

MÉLANIE MAYNÉ

Maman fait un gâteau

Photographies de Christian Delvaux

Racine



Préfaces

Je me souviens de Mélanie lors de ses premiers passages télévisés. Déjà, sa joie de vivre et sa passion perçaient le petit écran... Depuis, Mélanie et moi avons eu la chance de devenir des amis et j'ai même l'honneur de pouvoir la compter parmi les « chefs » qui donnent cours à l'académie Darcis.

Son sourire, son savoir-faire, sa précision et sa rigueur sont les principales qualités de cette merveilleuse pâtissière dont nous sommes tous fans. Sa créativité, sa touche féminine et sa finesse font de ses créations de véritables bijoux gourmands dont on ne se lasse jamais.

Quel chemin parcouru en deux ans ! Et ce n'est assurément qu'un début dans sa carrière de pâtissière.

Délectez-vous de son premier ouvrage gourmand qui, j'en suis sûr, vous réglera... Bravo Mélanie!

JEAN-PHILIPPE DARCIS

La première chose qui m'a frappé lorsque j'ai rencontré Mélanie, c'est sa bonne humeur. Elle a une telle joie de vivre, une telle envie de partager sa gourmandise, que tout s'illumine dès qu'elle parle de crème ou de feuilletage. On est captivé au moindre mot et nos papilles en salivent déjà.

Bien que nous venions d'univers professionnels différents, cette passion commune nous a réunis, avec l'envie de partager encore et encore ce magnifique défaut qu'est la « gourmandise ».

Mélanie est le lien parfait entre professionnels et amateurs ; avec ses mots, tout devient simple. Elle raconte et explique à chacun comment transformer une recette complexe en une partie de plaisir qui fait naître en nous la sensation d'être un grand chef !

MARC DUCOBU

Sommaire

Mes conseils en pâtisserie 9

Les gâteaux du mercredi

Cake marbré	15
Cookies aux pépites de chocolat	17
Cake fondant aux poires et aux amandes	19
Cake infiniment vanille	21
Melo-cakes	23
Shortbread à la fleur de sel	25
Petit pot de caramel au beurre salé	27
Galettes ultra-moelleuses	29
Gaufres de Liège	31
Sablés à la confiture de framboises	33
Petits cœurs légers aux fraises	35
Madeleines au citron et gianduja	37
Financiers aux framboises	39
Pâte à tartiner choco-noisettes	41
Cupcakes façon Snickers	43
Fondant au chocolat et aux noisettes	45
Mini-muffins aux pépites de chocolat	47
Beignets au four à la fleur d'oranger et crème vanille	49
Biscuits spirales	51
Gâteau invisible aux pommes	53

Les gâteaux du samedi

Tarte fraises framboises pistaches	57
Tarte chocolat caramel cacahuètes	59
Panna cotta coco mangue passion	61
Crème brûlée à la vanille	63
Petits choux Paris-Brest	65
Baba des îles	67
Tarte exotique	69
Île combava à la noix de coco et au citron vert	73
Millefeuille glacé vanille chocolat	75
Nougat glacé	77
Le tiramisu à ma façon	79
Cheesecakes tout doux aux framboises	81
Tarte croustillante aux amandes, abricots et pignons de pin	83
Moelleux au chocolat noir	85
Pavlova aux fruits rouges	87

Les gâteaux du dimanche

Le délice gianduja noisette	91
Tarte moelleuse rose framboises litchis	95
Tarte meringuée citron basilic	99
Forêt noire enchantée	103
Tarte infiniment vanille	107
Douceur fraises fleur d'oranger	109
Entremets caramel chocolat	113
Merveilleux revisités	117
Nuage vanille fruits rouges	119
Fraisier à la pistache	123





Mes conseils en pâtisserie

Lorsque l'on achète un livre de pâtisserie, il est parfois difficile de s'y mettre, de se lancer dans l'inconnu. Je comprends pleinement ce que vous pourriez éprouver, j'en ai moi-même fait l'expérience. La pâtisserie est un art et tout art est difficile. Cependant, c'est en forgeant qu'on devient forgeron. C'est en répétant inlassablement les techniques de base et en s'appropriant régulièrement et méthodiquement les gestes courants qu'on perfectionne son savoir-faire. Un livre de pâtisserie est fait pour nous guider, mais lorsqu'on est devant sa recette, on peut se poser une multitude de questions, dont les réponses ne sont pas toujours données dans le livre.

Ci-dessous, et en ligne avec la philosophie que j'ai toujours voulu véhiculer au travers de mon blog, je vous propose des trucs et astuces qui font toute la différence, qui peuvent vous accompagner et vous aider dans la réalisation des recettes que vous prendrez plaisir à découvrir au fil de ce livre.

Je ne suis pas sûre de répondre à toutes vos questions mais en tout cas, j'essaie. Comme vous, mon objectif est de faire de bons et beaux gâteaux pour ma famille, mes amis et les personnes qui me tiennent à cœur. La pâtisserie doit rester synonyme de passion, de partage et de plaisir.

INGRÉDIENTS

- Il est important de toujours utiliser des œufs tempérés lors de vos préparations.
- Un œuf moyen pèse environ 50 g soit 35 g de blanc et 15 g de jaune.
- Utilisez toujours de la crème entre 35% et 40% de matière grasse pour les gâteaux.
- Un beurre pommade est un beurre qui doit avoir la texture d'une pommade. Pour obtenir un beurre pommade, mettre le beurre quelques secondes au micro-ondes et l'écraser à la fourchette.
- Utilisez toujours des agrumes non traités pour prélever les zestes de ces fruits.
- Pour que vos fruits restent élégants sur vos gâteaux, badigeonnez-les légèrement de nappage neutre.
- Il est préférable d'utiliser un chocolat pour pâtisserie plutôt que les chocolats de dégustation car ceux-ci sont beaucoup trop sucrés.
- La levure chimique correspond à du Baking Powder. À ne pas confondre avec la levure sèche, qui est de la levure biologique.
- La feuillantine est de la crêpe dentelle émietlée.

MESURES

- Les quantités de liquides sont indiquées en grammes, car c'est plus précis qu'avec un bol gradué.
- La taille des gâteaux : 20 cm = 6 personnes ; 22cm = 6 à 8 personnes ; 24cm = 8 à 10 personnes.

CUISSON

- Surveillez bien votre gâteau tout au long du temps de cuisson, car chaque four étant différent, on ne doit pas se fier à 100% au temps indiqué dans les recettes.
- Pour savoir si vos gâteaux sont cuits, piquez-les au centre : si la lame de votre couteau ressort sèche, c'est que votre gâteau est cuit.

TECHNIQUES DE PÂTISSERIE

- Il faut impérativement faire tremper les feuilles de gélatine durant 20 minutes dans de l'eau froide. C'est le temps qu'il leur faut pour absorber les liquides dont elles ont besoin.

- *Filmer au contact* est un terme pâtissier : cela signifie que l'on dépose le film alimentaire au contact de la préparation et pas sur le cul-de-poule / bol mélangeur.
- Une crème pâtissière doit toujours bouillir. Plus elle bout, moins elle aura le goût de la fécule.
- Attention de ne pas trop monter vos ganaches, car celles-ci deviennent granuleuses très rapidement.
- Pour faire des décorations en chocolat, il faut tempérer votre chocolat. Accrochez-vous car ce n'est pas une étape simple, mais en persévérant, on y arrive ! Et le résultat final vaudra tous les petits sacrifices encourus.
- Les sirops de sucre doivent se faire avec un thermomètre. À l'œil, c'est impossible d'obtenir un résultat impeccable, sauf si vous êtes experts.
- *Cuire à blanc* signifie cuire une pâte à tarte vide, sans garniture.
- *Essorer la gélatine* signifie enlever l'eau des feuilles de gélatine en les pressant avec les doigts.
- *Cuire une crème anglaise à la nappe*, c'est cuire entre 80° et 85°C afin de l'épaissir, sans la porter à ébullition.
- *Dégazer une pâte* signifie aplatir la pâte pour en chasser le gaz carbonique et la faire revenir à son volume initial.

MATÉRIEL

- Une maryse est un lèche-plat, une spatule.
- Utilisez un spray à huile, c'est beaucoup plus facile et rapide à utiliser que de graisser vos moules avec un pinceau et du beurre.

PRÉPARATION

- Essayez de préparer un maximum de vos gâteaux la veille et de ne réaliser que la décoration le jour même, vous serez plus à l'aise.
- Quand vous faites de la pâtisserie avec vos enfants, laissez-les être créatifs. Ce n'est pas grave si le gâteau n'est pas parfait. L'essentiel ne réside pas dans l'esthétique mais dans le plaisir que vous partagez à le préparer et dans le bonheur que vous aurez à le déguster !

Si vous avez des questions sur les recettes du livre, n'hésitez pas à me contacter sur mon blog : www.mamanfaitungateau.be. Je me ferai un plaisir de vous aider.

Mélanie



Les gâteaux du
mercredi





Cake marbré

 30 minutes -  55 minutes -  1 cake de 8 à 10 personnes -  Facile

Ingrédients

POUR LA PÂTE VANILLE

7 jaunes d'œufs
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
110 g de crème liquide entière
180 g de farine
10 g de levure chimique
75 g de beurre fondu

POUR LA PÂTE CHOCOLAT

3 jaunes d'œufs
90 g de sucre
52 g de crème liquide entière
60 g de farine
25 g de cacao en poudre non sucré
3 g de levure chimique
22 g de beurre fondu

Préparation

Pour la pâte vanille

Préchauffer votre four à 150 °C en chaleur tournante.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé à pleine vitesse pendant 3 minutes.
Ajouter ensuite la crème et battre pendant 10 secondes.
Ajouter la farine, la levure et mélanger délicatement à la spatule.
Pour terminer, ajouter le beurre fondu et mélanger.

Pour la pâte chocolat

Réaliser la même opération que pour la pâte vanille, mais ajouter le cacao en même temps que la farine.

Montage

Beurrer et fariner le moule si nécessaire.
Mettre vos deux préparations (vanille et chocolat) dans deux poches à douille différentes.
À l'aide de la poche, étaler 1/3 de la pâte vanille dans le moule.
Ajouter ensuite, au centre, dans le sens de la longueur, la moitié de la pâte chocolat.
Recouvrir avec 1/3 de la pâte vanille.
Mettre le reste de la pâte chocolat au centre.
Pour terminer, recouvrir avec le reste de la pâte vanille.
Cuire pendant 55 minutes.
Laisser tiédir le cake avant de le démouler.

TRUCS & ASTUCES

Pour savoir si votre cake est cuit, piquer le centre avec la lame de votre couteau. Si elle ressort sèche, c'est que votre gâteau est cuit !



Cookies aux pépites de chocolat

 15 minutes -  10 minutes -  une dizaine de cookies -  Facile

Ingrédients

225 g de farine
125 g de beurre mou
100 g de sucre roux
125 g de sucre
1 œuf
3 g de levure chimique
1 c. à c. d'extrait de vanille
1 grosse pincée de fleur de sel
125 g de pépites de chocolat noir

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C en chaleur tournante.

Mélanger le beurre avec les sucres.

Ajouter l'œuf et la vanille, mélanger à peine.

Mettre la farine, la levure, la fleur de sel et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajouter les pépites de chocolat.

Former des boules de pâte de +/- 60 grammes.

En disposer six sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Aplatir les boules de pâte pour former des cookies.

Cuire pendant 10 minutes.

TRUCS & ASTUCES

Après la cuisson, retirer directement les biscuits de la plaque afin d'éviter qu'ils ne continuent de cuire.

Ajouter tout ce que vous aimez dans votre pâte à cookies (fruits secs, chocolat au lait, chocolat blanc...).



Cake fondant aux poires et aux amandes

 30 minutes -  45 minutes -  1 cake de 26cm -  Facile

Ingrédients

POUR LE CAKE FONDANT

120 g de beurre mou
3 œufs
120 g de sucre
160 g de farine pour pâtisserie
60 g de poudre d'amandes
2 c. à c. de levure chimique
1/2 c. à c. de vanille en poudre
1 pincée de sel

POUR LES POIRES AU SIROP

2 poires
500 g d'eau
80 g de sucre
1/4 c. à c. de vanille en poudre

POUR LE GLAÇAGE

le jus d'un demi-citron
75 g de sucre glace
1/4 c. à c. de vanille en poudre

POUR LA GARNITURE

30 g d'amandes effilées

Préparation

Pour les poires au sirop

Éplucher et couper les poires en petits cubes.

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre et la vanille en poudre.

Lorsque le sucre est complètement dissous, ajouter les dés de poires.

Cuire 15 minutes à feu moyen.

Égoutter et laisser refroidir.

Pour le cake fondant

Préchauffer le four à 170 °C en chaleur tournante.

Mélanger le beurre mou et le sucre.

Ajouter progressivement les œufs un à un tout en mélangeant.

Mélanger dans un bol la farine, la poudre d'amandes, la vanille, le sel, la levure chimique.

Mettre les poudres en une fois dans la préparation. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajouter les dés de poires.

Graisser un moule à cake de 26 cm.

Disposer la pâte dans le moule.

Cuire pendant 30 minutes à 170 °C et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes à 160 °C.

Laisser refroidir légèrement avant de démouler.

Pour le glaçage

Mélanger le jus de citron avec le sucre glace et la vanille.

Pour la garniture

Torréfier les amandes dans une poêle bien chaude, mélanger jusqu'à ce que les amandes soient dorées.

Réserver.

Montage

Étaler une fine couche de glaçage sur le cake à l'aide d'un pinceau ou d'une poche à douille.

Parsemer d'amandes grillées.

TRUCS & ASTUCES

Vous pouvez utiliser des poires au sirop prêtes à l'emploi. Dans ce cas, vous pouvez passer directement à l'étape du cake fondant.

Ce cake peut être réalisé avec des pommes ou autres fruits de saison.

Ne vous inquiétez pas : les poires ont tendance à tomber dans le fond du moule.



Cake infiniment vanille

 25 minutes -  1 heure -  1 cake de 26 cm -  Facile

Ingrédients

POUR LE CAKE VANILLE

4 œufs
135 g de sucre
100 g de sucre vanillé maison
135 g de crème épaisse
245 g de farine à pâtisserie
6 g de levure chimique
70 g de beurre
22 g d'huile de pépins de raisin
1 gousse de vanille
1 pincée de sel

POUR LE FIN CORDON

15 g de beurre pommade

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE

300 g d'eau
150 g de sucre
1 gousse de vanille

Préparation

Pour le cake vanille

Préchauffer le four à 150 °C.

Dans le bol du robot, battre vivement au fouet les œufs et les sucres.

Ajouter la crème épaisse et le sel, mélanger.

Ajouter la farine et la levure tamisées, mélanger.

Faire fondre le beurre légèrement au micro-ondes, y ajouter l'huile et les graines de la gousse de vanille, préalablement fendue en deux et grattée. Mélanger pour dissocier les graines et ajouter le mélange tiède dans la préparation. Le mélange doit être lisse et homogène.

Verser la pâte dans un moule à cake antiadhésif de 26 cm préalablement beurré.

Réaliser, à l'aide d'une poche à douille, un fin cordon de beurre pommade au centre du cake sur toute la longueur.

Enfourner pendant 30 minutes à 150 °C, poursuivre la cuisson pendant 30 minutes à 140 °C.

Démouler et laisser refroidir sur grille.

Pour le sirop d'imbibage

Faire chauffer l'eau, le sucre et les graines de la gousse de vanille fendue en deux et grattée, jusqu'à obtention d'un mélange légèrement sirupeux.

Imbiber les quatre côtés du cake froid dans le sirop chaud.

Laisser refroidir.

TRUCS & ASTUCES

Ce cake se conserve pendant 5 jours.

Si vous n'aimez pas les cakes mouillés, vous n'êtes pas obligé de l'imbiber.

Pour réaliser du sucre vanillé maison, vous devez mettre dans un pot hermétique du sucre avec vos gousses de vanilles fendues.

Si vous n'avez pas de sucre vanillé maison, vous pouvez utiliser 15 g de sucre vanillé de commerce avec 85 g de sucre.



www.mamanfaitungateau.be

Avec le soutien de :
www.crispyfactory.be
Le jardin de Lisa
Kenwood



KENWOOD

Textes et recettes : **Mélanie Mayné**
Photographies : **Christian Delvaux**
Conception graphique et mise en page : **Louise Laurent**

www.racine.be

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez régulièrement des informations sur nos parutions et activités.
Toutes reproductions ou adaptations d'un extrait quelconque de ce livre, par quelque procédé que ce soit, sont interdites pour tous pays.

© Éditions Racine, 2018
Tour et Taxis, Entrepôt royal
86C, avenue du Port, BP 104A • B - 1000 Bruxelles

D. 2018, 6852.5
Dépôt légal : mars 2018
ISBN 978-2-39025-043-2