

MÉLANIE MAYNÉ

Maman fait un gâteau

MES NOUVELLES RECETTES

Photographies de Christian Delvaux

Racine



Un rêve devenu réalité

Un livre de recettes, mais pas n'importe lequel! En effet, pour moi, la pâtisserie rime avec amour, partage et passion. Mes créations sont le reflet de ma personnalité et le prolongement de mes valeurs à travers des recettes gourmandes.

Dans la continuité de mon blog « Maman fait un gâteau » et après le succès de mon premier livre, je suis heureuse de vous livrer, dans ce deuxième tome, 45 nouvelles recettes sucrées.

Vous trouverez beaucoup d'amour avec les **recettes du mercredi** qui sont à réaliser avec vos enfants. Une parenthèse, un moment de complicité dans votre vie de maman active, des recettes faciles et accessibles à tous. La pâtisserie et les douceurs sucrées sont des vecteurs d'intenses moments de connivence, de tendresse et de gourmandise avec ceux et celles qui font chavirer vos cœurs. Une manière de transmettre l'amour des produits et l'indicible plaisir de donner vie à des créations faites maison.

Partagez avec votre famille, vos amis et toutes les personnes chères à votre cœur les **recettes du samedi** qui illumineront vos soirées festives. Mais hors de question de prendre une demi-journée pour les réaliser ! La pâtisserie, tout aussi originale et raffinée soit-elle, doit rester source de plaisir. Un dessert simple, efficace et surtout gourmand.

Allez au bout de votre passion avec le dernier volet de ce livre, les **recettes du dimanche**. Un gâteau familial ou pour une occasion particulière, un gâteau qui en jette plein les yeux et qui ravira toute la famille. Comment surprendre vos invités par d'audacieux mariages de textures et de saveurs et comment bluffer vos proches avec des dressages au cordeau et des techniques de grands pâtissiers.

Gourmets gourmands et gourmands gourmets, je suis sûre que vous éprouverez autant de plaisir que moi à confectionner ces desserts et à vous en délecter autour d'une bonne table. La cuisine est un art et tout art est patience. Débutants, amateurs chevronnés et pâtissiers émérites, bienvenue dans un monde merveilleux de gourmandises sucrées !

À vos marques : 3, 2, 1, pâtissez !

Mélanie



Remerciements

Un deuxième livre demande deux fois plus de réflexions qu'un premier. Les questions sont beaucoup plus nombreuses et les exigences aussi. J'espère sincèrement qu'il vous plaira autant que le premier.

Cet ouvrage n'aurait pas la même saveur sans ces personnes qui me sont tellement chères et qui ont été présentes pour cette belle aventure gourmande.

Je souhaite remercier mon mari pour son investissement, son soutien, sa bienveillance et tout l'amour qu'il m'a porté durant la réalisation de ce livre et bien au-delà. Il est l'un des deux piliers indispensables dans l'aventure « Maman fait un gâteau ».

Évidemment, l'un ne va pas sans l'autre, il y a aussi cette jolie petite tête blonde, Zoé, qui me donne l'énergie nécessaire pour concrétiser mes rêves. Une petite fille extraordinaire, le rayon de soleil de la journée. En devenant maman, je n'aurais pas pu rêver mieux ! Merci d'être toi !

Merci à mon ami de l'aventure, Christian Delvaux. Quel bonheur de travailler à tes côtés ! Un photographe bienveillant et dévoué qui me comprend depuis le début.

Pour terminer, merci à vous tous de me suivre depuis plusieurs années. Vous me soutenez au jour le jour et c'est grâce à vous et pour vous que ce tome 2 voit le jour !

Sommaire

Mes conseils en pâtisserie 12

Les gâteaux du mercredi

Allumettes au chocolat et aux noisettes	17
Bundt au chocolat	19
Frangipane	21
Brookies	23
Cake à la clémentine	25
Biscuits au chocolat fourrés à la vanille	27
Biscuit roulé aux fraises et aux amandes	29
Spéculoos	31
Cake crumble fraise framboise	33
Petits pots de crème au chocolat	35
Tarte maton	37
Boules de Berlin	39
Gaufres de Bruxelles	41
Galettes fines ultra-croustillantes	43
Clafoutis aux cerises	45
Mousse au chocolat	47
Pain d'épices ultra-moelleux	49
Granola chocolat-noisette	51
Petites bouchées coco-chocolat	53
Tarte rustique pêche citron et romarin	55

Les gâteaux du samedi

Petits pots de cream cheese caramel-citron	59
Tarte rhubarbe fraise fleur d'oranger	61
Tropézienne	63
Tarte normande aux pommes	65
Tarte aux myrtilles	67
Tartelettes panna cotta pistache fraise	69
Flan pâtissier	71
Tartelettes intensément chocolat et fleur de sel	73
Charlotte aux fruits rouges	75
Éclairs vanille chocolat	77
Douceur passion citron vert meringué	81
Soupe glacée aux fraises et sorbet verveine	83
Macarons au caramel au beurre salé	85
Parfait au spéculoos	87
Gâteau aux 3 chocolats	89

Les gâteaux du dimanche

Macaron passion mangue vanille	95
Fingers au yuzu	99
Tartelettes piña colada	101
Number cake aux fruits rouges	105
Mille-feuille vanille-framboise	107
Gâteau roulé pêche-fraise-rose	109
Opéra chocolat-spéculoos	113
L'élégante tarte Tatin	117
Saint-honoré pistache-fruits rouges	121
Barres aux cacahuètes chocolat-caramel	125





Mes conseils en pâtisserie

MES USTENSILES PRÉFÉRÉS

Je vous livre ici la liste de mes ustensiles préférés que j'utilise pour mes préparations.

Il est important d'utiliser du matériel de bonne qualité afin d'obtenir un résultat optimal.

- Une balance de précision à 0,01 g. Il est important d'être précis en pâtisserie surtout avec de toutes petites quantités.
- Un thermomètre à température : cet ustensile est nécessaire lorsque vous commencez à réaliser des gâteaux plus élaborés.
- La petite spatule coudée : je l'utilise très souvent pour lisser toutes mes préparations.
- Ma râpe microplane : elle me permet de prélever les zestes, de râper mes biscuits et fonds de tarte, un réel atout en pâtisserie.
- Des douilles en inox plutôt qu'en plastique. Celles-ci sont un peu plus chères mais vous les garderez à vie.
- Des poches à douille jetables, certes moins écologiques mais bien plus hygiéniques.

- Mes cercles à tarte microperforés. Ceux-ci vous permettent une cuisson uniforme de vos tartes.
- Mes moules en silicone. Utilisez des moules de bonne qualité afin d'obtenir un résultat optimal.
- Mes cercles en inox, petits et grands. Vous pourrez réaliser beaucoup de gâteaux avec ceux-ci.
- Mes moules à cake en métal. Idéal pour cuire vos cakes, celui permettra d'obtenir une belle croûte dorée.
- Une plaque microperforée est un vrai plus pour les cuissons. En effet, elle permet une meilleure répartition de la chaleur.
- Un tapis de cuisson silpain est le petit plus pour cuire vos biscuits et vos tartes. Celui-ci évite que vos pâtes biscuitées ne gonflent à la cuisson et permet une cuisson plus homogène.
- Le robot pâtissier et le mixeur plongeur sont de véritables alliés en pâtisserie.

LES INGRÉDIENTS IMPORTANTES

• Évitez les œufs trop frais pour réaliser vos pâtisseries sophistiquées.

• Utilisez toujours des chocolats destinés à la pâtisserie et non les chocolats destinés à la dégustation.

- Utilisez toujours de la crème à minimum 35% de matière grasse. La crème idéale est celle à 40% MG.
- Privilégiez les colorants en poudre ou en gel.
- La gélatine utilisée dans les recettes de cet ouvrage est de la 200 bloom.

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





Allumettes au chocolat et aux noisettes

 30 minutes -  15 minutes -  une vingtaine de biscuits -  Facile

Ingrédients

POUR LES BISCUITS

150 g de farine
75 g de beurre mou
50 g de sucre glace
1 œuf
20 g de poudre d'amande
1 pincée de fleur de sel
1 pincée de vanille

POUR LA GARNITURE

150 g de chocolat au lait
50 g de noisettes

Préparation

Pour les biscuits

Mélanger à la feuille le beurre mou avec le sucre glace.

Ajouter ensuite l'œuf, la poudre d'amande, la fleur de sel, la vanille et la farine ; mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 4 à 5 mm et mettre au congélateur 15 minutes.

Couper ensuite des bâtonnets de taille égale. Les disposer sur une feuille de papier sulfurisé et cuire à 175 °C pendant ± 15 minutes.

Enfourner en même temps les noisettes entières et les cuire 10 minutes.

Laisser ensuite refroidir.

Montage

Concasser les noisettes à l'aide d'un couteau.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Tremper les allumettes dans le chocolat et ensuite dans les noisettes concassées.

Les déposer sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser figer.

TRUCS & ASTUCES

Pour un résultat optimal, je vous conseille de tempérer votre chocolat.

Vous pouvez garnir les allumettes avec d'autres fruits secs tels que de la noix de coco, des pistaches... mais aussi avec des billes colorées pour les plus petits.



Bundt au chocolat

 20 minutes -  50 minutes -  1 cake de 18 cm de diamètre -  Facile

Ingrédients

POUR LE CAKE AU CHOCOLAT

120 g de farine
2 œufs
125 g de sucre
40 g de cacao amer en poudre
100 g de lait
40 g de crème entière
55 g de beurre fondu
5 g de levure chimique

POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT

80 g de chocolat noir 66 %
125 g de crème entière

Préparation

Pour le cake au chocolat

Préchauffer le four à 200 °C en chaleur tournante.

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Ajouter ensuite petit à petit le beurre fondu tiède ; mélanger au fouet.

Verser le lait et la crème ; mélanger.

Tamiser la farine avec la levure chimique et le cacao en poudre et l'ajouter à la préparation ; fouetter quelques secondes jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Graisser le moule à bundt et y verser la préparation.

Enfourner et baisser la température du four à 150 °C.

Cuire pendant ± 50 minutes.

Démouler le cake encore chaud et laisser refroidir sur une grille.

Pour le glaçage au chocolat

Dans une casserole, faire bouillir la crème.

Hors du feu, ajouter le chocolat et mélanger vigoureusement afin d'obtenir une ganache brillante et élastique.

Montage

Couler la ganache chaude sur le bundt froid.

TRUCS & ASTUCES

Ce cake se conserve plusieurs jours à température ambiante.

Pour plus de gourmandise, vous pouvez décorer ce cake de noisettes concassées.



Frangipane

 45 minutes -  25 minutes -  6 tartelettes -  Facile

Ingrédients

POUR LES FRANGIPANES

65 g de sucre glace
75 g de poudre d'amande
75 g de beurre mou
75 g d'œufs
1 pincée de levure chimique
35 g de farine
1 rouleau de pâte feuilletée
6 c. à c. de confiture d'abricots
1 jaune d'œuf (pour la dorure)

POUR LE GLAÇAGE

20 g de blanc d'œuf
70 g de sucre glace
Quelques gouttes de jus de citron

Préparation

Pour les frangipanes

Préchauffer le four à 175 °C en chaleur tournante.

Mélanger le sucre glace avec le beurre mou à l'aide d'une maryse.

Ajouter ensuite la poudre d'amande, les œufs, la farine et la levure chimique. Mélanger entre chaque ajout d'ingrédient jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Couper la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce et disposer la pâte dans les fonds de tartelettes préalablement beurrés.

Ajouter la confiture d'abricots dans les fonds de tartelette et étaler à l'aide d'une cuillère.

Disposer par-dessus la crème d'amande et lisser à la spatule.

Réaliser un treillis sur le dessus avec le restant de la pâte.

Dorer le treillis au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.

Cuire pendant 25 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Pour le glaçage

Mélanger au fouet le sucre glace avec le blanc d'œuf et le jus de citron.

Montage

À l'aide d'une cuillère, disposer le glaçage sur le dessus de chaque frangipane.

TRUCS & ASTUCES

Vous pouvez les conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Si vous n'aimez pas le glaçage, il n'est pas obligatoire. Il est réalisé davantage pour des raisons esthétiques que gustatives.

Du même auteur
Maman fait un gâteau,
Éditions Racine, 2018



www.mamanfaitungateau.be

Avec le soutien de :



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, 2019
Tour et Taxis, Entrepôt royal
86C, avenue du Port, BP 104A • B - 1000 Bruxelles

D. 2019, 6852. 16
Dépôt légal : septembre 2019
ISBN 978-2-39025-092-0