

MÉLANIE MAYNÉ

Maman
fait un gâteau

MES CRÉATIONS GOURMANDES

Racine





Sommaire

<i>Mes conseils</i>	9
<i>Les recettes du mercredi</i>	11
Amaretti	13
Barres de céréales chocolat cacahuètes	15
Biscuits diamants	17
BN maison	19
Brioches tressées	21
Cake citron pavot	23
Cake marbré chocolat cacahuètes caramel	25
Cannelés	27
Cookies au cœur coulant	29
Crème renversée	31
Donuts ultra moelleux	33
Energy balls cacahuètes chocolat	35
Financier chocolat noisettes	37
Galettes bretonnes	39
Kinder country maison	41
Krantz cake praliné	43
Moelleux pistaches abricots	45
Muffins d'hiver	47
Muffins ultra gourmands au chocolat et aux noisettes	49
Napolitain maison	51

Les recettes du samedi 53

Cafés liégeois	55
Charlotte poires chocolat tonka	57
Cheesecake spéculoos caramel	59
Chouquettes à la crème	61
Fraîcheur mojito fraises	63
Fraisier au basilic	67
Merveilleux	71
Naked cake au fruits rouges	73
Tarte aux quatre chocolats	77
Tarte chocolat passion	81
Tarte pêches verveine	85
Tarte fraises pistaches	89
Tarte rustique aux poires et amandes	93
Tartelettes pistaches fleur d'oranger	95
Tiramisu express	99

Les recettes du dimanche 101

Choux vanille praliné	103
Délices café noisettes	107
Entremets cassis citron	111
Entremets coco passion mangue	115
Entremets cuberdon citron	119
Entremets pop-corn caramel	123
Fraîcheur fraises yuzu	127
Nuages noix de pécan vanille	131
Tartelettes fleur de cappuccino	135
Saint-honoré caramel vanille	139

Remerciements 142



Mes conseils

Les ingrédients

Utilisez un chocolat destiné à la pâtisserie pour réaliser vos recettes et non un chocolat de grande surface qui est destiné à la dégustation.

Toutes les recettes réalisées dans ce livre ont été effectuées avec de la gélatine 200 bloom.

Vous devez utiliser de la crème à min. 35 % de matières grasses pour un bon résultat.

Les œufs doivent être à température ambiante.

La levure chimique correspond au "baking powder". Ne la confondez pas avec la levure sèche!

Vous pouvez utiliser comme huile neutre, les huiles suivantes : pépins de raisin, tournesol, maïs ou même arachide.

Mes préparations sont réalisées avec du beurre doux et non du beurre salé.

La pectine NH ne peut pas être remplacée par une pectine de type pectine jaune, X58...

Le matériel

Il est important d'avoir du matériel de qualité pour la bonne exécution des recettes.

Vous pouvez retrouver sur mon blog, dans l'onglet « livre », les différents moules utilisés pour chacune des recettes.

Chaque four est différent, je vous conseille donc de toujours bien surveiller vos cuissons.

Les termes techniques

Filmer au contact = filmer au contact de l'aliment et non filmer le pot.

Détendre = fouetter une préparation ferme rapidement jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Cuire à la nappe = cuire en réalisant des 8 dans la casserole afin d'éviter que les œufs ne coagulent.

Vous avez d'autres questions ?

N'hésitez pas à me contacter sur mon blog

« Maman fait un gâteau ».

<https://mamanfaitungateau.be/blog/>

*Les recettes du
mercredi*



Amaretti



30 minutes



12 minutes



une vingtaine



Débutant

Ingrédients

2 blancs d'œufs
180 g de poudre d'amande
50 g de farine
1 c. à c. d'extrait d'amande amère
150 g de sucre
15 amandes blanchies
Sucre impalpable pour l'enrobage

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C en chaleur tournante.

Battre les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre.

Réaliser une meringue bien ferme.

Dans un bol, mélanger la poudre d'amande avec la farine.

Incorporer délicatement les blancs en neige aux poudres et ajouter l'extrait d'amande amère.

Réaliser des petites boules de pâte de ± 25 g à l'aide d'une cuillère à café et rouler-les dans le sucre impalpable.

Disposer-les sur une plaque recouverte de papier de cuisson et les aplatir légèrement.

Mettre au centre de chaque boule une amande entière.

Cuire pendant ± 12 minutes.

Trucs & astuces

Les amaretti se conservent dans une boîte métallique plusieurs semaines.



Barres de céréales chocolat cacahuètes



30 minutes



15 minutes



6 pièces



Débutant

Ingédients

50 g de flocons d'avoine
15 g de quinoa soufflé
35 g de cacahuètes hachées
20 g de pépites de chocolat
20 g de beurre
50 g de sirop d'agave

Préparation

Préchauffer le four à 175 °C en chaleur tournante.

Dans une casserole, faire chauffer le beurre avec le sirop d'agave.

Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, le quinoa soufflé, les cacahuètes hachées.

Ajouter le mélange beurre-sirop d'agave et mélanger.

Pour terminer, ajouter les pépites de chocolat et mélanger à nouveau.

Mettre la préparation dans les moules à barre de céréales en pressant fortement.

Cuire pendant ± 15 minutes.

Laisser refroidir 1 heure avant de démouler.

Trucs & astuces

Les barres de céréales se conservent 10 jours
dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.



Biscuits diamants



1 h



15 minutes



Une trentaine



Débutant

Ingrédients

240 g de beurre mou
100 g de sucre
1/4 c. à c. de vanille en poudre
1 pincée de sel
325 g de farine
150 g de sucre décor

Préparation

Dans un bol, mélanger le beurre avec la vanille, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

Ajouter la farine en une fois. Attention de ne pas trop mélanger la pâte.

Réaliser deux boudins de 3 cm de diamètre et les rouler dans du film alimentaire.

Mettre 30 minutes au frais.

Préchauffer le four à 200 °C en chaleur tournante.

Enrouler les boudins de pâte dans le sucre décor et couper des tranches de 1 cm.

Cuire pendant 12 à 15 minutes sur un papier de cuisson jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés sur les bords.

Trucs & astuces

Vous pouvez conserver ces biscuits plusieurs semaines dans une boîte métallique mais veillez à ce qu'ils soient bien froids avant de fermer la boîte!



BN maison



45 minutes



20 minutes



Une dizaine de biscuits



Débutant

Ingrédients

POUR LA PÂTE SABLÉE

200 g de farine
70 g de beurre
70 g de sucre impalpable
1 œuf
Une pincée de fleur sel

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT NOIR

75 g de crème entière
110 g de chocolat noir

Préparation

Pour la pâte sablée

Préchauffer le four à 170 °C en chaleur tournante.

Mélanger dans un bol la farine, le sucre impalpable, la fleur de sel et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange sablonneux.

Ajouter l'œuf et mélanger pour former une boule homogène.

Aplatir la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2 à 3 mm.

Mettre au congélateur 15 minutes.

Détailler vos biscuits à l'aide d'un emporte-pièce spécial « smiley ».

Remettre quelques minutes au congélateur afin que les biscuits soient congelés.

Cuire pendant ± 15 à 20 minutes sur une feuille de papier sulfurisé.

Laisser ensuite refroidir sur une grille à pâtisserie.

Pour la ganache au chocolat

Faire chauffer la crème dans une casserole.

Hors du feu, ajouter le chocolat et mélanger vigoureusement.

Verser la ganache dans une poche à douille.

Montage

Garnir la base des biscuits de ganache au chocolat, lisser la surface et recouvrir du biscuit « smiley ».

Trucs & astuces

Vous pouvez garnir vos biscuits de confiture ou avec une pâte à tartiner aux noisettes selon votre convenance.

Vous pouvez conserver plusieurs jours les biscuits à température ambiante.



Brioches tressées



45 minutes



45 minutes



2 pièces



Intermédiaire

Ingrédients

POUR LA PÂTE FERMENTÉE

25 g de farine T45
125 g d'eau

POUR LES BRIOCHES

475 g de farine T45
5 g de levure sèche
45 g d'eau tiède
45 g de lait tiède
1 œuf
40 g de sucre
50 g d'huile neutre
10 g de sel
La pâte fermentée du point précédent

POUR LA DORURE

1 œuf

Préparation

À RÉALISER LA VEILLE,

Pour la pâte fermentée

Dans une casserole, faire chauffer l'eau et la farine à 65 °C en mélangeant en continu. Mettre dans un récipient, filmer au contact et mettre au frais toute une nuit.

À RÉALISER LE JOUR J,

Pour les brioches

Mélanger le lait avec l'eau, ajouter ensuite la levure et le sucre, mélanger.

Dans le bol du robot, mettre la farine et réaliser un puits, ajouter au centre le mélange à la levure, l'œuf, l'huile et la pâte fermentée.

Verser le sel sur le côté.

Pétrir la pâte pendant 10 minutes à basse vitesse.

Filmer le bol du robot et laisser ensuite reposer dans un endroit chaud pendant 1 h 30.

Dégazer la pâte et réaliser 8 boudins de 100 g.

Réaliser un tressage avec 4 brins et répéter l'opération afin d'obtenir une deuxième brioche tressée.

Laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 160 °C en chaleur tournante.

Avant d'enfourner, badigeonner d'œuf à l'aide d'un pinceau.

Cuire pendant ± 20 minutes.

Trucs & astuces

Pour une dégustation optimale, je vous conseille de la manger au moment où elle sera la plus moelleuse, c'est-à-dire le jour même.

