

LE SAVOIR-FAIRE DE

la Pâtisserie Française

JONATHAN HUET

Jonathan HUET
Chef pâtissier,
auteur de l'ouvrage



Préface

De nos jours, la pâtisserie française subit un très grand nombre de mutations, et depuis quelques années déjà, les bases de la pâtisserie française et pour ainsi dire, notre héritage professionnel se trouvent ébranlés. Dans une démarche qualitative de transmission, et de pérennité de notre artisanat, il était crucial de retranscrire dans un ouvrage, l'héritage de nos anciens afin qu'il survive et qu'il puisse être source d'inspiration.

Comment réinventer une pâtisserie sans connaître les attraits de la recette originale? À l'heure actuelle, le monde de la pâtisserie s'est doté d'équipements, de machines, de matériels qui mécanisent le travail et le facilitent grandement. Mais n'oublions pas le travail de nos anciens, qui disposaient d'un savoir-faire exceptionnel. Afin d'aborder la pâtisserie sous le meilleur angle, cet ouvrage recense, dans la première partie, la technologie et l'environnement professionnels, mais présente aussi une large étude sur les différentes matières premières.

En effet, tout pâtissier doit d'abord acquérir de sérieuses bases culinaires, et cela passe par un bon enseignement qui se construit à l'école, en centre de formation, au cours de ses stages et de ses premiers emplois, mais également par la lecture et le désir d'approfondir ses connaissances. Dans la seconde partie, il était important d'enrichir l'ouvrage avec les techniques et les préparations de base qui sont expliquées avec précision. Vous trouverez un véritable répertoire de recettes, réparties dans une multitude de fiches techniques dans la troisième partie. Des fabrications les plus simples aux plus complexes, les recettes sont détaillées méticuleusement afin d'aborder et retranscrire au mieux le legs de nos anciens.

La volonté de transmettre, de permettre à chacun de pouvoir évoluer dans ce magnifique artisanat, si prenant, si passionnant de rechercher l'excellence était une des raisons majeures qui m'a incité à rédiger cet ouvrage. À l'image de cette excellence, je pense à Denis Matyasy, chez qui j'ai pu faire un petit bout de chemin, avant de me lancer dans la formation. Denis Matyasy est un pilier charismatique de la pâtisserie française qui n'hésite pas à transmettre avec passion cet artisanat, avec l'intention de mêler tradition et modernisme. Dans la même dynamique, il m'a fallu trois ans pour mettre au point un livre à visée pédagogique, synthétisant l'essentiel du savoir-faire de la pâtisserie française.

La transmission de valeurs traditionnelles, de nos racines et de l'artisanat me semble primordiale. Et cet ouvrage y participe pleinement.

Jonathan HUET

PARTIE 1

Technologie

18 L'environnement professionnel

20 ▶ Les secteurs de la pâtisserie

- 20 • Présentation générale
- 20 • Les compétences de l'ouvrier pâtissier
- 21 • Les parcours et les débouchés dans les métiers de l'alimentation et de la restauration collective
- 21 • Pâtissier : une carrière évolutive

24 ▶ Le personnel et les postes de travail

- 24 • Présentation de la profession
- 25 • Les différents postes de travail
- 26 • Les fonctions et activités concernées
- 26 • L'organisation du travail
- 28 • Les aptitudes et qualités exigées

30 ▶ L'histoire de la pâtisserie

- 30 • Les origines du métier de pâtissier
- 31 • La chronologie des événements majeurs
- 35 • L'évolution de la pâtisserie du XX^e au XXI^e siècle
- 36 • Pourquoi la nouvelle pâtisserie ?
- 36 • Un avenir riche et prospère

38 ▶ L'hygiène du personnel, des locaux et du matériel

- 38 • La tenue professionnelle
- 40 • Le paquet hygiène
- 40 • Les bonnes pratiques d'hygiène corporelle
- 41 • Le lavage des mains
- 42 • La désinfection des mains
- 44 • L'hygiène concernant le matériel
- 45 • Le nettoyage et la démarche HACCP
- 45 • L'hygiène des matières premières et des produits
- 46 • L'hygiène et l'entretien des locaux de fabrication
- 47 • Le rappel de base d'une démarche HACCP
- 48 • La santé du personnel

50 ▶ Les locaux et les zones

- 50 • Présentation
- 53 • Le principe de la marche en avant
- 54 • Les différentes zones et fonctions

56 ▶ Le matériel fixe de pâtisserie

- 56 • Généralités
- 56 • Les sources d'énergie
- 57 • Le matériel indispensable et le matériel spécifique
- 57 • Le matériel courant du laboratoire
- 60 • Le matériel de cuisson
- 61 • Le matériel frigorifique

- 62 • Le matériel annexe
- 63 • Le matériel spécifique

64 ▶ Le matériel mobile de pâtisserie

- 64 • Le matériel mobile courant utilisé au sein d'un laboratoire de pâtisserie
- 68 • Les instruments de mesure et de température
- 70 • Le matériel spécifique
- 72 • Les ustensiles
- 78 • Les douilles et dérivés
- 81 • Les différents types de moules
- 88 • La coutellerie et les accessoires annexes

90 ▶ La méthode des 5 M

- 90 • Généralités
- 90 • Que signifie les 5 M ?
- 91 • Les matières premières, les matières travaillées
- 91 • La main-d'œuvre
- 91 • Le matériel
- 91 • La méthode
- 92 • Le milieu

94 ▶ HACCP et GBPH

- 94 • Généralités
- 94 • Pourquoi mettre en place un système HACCP ?
- 94 • Historique
- 94 • Le principe
- 94 • Exemple avec la crème pâtissière

96 Les matières premières

98 ▶ L'eau

- 100 • Généralités
- 100 • La pollution de l'eau
- 101 • Le cycle de l'eau
- 102 • L'eau potable : critères de potabilité
- 102 • La commercialisation de l'eau potable
- 103 • La classification et les formes de commercialisation
- 103 • La production de l'eau potable
- 105 • Les formes de pollution de l'eau
- 106 • Les propriétés technologiques de l'eau

108 ▶ Le sel

- 110 • L'origine et l'utilisation
- 110 • Les formes de commercialisation et leurs emplois
- 111 • Les caractéristiques du sel
- 112 • Les propriétés technologiques du sel
- 112 • Les conditions de stockage
- 113 • Point santé

114 ▶ La farine de blé

- 116 • La farine
- 118 • La culture du blé
- 118 • La structure du blé
- 120 • La composition et les caractéristiques
- 121 • Les conditions de stockage de la farine
- 121 • Le cycle de vie des vers de farine
- 122 • Le taux d'extraction, type de farine
- 123 • La force boulangère
- 124 • Les rôles de la farine en pâtisserie
- 124 • Du blé à la pâte
- 124 • Le taux d'hydratation des pâtes
- 125 • La farine et la santé
- 125 • Les contrôles de qualité de la farine

126 ▶ Les produits amylicés

- 128 • Les différents produits amylicés
- 130 • La farine et la fécule
- 130 • Les caractéristiques des amidons
- 130 • Le mode de conservation
- 130 • L'amidon modifié (E 1411 - 1442)

132 ▶ Le saccharose

- 134 • Généralités
- 135 • La culture des plantes saccharifères
- 136 • La classification et la commercialisation
- 138 • Les propriétés fonctionnelles et les caractéristiques
- 139 • Les rôles et les propriétés du saccharose
- 140 • Les différentes cuissons du sucre
- 141 • Le stockage et la conservation du saccharose
- 141 • Sucre roux ou sucre blanc ? Que choisir ?
- 141 • Les risques pour la santé

144 ▶ Les autres produits sucrés

- 146 • Généralités
- 146 • Un impact crucial
- 146 • La structure des glucides
- 147 • Le sirop de glucose
- 147 • Le sirop de glucose déshydraté ou glucose atomisé
- 148 • Le sirop de glucose-fructose ou isoglucose
- 148 • Le dextrose
- 149 • Le pouvoir sucrant des différentes formes de glucose

- 149 • Le maltose
- 149 • La maltodextrine
- 151 • Le sucre inverti
- 153 • Le fructose
- 154 • Les édulcorants
- 155 • Le maltitol
- 155 • L'isomalt
- 156 • Le pouvoir sucrant

158 ▶ Le miel

- 160 • Généralités
- 160 • Histoire
- 161 • La composition du miel
- 161 • La production
- 161 • Les différents types de miel
- 167 • L'étiquetage
- 167 • Le miel frauduleux
- 167 • Point santé
- 168 • La fabrication du miel
- 172 • La cristallisation du miel
- 172 • Les utilisations

174 ▶ Les œufs et les ovoproduits

- 176 • Les généralités sur l'œuf coquille et les ovoproduits
- 178 • La classification selon l'élevage et l'étiquetage
- 179 • L'étiquetage des œufs frais d'une canadienne (classe A)
- 179 • La classification par catégorie de qualité
- 180 • Les points techniques
- 180 • La constitution de l'œuf
- 182 • Les critères de fraîcheur d'un œuf coquille
- 183 • Les ovoproduits
- 184 • Les œufs coquilles et ovoproduits
- 186 • Les rôles de l'œuf entier, du jaune d'œuf et du blanc d'œuf
- 187 • Les risques allergiques
- 187 • Les conditions de stockage
- 188 • Les modes d'élevage et les caractéristiques

190 ▶ Le lait

- 192 • L'origine du lait
- 193 • La composition et les caractéristiques
- 194 • L'étiquetage des laits et le conditionnement
- 195 • Les principales formes de commercialisation du lait
- 195 • Les techniques de conservation du lait
- 197 • Les rôles et les applications du lait en pâtisserie
- 197 • Les précautions d'utilisation
- 198 • Les conditions de stockage et la conservation

PARTIE 1

Technologie

- 198 • Les apports nutritionnels du lait
- 198 • L'utilisation du lait dans l'industrie laitière
- 199 • Les contrôles sanitaires
- 200 • Les procédés de fabrication du lait

202 ► La crème

- 204 • Généralités
- 205 • La composition et les caractéristiques
- 205 • Les conditions de stockage
- 206 • Les principales formes de commercialisation
- 208 • L'étiquetage
- 209 • Les rôles et les applications de la crème en pâtisserie
- 209 • Les utilisations de la crème
- 210 • Que se passe-t-il lorsqu'on fouette la crème ?
- 212 • Les procédés de fabrication des crèmes

214 ► Le beurre

- 216 • Généralités
- 219 • La composition du beurre
- 219 • Les critères de qualité
- 220 • Les principales formes de commercialisation du beurre
- 222 • Les conditions de stockage du beurre
- 223 • Les rôles du beurre et les applications en pâtisserie
- 223 • Les différentes températures et les états
- 224 • L'utilisation du beurre en fonction de l'état
- 224 • Les propriétés physiques d'un beurre classique
- 224 • Le beurre clarifié
- 225 • La thermoréversibilité et la texturation
- 225 • Les beurres dits fractionnés

226 ► Les huiles et les autres matières grasses

- 228 • Les origines des autres matières grasses
- 228 • Les matières grasses végétales
- 231 • Les matières grasses mixtes
- 234 • Les conditions de stockage et de conservation des huiles
- 235 • Point santé
- 235 • Les rôles des matières grasses dans les pâtes et les crèmes

236 ► Le cacao et ses dérivés

- 238 • L'histoire du cacao
- 243 • La législation
- 245 • Les pays producteurs de fèves de cacao et les variétés de cacaoyer
- 248 • Du cacaoyer au chocolat
- 250 • Les opérations sur le lieu de la récolte
- 252 • Les opérations de traitement à l'usine

- 254 • La fabrication du cacao poudre
- 254 • La fabrication du chocolat
- 254 • La fève de cacao
- 258 • Le beurre de cacao
- 259 • La composition de la couverture de chocolat
- 261 • Le chocolat de laboratoire
- 262 • Les agents et les rôles du cacao et ses dérivés
- 263 • Les produits dérivés du chocolat
- 264 • La conservation et le stockage du chocolat
- 264 • Le tempérage du chocolat
- 267 • Le beurre Mycryo®
- 268 • Quelques idées reçues
- 268 • Les cacaos grands crus

270 ► La levure biologique

- 272 • Les levures
- 273 • Les critères de qualité d'une levure fraîche
- 273 • Les rôles de la levure biologique et ses applications en pâtisserie
- 274 • Les principales formes de commercialisation
- 274 • Les précautions d'emploi de la levure biologique
- 275 • La levure et la panification
- 275 • Les conditions de stockage et la conservation

276 ► Les fruits

- 278 • Généralités
- 278 • Les types de fruits
- 278 • La saisonnalité des fruits
- 278 • Les principales formes de commercialisation
- 281 • L'étiquetage
- 282 • Le stockage et la conservation des fruits
- 282 • Les risques liés à l'utilisation des fruits
- 283 • Les rôles et les applications
- 284 • Le calendrier de saisonnalité des fruits en France

286 ► La gélatine et l'agar-agar

- 288 • Le principe de gélification
- 288 • Généralités
- 288 • La gélatine
- 290 • L'hydrolyse de la gélatine par certaines enzymes
- 290 • La concentration en gélatine et la consistance
- 291 • La fermeté du gel et la méthode de refroidissement
- 291 • Les propriétés fonctionnelles de la gélatine
- 292 • L'agar-agar
- 294 • La gelée bavaroise, gelée dessert

296 ▶ Les arômes, les épices et les aromates

- 298 • Généralités
- 298 • Histoire
- 299 • Le stockage
et la conservation des épices
- 299 • L'origine des arômes
- 300 • Les différents arômes
- 300 • Les procédés d'extraction
- 301 • La différence entre un arôme naturel
et un arôme artificiel
- 302 • Le rôle principal de l'arôme
et les applications
- 302 • La législation européenne
- 303 • L'étiquetage des arômes
- 304 • Les conditions de stockage
et la conservation des arômes
- 304 • Les précautions d'emploi d'un arôme

306 ▶ La vanille

- 308 • Histoire
- 310 • Les origines de la vanille
- 312 • Les caractéristiques de la vanille
- 313 • Les formes de commercialisation
de la vanille
- 314 • Les produits spécifiques
- 314 • La vanille artificielle
- 314 • La vanille de synthèse
- 315 • De la fleur à la gousse

**318 ▶ Les Produits Alimentaires
Intermédiaires (PAI)**

- 320 • Définition d'un Produit Alimentaire
Intermédiaire (PAI)
- 320 • Les principaux PAI
- 321 • Les avantages et les inconvénients
d'un PAI industriel
ou d'une production artisanale
- 322 • Les critères de choix
pour une production donnée
- 322 • Les conditions de stockage
et de conservation
- 323 • Les composants de base
et les utilisations en pâtisserie

324 ▶ Les spiritueux

- 326 • Généralités
- 326 • Les principaux spiritueux utilisés
en pâtisserie
- 326 • Les eaux-de-vie de vins, de fruits...
- 327 • Les liqueurs
- 329 • Les vins
- 330 • Différence entre une eau-de-vie,
une liqueur et un vin
- 331 • Les précautions d'emploi

- 331 • Les caractéristiques des vins
et des cidres
- 332 • Les conditions de stockage
et de conservation
- 332 • Les rôles principaux
des spiritueux en pâtisserie

334 ▶ Les additifs alimentaires

- 336 • Définition
- 336 • Les principaux additifs
- 339 • Les levures chimiques
- 340 • Les précautions d'emploi
de la levure chimique
- 340 • L'utilisation de la levure chimique
- 341 • La famille des pâtes levées
non fermentées



344 Les différentes pâtes de base

346 ▶ Les familles de pâtes

- 346 • Généralités
- 346 • Les pâtes sèches
- 346 • Les pâtes molles
- 346 • Les pâtes montées (ou battues)
- 347 • Les pâtes levées

348 ▶ Les pâtes à foncer

- 348 • Présentation
- 348 • Le rôle de l'eau et les incidences sur la pâte finie
- 348 • Le sablage et les incidences sur les pâtes
- 349 • La méthode par sablage et par crémage
- 349 • Les utilisations
- 349 • Les pâtes sablées
- 351 • La cuisson des pâtes sèches
- 351 • La cuisson à blanc
- 352 • La pâte brisée
- 354 • L'analyse comparative : pâtes sucrées et pâtes sablées
- 354 • La pâte sucrée
- 354 • La pâte sablée

356 ▶ Les feuilletages

- 356 • Généralités
- 358 • Les phases d'élaboration d'un feuilletage classique
- 359 • Le schéma synthèse : tour simple et tour double
- 360 • Le tourage : comparaison des différentes méthodes
- 361 • Le façonnage et la dorure
- 362 • La cuisson du feuilletage
- 363 • Les différents feuilletages
- 364 • Le feuilletage inversé
- 364 • Le feuilletage record
- 364 • Le feuilletage viennois

366 ▶ La pâte à choux

- 366 • Généralités
- 366 • Le protocole de réalisation et la technologie de la pâte à choux
- 369 • Les variations sur l'empois

370 ▶ Les pâtes battues ou montées

- 370 • Généralités
- 370 • Les méthodes de fabrication
- 370 • L'incidence des éléments composant le biscuit

- 370 • Du biscuit aux macarons
- 372 • Les différentes méthodes de fabrication des biscuits
- 372 • L'incorporation d'air
- 373 • L'incidence de la durée de cuisson sur le moelleux
- 373 • Les biscuits à base d'œufs
- 374 • Schéma synthétique des biscuits

376 ▶ Les pâtes levées non fermentées

- 376 • Les pâtes poussées intégrant la poudre à lever
- 376 • Le dosage
- 376 • Le gonflement de la pâte à base de poudre à lever
- 376 • Les manières d'alléger une pâte

278 ▶ Les pâtes levées fermentées

- 378 • Généralités
- 378 • Les éléments modulables d'une recette
- 379 • La fermentation de type panaire
- 380 • La fonction des ingrédients dans la fermentation
- 381 • Les conditions favorables
- 381 • Le rôle du gluten
- 382 • La qualité de la farine et l'incidence sur les préparations
- 382 • La pâte à pain : principe
- 383 • Le développement avant la cuisson
- 383 • Le protocole pour pâtes levées fermentées

386 ▶ La fermentation panaire

- 386 • Les différents moments de la fermentation
- 388 • La fermentation panaire : rôle fonctionnel des ingrédients
- 388 • Les réactions durant la fermentation panaire



390 Les crèmes, les préparations de base et les meringues

392 ▶ Les crèmes de base et dérivés

- 392 • Généralités
- 393 • La crème chantilly
- 394 • La crème d'amandes
- 394 • La crème pâtissière
- 395 • La crème anglaise
- 396 • La crème fouettée
- 397 • La crème diplomate
- 398 • La crème mousseline
- 399 • La crème chiboust
- 400 • La crème bavaroise
- 400 • La crème frangipane
- 401 • La crème madame ou princesse
- 401 • La synthèse des crèmes dérivés
- 401 • Les appellations spécifiques
- 402 • Les crèmes au beurre

404 ▶ Les ganaches et les crémeux

- 404 • La ganache
- 404 • La ganache montée
- 404 • Les crémeux

406 ▶ Les crèmes prises

- 406 • Généralités
- 406 • Les principales crèmes prises

408 ▶ Le sabayon et la pâte à bombe

- 408 • Le sabayon
- 408 • La pâte à bombe

410 ▶ Les meringues

- 410 • Généralités
- 410 • Le foisonnement : la mousse protéique
- 410 • L'homogénéisation de la mousse
et le refroidissement
- 411 • La meringue Française
- 412 • La meringue Suisse
- 413 • La meringue Italienne

414 Les glaçages utilisés en pâtisserie

416 ▶ Les glaçages

- 416 • Généralités
- 416 • Le glaçage à base de fondant
- 416 • Le glaçage chocolat / huile
- 416 • Le floçage velours
- 417 • Le glaçage miroir neutre à colorer
- 417 • Le glaçage chocolat miroir



PARTIE 3

Recettes

422 Les tartes et les tartelettes

- 424 • La tarte aux pommes à l'alsacienne
- 425 • Le flan pâtissier
- 426 • La tarte aux pommes
- 427 • La tarte fine aux pommes
- 428 • La tarte en bande feuilletée aux pommes
- 429 • La tarte Bourdaloue aux poires
- 430 • La tartelette aux pralines roses
- 431 • La tartelette aux pignons
- 432 • La tartelette amandine framboise
- 433 • La tarte crumble pomme cassis
- 434 • La tarte poire agrumes
- 435 • La tarte aux fruits rouges
- 436 • La tarte aux fruits
- 437 • La tarte Tropézienne
- 438 • La tarte caramel fruits secs
- 439 • La tarte au chocolat Guanaja
- 440 • La tarte citron meringuée
- 441 • La tarte citron meringuée spéculoos
- 442 • La tarte souvenir d'Orient
- 443 • La tartelette intensément figues
- 444 • La tartelette passion framboise
- 445 • La tartelette dulcay banane pécan
- 446 • La tarte nougat framboise
- 447 • La tarte aux figues biscuit croustillant
- 448 • La tarte chocolat gianduja banane
- 449 • La tarte cheesecake fraise biscuit croustillant
- 450 • La tarte crème brûlée tonka framboise
- 451 • La tartelette inspiration noisette
- 452 • La tarte inspiration framboise
- 454 • La tartelette inspiration abricot
- 456 • La tarte inspiration fraise
- 458 • La tarte tatin modernisée biscuit croustillant
- 459 • Le tourbillonnant mangue fruits rouges
- 460 • La tarte pistache griotte fruits rouges
- 461 • La tarte passion fruits rouges

462 Les viennoiseries, les brioches et les feuilletés

- 464 • La brioche de Nanterre
- 465 • La miche briochée
- 466 • La brioche au sucre
- 466 • Le pompon
- 467 • Le chinois
- 468 • Le bostock

- 469 • La gaufre liégeoise
- 470 • Le Kouign-Amann
- 471 • Le palmier
- 472 • La brioche feuilletée
- 474 • La brioche feuilletée fusion caramel fruits secs
- 476 • Le croissant
- 478 • Le croissant à l'amande
- 479 • Le moulin à vent
- 480 • Le pain au chocolat
- 482 • Le pain aux raisins
- 483 • La princesse
- 484 • Le pain roulé frangipane
- 485 • Le croissant bicolore noisette
- 486 • Le pain au chocolat bicolore
- 488 • La couronne fraise rhubarbe
- 490 • Le beignet feuilleté
- 491 • Le chausson aux pommes
- 492 • Le bichon
- 493 • Le grillé aux pommes
- 494 • Le Jésuite
- 495 • Le chausson napolitain

496 Les gâteaux de voyage, les fours secs et les confiseries

- 498 • Le spritz noisette
- 498 • Le spritz amande citron
- 499 • Le sablé breton
- 499 • Le spéculoos
- 500 • La cigarette russe
- 500 • La tuile aux amandes
- 501 • Le craquant amandes et noisettes
- 501 • Le craquant chocolat et noisettes
- 501 • Le craquant café, amandes et noisettes
- 502 • Le sablé diamant citron
- 502 • Le sablé diamant café pécan
- 503 • La meringue (classique, cacao, café)
- 504 • Le macaron de Nancy
- 504 • Le macaron d'Amiens
- 505 • Le macaron caramel
- 506 • Le macaron vanille
- 507 • Le macaron chocolat
- 508 • La guimauve (vanille, framboise, citron)
- 509 • La pâte de fruits framboise
- 509 • La pâte de fruits passion
- 510 • La nougatine (amande et sésame)
- 510 • Les noisettes caramélisées
- 511 • La barre de céréales noisette
- 511 • La barre chocolatée pistache noisette
- 512 • Le cookie classique
- 512 • Le cookie cacahuète chocolat

- 513 • Le brownie ultra-fondant
- 513 • Le cannelé bordelais
- 514 • Le financier
- 514 • Le financier garni
- 515 • La madeleine (citron, vanille, agrumes)
- 516 • Le moelleux amande rhum-raisin
- 516 • Le moelleux pistache-amarena
- 517 • Le moelleux à l'orange
- 518 • Le muffin noisette vanille chocolat
- 518 • Le muffin chocolat
- 519 • Le granola
- 519 • Le porridge
- 520 • La confiture d'abricots
- 520 • La confiture de fraises
- 521 • La pâte à tartiner noisette
- 521 • La pâte à tartiner choco-noisette
- 521 • La pâte à tartiner noisette intense
- 521 • La pâte à tartiner caramel
- 521 • La pâte à tartiner caramel à la fleur de sel
- 522 • Le pastéis de nata
- 523 • Le moelleux noisette caramel
à la fleur de sel
- 524 • La bouchée made in Normandie
- 525 • Le gâteau de Savoie
- 525 • Le pain de Gênes
- 526 • Le gâteau basque à la crème d'amande amère
- 527 • Le cake marbré chocolat
- 527 • Le cake pain d'épices
- 528 • Le cake citron
- 529 • Le cake mendiants
- 530 • Le cake gourmand caramel
- 531 • Le cake gourmand chocolat
- 552 • Le merveilleux au praliné
- 553 • Le merveilleux au chocolat
- 554 • La forêt noire
- 555 • La forêt noire revisitée
- 556 • L'acidulé noisette
- 557 • La Key lime pie
- 558 • Le nougat framboise
- 559 • La saveur du Sud
- 560 • Le galet framboise cheesecake
- 561 • Le caprice
- 562 • L'équilibré griotte chocolat
- 563 • La truffe chocolat
- 564 • Le cube des îles
- 565 • Le volupté
- 566 • Le Mont blanc
- 567 • Le finger banana spéculoos
- 568 • Le fruit & fresh
- 569 • Le tendre chocolat mandarine
- 570 • Le céleste
- 571 • L'exotik
- 572 • Le rocher gianduja
- 573 • Le cube cheesecake yuzu
- 574 • Le galet chocolat vanille
- 576 • Le galet praliné framboise
- 578 • La pomme
- 580 • Le coconuts
- 582 • L'intense caramel noisettes
- 584 • Le zen coco pistache
- 586 • La gourmandise spéculoos fraise
- 588 • Le nuage citron framboise
- 590 • Le sous-bois
- 592 • Le coffee & choc
- 594 • Le choco banane

532 Les gâteaux individuels

- 534 • L'éclair duchesse chantilly
- 535 • Le petit chou caramel
- 536 • La chouquette gourmande garnie
- 537 • L'éclair au chocolat
- 538 • L'éclair au café
- 539 • L'éclair chocolat caramel peanut
- 540 • Le divorcé
- 541 • Le gland
- 542 • La religieuse au café
- 543 • La religieuse pistache
- 544 • La religieuse praliné yuzu
- 546 • Le Paris-Brest
- 547 • Le tourbillonnant fraise citron vert
- 548 • Le baba au rhum
- 549 • Le pudding rhum raisins
- 550 • La tulipe crème de marrons chantilly
- 551 • Le mille-feuille individuel

596 Les entremets

et les gâteaux festifs

- 598 • L'abricotier
- 599 • Le fraisier
- 600 • Le tiramisu
- 601 • Le souverain
- 602 • Le cheesecake citron framboise
- 603 • Le mille-feuille
- 604 • Le savarin chantilly
- 605 • La galette frangipane
- 606 • La galette frangipane modernisée
- 607 • Le saint-honoré classique
- 608 • L'opéra
- 609 • Le bras de Vénus
- 610 • La charlotte aux fraises
- 611 • La pavlova fruits rouges
- 612 • Le créolia

PARTIE 3

Recettes

- 613 • L'entremets façon saint-honoré
- 614 • L'entremets ganache mandarine
- 615 • Le mojito
- 616 • La symbiose poire spéculoos
- 617 • La tendresse
- 618 • Le royal ou trianon
- 620 • Le velours des beaux jours
- 622 • Le river fruits rouges
- 624 • Le passionnément chocolat
- 626 • La passion framboise
- 628 • L'acidulé vanille
- 630 • La charlotte fraise chocolat blanc citron vert
- 632 • La charlotte aux fruits rouges
- 634 • La charlotte fraise basilic
- 636 • Le verveine citronné
- 638 • Le passionnément coco
- 640 • La fusion fraise verveine
- 642 • Le délice amande griotte
- 644 • La couleur griottine
- 646 • L'intensément agrumes
- 648 • L'intensément cheesecake exotique
- 650 • L'intensément coco
- 652 • L'intensément fraise
- 654 • L'intensément mangue
- 656 • L'intensément poire
- 658 • La couronne fruits rouges
- 660 • La douceur framboisine
- 662 • La sensation framboise pistache
- 664 • Le tendre choco caramel noisette
- 666 • La fraîcheur chocolatée
- 668 • La spirale chocolat blanc fraise spéculoos
- 670 • L'automnal
- 672 • Le bananachoco citron vert
- 674 • Le caramel des îles
- 676 • Le caramélisé banane
- 678 • L'estival
- 680 • Le coco fraise
- 682 • Le dôme cocooning framboise
- 684 • Le dôme cheesecake fraise
- 686 • Le tourbillon abricot framboise
- 688 • Le gianduja coffee
- 690 • Le marbré chocolat tonka
- 692 • Le marbré fraise fromage blanc
- 694 • Le marbré framboisine
- 696 • Le maya passion chocolat
- 698 • La passion chocolat tonka
- 700 • Le pinaocolada
- 702 • Le pinacolada
- 704 • Le praliné agrumes
- 706 • Le river chocolat tonka
- 708 • Le river framboise tonka
- 710 • La saveur d'antan
- 712 • Le spider gianduja banane
- 714 • Le spider verveine fraise rhubarbe
- 716 • La sérénité
- 718 • L'éclatant fraise rhubarbe

- 720 • L'éclatant tonka mangue
- 722 • L'étincelant fraise yuzu
- 724 • L'irish cheesecake
- 726 • L'irish coffee
- 728 • L'irish mint
- 730 • L'irish chocolate
- 732 • La couronne poire chocolat
- 734 • Le chanteclair café ou praliné
- 735 • Le nougat glacé fruits secs
- 736 • L'omelette norvégienne

738 Les desserts de cuisine

- 740 • La crème brûlée vanille (cuisson au four)
- 740 • La crème brûlée vanille (sans cuisson au four)
- 741 • La crème renversée (viennoise)
- 741 • La crème catalane
- 742 • L'île flottante
- 743 • La pannacotta et le coulis de fruits
- 743 • La mousse au chocolat
- 744 • L'authentique tiramisu
- 745 • Le riz au lait vanille classique
- 745 • Le riz au lait vanille chocolat blanc
- 746 • Le gâteau de semoule vanille caramel
- 746 • Le pain perdu
- 747 • La pâte à crêpes classique
- 747 • La pâte à crêpes gourmande
- 748 • Le pancake
- 748 • La gaufre bruxelloise
- 749 • Le crumble aux pommes
- 749 • Le crumble noisette fruits rouges
- 750 • Le gratin de fruits d'Automne
- 751 • Le clafoutis aux cerises
- 751 • Le moelleux au chocolat (Mi-cuit)
- 752 • Le soufflé au chocolat

PARTIE 4

Annexes

756 Glossaire et index

- 758 • Le vocabulaire culinaire
- 768 • Les recettes de base
- 782 • L'index des techniques
et des préparations de base
- 788 • L'index des fiches techniques





Le cacao et ses dérivés



- ▶ L'histoire du cacao
- ▶ La législation
- ▶ Les pays producteurs de fèves de cacao et les variétés de cacaoyers
- ▶ Du cacaoyer au chocolat
- ▶ Les opérations sur le lieu de la récolte
- ▶ Les opérations de traitement à l'usine
- ▶ La fabrication du cacao poudre
- ▶ La fève de cacao
- ▶ Le beurre de cacao
- ▶ La composition de la couverture de chocolat
- ▶ Le chocolat de laboratoire
- ▶ Les agents et les rôles du cacao et ses dérivés
- ▶ Les produits dérivés du chocolat
- ▶ La conservation et le stockage du chocolat
- ▶ Le tempérage du chocolat
- ▶ Le beurre Mycryo®
- ▶ Quelques idées reçues
- ▶ Les cacaos grands crus

Les opérations sur le lieu de la récolte



1) La récolte

Les cabosses sont récoltées 2 fois par an. Leur taille varie selon les pays et la variété. La maturité des cabosses se reconnaît essentiellement par leurs couleurs et leurs bruits sourds qu'elles émettent lorsqu'on les frappe.

Les jeunes cabosses sont vertes ou rouges.

Les cabosses à maturité deviennent jaunes ou orange.

La cueillette est délicate. Les cabosses sont cueillies à la main avec précaution pour ne pas détériorer le pédoncule ; ce qui compromettrait la récolte suivante.



2) L'écabossage

D'un coup de machette, on fend les cabosses pour en retirer les graines encore enveloppées d'une pulpe blanche : le "mucilage".

On extrait les graines de la pulpe. Cette opération se fait à la main et requiert une certaine habileté.

Il ne faut pas entailler les graines sinon elles moisiront.



3) La fermentation

Trois fermentations successives agissent sur les graines de cacao ayant pour objectif de :

- ▶ Débarrasser les graines du mucilage.
- ▶ Détruire l'embryon pour empêcher toute germination.
- ▶ Réduire l'astringence (amertume) en acidifiant le milieu.
- ▶ Modifier la couleur (brunissement des graines).
- ▶ Provoquer des réactions chimiques et enzymatiques afin de développer les précurseurs de l'arôme.



Afin d'y parvenir, plusieurs méthodes sont employées :

- ▶ Les graines sont mises en tas sur le sol et sont recouvertes de feuilles de bananiers.
- ▶ Les graines sont déversées dans des bacs ou caisses perforées.

Elles sont ensuite brassées à intervalles réguliers pour obtenir une fermentation homogène et l'aération nécessaire.



LES 3 FERMENTATIONS

- Une première fermentation alcoolique se déroule de façon anaérobie (sans contact avec l'oxygène) sous les feuilles de bananiers. Des levures qui se sont introduites lors de l'éclatement des cabosses, transforment la pulpe acide et sucrée des cabosses en éthanol durant cette phase. C'est la même fermentation que pour le moût de raisin.
- Une seconde fermentation, dite fermentation lactique, se déroule très rapidement pendant deux jours. Les bactéries lactiques transforment l'alcool en acide lactique qui favorise la conservation naturelle du cacao.
- Une troisième fermentation, la fermentation acétique est favorisée par le développement de bactéries acétiques sur



4) Le séchage

Les graines sont alors séchées au soleil (séchage naturel) ou dans des séchoirs (ce séchage apporte une odeur de fumée au chocolat) et parfois lavées (Madagascar). Elles sont retournées de façon régulière afin d'assurer un séchage homogène. Le séchage comme la fermentation joue sur les arômes du cacao. Cette opération a pour but de ramener le taux d'humidité des graines de 60 % à 8 % maximum, faute de quoi le cacao ne se conserverait pas. Elle permet également de développer la couleur brune. Les acides volatils dus à la fermentation sont éliminés. Cette opération dure de 8 à 15 jours pour un séchage au soleil. Elle dure 10 à 20 heures dans les séchoirs mécaniques à air chaud. C'est à ce stade que les graines prennent le nom de "fèves". Les fèves de cacao sont bloquées dans leur évolution.



les jus qui s'écoulent, et avec l'air qui pénètre dans les tas de graines. La température augmente durant la fermentation (45-50 °C) et permet de tuer le germe de la graine de cacao. Durant cette phase, les graines changent de couleur : pendant la récolte, elles sont blanches ou violettes et virent après la fermentation au violet-pourpre voire rouge à brun chocolat en profondeur. La fermentation acétique libère des hydrolases (notamment la protéase) transformant les protéines en acides aminés et les glucides complexes en glucides simples à l'origine des précurseurs d'arômes. À ce stade, elles contiennent encore 60 % d'humidité qu'il faut réduire à 8 % maximum pour assurer et optimiser la conservation et le transport.

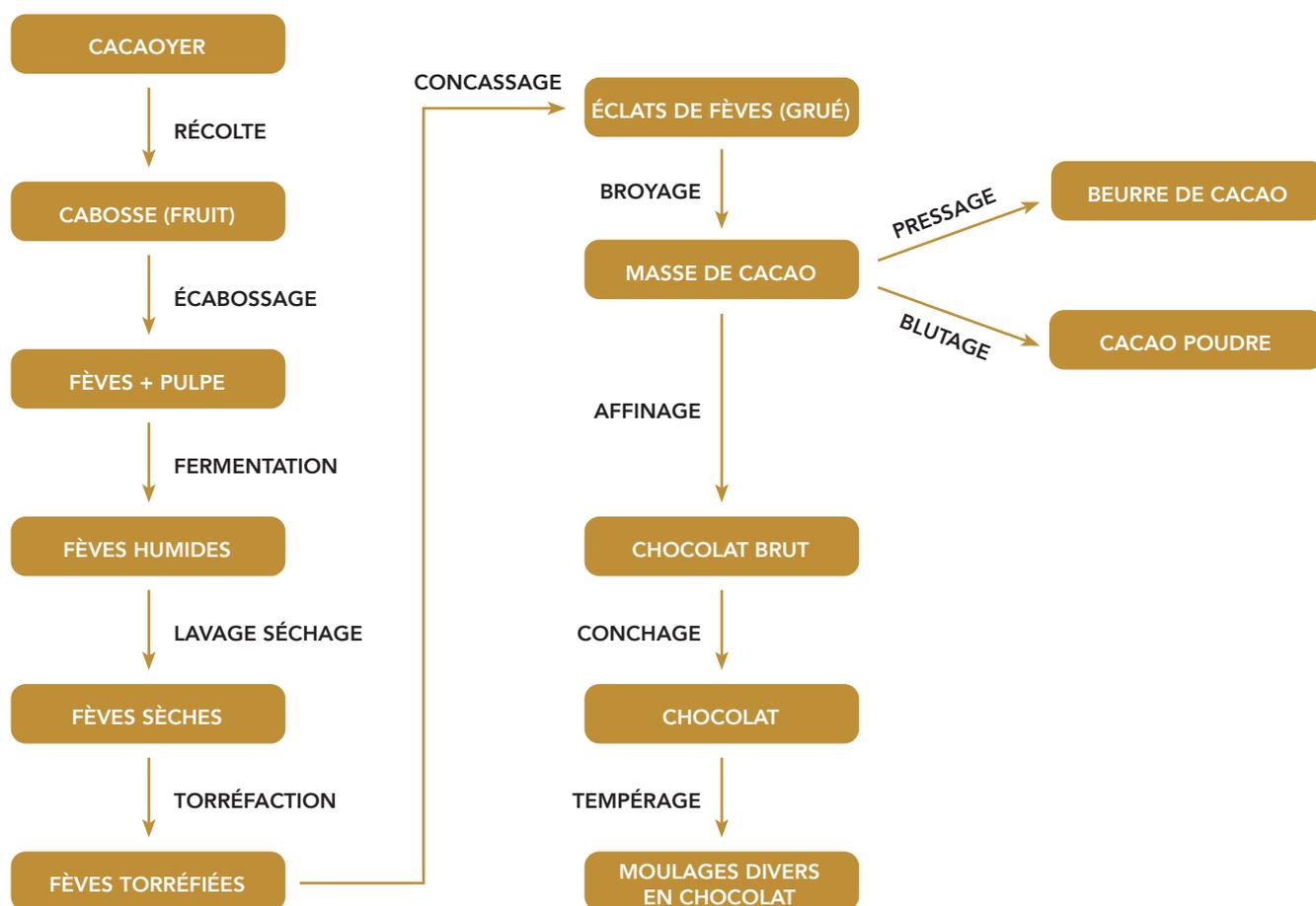


5) Le stockage

Les fèves sont mises en sacs, puis stockées avec précaution avant d'être expédiées vers les usines de traitement du cacao. Des tests de contrôle permettent d'évaluer la qualité des fèves. Il faut éviter durant cette période la prise d'odeurs étrangères. Elles sont classées par espèce et terroir selon les aptitudes à fournir un bon chocolat.

N.B. : Il ne faut pas confondre la poudre issue du grué (éclats de fèves) et la poudre de cacao résultant de la séparation de la matière sèche et du beurre de cacao. La première est le produit du broyage de la fève entière et constitue une étape du processus de fabrication du chocolat.

Elle contient donc un mélange de cacao et de beurre de cacao naturellement présent dans la fève. La poudre de cacao est souvent réalisée à part, souvent dans des usines différentes, où il consiste à presser la masse de cacao pour séparer l'extrait sec et le beurre de cacao.



Particularités des fèves de cacao : leurs qualités (couleur, goût agréable, richesse en beurre, calibre régulier) ou leurs défauts (amertume, texture sèche, goût âcre, moisissure), dépendent plus de la provenance que des espèces, un peu comme les terroirs des vins en France.

Il faudra donc savoir doser et mélanger judicieusement les différents terroirs en vue d'une production régulière et particulière. Le choix des fèves est une étape importante.

Cristallisation

Le beurre de cacao est un mélange de plusieurs acides gras, parmi eux, on remarque la prédominance des acides gras oléique, stéarique et palmitique. Ces acides gras ont des points de fusion différents.

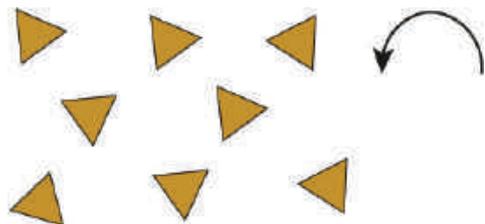
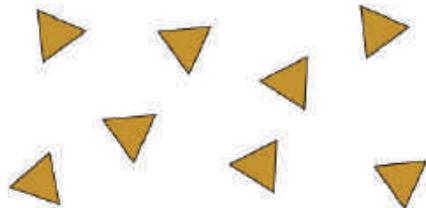
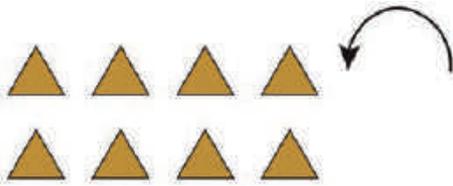
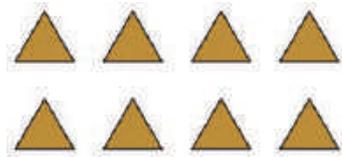
La seconde propriété du beurre de cacao est d'être polymorphe, c'est-à-dire qu'il se cristallise sous plusieurs formes ou cristaux, dont 5 sont prédominants. Les noms de ces cristaux sont : alpha, gamma, bêta, bêta', bêta''.

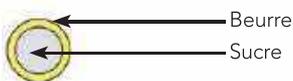
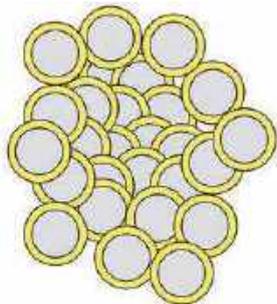
Ces cristaux ont des points de fusion différents.

Un seul de ces cristaux est stable : le bêta.

C'est sous cette forme de cristallisation la plus stable, que le beurre de cacao et donc le chocolat occupe le plus faible volume. Pour réussir la pré-cristallisation d'une couverture, il faut créer ces germes de cristaux stables bêta.

Explication des phénomènes de cristallisation

| TEMPÉRATURES | PHÉNOMÈNES | SCHÉMAS MOLÉCULAIRES |
|--------------|---|--|
| 45 °C | État liquide. Schéma moléculaire instable et en mouvement. |  |
| 27 °C | État solide. Schéma moléculaire instable et fixe. |  |
| 32 °C | État d'utilisation. Schéma moléculaire stable en mouvement. |  |
| 20 °C | État solide stable et fixe. État de conservation. Cristallisation réalisée. |  |



Le crémage du sucre : obtenir encore plus de craquant

Crémer signifie mélanger du beurre et du sucre glace.

Le but de cette opération est d'assurer la dissolution du sucre et permettre ainsi son incorporation. Il ne s'agit pas d'ajouter de la crème à une préparation.

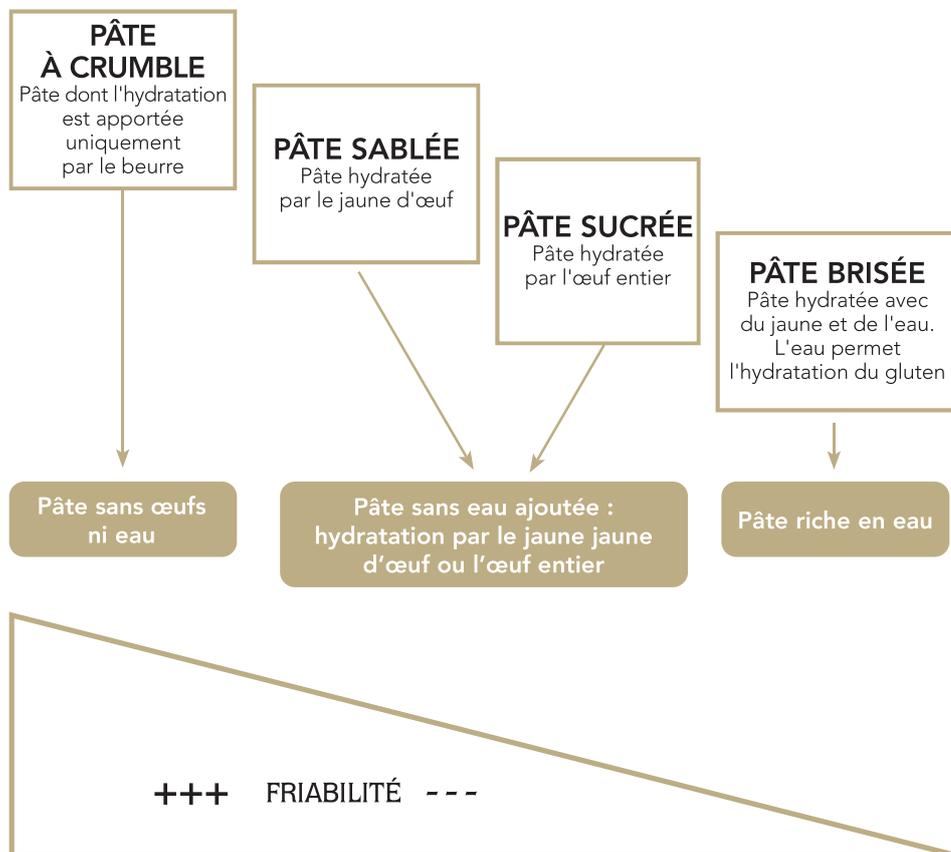
Rôle du crémage

Le mélange intime du sucre et du beurre permet (quand les grains sont gros) d'obtenir des grains de sucre isolés de l'humidité par une couche de beurre.

De cette manière, lors de la cuisson, on obtiendra encore plus l'effet de sable et surtout de craquant.

Cela est intéressant pour les sablés; les pâtes devant être très friables.

En revanche, l'utilisation de sucre à granulométrie plus importante (semoule et au-delà), risque de poser des problèmes lors de la confection de certaines pâtes (brisées, sucrées...).



La conservation

Les pâtes feuilletées supportent très bien la congélation soit en pâton, soit en pièces déjà façonnées. Laisser reposer les fabrications avant la congélation, ainsi il est possible de les mettre au four sans décongélation préalable en cas de besoin. Après 2 à 3 jours de conservation à +2 °C; la pâte s'oxyde (noircie) et elle perd ses qualités organoleptiques.

Tourage et couches

| NOMBRE DE COUCHES POUR UN TOURAGE EN TOURS SIMPLES | |
|--|--------|
| Tourage | Couche |
| 1 ^{ER} TOUR | 7 |
| 2 ^E TOUR | 19 |
| 3 ^E TOUR | 55 |
| 4 ^E TOUR | 163 |
| 5 ^E TOUR | 487 |
| 6 ^E TOUR | 1459 |

Il existe plusieurs méthodes de fabrication ; on peut utiliser de la margarine à la place du beurre. Si on n'utilise que du beurre, on peut lui donner l'appellation "pur beurre".

Les phases d'élaboration d'un feuilletage classique

Confectionner la détrempe

Dans la cuve d'un cutter, réunir la farine, le sel, l'eau et le beurre fondu. Fraser les éléments, jusqu'à obtenir une détrempe ferme.

N.B. : Cette technique de réalisation permet d'obtenir rapidement une détrempe ferme, sans corps.

Le fait de la confectionner dans un cutter évite également le chauffage occasionné par les mains : le gluten est ainsi moins élastique.

Au contact de l'eau, les protéines de la farine vont former un réseau élastique grâce au gluten. La pâte va acquérir une certaine élasticité qui va être nécessaire pour son développement. Néanmoins, il faut veiller à ne pas trop travailler la pâte pour ne pas avoir une pâte très élastique, ce qui pourrait nuire au feuilletage.

Débarrasser la détrempe, la filmer et la réserver au frais durant 30 minutes.

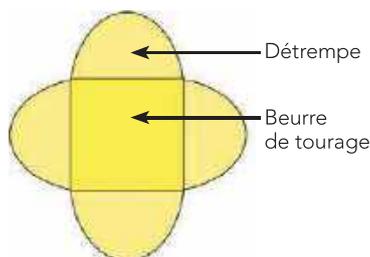
Ce temps de repos va permettre au gluten de se relâcher, et surtout va permettre à l'amidon de finir de s'empeser (de gonfler en absorbant l'eau).

Il n'est pas nécessaire de faire une croix sur le pâton.

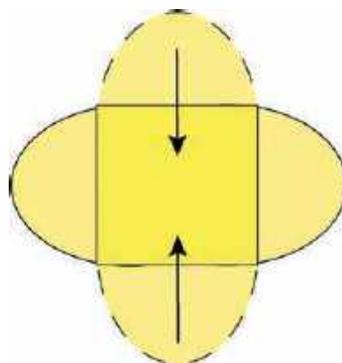
Incorporation du beurre

L'incorporation de la matière grasse dans la détrempe est l'étape la plus délicate. Les difficultés vont être de :

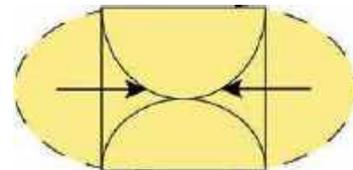
- ▶ Répartir uniformément les couches de beurre.
- ▶ Ne pas perforer la détrempe avec la matière grasse.



La matière grasse utilisée (margarine ou beurre) doit être apprêtée, c'est-à-dire qu'elle doit être à la même consistance que la pâte. Si le corps gras est trop ferme, celui-ci ne se répartit pas bien dans la pâte : La pâte se déchire. Inversement, si le corps gras est trop fluide, il sera susceptible de s'échapper de la détrempe. Dans les 2 cas, l'échec est assuré. Généralement, l'incorporation du beurre dans la détrempe est faite en "étoile". Les professionnels lui préfèrent l'incorporation en "porte-feuille", ou simplement par repli de la pâte sur une plaque de beurre.



Rabattre la pâte sur le beurre



Refermer tel une enveloppe

L'abaisse de pâte

Une fois le beurre incorporé dans la détrempe, la pâte est abaissée de manière à former une longue bande (40 à 60 cm), peu large (15 à 20 cm).

L'objectif de cette phase technique est d'obtenir une longue feuille de beurre emprisonnée entre deux feuilles de détrempe.

L'abaisse doit être le plus géométrique possible :

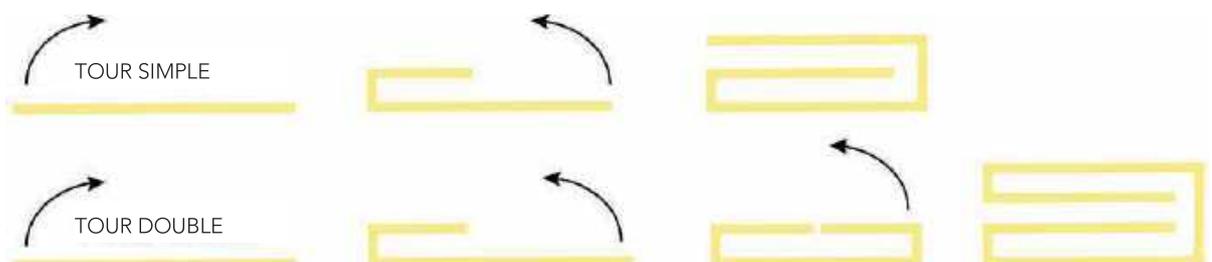
- ▶ Les angles doivent être bien formés.
- ▶ L'épaisseur doit être bien régulière.
- ▶ Balayer la pâte avec une brosse.

Un manque de régularité dans le tourage ne donnera pas de bons résultats à la cuisson. En effet, sans les feuilles de beurre, la vapeur générée par la détrempe va s'échapper. Le rôle du beurre est de former une couche étanche.

La fabrication de la pâte feuilletée va ensuite consister à plier la pâte.

Pour cela, le pliage peut être effectué en utilisant soit des tours simples, soit des tours doubles. Le feuilletage classique, se réalise habituellement avec des tours simples.

Le schéma synthèse : tour simple et tour double



Pour que la dorure soit régulière, on peut l'appliquer en 2 couches.
On dore une première fois. On laisse sécher en enceinte réfrigérée.
On redore ensuite une seconde fois, juste avant d'enfourner.
Il faut veiller à ce que l'œuf reste sur la pâte.
S'il coule, il va coaguler sur les bords, gêner le développement des feuillets et brûler à la cuisson.

La cuisson du feuilletage

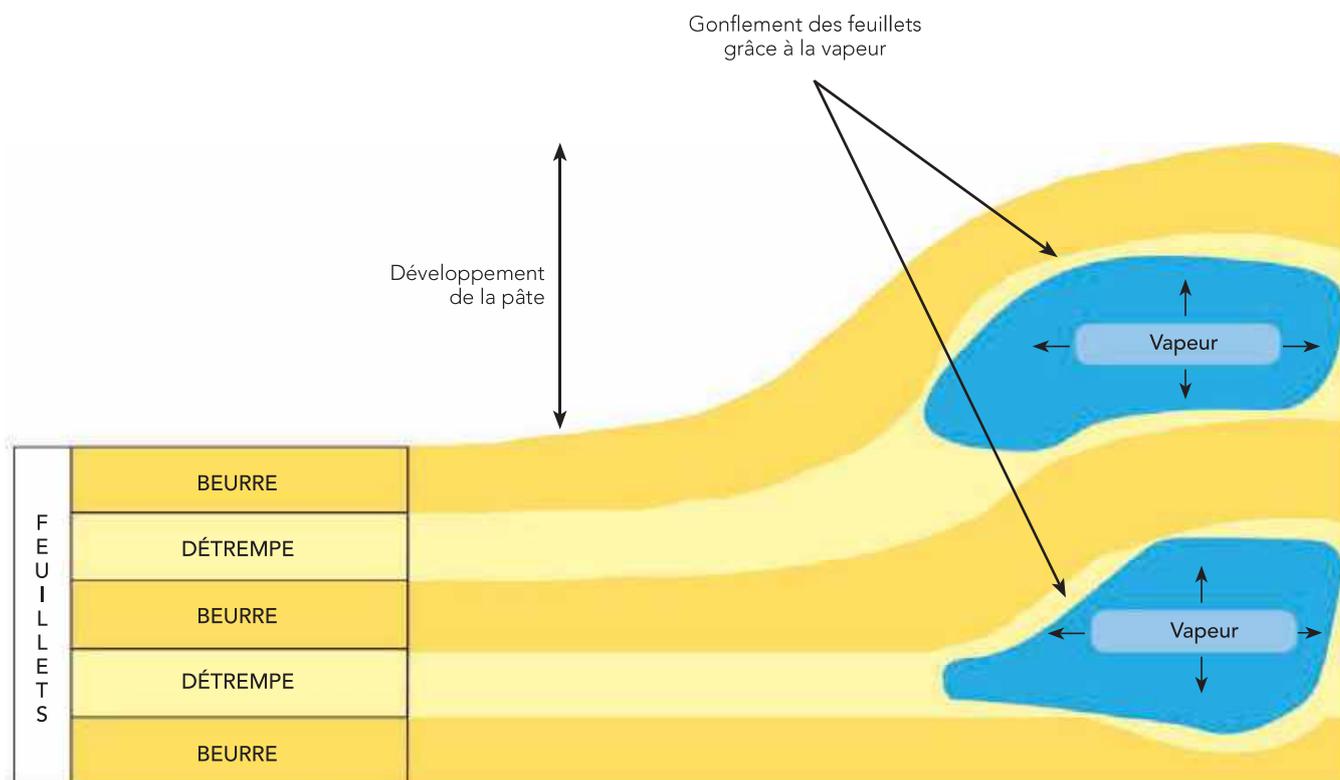
La pâte feuilletée est composée de feuillets de pâte (détrempe) séparés par de fines couches de beurre.

Lors de la cuisson, l'eau contenue dans les feuillets de détrempe va se vaporiser. Cette vapeur, en voulant s'échapper, va faire gonfler l'ensemble.

Les fines couches de beurre empêchent les feuillets de pâte de coller.

Progressivement, les protéines coagulent, la pâte prend sa forme et sa couleur finale. Il ne faudra pas ouvrir la porte du four tant que les protéines n'ont pas coagulé et que la pâte n'a pas acquis une fermeté suffisante.

Sinon la vapeur va s'échapper, la pression va retomber et la pâte s'effondrer. Il est d'usage d'enfourner à 190-210 °C.



POUR ENVIRON 20 RELIGIEUSES

Biscuit moelleux noisette et noisettes concassées

50 g de poudre de noisettes
50 g de sucre glace
20 g de farine T 55
30 g de blancs d'œufs (1)
10 g de crème à 35 %
90 g de blancs d'œufs (2)
50 g de sucre semoule
Q.S noisettes émondées

Crèmeux yuzu (pour environ 50 pièces)

270 g de sucre semoule
270 g d'œufs entiers
180 g de jus de yuzu
3 g de gélatine (200 bloom)
280 g de beurre

Crème diplomate praliné (pour environ 25 pièces)

225 g de lait entier
125 g de praliné
40 g de sucre semoule
55 g de jaunes d'œufs
18 g de poudre à crème
6 g de gélatine (200 bloom)
400 g de crème fouettée mousseuse

Glaçage chocolat miroir lacté tendre

150 g d'eau
300 g de sucre semoule
300 g de sirop de glucose
200 g de lait concentré
120 g de gélatine (200 bloom)
100 g de chocolat au lait
200 g de chocolat ivoire 35 %

Crèmeux praliné noisette à pocher

175 g de praliné noisette
120 g de pâte de noisette
170 g de crème à 35 %
25 g de beurre de cacao
2 g de gélatine (200 bloom)

Marmelade yuzu

75 g de jus de yuzu
20 g de sirop de glucose
30 g de sucre semoule
4 g de pectine NH

Montage et finition

Q.S Choux avec craquelin
Q.S Sucre neige
Q.S Pic transparent
Q.S Feuille d'or
Q.S Fleurs (Pensée)

LA RELIGIEUSE PRALINÉ YUZU

Réaliser le biscuit moelleux noisette et noisettes concassées

Mélanger la poudre de noisette, le sucre glace et la farine.

Ajouter les blancs d'œufs (1) et la crème afin de former une masse.

Monter les blancs d'œufs (2) et serrer avec le sucre semoule (monter au bec).

Détendre la masse avec une partie des blancs.

Intégrer délicatement les blancs à la maryse.

Étaler le biscuit sur plaque avec papier cuisson.

Concasser les noisettes et les parsemer sur le biscuit.

Enfourner à 170 °C pendant 12 min environ.

Détailler des biscuits à 5 cm de diamètre.

Réaliser le crèmeux yuzu

Ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Mélanger le sucre, les œufs entiers et le jus de yuzu.

Cuire le mélange jusqu'à frémissement à environ 90 °C.

Ajouter la gélatine et refroidir à 35-40 °C.

Mettre le beurre en pommade.

Incorporer le à la crème à 20-25 °C, et lisser grâce à un mixeur plongeant.

Couler dans des moules à mini tartelettes de 5 cm de diamètre et 1,5 cm de hauteur.

Entreposer en surgélation pour bloquer.

Réaliser la crème diplomate praliné

Ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Réaliser une crème pâtissière, en faisant bien dissoudre le praliné dans le lait.

Coller avec la gélatine à chaud, et refroidir la crème pâtissière.

À 20 °C, lisser la crème pâtissière, passer éventuellement au tamis pour avoir une crème parfaitement lisse.

Incorporer la crème fouettée.

Réaliser le glaçage chocolat miroir lacté tendre

Cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103 °C.

Disposer les chocolats, le lait concentré, et la gélatine dans un verre doseur.

Verser le mélange chaud sur le chocolat dans le verre doseur.

Au bout de 2 min, mixer et réserver au réfrigérateur.

Le lendemain, chauffer le glaçage à 40 °C, utiliser à 30-35 °C.

Réaliser le crèmeux praliné noisette à pocher

Réhydrater la gélatine.

Chauffer la crème et le beurre de cacao jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Intégrer la gélatine.

Verser directement sur la pâte de noisette et le praliné en mélangeant vigoureusement pour créer une émulsion.



POUR 1 ENTREMETS

Biscuit moelleux amande
(pour 2 fonds)

50 g de poudre d'amandes
50 g de sucre glace
20 g de farine T 55
30 g de blancs d'œufs (1)
10 g de crème à 35 %
90 g de blancs d'œufs (2)
50 g de sucre semoule

Fond reconstitué

150 g de pâte sucrée cuite
(voir "Les recettes de base")
60 g de beurre
30 g de cassonade

Crèmeux passion
(pour 3 inserts)

200 g d'œufs entiers
30 g de sucre semoule
140 g de purée passion
Les vergers Boiron®
1/2 gousse de vanille
10 g de jus de citron
4 g de gélatine (200 bloom)
135 g de chocolat ivoire à 35 %

Mousse cheesecake
citron vert

270 g de Philadelphia
1 zeste de citron vert
40 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre semoule (1)
35 g de jus de citron
8 g de gélatine (200 bloom)
150 g de crème fouettée
60 g de blancs d'œufs
30 g de sucre semoule (2)

Gelée mangue

150 g de purée mangue
Les vergers Boiron®
20 g de sucre semoule
15 g de jus de citron
4 g de gélatine (200 bloom)

Demi-sphères
cheesecake en cuisson
(pour environ 20 pièces)

80 g de Philadelphia
10 g de jaunes d'œufs
20 g d'œufs entiers
25 g de sucre semoule
70 g de crème à 35 %

Montage et finition

Q.S spray velours orange
Q.S fleurs de pensées
Q.S feuilles d'or

L'INTENSÉMENT
CHEESECAKE EXOTIQUE

Réaliser le biscuit moelleux amande

Mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.

Ajouter les blancs d'œufs (1) et la crème afin de former une masse.

Monter les blancs d'œufs (2) et serrer avec le sucre semoule (monter au bec).

Détendre la masse avec une partie des blancs.

Intégrer délicatement les blancs à la maryse.

Étaler le biscuit sur plaque avec papier cuisson.

Enfourner à 170 °C pendant 12 min environ.

Détailler en cercle de 16 cm de diamètre.

Réaliser le fond reconstitué

Fondre le beurre.

Travailler la pâte sucrée cuite à la feuille pour l'émietter.

Ajouter le beurre puis au dernier moment la cassonade.

Réaliser une pâte et la mouler dans un cercle de 16 cm en couche mince.

Réaliser le crèmeux passion

Réhydrater la gélatine.

Mélanger les œufs entiers et le sucre semoule.

Ajouter la purée passion, le jus de citron et les graines de la gousse de vanille.

Cuire le mélange jusqu'à frémissement à environ 90 °C.

Disposer dans un verre doseur, le chocolat blanc et la gélatine.

Verser le mélange chaud sur le chocolat et lisser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Couler en insert de 14 cm et bloquer en surgélation.

Réaliser la mousse cheesecake citron vert

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.

À l'aide d'une râpe, prélever le zeste de citron vert.

Mélanger au fouet le Philadelphia avec les jaunes d'œufs, le sucre (1) et le zeste.

Fondre la gélatine dans le jus de citron et le laisser refroidir puis l'incorporer à la préparation.

Préparer la crème fouettée et l'incorporer à l'appareil.

Monter les blancs et serrer avec le sucre (2) au bec.

Incorporer les blancs dans l'appareil avec souplesse.

Réaliser la gelée mangue

Porter à ébullition la purée mangue, le jus de citron et le sucre.

Incorporer la gélatine. Refroidir légèrement la gelée avant de la couler de préférence dans un moule en silicone plat.

Réaliser les demi-sphères cheesecake en cuisson

Mélanger le Philadelphia avec les jaunes d'œufs.

Ajouter les œufs entiers et le sucre semoule.

Incorporer la crème. Si besoin lisser au mixeur plongeant.



Couler en moules hémisphériques de 30 mm de diamètre.

Cuire à 80 °C, pendant 45 min à 1 h.

En fin de cuisson, bloquer les cheesecakes en surgélation.

Montage et finition

Garnir à mi-hauteur un moule en silicone de 18 cm de diamètre de mousse cheesecake.

Placer le crémeux passion.

Pocher à nouveau un peu de mousse.

Disposer le biscuit amande et le fond reconstitué.

Lisser si besoin et entreposer en surgélation.

À l'issue, démouler et floquer à l'aide du spray velours.

Déposer les demi-sphères cheesecake tout autour de l'entremets.

Détailler la gelée et surmonter les sphères.

Apporter quelques feuilles d'or sur la gelée.

Finition avec des fleurs de pensées.

