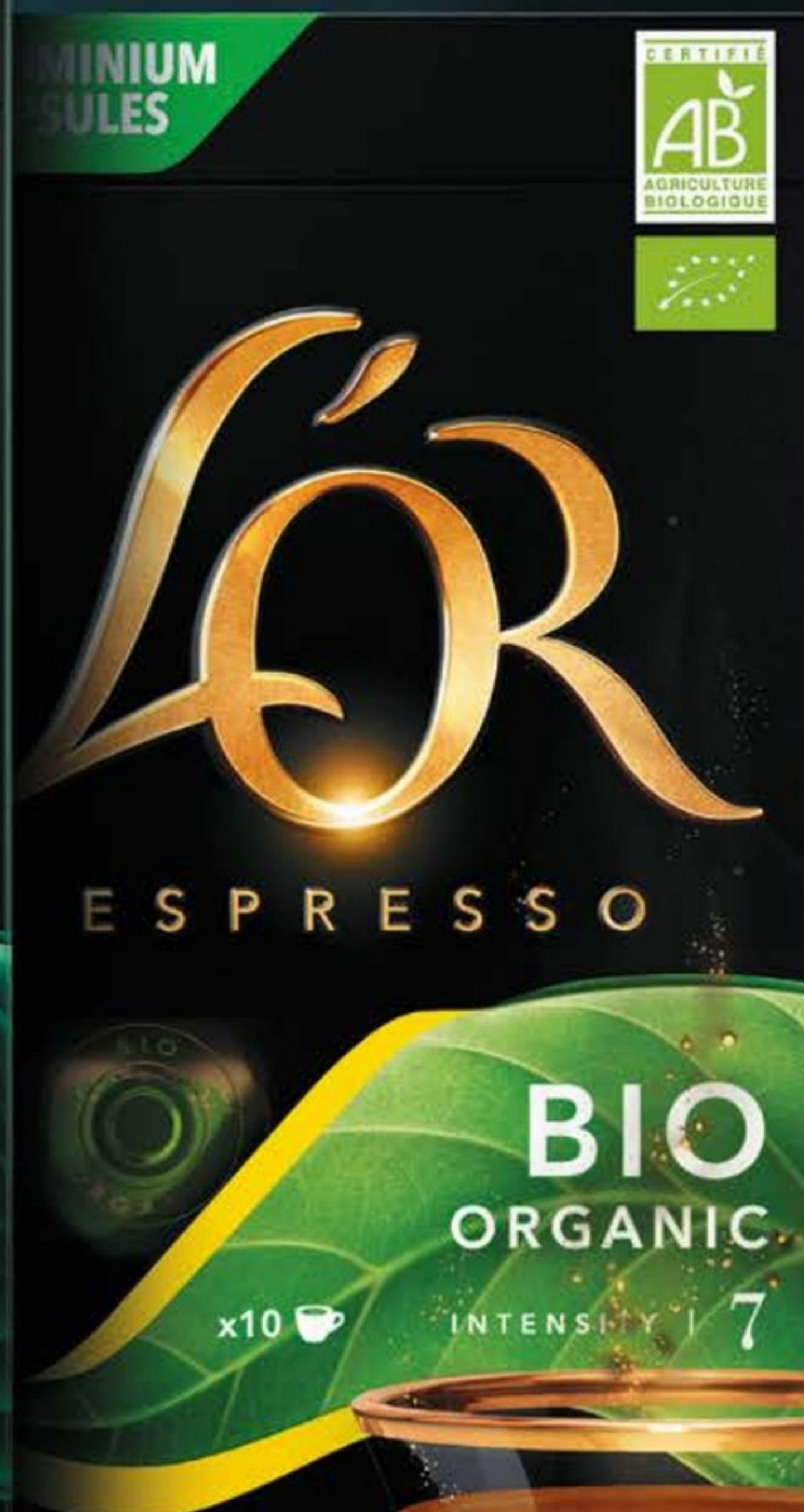
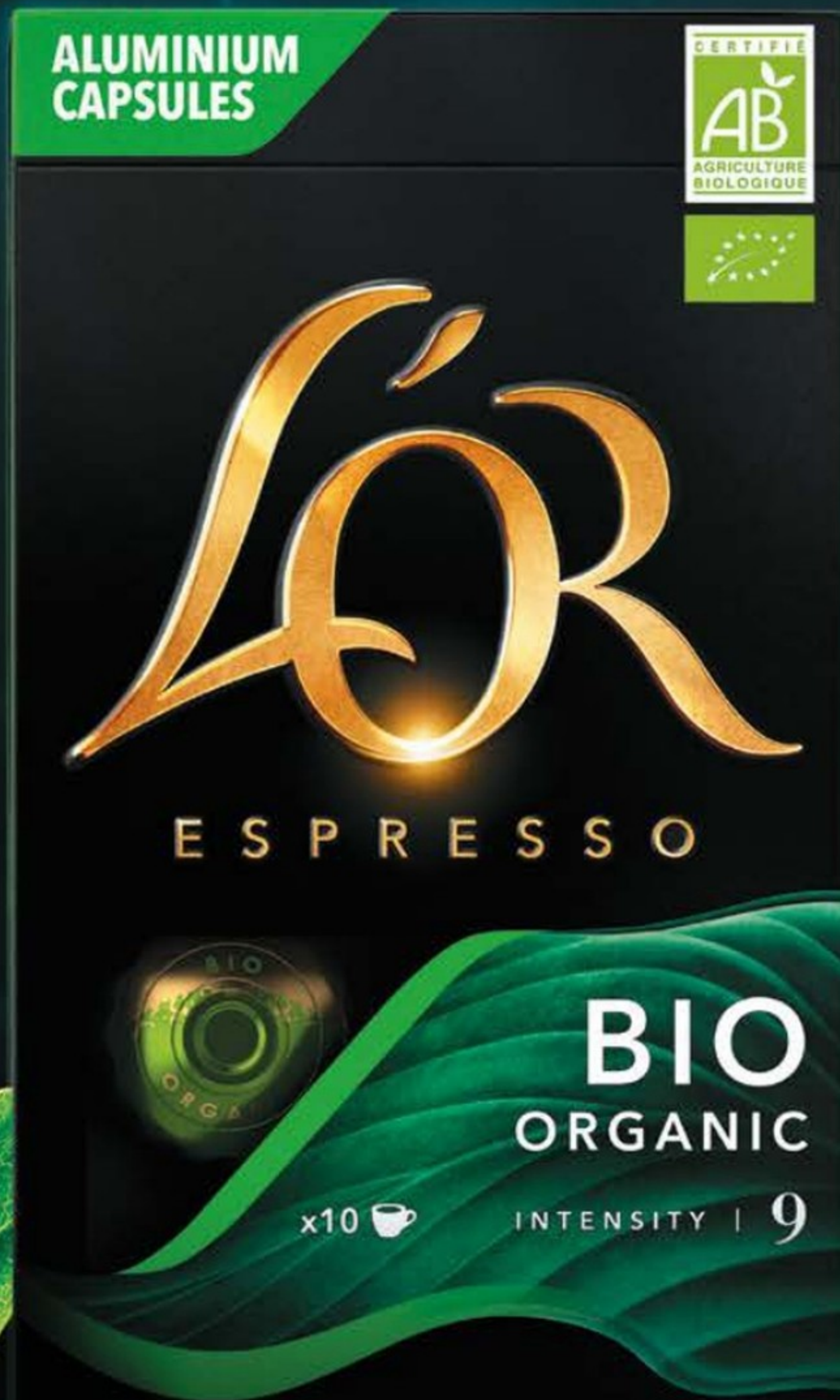
**METRO-local.fr**

**METRO**





# DÉCOUVREZ L'OR BIO, UN PUR PLAISIR



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

**L'OR** SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE