

Adelina Krasnici  
Benjamin Bousquet

# C'est du gâteau

Ben & Ade  
PASTRY LOVERS





## UNE HISTOIRE DE GÂTEAUX, D'AMOUR ET D'ÉMOTIONS

J'ai rencontré Adelina et Benjamin sous la tente du *Meilleur Pâtissier*. Une de ces rencontres qu'on conserve en mémoire avec tendresse. Ce jour-là, j'ai vu deux personnes réunies par une passion commune : la pâtisserie, mais surtout le goût du partage. Leur histoire fait écho à la mienne. Chez nous comme chez eux, la pâtisserie se fait, se vit et se savoure en famille.

Lors de cette rencontre, j'ai très vite compris que nous pâtissions pour les mêmes raisons : transmettre, partager, éveiller la gourmandise, et faire naître des émotions. Ce lien, je l'ai ressenti lors de mon passage dans l'émission, lorsqu'Adelina a imaginé «L'Horloge». Ce gâteau, devenu aujourd'hui sa création signature, portait un message : arrêter le temps pour profiter davantage de son fils. En tant que femme, cheffe pâtissière et maman, j'ai été touchée. J'ai reconnu dans ce geste l'essence de notre métier : donner du sens à nos créations.

Cette création a été leur point de départ. Le début d'un style, d'un duo, d'un univers à leur image que vous allez découvrir dans cet ouvrage : celui de Ben & Adé. À travers leurs recettes signatures et favorites, et les souvenirs et anecdotes qu'ils livrent au fil des pages, vous entrerez dans leur univers.

Vous y trouverez aussi des conseils pratiques, car pour eux comme pour moi, la pâtisserie est une affaire de cœur, mais aussi de précision et de transmission.

Je suis heureuse de poser ici ces quelques mots en guise d'ouverture. Ce livre est une histoire d'amour, de famille et de gâteaux.

Amitiés gourmandes,

NINA MÉTAYER





## LE MEILLEUR DE NOUS-MÊMES

Nous sommes Benjamin et Adelina, deux pâtisseries amateurs unis par la même passion et tombés amoureux sous la tente du *Meilleur pâtissier*.

Nous avons attendu trois années avant de créer ce livre afin qu'il soit à la hauteur de nos espérances et surtout des vôtres, avec l'envie d'y regrouper les gâteaux que vous avez le plus adorés. Ceux qu'on considère comme nos essentiels et qui nous représentent : un peu de Ben, un peu d'Adé, un peu de nous – alliant la folie de l'un et la rigueur de l'autre, mais aussi la simplicité avec des gâteaux qu'Adem adore réaliser avec nous.

Pour l'un comme pour l'autre, la notion de partage est importante, et nous voulions prouver à chacun d'entre vous qu'avec de bons ingrédients et des explications claires, tout le monde est capable de réaliser de beaux et succulents gâteaux. Cela n'a pas été différent pour nous. Totalement autodidactes, nous avons aussi commis de nombreuses erreurs à nos tout débuts : à recommencer cent fois cette pâte à tarte qui gonflait à la cuisson, ou à nous demander pourquoi cette génoise persistait à rendre de l'eau plusieurs heures après l'avoir imbibée de sirop... Mais nous y sommes arrivés, et ce parcours, fait de petits échecs, de persévérance et de réussites, enrichi par nos expériences propres et par notre complémentarité une fois unis, est devenu notre force et nous permet aujourd'hui de vous offrir le meilleur de nous-mêmes.

Et parce qu'il n'y a pas de pâtisserie sans une bonne dose d'amour, Ben et Adé, c'est aussi cela : deux personnalités à l'opposé, rarement d'accord sur quoi que ce soit, où chaque détail fait débat : le choix d'un ingrédient, d'une saveur, d'une finition... Mais c'est justement cette confrontation de points de vue qui fait la richesse de nos créations. Elles se complètent et finissent toujours par donner vie à des gâteaux qui nous ressemblent : aboutis et emplis d'amour.

Car ce livre, c'est tout simplement nous.

BEN & ADÉ

## UN RÊVE INSENSÉ, DEVENU RÉALITÉ

**T**out a commencé, pour moi Ben, avec une envie simple : faire plaisir à ma famille et à mes amis avec des gâteaux. La cuisine, je l'ai toujours eue dans le sang. Quand je pense à la pâtisserie, je réalise que ma vie entière s'est construite autour de cette passion. Mes souvenirs me ramènent directement dans la cuisine de ma grand-mère, embaumée de parfums d'huile et de sucre, lorsqu'elle préparait ses merveilles, ces petits gâteaux chargés de tendresse. Sa recette était plus qu'une gourmandise : c'était un héritage.

Sur ces bases solides, j'ai suivi ma nature épicurienne. Aux repas de famille comme aux festins improvisés avec mes copains, je me retrouvais toujours à la manœuvre, chargé du dessert. Très vite, cela devint un jeu : quelle nouvelle technique pouvais-je explorer, quel goût inédit allais-je apprivoiser ? La pâtisserie s'est imposée progressivement, avec sa rigueur particulière. Je me suis d'abord frotté aux gâteaux au chocolat – mon péché mignon absolu – puis aux tartes, que je considère aujourd'hui comme le dessert le plus équilibré. J'ai appris à force d'essais, parfois brillants par hasard, parfois totalement ratés. Mais chaque réussite comme chaque échec révélait une chose : la pâtisserie, c'est avant tout une histoire de souvenirs et d'émotions.

Un soir pourtant, tout a basculé. Entre amis, après un repas animé, un défi a été lancé. Sur un coup de tête, je m'inscris au *Meilleur Pâtissier*. Sans trop y croire, mais avec cette intuition étrange que l'émission m'attendait. Le lendemain, une casteuse m'appelle. Elle me demande une vidéo. En bon Toulousain, je sors au soleil, je me filme, naturel et entier. J'envoie

la vidéo, et très vite on m'annonce que je suis retenu pour un casting à Paris.

À ce moment-là, je n'imaginais pas encore combien ma vie va changer. Moi, petit gars du Sud, passionné mais sans grande rigueur, je décide malgré tout de tout donner. Je savais que ma détermination compenserait mes lacunes techniques. Le casting se passe à merveille, je rentre ravi, dans l'attente du verdict. Quelques jours plus tard, on m'annonce que je suis pris... mais en tant que candidat réserve. J'essaie de rester prudent, mais je sens au fond de moi que la saison m'appartient déjà. Deux jours après, le téléphone sonne : je fais bel et bien partie de la saison 11.

La suite, beaucoup la connaissent. J'entre dans la compétition en outsider, et je me bats semaine après semaine. Chaque épreuve devient un défi contre moi-même, une occasion de progresser et de me surpasser. Je découvre le plaisir immense de créer sous pression, je trébuche parfois, je frôle la catastrophe, mais je vis surtout un rêve éveillé. Chaque moment est intense, chaque dessert raconte une histoire. Et puis, au milieu de ce tourbillon, je croise le regard d'Adelina. Elle bouleverse mon aventure et, plus encore, ma vie.

Je n'ai pas remporté le concours. Mais j'ai gagné bien plus. J'ai gagné l'amour. Et je crois sincèrement que c'est la plus belle des récompenses.

**M**oi, Adé, j'ai grandi dans une maison où la gourmandise tenait une place essentielle. C'est ma mère qui m'a transmis cette passion, elle qui préparait pour chaque anniversaire, et parfois juste pour le plaisir, des gâteaux merveilleux. Je revois encore son riz au lait, ma madeleine de Proust, et ce gâteau à la génoise garni de pudding, nappé de chocolat noir. Le sucre a toujours été mon univers, et encore



aujourd'hui, la Belge que je suis choisira sans hésiter une gaufre de Liège chaude et moelleuse plutôt qu'un plat salé, aussi raffiné soit-il.

Comme beaucoup, c'est en regardant *Le Meilleur Pâtissier* que j'ai eu envie de me lancer sérieusement. Mes premières créations étaient maladroitement, pas toujours très jolies, mais elles plaisaient à mes proches, et cela suffisait à mon bonheur. Le vrai déclic est arrivé quand mon fils Adem n'avait que quelques mois. On m'avait confié le dessert du Nouvel An et j'ai tenté, pour la première fois, un entremets aux saveurs qui me définissent : vanille, noisette et chocolat au lait. Simple et gourmand, tout ce que j'aime. Le succès fut immédiat. J'ai adoré cette rigueur, cette précision que la pâtisserie exige, et je ne me suis plus arrêtée. Gâteaux, viennoiseries, cake design : chaque nouvelle technique devenait un défi contre moi-même.

Mais bientôt, j'ai voulu savoir ce que mes gâteaux valaient vraiment. J'ai posé ma candidature et me suis retrouvée sous la fameuse tente du concours. J'étais fière et heureuse, mais mon perfectionnisme m'a parfois piégée. À force de m'attarder sur des détails invisibles, je perdais un temps précieux. Malgré cela, l'expérience fut une révélation. J'ai appris à travailler sous pression, à repousser

mes limites, et surtout à exprimer ma créativité à travers mes trompe-l'œil, un exercice qui me passionne et qui m'a valu d'être remarquée par Cyril Lignac.

Et puis, il y a eu cette rencontre. Benjamin. Je me souviens du château, du salon des candidats. Lui, appuyé contre le frigo, casquette à l'envers, short, yeux bleus pétillants. J'ai tout de suite su qu'il venait du Sud. Ses associations de saveurs me semblaient improbables, presque trop audacieuses, et je m'étais dit qu'il ne tiendrait pas plus de trois semaines. Mais un jour, quand la fatigue et le manque d'Adem me submergeaient, il a été là. Attentif, bienveillant, il m'a aidée à relativiser. Peu à peu, on a passé plus de temps ensemble, on a ri, on s'est confié, et l'amour s'est installé sans prévenir. C'est au lendemain de la semaine spéciale « horreur » que nous avons échangé notre premier baiser. Drôle de décor pour une histoire qui allait tout changer.

Jusqu'à la fin, nous nous sommes soutenus mutuellement. Après le tournage, il est devenu évident que nous ne pouvions plus nous passer l'un de l'autre. L'été qui a suivi fut rempli de retrouvailles. Puis, quand la diffusion a commencé, Benjamin a quitté son Sud pour me rejoindre. Profitant de la visibilité du concours, nous avons partagé nos gâteaux sur Instagram, puis lancé nos ateliers à la demande de notre communauté. Rapidement, nous avons compris que cette vie à deux, autour de la pâtisserie, nous rendait heureux. Ben était venu pour un mois, et il n'est jamais reparti.

Malgré nos différences, nous avons trouvé notre force dans notre complémentarité. Lui, le créatif audacieux, moi, la perfectionniste rigoureuse. Ce qui nous unit, c'est l'authenticité et l'envie de partager. Aujourd'hui, nous transmettons notre passion à travers les réseaux sociaux, les ateliers, les festivals, mais aussi nos engagements comme le Télévie. Nous avons même animé notre première émission sur RTL-TVi : *C'est du gâteau*.

## LES BASES POUR TOUT RÉUSSIR p. 10



## NOS ESSENTIELS p. 29

- Crêpes p. 30
- Barquettes p. 33
- Gaufres de Liège p. 34
- Riz au lait p. 36
- Coonies pécan p. 38
- Coostache p. 40
- Nuages gourmands p. 43
- Brownies pécan p. 44
- Gourmandises caramel cacahuètes p. 46
- Cake citron p. 48
- Cake marbré p. 50
- Cake noix citron p. 53
- Cinnamon Coffee Cake p. 55
- Mélo cakes p. 58

## NOS COUPS DE CŒUR p. 61

- Tarte fraise hibiscus p. 62
- Tarte pécan p. 65
- Tarte bulle choco-noisette p. 67
- Tarte yuzu & sésame noir p. 70
- Tarte citron meringuée p. 73
- Tarte pomme caramel p. 76
- Tarte stalagmites p. 79
- Tartelettes pêche verveine p. 82
- Tartelettes Tiramisu p. 85
- Pavlova fruits rouges p. 88
- Pavlova abricot romarin p. 91
- Paris-Brest noisettes p. 94
- Éclairs façon banoffee p. 97
- Choupins p. 101
- Mini charlottes poires-marrons p. 103
- Forêt noire roulée p. 106
- Entremets 3 chocolats p. 110
- Fingers pop-corn caramel p. 115
- Entremets 100 % vanille p. 118
- L'œuf de Pâques p. 121
- Flan café p. 124
- Tablette de chocolat p. 126
- Mille-feuille tout en légèreté p. 128

# SOMMAIRE



J'ORGANISE MON ANNIVERSAIRE PARFAIT p. 131

- Layer cake pistache-framboise p. 132  
Macarons p. 138  
Donuts p. 140  
Popsicles Gianduja p. 143  
Bonbons fraises maison p. 145  
Pop cake p. 148  
Sucettes personnalisées p. 151  
Sablés décorés p. 152  
Sablés vitraux p. 154

**NOS REMARQUABLES** p. 157

- Horloge p. 159  
 Sac à main p. 163  
 Ananas en trompe-l'œil p. 168  
 Cookie trompe-l'œil p. 173  
 Noix de coco en trompe-l'œil p. 176  
 Entremets fleurs p. 180  
 Fleurs de chocolat p. 185  
 Miss cacahuète p. 188  
 Galette des rois p. 193  
 Tasse en trompe-l'œil p. 195  
 Bûche signature straciatella p. 198  
 Bûche Père Noël p. 202

# LES BASES POUR TOUT RÉUSSIR

## Les ingrédients

Avant de se lancer en pâtisserie, il est essentiel de connaître les ingrédients qui font la différence. Beurre, farines, gélifiants, œufs, colorants et poudres : chacun a ses spécificités à respecter !

### 1. LE BEURRE

En pâtisserie, on utilise du beurre à minimum 82 % de matière grasse : ce taux garantit texture, tenue à la cuisson et saveur. Un beurre plus faible contient plus d'eau, modifiant l'équilibre des recettes : pâtes trop molles, crèmes qui prennent mal, textures moins fondantes. Le **beurre pommade** est un beurre ramolli à température ambiante : souple mais non fondu, idéal pour crêmer avec le sucre. Le **beurre noisette** s'obtient en le faisant fondre puis cuire jusqu'à caramélisation des protéines, qui lui donnent une couleur ambrée et un goût de noisette grillée. Il parfume certaines pâtes avec intensité.

### 2. LES FARINES

Dans ce livre, nous utilisons deux types de farine : la T45 et la T55. La **T45** est plus fine et riche en gluten, ce qui favorise le développement et le gonflement : elle est parfaite pour les brioches, gâteaux ou pâte à choux. La **T55**, légèrement moins riche en gluten, donne des pâtes plus stables qui gonflent moins à la cuisson : c'est celle que nous utilisons pour les pâtes sucrées ou sablées. Toutes les recettes de ce livre sont réalisées avec de la farine T45; lorsque la T55 est utilisée, cela est toujours précisé dans la liste d'ingrédients.

### 3. LES GÉLIFIANTS

Dans ce livre, vous verrez parfois l'usage de gélatine ou de pectine pour donner de la tenue à une mousse, une crème ou un insert. Voici comment bien les utiliser :

→ La **gélatine**, gélifiant d'origine animale, se réhydrate pendant 10 min dans un grand volume d'eau bien froide, puis s'essore avant d'être ajoutée à une préparation chaude, hors du feu, afin de préserver ses propriétés. Elle se dissout dès 50–60 °C et, en refroidissant, fige la préparation en retenant l'eau. Elle existe aussi en poudre : à mélanger avec cinq fois son poids en eau froide et à laisser gonfler 10–15 min. Qu'elle soit en feuilles ou en poudre, une fois réhydratée, elle peut être refondue pour les besoins d'une recette, sans dépasser 100 °C. Une feuille pèse environ 2 g; la plus courante est la 200 Bloom, celle que nous utilisons dans ce livre. Si une recette demande 3 g, utilisez une feuille et demie.

→ La **pectine** est un gélifiant 100 % végétal extrait des fruits, principalement utilisé pour gélifier les compotées. Elle doit être mélangée à du sucre pour éviter les grumeaux, puis ajoutée dans une préparation chaude et portée à ébullition (au moins 104–106 °C) pour activer son pouvoir gélifiant. Elle fige ensuite en refroidissant, en emprisonnant l'eau. Mieux adaptée que la gélatine pour les préparations fruitées, elle réagit avec le sucre et l'acidité pour créer une texture souple, brillante et fondante. Ce livre utilise deux types : la **pectine NH**, idéale pour les inserts, qui peut être refondue après gélification; et la **pectine jaune**, utilisée pour les confitures ou confiseries fermes, mais qui ne supporte pas la chauffe une fois gélifiée. Toutes les recettes de ce livre sont réalisées avec de la pectine NH, sauf mention contraire (si une autre est utilisée, c'est indiqué).

#### 4. LES ŒUFS

Dans certaines recettes, des indications comme 40 g d'œuf signifient qu'il faut casser l'œuf, le battre comme une omelette, puis en peser la quantité nécessaire. Un œuf moyen entier pèse environ 50 g, dont 30 g de blanc et 20 g de jaune. Ainsi, si une recette demande 60 g d'œuf, il faudra en général casser deux œufs pour obtenir la bonne quantité. Peser les œufs permet d'avoir plus de précision, surtout si la recette a été calibrée au gramme près.

#### 5. LES COLORANTS

Il existe deux types de colorants utilisés en pâtisserie : les colorants **hydrosolubles**, qui se mélangent dans l'eau et sont idéaux pour les préparations comme les macarons ou les glaçages, et les colorants **liposolubles**, qui se diluent dans les matières grasses, comme le chocolat. Les colorants liquides sont à éviter, car ils peuvent altérer la texture des préparations. Il est conseillé d'utiliser des colorants en gel ou à base d'huile, qui se mélangent facilement et offrent un résultat uniforme. Les colorants en poudre, quant à eux, produisent de très beaux pigments, mais peuvent parfois laisser des traces.

#### 6. LES POUDRES DE FRUITS SECS

Dans certaines recettes, vous trouverez les termes «**poudre de noisette**» ou «**poudre d'amande**». Il est tout à fait possible de réaliser ces poudres vous-même en torréifiant d'abord les fruits secs quelques minutes au four à 150 °C, puis en les mixant finement une fois refroidis. Veillez toutefois à ne pas mixer trop longtemps, au risque de voir les fruits libérer leur huile et former une pâte plutôt qu'une poudre. Selon la recette, il peut également être intéressant de conserver quelques éclats pour apporter du croquant.

## Le matériel

Pour bien pâtisser, de bons ingrédients et de bonnes techniques sont essentiels. Mais certains ustensiles sont aussi de vrais alliés : nous avons rassemblé ici ceux que nous jugeons indispensables, les incontournables de toutes nos recettes.

- **Le crochet** : ustensile du robot pâtissier utilisé pour pétrir les pâtes levées (brioches, pâte à beignets...). Il imite le mouvement de pétrissage à la main.
- **La feuille** (ou « batteur plat ») : outil du robot utilisé pour les pâtes sablées par ex. Elle permet de mélanger sans incorporer trop d'air.
- **Le fouet** : pour monter les blancs en neige ou les ganaches montées. Il incorpore de l'air pour obtenir une texture aérienne.
- **La passoire tamis** : utilisée pour filtrer ou tamiser les poudres, lisser les purées de fruits ou retirer les résidus (comme les zestes ou morceaux d'épices après infusion).
- **La maryse** : spatule souple en silicone, indispensable pour racler les parois d'un bol ou incorporer délicatement une préparation sans la casser.
- **Le zesteur** : petit outil à lames fines, utilisé pour prélever le zeste des agrumes sans amertume, en récupérant uniquement la partie aromatique.
- **La spatule** : outil plat en métal, utilisé pour étaler une préparation comme un biscuit ou du chocolat. Le mieux est d'utiliser une spatule coudée pour plus de facilité.
- **Le thermomètre de cuisson** : permet de contrôler la température de beaucoup de préparations dans ce livre.
- **La balance de précision** : permet de peser des toutes petites quantités comme la levure, la gélatine au centième près.

# Les techniques

Avant de réaliser de grandes recettes, il faut maîtriser les gestes essentiels de la pâtisserie. Apprenez à pocher avec précision et à monter un entremets parfaitement équilibré et harmonieux.

## 1. UTILISER UNE POCHE À DOUILLE

Dans ce livre, on vous demande souvent de verser vos préparations dans une poche sans douille, puis de couper simplement le bout. Cela permet d'avoir une ouverture parfaitement adaptée à la texture et à la quantité de préparation à couler.

→ **Très petite ouverture**; cela signifie de couper à environ 3 mm de la pointe, idéale pour tracer des traits fins de chocolat ou remplir des moules à chocolat proprement.

→ **Petite ouverture**; cela signifie de couper à 6 - 8 mm de la pointe, parfaite pour pocher une crème d'amande dans le fond d'une tarte ou garnir des choux.

→ **Ouverture moyenne**; découpe à environ 1,5 à 2 cm de la pointe, pratique pour remplir un entremets de mousse ou pocher une pâte à biscuit.

**Utiliser une poche à douille** permet de contrôler parfaitement la hauteur de la préparation, de limiter les bulles d'air et d'obtenir un remplissage plus uniforme. Même si l'on vient lisser à la spatule ensuite, le résultat sera plus net et plus régulier que si l'on avait simplement versé la préparation.

### COMMENT BIEN REMPLIR LA POCHE ?

1. Commencez par replier les bords de la poche vers l'extérieur. Cela permet de ne pas salir l'extérieur et de déposer la préparation au plus près de la douille, sans créer de poches d'air qui pourraient ressortir au moment du pochage.



2. Placez ensuite la douille bien au fond de la poche. Avec un petit couteau d'office, découpez la poche autour de la douille à mi-hauteur de celle-ci, puis retirez l'extrémité. (Il est aussi possible de couper l'extrémité avant d'insérer la douille, mais cette méthode est souvent moins précise.)

3. Vissez la poche au niveau de la douille, en tournant le plastique et enfoncez-la dans la douille : cela évite que la préparation ne s'échappe pendant le remplissage.

4. Remplissez la poche en plusieurs fois, en faisant descendre la préparation au fond à chaque ajout, et en la déposant bien contre la quantité précédente, pour éviter de créer des poches d'air. Vous pouvez utiliser un verre doseur haut ou votre main pour maintenir la poche ouverte pendant cette étape.

5. Une fois remplie, dépliez les bords, poussez doucement la préparation vers le fond, puis refermez bien le haut de la poche en la tournant pour chasser l'air et compacter la masse. Faites un nœud ou utilisez une pince de serrage pour fermer.

6. Lorsque vous êtes prêt à pocher, il vous suffit de dévisser au niveau de la douille, de maintenir la pression, et de pocher.

## 2. MONTER UN ENTREMETS

Un bon entremets repose sur un équilibre parfait des textures et des saveurs. À la découpe comme à la dégustation, chaque couche doit se faire sentir. Trop de mousse rend l'ensemble fade ; trop peu de biscuit ou d'insert, et l'équilibre est rompu. L'objectif : retrouver du fondant, du croquant, du moelleux et du goût dans chaque bouchée.

### ÉTAPES DE MONTAGE DIT « À L'ENVERS »

1. Pochez la mousse ou la ganache montée jusqu'aux deux tiers de la hauteur du moule.
2. Chemisez les parois en faisant remonter la crème à l'aide d'une spatule coudée pour éviter les bulles d'air et obtenir un contour net.
3. Placez le bloc insert-croustillant-biscuit bien centré, côté biscuit vers l'extérieur.
4. Enfoncez doucement le bloc en le faisant légèrement tourner pour chasser l'air. Le biscuit doit arriver à fleur du moule. Lissez à la spatule si nécessaire.

### ÉQUILIBRE DES COUCHES

Pour un entremets de 4,5 cm de hauteur, voici les proportions recommandées :

- Biscuit : 1 à 1,5 cm – apporte de la mâche. S'il est trop fin, il devient invisible.
- Croustillant : 0,5 cm – ajoute du contraste sans dominer.
- Insert crémeux ou fruité : 1 à 1,5 cm – concentre le goût, généreux mais équilibré.
- Mousse : 1 à 1,5 cm – enveloppe l'ensemble, apporte de l'onctuosité sans excès.

### ORGANISATION SUR PLUSIEURS JOURS

- J-2 : Préparez la ganache montée (repos 6 à 8 h minimum au frais) et les inserts.
- J-1 : Montez l'entremets avec les éléments préparés, puis congelez.

→ Jour J : Démoulez l'entremets et passez aux décors.

→ Vous pouvez réaliser toutes les étapes sur 2 jours ou même 1 jour, à condition d'être bien organisé et équipé d'un congélateur puissant. N'hésitez pas à préparer les décors à l'avance pour ne gérer que les finitions le jour J.

### CHEMISER UN MOULE

→ Pour la cuisson d'un biscuit : pour éviter toutes fuites pendant la cuisson, placez du papier aluminium sous le moule, remontez les bords contre les parois extérieures, en pressant bien, puis posez le tout sur une plaque de cuisson avant d'y verser la préparation.

→ Pour le montage d'un entremets ou d'un crémeux dans un cercle en inox : posez un film alimentaire de bonne qualité sur le cercle et tendez-le bien en le faisant adhérer aux parois extérieures. Placez le cercle côté film sur une plaque avant de remplir.

→ Posez toujours les moules sur une plaque avant de les remplir pour faciliter leur déplacement.

### DÉMOULAGE

→ Entremets ou insert : chauffez brièvement les contours du moule en inox avec un chalumeau, puis faites glisser délicatement pour démouler.

→ Biscuit : retirez doucement le papier aluminium, puis passez une lame fine entre le biscuit et le moule.

### ADAPTER SES MOULES

→ Chaque recette indique les dimensions idéales de moule pour obtenir les bonnes épaisseurs. Si vous utilisez d'autres tailles, respectez les épaisseurs recommandées pour préserver l'équilibre du montage.

# Les recettes de base

Avant de laisser libre cours à votre créativité, commencez par maîtriser les recettes de base qui servent de fondation à de nombreux desserts. Ganache onctueuse, praliné maison, caramel parfaitement cuit, crème anglaise veloutée, pâte feuilletée aérienne, pâte sucrée friable ou pâte à choux légère : ces classiques sont les incontournables de tout pâtissier.

## 1. La ganache montée

La ganache montée est une ganache fouettée, légère et onctueuse, idéale pour garnir ou pocher un entremets. Souvent parfumée (vanille, fruits, épices, fleurs, herbes), on la fouette une fois refroidie comme une chantilly pour l'aérer.

Pour les quantités exactes et les ingrédients à ajouter, reportez-vous aux recettes correspondantes dans le livre.

### Ingrédients de base

- Crème liquide entière (minimum 30 %, idéalement 35 %)
- Gélatine
- Chocolat

### Préparation

1. Hydratez la gélatine dans un grand volume d'eau bien froide.
2. Placez la moitié de la crème liquide dans une casserole. Selon la recette, il faudra ajouter l'ingrédient à infuser soit directement avec la crème puis faire chauffer l'ensemble (a), soit après l'ébullition hors du feu (b) avant de laisser infuser.
  - (a) Ici, vous ajoutez soit la gousse de vanille fendue et égrainée, les fruits secs

préalablement torréfiés, les pop-corn ou la verveine. Faites chauffer jusqu'à ébullition. Mixez grossièrement les fruits secs.

→ (b) Ici, vous ajoutez soit l'hibiscus, le romarin ou la menthe.

→ Pour une ganache au chocolat au lait, chauffez simplement la crème et passez directement à l'étape 6.

3. Couvrez d'un film alimentaire et laissez infuser hors du feu selon le temps indiqué dans la recette.

4. Filtrez la crème à travers un tamis (sauf pour la vanille, dont vous enlevez simplement la gousse), en veillant à en extraire un maximum, puis complétez avec de la crème pour revenir au poids de base.

5. Remplacez la crème dans la casserole et refaites chauffer jusqu'à frémissement.

6. Hors du feu, ajoutez la gélatine bien essorée.

7. Versez cette crème chaude en trois fois sur le chocolat préalablement fondu en mélangeant bien entre chaque ajout.

8. Ajoutez le reste de crème liquide froide.

→ C'est à ce moment-là que vous ajoutez votre praliné, crème de marron ou eau de fleur d'oranger.

9. Mixez au mixeur plongeant et versez dans un plat large. Filmez au contact pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface et placez au réfrigérateur toute une nuit.

**Et si je suis pressé ?** Vous pouvez alors placer votre ganache au congélateur pendant une trentaine de minutes en la surveillant (si elle commence à congeler, elle risque de grainer au moment du fouettage). Elle est prête à être montée dès que les bords commencent à figer. Mais attention : cette méthode express donne une ganache plus fragile et instable. Elle monte plus difficilement, elle est souvent moins lisse et moins soyeuse, et peut retomber plus vite si elle est trop travaillée ou si la cristallisation n'a pas eu le temps de se faire correctement. Méthode à utiliser uniquement en cas d'urgence.

**Ajouter de la gélatine stabilise la ganache.**

Elle lui donne plus de tenue et assure une texture lisse et aérienne, sans jamais la figer.

**L'infusion** : respectez toujours le temps d'infusion indiqué dans la recette pour garantir une saveur équilibrée. Pour la vanille, vous pouvez vous passer de l'infusion si vous êtes pressé, mais l'idéal est de laisser infuser 30 min à 1 h minimum : plus l'infusion est longue, plus le goût de vanille sera prononcé.

**POURQUOI LA GANACHE MONTE-T-ELLE ?**

→ La crème : c'est le gras de la crème qui permet d'emprisonner les bulles d'air. Utilisez impérativement de la crème liquide entière, 30 % minimum, idéalement 35 %.

→ Le froid : une ganache ne peut être montée que bien froide. Le passage au réfrigérateur solidifie partiellement les graisses, qui retiennent les bulles d'air lors du fouettage.

→ Le repos au frais : indispensable. Comptez 6 à 8 h, idéalement une nuit. Deux nuits, c'est encore mieux : la cristallisation sera plus complète, la texture plus lisse et la tenue optimale.

**COMMENT BIEN MONTER LA GANACHE ?**

→ Utilisez un bol et un fouet bien froids.

→ Commencez à fouetter à vitesse lente, puis passez à vitesse moyenne jusqu'à consistance désirée selon l'utilisation.

→ Pour un moulage (pour un entremets) : arrêtez de fouetter dès qu'elle est lisse, soyeuse et forme un ruban épais quand on soulève le fouet. Elle doit avoir une légère tenue tout en restant souple. Cela permet de la couler facilement dans un moule sans créer de poches d'air, tout en assurant une belle structure à la découpe. Si elle est trop peu montée, l'entremets peut s'affaisser; si elle est trop montée, elle retiendra trop d'air, ce qui formera des trous ou des irrégularités au

démoulage. Et en bouche, la texture sera moins fondante, ce qui déséquilibre la légèreté et l'harmonie de l'ensemble du gâteau.

→ Pour un pochage : la ganache doit être montée jusqu'à avoir une tenue, mais rester souple pour un pochage fluide. Elle doit former un bec d'oiseau souple au fouet, sans être ferme. Si elle est trop peu montée, le pochage s'affaissera; trop montée, elle deviendra difficile à pocher.

**Notre conseil pour ne pas la grainer :**

Une fois qu'elle est presque montée et que vous savez qu'il ne reste que quelques secondes avant qu'elle ait la texture désirée, arrêtez de fouetter et continuez au fouet à main. Parfois, il suffit d'un tour de trop au robot pour qu'elle commence à grainer, ou qu'elle soit trop montée.

**QUE FAIRE SI MA GANACHE A TRANCHÉ ?**

→ Si elle graine ou tranche, essayez d'ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de lait froid et mélangez doucement à la maryse. Si cela ne suffit pas, réchauffez-la doucement jusqu'à ce qu'elle redevienne lisse, puis laissez-la refroidir complètement avant de la monter à nouveau.

→ Une ganache peut trancher pour plusieurs raisons : pas assez de repos, fouettage trop rapide ou trop long. Comme pour une chantilly, un excès de fouettage peut la transformer en beurre. L'essentiel : surveillez la texture. Dès qu'elle est lisse, souple et aérée, arrêtez de fouetter.

## 2. Le praliné

Le praliné maison est une pâte à base de fruits secs caramélisés, mixés jusqu'à obtenir une texture lisse ou granuleuse, selon les goûts. Il parfume de nombreux desserts et se prépare en quelques étapes simples.

Pour les quantités exactes, reportez-vous aux recettes correspondantes dans le livre.

### Ingrédients de base

- Le fruit sec indiqué dans la recette (noisettes, amandes, noix, ...)
- Sucre pour le caramel
- Fleur de sel (ajoutée en fin de préparation)

### Préparation

1. Torréfiez les fruits secs ; préchauffez le four à 150 °C. Étalez les fruits secs sur une plaque. Enfournez pendant 10 à 15 min selon le type de fruit (voir le temps indiqué sur la recette). Laissez refroidir complètement.

**La torréfaction est essentielle :** elle développe les arômes, élimine l'humidité et favorise une bonne émulsion. Les noix nécessitent une torréfaction plus longue, d'environ 15 min, et il n'est pas nécessaire d'en retirer la peau, qui apporte une légère amertume agréable et permet de désucrer le praliné. Les noix, plus amères, demandent une torréfaction plus courte, tandis que les cacahuètes, déjà sèches, peuvent se passer de cette étape. Après torréfaction, ces fruits secs sont aussi délicieux à grignoter qu'à utiliser pour décorer un gâteau.

2. Réalisez un caramel à sec (voir méthode dans la section sur le caramel). Une fois refroidi, cassez-le en morceaux.
3. Placez les fruits secs torréfiés et le caramel cassé dans un mixeur. Mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Faites des pauses si nécessaire pour éviter la surchauffe du robot. En cas de surchauffe, placez le bol au réfrigérateur entre deux mixages.
4. Une fois le praliné terminé, incorporez la fleur de sel hors du mixeur, à la maryse.

Les cristaux intacts exaltent les saveurs, stimulent la salivation et ajoutent un contraste agréable. Ajustez la quantité selon vos goûts.

**Un praliné qui devient granuleux avec une couche d'huile en surface a tranché.** La cause la plus fréquente est une torréfaction insuffisante, surtout avec les noix, plus riches en humidité. Cela peut aussi venir d'un mixage trop brutal ou prolongé. Pour le rattraper, réchauffez-le doucement au bain-marie, remixez et, si besoin, ajoutez une cuillère d'huile neutre.

## 3. Le caramel

Il existe plusieurs façons de réaliser un caramel selon l'usage que vous souhaitez en faire. Le caramel à sec, idéal pour un praliné ou des décors croquants, et le caramel mou, parfait pour accompagner vos pâtisseries avec une touche de gourmandise.

### LE CARAMEL À SEC

#### Ingrédients

- Pour un caramel à sec, vous n'aurez besoin que d'un seul ingrédient : du sucre.

#### Préparation

1. Faites fondre doucement le sucre dans une casserole, sur feu doux à moyen. Vous pouvez remuer doucement avec une maryse pour aider les cristaux à fondre dans la masse déjà fondue. Si vous travaillez de grandes quantités : versez le sucre en deux ou trois fois ; une fois que la première partie du sucre commence à fondre, vous versez la suivante.
2. Une fois le caramel bien ambré, versez-le directement sur un tapis ou une feuille de papier cuisson en fine couche. Cette cuisson poussée permet d'obtenir un praliné au goût plus intense, moins sucré, avec du caractère.

**Astuce pour nettoyer votre casserole :** remplissez-la d'eau (qu'elle soit chaude ou froide) et laissez-la tremper une quinzaine de minutes. Le sucre va se dissoudre tout seul sans effort.

## LE CARAMEL MOU

### Ingrédients

- 70 g de sucre
- 70 g de glucose
- 180 g de crème liquide entière
- 1 g de vanille en poudre
- 40 g de beurre
- 2 g de fleur de sel

### Préparation

1. Faites chauffer le sucre avec le glucose dans une casserole sur feu moyen jusqu'à obtenir une couleur ambrée. (Attention à ne pas trop pousser la cuisson pour éviter l'amertume.)
2. En parallèle, faites chauffer la crème avec la vanille dans une autre casserole, réservez.
3. Hors du feu, versez la moitié de la crème chaude sur le caramel (attention aux projections), attendez quelques instants puis mélangez au fouet.
4. Ajoutez l'autre moitié de la crème, mélangez de nouveau, puis replacez sur le feu. Laissez cuire 4 à 5 min sur feu vif en remuant.
5. Versez le caramel dans un verre doseur, ajoutez le beurre en morceaux, puis mixez au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une texture lisse.
6. Ajoutez la fleur de sel, mélangez.
7. Filmez au contact ou versez dans un bocal, et placez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

**Réalisez votre caramel la veille afin de gagner du temps** et qu'il soit à bonne consistance le jour J.

**Le caramel mou se conserve** jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur.

## 4. La crème anglaise

La crème anglaise sert de base à de nombreuses recettes dans ce livre, comme les crèmes bavaroises ou les crémeux.

### Ingrédients de base

- Crème liquide ou lait
- Jaunes d'œuf
- Sucre

### Préparation

1. Faites chauffer la crème, en parallèle, fouettez les jaunes avec le sucre dans un cul-de-poule.
2. Versez la crème chaude en filet sur le mélange jaunes-sucre tout en fouettant.
3. Replacez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à 83 °C, en remuant constamment à la maryse pour maîtriser et garantir une cuisson homogène.

### Nos astuces pour la réussir

- La cuisson est l'étape la plus délicate. Elle doit se faire lentement, à feu doux, sans jamais cesser de remuer avec une maryse. Ce geste constant permet une chauffe progressive et uniforme, évitant que les œufs ne coagulent ou ne forment des grumeaux.
- La température ne doit jamais dépasser 83-84 °C. Au-delà, les jaunes cuisent, ce qui entraîne une texture tranchée ou granuleuse. On peut reconnaître que la crème est prête lorsqu'elle nappe la cuillère : en passant un doigt sur la maryse ou la spatule, la trace reste nette. Cela dit, l'utilisation d'un thermomètre de cuisson reste le moyen le plus sûr de garantir la justesse de la cuisson.

**Si la crème anglaise a grainé, pas de panique :** deux solutions permettent généralement de la rattraper. Passez-la à travers une passoire tamis pour éliminer les grumeaux, ou bien donnez un bref coup de mixeur plongeant pour l'homogénéiser et lui redonner une texture lisse et soyeuse.

## 5. La pâte feuilletée inversée

La pâte feuilletée est une base incontournable en pâtisserie. Sa réussite repose sur une alternance régulière de couches de pâte et de beurre, rendue possible par un travail rigoureux et le respect du froid.

Il en existe deux types : la pâte rapide, plus simple mais moins régulière, et la pâte classique, qui se décline en deux méthodes : traditionnelle et inversée. Nous privilégions l'inversée, plus technique mais offrant un feuilletage plus régulier et croustillant. Elle se distingue ainsi : c'est la pâte, appelée détrempe, que l'on enferme dans le beurre, appelé beurre manié, et non l'inverse comme dans la traditionnelle.

- Temps de préparation : 1 h
- Temps de repos : 6 à 8 h

### Ustensiles

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 brosse à poils souples ou 1 pinceau

### LA DÉTREMPE

#### Ingrédients

- 115 g de beurre
- 15 g de fleur de sel
- 150 ml d'eau
- 1 c. à s. de vinaigre blanc
- 350 g de farine T55

#### Préparation

1. Pliez une feuille de papier cuisson de façon à obtenir une enveloppe de 15 x 20 cm.
2. Faites fondre le beurre, laissez-le refroidir.
3. Faites complètement dissoudre la fleur de sel dans l'eau très froide.
4. Dans la cuve du robot muni du crochet, placez la farine, le beurre fondu refroidi, l'eau salée et le vinaigre. Mélangez juste ce qu'il faut, à puissance moyenne, pour rassembler les ingrédients en une boule de pâte, sans trop la

travailler afin d'éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson.

5. Placez la détrempe dans l'enveloppe de papier cuisson, refermez-la, puis abaissez la pâte au rouleau de manière à obtenir un rectangle bien net. Réservez au réfrigérateur.

### LE BEURRE MANIÉ

#### Ingrédients

- 375 g de beurre AOP
- 150 g de farine T45

#### Préparation

1. Pliez deux feuilles de papier cuisson de façon à obtenir une enveloppe de 35 x 20 cm.
2. Placez le beurre froid coupé en cubes avec la farine dans le bol du robot muni de la feuille, puis mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le beurre et la farine ne fassent plus qu'un.
3. Déposez le beurre manié en petits tas sur l'une des deux feuilles de papier cuisson prépliée puis placez la deuxième feuille par-dessus. Refermez l'enveloppe, puis abaissez au rouleau afin d'obtenir un rectangle bien net.
4. Réservez au réfrigérateur pendant 1 h avec la détrempe.

### MONTAGE DE LA PÂTE FEUILLETÉE

1. Retirez une des feuilles du beurre manié, en laissant celle du dessous. Retirez le papier autour de la détrempe, puis placez-la au centre du beurre manié.
2. Rabattez la partie supérieure et inférieure du beurre manié vers le centre pour envelopper complètement la détrempe en vous aidant du papier cuisson puis ôtez-le. Soudez bien les jointures et les côtés pour emprisonner la détrempe.
3. Farinez légèrement le plan de travail, puis placez la pâte devant vous dans le sens de la longueur, elle aussi légèrement farinée. Étalez-la en un grand rectangle sans trop appuyer au



rouleau afin de ne pas faire pénétrer le beurre dans la pâte, ce qui permet de conserver les couches distinctes. Une fois étalée, découpez les extrémités pour obtenir des bords nets.

#### Premier tour double

1. Rabattez la partie supérieure et la partie inférieure de la pâte vers le centre pour qu'elles se rejoignent, puis pliez l'ensemble en deux en ramenant la partie inférieure sur la supérieure, comme un portefeuille. Pensez à enlever l'excédent de farine à l'aide d'un pinceau ou d'une brosse à poils souples.
2. Faites tourner la pâte d'un quart de tour vers la droite et marquez-la d'un doigt, puis de deux autres en dessous pour noter le premier tour double. Emballez dans du film alimentaire et réservez 1 à 2 h au réfrigérateur.

#### Deuxième tour double

1. Étalez de nouveau la pâte en un grand rectangle en coupant les extrémités pour avoir des bords nets, puis réalisez un deuxième tour double en répétant exactement les mêmes étapes que pour le premier.

2. Marquez de deux doigts + deux doigts en dessous pour noter le second tour double. Filmmez et placez à nouveau au réfrigérateur 1 à 2 h.

#### Premier tour simple

1. Étalez de nouveau la pâte en un grand rectangle, en coupant les extrémités pour obtenir des bords bien nets. Rabattez ensuite le tiers supérieur vers le centre, puis le tiers inférieur par-dessus. Tournez d'un quart de tour, marquez la pâte d'un doigt + un en dessous pour marquer le tour simple, filmmez et réservez 1 à 2 h au réfrigérateur.

#### Trucs et astuces :

- Utilisez le moins de farine possible pour étaler la pâte, et pensez à bien retirer l'excédent avec une brosse ou un pinceau avant chaque pliage.
- Le froid est essentiel : si la pâte devient trop souple ou si le beurre ramollit, replacez-la immédiatement au réfrigérateur pour éviter qu'il ne s'échappe dans la détrempe.
- Si la pâte est trop froide en sortie de réfrigérateur, laissez-la légèrement revenir en température avant de l'étaler. Elle doit rester froide mais souple pour pouvoir être abaissée facilement.
- Un beurre AOP, plus riche en matière grasse, se travaille plus facilement au rouleau, fond de manière régulière à la cuisson et apporte un feuilletage bien développé ainsi qu'un goût plus intense.

#### CONSERVATION

→ La pâte feuilletée se conserve jusqu'à 3 jours au réfrigérateur, bien filmée. Elle peut aussi être congelée jusqu'à 2 mois. Laissez-la décongeler une nuit au réfrigérateur avant utilisation.

Scannez  
ce QR code pour  
en savoir plus sur  
cette recette



## 6. La pâte sucrée

La pâte sucrée est une base incontournable pour les tartes et tartelettes. Simple à réaliser, sa réussite repose sur le respect des étapes, afin d'obtenir une pâte bien régulière qui ne se déforme pas à la cuisson.

Vous trouverez ici les quantités de base. Référez-vous aux quantités données sur la recette choisie.

- Temps de préparation : 25 min
- Temps de repos : 1 h 10

### Ustensiles nécessaires

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 tapis de cuisson micro-perforé (ou à défaut du papier cuisson)
- 1 plaque perforée
- 1 couteau d'office
- 1 cercle à tarte ou tartelette (au mieux micro-perforé)
- 1 zesteur (facultatif)
- 2 réglettes à pâtisserie de 2 à 3 mm d'épaisseur (facultatif)
- 1 pinceau (facultatif)

### Ingrédients

- 150 g de beurre
- 90 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 2 g de fleur de sel
- 60 g d'œuf
- 250 g de farine T55

### Préparation

1. Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez le beurre avec le sucre glace tamisé jusqu'à complète homogénéité.
2. Ajoutez la poudre d'amande et la fleur de sel, mélangez. Incorporez l'œuf et mélangez de nouveau. Le mélange va trancher, c'est normal.
3. Ajoutez la farine et mélangez juste ce qu'il faut pour l'incorporer, sans insister. Vous arrêtez dès que vous ne voyez plus de farine.



4. Divisez la pâte en deux et étalez chaque pâton entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 à 3 mm d'épaisseur, puis placez-les 20 min au congélateur, le temps qu'elles durcissent. Pendant ce temps, graissez l'intérieur de votre moule à tarte avec du beurre.

### FONÇAGE DU MOULE

1. Sortez vos pâtes du congélateur et enlevez délicatement la feuille de papier cuisson supérieure en posant votre main sur la pâte pour faciliter la manipulation. Replacez la feuille, retournez la pâte et répétez l'opération. Répétez pour la deuxième pâte.
2. Découpez autant de bandes de pâte que nécessaire pour faire le tour du moule. Chaque bande doit faire environ 0,5 cm de plus que la hauteur du moule afin d'avoir une marge de sécurité pour un résultat final net. Placez les bandes à l'intérieur du moule les unes après les autres en superposant chaque extrémité sur 0,5 cm et en appuyant pour les faire adhérer.
3. Placez au congélateur 20 min, le temps que ce soit bien congelé, et laissez l'autre pâte étalée revenir à température ambiante. Pendant ce temps, préchauffez le four à 170 °C.

## RÉALISATION DU FOND DE TARTE

1. Sortez le moule du congélateur et à l'aide d'un couteau, retirez l'excédent de pâte qui dépasse. Déposez le moule sur l'autre pâte, placez une feuille de papier cuisson puis une plaque par-dessus et appuyez fermement pour que le moule s'enfonce bien dans la pâte du dessous et crée le fond de tarte. Décollez le moule délicatement et déposez-le sur une plaque recouverte de papier cuisson ou au mieux d'un tapis de cuisson micro-perforé. Piquez toute la surface de la tarte à l'aide d'une fourchette si celle-ci est posée sur une feuille de papier cuisson. Placez au congélateur 30 min.
2. Enfournerez pour 15 min.
3. Sortez le fond de tarte du four, démoulez. Passez une lame d'un couteau entre le moule et la pâte si celle-ci accroche au moule ou bien poursuivez la cuisson de 5 min si elle adhère trop, sans qu'elle ne commence à colorer.
4. Si c'est une cuisson à blanc, que vous ne mettez pas de crème d'amande, alors poursuivez la cuisson de 15 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

**Astuce :** si vous ne mettez pas de crème d'amande, nous vous conseillons d'appliquer une dorure avant la deuxième cuisson pour que la pâte reste bien croustillante une fois garnie. Vous mélangez 1 jaune d'œuf avec 5 g de crème liquide entière puis vous l'appliquez sur toute la surface du fond de tarte, en fine couche à l'aide d'un pinceau avant d'enfourner.

5. Sinon, avant la deuxième cuisson, pochez de la crème d'amande sur un quart de la hauteur. La crème d'amande a tendance à beaucoup gonfler, surtout si vous avez insisté en mélangeant l'œuf. Le but est que la crème d'amande arrive à mi-hauteur du fond de tarte une fois cuite, pour laisser assez de place pour la garniture. La dorure n'est pas nécessaire lorsque l'on met une crème d'amande puisque qu'elle joue un rôle de barrière, évitant à la garniture de ramollir le fond de tarte. Vous pouvez ensuite déposer dans la crème d'amande

des fruits secs ou des fruits selon la recette et enfourner de nouveau 15 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et la crème d'amande cuite. Laissez refroidir.

### Trucs et astuces :

- Pour des bords bien nets, vous pouvez utiliser un zesteur pour lisser les irrégularités.
- Pour obtenir un fond de tarte bien plat, utilisez un tapis de cuisson et une plaque tous deux micro-perforés : ils favorisent la circulation de l'air et empêchent la formation de bulles dans la pâte.
- Un cercle à tarte micro-perforé favorise la circulation de l'air et évite la formation de bulles dans la pâte.
- Pour une épaisseur de pâte bien uniforme, utilisez des réglettes de 2 à 3 mm que vous placerez de part et d'autre de la pâte pour l'étaler.
- Pour les tartelettes, il est préférable d'étaler la pâte sur 2 mm plutôt que 3 mm.

### Mes bords retombent à la cuisson ?

Cela arrive souvent lorsque la pâte n'a pas été correctement reposée ou bien fixée contre les parois du cercle. Si elle est trop molle, mal foncée, ou enfournée sans repos au froid, elle peut glisser à la cuisson et retomber. Une pâte trop travaillée devient élastique et a tendance à se rétracter. De plus, si le four n'est pas suffisamment chaud, la pâte ne saisit pas immédiatement et les bords peuvent s'affaisser avant d'avoir le temps de se fixer. Pour éviter cela, il est essentiel d'arrêter de mélanger dès que la farine est incorporée, de bien coller la pâte aux parois (sans exagérer non plus), de la laisser reposer au congélateur après fonçage et d'enfourner dans un four bien préchauffé.

## CONSERVATION

→ La pâte sucrée se conserve au congélateur jusqu'à 2 mois bien filmée. Laissez-la décongeler la veille au réfrigérateur puis 1 h à température ambiante pour pouvoir l'étaler. Vous pouvez aussi la foncer dans son cercle et la garder au congélateur pour la cuire plus tard.

Scannez  
ce QR code pour  
en savoir plus sur  
cette recette



## 7. La pâte à choux

La pâte à choux est la base des éclairs, des choux et du célèbre Paris-Brest. On la cuit de préférence avec un craquelin, une fine pâte posée par-dessus avant cuisson. Celui-ci permet aux choux de gonfler régulièrement, de conserver une forme uniforme, d'apporter une texture croustillante et de mieux développer le volume. Vous pouvez aussi les cuire sans craquelin, mais vous perdrez alors les bénéfices évoqués ci-dessus.

Vous trouverez ici les quantités de base. Référez-vous aux quantités données sur la recette choisie.

→ Temps de préparation : 30 min

### LE CRAQUELIN

#### Ingrédients

- 50 g de farine
- 50 g de sucre roux de canne
- 50 g de beurre pomade
- 1 pincée de fleur de sel

#### Préparation

1. Mélangez du bout des doigts tous les ingrédients de la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur 3 mm d'épaisseur.
3. Détaillez les formes dont vous avez besoin selon la recette et placez au congélateur pendant 20 min. (Vous pourrez réétaler les chutes si besoin.)
4. Démoulez les craquelins en retournant la feuille de papier cuisson. Retirez-la délicatement en maintenant la pâte avec la main pour éviter de la casser.
5. Réservez au congélateur jusqu'à utilisation.

### LA PÂTE À CHOUX

#### Ustensiles

- 1 douille au choix
- 1 poche à douille
- 1 plaque de cuisson
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 tapis micro-perforé (ou à défaut du papier cuisson)
- 2 feuilles de papier cuisson

#### Ingrédients

- 62 g d'eau
- 62 g de lait entier
- 55 g de beurre
- 70 g de farine
- 2 g de sucre
- 2 g de sel
- 3 œufs

#### Préparation

1. Préchauffez le four à 170 °C en chaleur statique.
2. Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le lait et le beurre coupé en morceaux sur feu moyen, jusqu'à petite ébullition. Le beurre doit être entièrement fondu avant que le mélange ne commence à bouillir.
3. Hors du feu, ajoutez en une fois la farine, le sel et le sucre. Mélangez immédiatement à la cuillère en bois.

**Astuce** : si votre pâte reste liquide juste après l'ajout de la farine, c'est souvent que le liquide n'était pas assez chaud. Il doit être porté à frémissement pour que la farine coagule correctement. Versez-la d'un seul coup dans le liquide bouillant pour garantir une bonne prise.

4. Remettez sur feu moyen et desséchez la pâte en remuant pendant 3 à 4 min. Elle est prête lorsqu'une fine pellicule blanche se forme au fond de la casserole.
5. Transvasez cette panade dans le bol du robot muni de la feuille, et mélangez à vitesse

basse/moyenne quelques instants pour faire évaporer l'humidité.

6. Fouettez les œufs en omelette, puis incorporez-les petit à petit à la panade, en mélangeant bien entre chaque ajout. Selon le dessèchement de la pâte, il se peut que vous n'ayez pas besoin de toute la quantité d'œuf. La pâte est prête lorsqu'elle est souple, brillante, et qu'elle forme une « vague » en retombant dans le bol lorsqu'on soulève la feuille du robot.

**Astuce :** vous pouvez aussi vous passer du robot et mélanger énergiquement à la cuillère en bois entre l'ajout des œufs.

### Le dressage des choux

1. Placez la pâte à choux dans une poche munie de la douille prévue dans la recette.

2. Pour pocher des choux ronds (comme pour la recette de l'horloge et des Choupins) trempez légèrement le bord de l'emporte-pièce de la taille indiquée dans la recette dans la farine, puis appuyez délicatement sur le tapis micro-perforé en effectuant un demi-tour pour marquer l'emplacement et en les espaçant suffisamment. À défaut de tapis, vous pouvez utiliser les emporte-pièces pour tracer les cercles au crayon sur une feuille de papier cuisson, puis retournez la feuille avant de pocher.

3. Pochez des boules de pâte à choux sur chaque marque en respectant la taille.

→ Pour les **Choupins**, pochez des boules de pâte très légèrement aplaties. Pochez les 2 plus petits choux sur une plaque et les 2 autres plus gros sur une autre plaque car ils n'ont pas le même temps de cuisson. Il vous faudra pocher 5 choux de chaque taille.

→ Pour **l'horloge**, n'hésitez pas à pocher des choux légèrement plus petits et plus gros, ainsi vous pourrez sélectionner les choux qui s'intégreront parfaitement au montage.

4. Déposez le craquelin par-dessus avant d'enfourner selon le temps indiqué dans la recette.

### CONSERVATION

→ La pâte à choux peut se conserver jusqu'à 24 h au réfrigérateur dans une poche bien fermée. Passé ce délai, le gluten se détend, la pâte perd en élasticité et le développement à la cuisson peut être compromis. Il est donc conseillé de pocher et de cuire la pâte rapidement après sa réalisation.

→ Vous pouvez également pocher vos choux directement dans des demi-sphères pour obtenir une forme parfaitement régulière, puis les congeler. Vous pouvez aussi pocher les choux sur une plaque avec ou sans craquelin. Ils se conservent ainsi jusqu'à 2 mois, bien filmés au congélateur. Il suffira de les cuire directement, encore congelés, dans un four bien chaud.

### Trucs et astuces

- La cuisson : n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson pour éviter que les choux ne retombent. Surveillez la cuisson; les choux doivent être bien dorés.
- Si votre pâte à choux est granuleuse, cela peut venir d'une mauvaise incorporation des œufs ou d'une température inadaptée : veillez à ce que la panade soit tiède avant d'ajouter les œufs, et incorporez-les progressivement pour obtenir une pâte bien lisse et homogène. Elle peut aussi devenir granuleuse dès le début, si la farine n'est pas incorporée énergiquement hors du feu : elle ne s'hydrate alors pas correctement, formant une pâte irrégulière et granuleuse.
- Si vos choux ne gonflent pas à la cuisson, cela peut venir d'une pâte pas assez desséchée, d'un four insuffisamment chaud ou ouvert trop tôt. Desséchez bien la pâte sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle se détache des parois et qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole.
- Enfournez dans un four bien préchauffé sans jamais l'ouvrir pendant les 20 à 30 premières minutes selon la taille des choux.
- Si vos choux retombent après la cuisson, ils n'étaient pas assez cuits. Ils doivent être bien dorés, secs et creux à l'intérieur.

Scannez  
ce QR code pour  
en savoir plus sur  
cette recette



# Le travail du chocolat

Avant de travailler le chocolat, il est essentiel d'en connaître les bases. Noir, au lait ou blanc, chaque type exige une température précise et un geste maîtrisé pour révéler tout son éclat. Tempérage, ganaches, moulages et décors : autant d'étapes où la précision est indispensable pour obtenir une texture lisse, une brillance parfaite et une tenue irréprochable digne des plus grands pâtisseries.

Le chocolat pâtissier (en pistoles ou en tablette) est déjà tempéré lors de sa fabrication. C'est ce qui lui permet d'être brillant, cassant, stable à température ambiante, et de ne pas fondre au toucher. **Pour réaliser des décors ou moulages**, il n'est donc pas nécessaire de refaire un tempérage complet, tant que vous respectez la température de travail spécifique à chaque type de chocolat. Si cette température est dépassée, les cristaux stables responsables de la brillance fondent. Le chocolat devient terne, mou, peut présenter des marbrures blanches (migration du beurre de cacao), craqueler à la courbure et rester collé aux moules. Il faudra alors recommencer depuis le début en le tempérant correctement. Même avec un chocolat tempéré, des marbrures peuvent apparaître si le mélange est mal homogénéisé. En industrie, les machines brassent en continu pour assurer une diffusion uniforme de la chaleur et des cristaux. Chez vous, **pour éviter ce «fat bloom»**, il est essentiel de mélanger soigneusement le chocolat pendant toute la fonte.

**Les chocolats se déclinent en plusieurs indices de fluidité** (souvent représentés par des gouttes sur l'emballage). Plus un chocolat est fluide, plus il est adapté aux décors fins, enrobages et moulages. Un chocolat moins fluide conviendra mieux pour les ganaches. Pour les décors, privilégiez une fluidité élevée : le chocolat durcira plus lentement, vous laissant davantage de temps pour le travailler proprement.

## LA MISE AU POINT SANS COURBE DE TEMPÉRAGE

### Les ustensiles indispensables

- 1 thermomètre de cuisson pour contrôler précisément la température
- 1 cul-de-poule en plastique (préféré au verre ou à l'inox, qui montent trop vite en température)
- Des feuilles de rhodoïd pour des décors nets et sans marques
- 1 spatule coudée pour étaler facilement le chocolat
- 1 pelle à chocolat pour le moulage

### Préparation

→ Selon le type de chocolat choisi, faites-le fondre en suivant rigoureusement la méthode expliquée ci-dessous, jusqu'à atteindre sa température de travail (voir tableau p. 25).

1. Commencez par préparer une petite quantité de chocolat finement haché. Ce chocolat tampon sera utile pour stopper une montée de température trop rapide.
2. Placez vos pistoles (ou à défaut votre tablette hachée) dans un cul-de-poule en plastique : le plastique conduit moins la chaleur que le verre ou l'inox, ce qui évite la surchauffe.
3. Faites fondre le chocolat au micro-ondes à 700 W, par tranches de 30 s, en mélangeant à la maryse entre chaque chauffe, même si le chocolat ne semble pas encore fondu. Ce mélange permet d'introduire de l'air et d'éviter une chauffe excessive.



4. Dès que le chocolat commence à fondre, mélangez soigneusement à chaque sortie du micro-ondes, puis prenez systématiquement la température. Poursuivez la fonte par tranches de 15 s en fin de processus. Si la température approche dangereusement du seuil à ne pas dépasser, ajoutez un peu de chocolat haché et mélangez énergiquement : cela fera redescendre la température.

→ Prenez votre temps : cette phase dure quelques minutes et demande attention et précision. Vous disposez d'une petite marge de sécurité d'environ 1 °C au-dessus de la température de travail (par exemple 32–33 °C pour le chocolat noir). Au-delà, il faudra refaire un tempérage complet (voir point 3, page 25).

1. **Pour garder votre chocolat fluide pendant son utilisation**, réchauffez-le très légèrement sans dépasser sa température de travail.
2. **Une fois vos décors terminés**, étalez l'excédent sur une feuille de papier cuisson, laissez-le cristalliser, cassez-le et conservez-le dans une boîte hermétique. Ce chocolat, toujours tempéré, pourra être refondu à nouveau en suivant la méthode simplifiée.
3. **Si la température de travail a été dépassée**, vous devrez refaire la courbe complète pour que le chocolat soit à nouveau tempéré (voir tableau ci-dessous). Faites-le fondre doucement au bain-marie jusqu'à la 1<sup>e</sup> température, puis placez le cul-de-poule dans un bain-marie d'eau froide en mélangeant pour descendre à la 2<sup>e</sup> température. Replacez enfin sur le bain-marie pour remonter à la température de travail. Utilisez immédiatement pour vos décors.

**Attention** : au bain-marie, l'eau doit être chaude mais non bouillante. Le cul-de-poule ne doit jamais toucher l'eau.

| Chocolat           | Faire fondre | Refroidir | Température de travail |
|--------------------|--------------|-----------|------------------------|
| Noir               | 45–50 °C     | 27–28 °C  | 31–32 °C               |
| Lait               | 45 °C        | 26–27 °C  | 29–30 °C               |
| Blanc, blond, ruby | 40–45 °C     | 25–26 °C  | 28–29 °C               |

#### COLORER LE CHOCOLAT

- Utilisez exclusivement des colorants liposolubles : les colorants en gel ou à base d'huile se mélangent bien et donnent un résultat uniforme. Les colorants en poudre sont très pigmentés mais peuvent laisser des traces s'ils sont mal incorporés.
- Ajoutez la couleur après avoir atteint la température de travail, juste avant le moulage ou le pochage.