

LIVRE DE RECETTES

Baptiste Bellot

Table des matières

	Page
1 Recettes sans cuisson	3
1.1 Mousse au chocolat	3
1.2 Île flottante	4
2 Recettes avec cuisson à la casserole	6
2.1 Crêpes	6
2.2 Crème anglaise	7
3 Recettes avec Cuisson au four	9
3.1 Pâte brisée	9
3.2 Tarte aux pommes	10
3.3 Gâteau de savoie	12
3.4 Quatre quart	13
3.5 Génoise	14
3.6 Pâte à choux	15
3.7 Profiteroles	16
4 Annexe	19

Introduction

Chère amie

Que vous soyez apprentie cuisinière ou cuisinière confirmée, lequel d'entre nous n'a pas ressenti, à un moment ou à un autre, un peu de désarroi à la lecture de certaines recettes de pâtisserie.

Certes, nous souhaitons tous apporter sur la table des gâteaux réussis et bien présentés... mais quand il s'agit de mettre la main à la pâte, l'oubli de certains gestes et de certains "trucs" risque de conduire à l'échec.

En étudiant ce livre qui reprend certaines les recettes de base de la pâtisserie, j'ai cherché à illustrer un peu plus que d'autres ces gestes et astuces indispensables à la réussite.

Vous trouverez d'abord des recettes qui ne nécessitent aucune cuisson, et qui sont les plus faciles. Puis les recettes qui nécessitent une cuisson à la casserole ou à la poêle qui sont à peine plus difficiles. Enfin, vous mettrez réellement la "main à la pâte", avec des recettes cuites au four.

Essayez-les vite ! Je vous garantis le succès.

Baptiste Bellot

Chapitre 1

Recettes sans cuisson

1.1 Mousse au chocolat

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

Pour les enfants comme pour les adultes, la mousse au chocolat à toujours été un dessert des plus classique mais aussi des plus aimé. Ce serait Louis XVI qui aurait demandé à son serviteur Suisse Charles Fazi de lui inventer une recette à base de chocolat et c'est lui qui créera la mousse telle qu'on la connaît, ou presque, aujourd'hui.

Ingrédients

Pour cette recette très simple, vous aurez besoin de seulement 4 ingrédients :

- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 œufs
- 200g de chocolat
- 2 cuillérées à soupe d'eau

Préparation

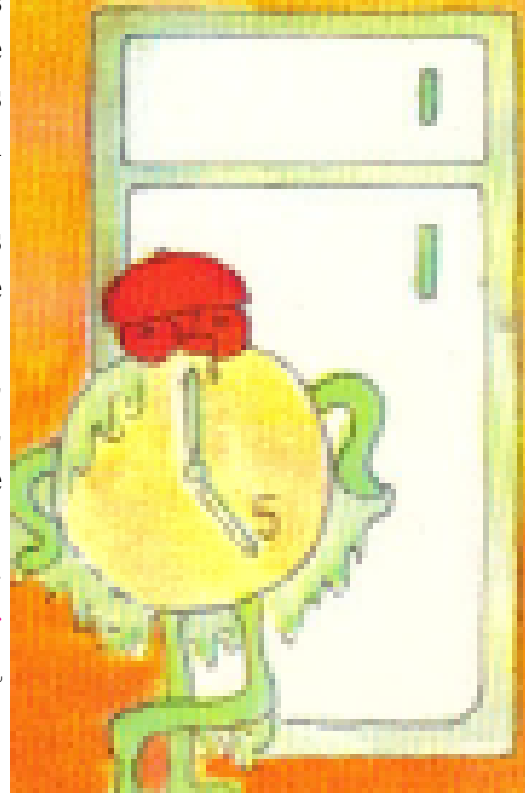
Pour commencer, **prenez** une petite casserole à fond épais et **jetez** le chocolat en morceaux ainsi que les 2 cuillérées d'eau.

Faites ensuite **chauffer** très doucement le chocolat en le remuant avec une spatule puis **versez** le dans une jatte quand il est fondu.

Ajoutez maintenant les 4 jaunes d'œufs et les 2 sachets de sucre vanillé en remuant très vite !

Battez les blancs très ferme et versez les dans la jatte. Il faut enfin **mélanger** doucement le tout avec une spatule.

La préparation doit être maintenant **gardée au réfrigérateur** entre 4 et 5 heures avant la consommation.



1.2 Île flottante

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 minutes

Si vous avez déjà fait une crème anglaise, vous avez fait la moitié de l'île flottante !

Ingrédients

Cette fois-ci, vous aurez besoin de 3 ingrédients qui sont :

- 3 blancs d'œufs non utilisés lors de la préparation de la crème
- 75g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g d'amandes effilées grillées ou de pralines écrasées

Préparation

Commencez par battre les blancs d'œufs non utilisés en neige très ferme puis ajoutez peu à peu le sucre fin, le sachet de sucre vanillé et les amandes (ou les pralines).

Verser le mélange dans un moule à charlotte caramélisé et faites cuire au bain marie pendant 35 minutes à four très doux.

Laissez refroidir puis enfin démoulez l'île flottante sur la crème anglaise.

Chapitre 2

Recettes avec cuisson à la casserole

2.1 Crêpes

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

Autrefois, à la chandeleur, on faisait sauter une crêpe de la main gauche en gardant une pièce d'or ou d'argent dans la main droite. Si la crêpe retombait bien, on était assuré d'avoir de l'argent toute l'année.

Ingrédients

Pour cette recettes de crêpes, vous aurez besoin de 12 ingrédients :

- 150g de farine
- 50g de maïzena
- Une pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique
- 15cl de lait
- 15cl d'eau
- 3 cuillérées à soupe d'huile

- 4 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 cuillérées à soupe de rhum
- 1 zeste de citron
- 2 cuillérées à soupe de sucre en poudre

Préparation

Dans une terrine, **mélangez** tous les ingrédients : la farine, les sucres, la maïzena, le sel, la levure, l'huile et les œufs.

Ensuite, **délayez** peu à peu avec le lait, le rhum et l'eau pour obtenir une pâte bien lisse. **Ajoutez** aussi le zeste de citron finement rapé.

Faites chauffer une poêle à fond épais, et graissez-la. **Versez** ensuite une petite couche de pâte en mince épaisseur. **Faites cuire** enfin à feu assez vif des 2 côtés en retournant la crêpe à la spatule ou en la faisant **sauter** !!

Les crêpes doivent être servie chaudes en les sucrant... Vous pouvez aussi les conserver chaudes en les gardant empilées et non sucrées sur une assiette posée sur une casserole d'eau chaude en les recouvrant d'un saladier retourné.

2.2 Crème anglaise

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

En France, on l'appelle crème anglaise. Et en Angleterre, on l'appelle crème française !

Ingrédients

Pour faire la crème anglaise comme il se doit, il vous faudra 5 ingrédients :

- 1/2 L de lait
- 80g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de maïzena

Préparation

Tout d'abord, mettez les jaunes dans une jatte ainsi que les sucres et la maïzena puis travaillez le tout à la spatule jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Versez ensuite peu à peu le lait bouillant sur le mélange en remuant bien car si vous versez trop vite, les œufs coagulent.

Reversez le tout dans une casserole puis faites épaisir à feu doux en remuant sans arrêt.

Attention, la crème ne doit PAS BOUILLIR! Si par malheur la crème a bouilli, on peut la sauver.



La cuisson de la crème se finit alors quand la mousse a complètement disparu et que la crème nappe la spatule. Vous devez alors verser la crème dans une coupe froide.

Chapitre 3

Recettes avec Cuisson au four

3.1 Pâte brisée

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

Et si vous faisiez une pâte brisée ? Vous pourriez ainsi faire de multiples tartes, comme la tarte aux pommes.

Ingrédients :

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 verre d'eau
- 1 cuillère à soupe de sucre fin

Préparation :

Dans une jatte, **versez** la farine et le beurre, coupé en petits dés.

Amalgamez ensuite la farine et le beurre du bout des doigts pour obtenir un mélange grumeleux. **Travaillez** le mélange au maximum 2 minutes.



Placez celui-ci sur une planche à pâtisserie et **formez** un puit et **versez** y une cuillère de sucre, le sucre vanillé, le sel puis l'eau peu à peu.

Amalgamez de nouveau le tout rapidement et **écrasez** la pâte avec la paume de la main pour la rendre lisse. **Laissez** enfin reposer la pâte 30 minutes en formant une boule.

3.2 Tarte aux pommes

TEMPS DE PRÉPARATION : 70 minutes

Quand on sait faire une pâte brisée, on réussit presque toujours sa tarte aux pommes. Et c'est aussi la tarte que l'on prépare le plus souvent.

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 5 pommes

- 30g de sucre

Préparation :

Prenez votre pâte brisée et **pliez-la** en quatre après l'avoir **écrasée** au rouleau. **Placez** ensuite la pâte dans un moule à fond amovible, puis **dépliez-la** de façon à avoir une quantité égale de pâte sur les bords.

Lorsque la pâte est centrée, **pressez-la** du bout des doigts pour la faire adhérer au moule, sans oublier de **piquer le fond** à l'aide d'une fourchette. **Découpez** alors l'excédent de pâte avec un coup de rouleau au-dessus du moule ou avec un couteau.

Pelez les pommes entières, **coupez-les** en deux puis en rondelles. **Déposez** les morceaux de pommes en rosace sur le fond de tarte en commençant par les bords (pensez à les faire se chevaucher). **Saupoudrez** enfin de sucre ou **mélangez** au sucre un sachet de nappage en éparpillant quelques gouttes d'eau sur les pommes.



Mettez alors au four 15mn à 220C (thermostat 7) ou 25mn à 200C (thermostat 6) et **démoulez** dès la sortie du four.

3.3 Gâteau de savoie

TEMPS DE PRÉPARATION : 70 minutes

Le gâteau de Savoie est un classique de la cuisine française. Réalisé uniquement avec de la maïzena, il est particulièrement léger.

Ingrédients

- 3 œufs
- 6 cuillérées à soupe de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 7 cuillérées à soupe rases de maïzena
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation

Séparez d'abord les jaunes d'œufs des blancs. Dans une jatte, battez ensemble les jaunes et les sucres jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, puis ajoutez la maïzena cuillérée par cuillérée et la levure.

Battez ensuite les blancs en neige et incorporez-les à la pâte, délicatement en soulevant la masse sans tourner.



Beurrez enfin un moule à manqué de 22cm de diamètre ou un moule à côté mi-haut de même diamètre. Versez ensuite la pâte et faites cuire à feu doux thermostat 4/5, soit entre 170°C et 180°C. Avant de déguster, démoulez chaud et faites refroidir sur une grille.

Sachez aussi que le gâteau de Savoie se sert très souvent accompagné d'une crème anglaise ou crème chantilly.

3.4 Quatre quart

TEMPS DE PRÉPARATION : 90 minutes

Le quatre quarts, comme son nom l'indique est composé de 4 ingrédients dont les poids sont égaux. C'est donc un dessert très apprécié de ceux qui n'ont pas une bonne mémoire.

Ingrédients :

- 3 gros œufs
- le même poids de farine
- le même poids de sucre
- le même poids de beurre
- 1 cuillère à café de levure alsacienne

Préparation :

Travaillez le beurre avec une spatule en pommade dans une jatte tiédie. Ajoutez ensuite le sucre et les œufs. Travaillez encore longuement le mélange au batteur électrique jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne très crémeux.

Ajoutez encore la farine et la levure chimique et continuez de travailler la pâte puis versez-la dans un moule à manqué beurré et fariné de 20cm de diamètre environ.

Faites cuire à thermostat 4/5, soit entre 180°C et 200°C pendant environ 50mn et vérifiez la cuisson avec une lame de couteau ; quand le gâteau est cuit, la lame doit ressortir sèche. Démoulez enfin le gâteau et faite le refroidir sur une grille.



3.5 Génoise

TEMPS DE PRÉPARATION : 50 minutes

La pâte à biscuit est la base d'un très grand nombre de gâteaux : gâteau roulé, parfait viennois, biscuit à l'orange, biscuit d'anniversaire, gâteau au chocolat.

Ingrédients

- 4 œufs
- 125g de sucre
- 75g de maïzena
- 25g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure alsacienne

Préparation :

Séparez les blancs des jaunes et versez les jaunes dans une jatte avec les sucres.

Battez les jaunes et les sucres jusqu'à ce qu'ils forment un "ruban" dans le fond de la jatte. Tamisez soigneusement la farine avant de

l'ajouter au mélange. Ajoutez ensuite la maïzena, la levure et le sel.

Battez encore les blancs en neige très ferme puis incorporez les peu à peu en soulevant la masse par le dessous.

Garnissez le fond d'un moule à manqué d'un fond de papier sulfurisé de même dimension et quand la pâte est homogène et répartissez-la dans le moule bien beurré.

Faites cuire au four à thermostat 5 pendant 30 à 35 minutes.

Lorsque la génoise est refroidie, vous pouvez l'ouvrir en deux dans le sens de l'épaisseur, puis fourrez-le de confiture, de crème pâtissière ou de mousse au chocolat, et refermez le gâteau pour le napper de chocolat ou de confiture.

3.6 Pâte à choux

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes

En pâtisserie, on se sert de beaucoup de pâte à choux, saint-honoré, paris-brest, profiteroles, etc... Mais pour commencer, faites des choux à la crème.

Ingrédients :

- 4 petits œufs
- 100g de beurrés
- 125g de maïzena
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1dL d'eau

- 1dL de lait
- 1 pincée de sel

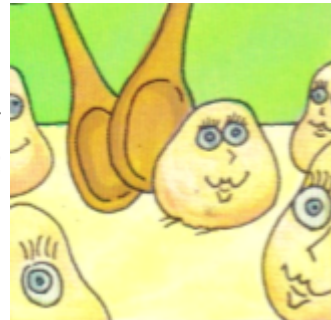
Préparation :

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel. Retirez la casserole dès ébullition et versez-y la maïzena. Attention ! Il faut mélanger vivement et sans arrêt avec une spatule de bois. Travaillez la pâte fortement, elle doit se présenter comme une boule élastique.

Remettez la casserole sur le feu un instant puis retirez la casserole du feu et laissez tièdir.

Ajoutez les œufs un à un en travaillant la pâte fortement après chaque œuf. Disposez la pâte en petits tas espacés sur une plaque beurrée en me servant de 2 petites cuillères.

Faites cuire 10 minutes à thermostat 6.



3.7 Profiteroles

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 minutes

Si vous savez faire la pâte à choux, la crème chantilly (ou vous pouvez l'acheter) et la sauce au chocolat, les profiteroles ne seront pas difficiles

Ingrédients pour la crème chantilly :

- 250g de crème fraîche
- 50g de sucre glace
- 2 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillérées d'eau glacée

Ingrédients pour la sauce au chocolat :

- 250g de chocolat fondant
- 40g de beurre
- 1 verre de lait

Préparation de la crème chantilly :

Prenez un bol haut et bien refroidi pour y verser la crème, ajoutez le glaçon pilé.

Servez-vous d'un batteur électrique pour battre la crème puis ajoutez les sucres petit à petit.

Sortez les fouets de temps en temps pour voir si la crème est à point. Si vous ajoutez un blanc d'œuf battu en neige, la crème sera encore plus légère. Préparez la crème chantilly au dernier moment et gardez-la bien au frais avant de la servir.

Préparation des profiteroles :

Préparez d'abord la pâte à choux comme dans la recette précédente. Sortez les petits choux du four lorsqu'il sont bien gonflés et dorés. Laissez les choux refroidir sur une grille pendant que vous préparez votre crème chantilly.

Pour fourrer les choux de crème, **utilisez** une seringue à pâtisserie, ou une petite cuillère mais en les ouvrant le moins possible.

Disposez ensuite les profiteroles en pyramide et juste avant de servir, faites fondre le chocolat et le beurre dans le lait en remuant. Lorsque la sauce est chaude, nappez légèrement les profiteroles.

Servez aussitôt en présentant le reste de la sauce en saucière.



Chapitre 4

Annexe

CRÈME ANGLAISE QUI BOUT :

Si votre crème à bouilli, c'est-à-dire qu'elle tourne et forme des petits grumeaux, on peut la sauver quand même :

Une fois refroidie, battez la crème vigoureusement au batteur électrique équipé de fouets fins... Mais normalement, la maïzena diminue le risque de coaguler.

BAIN MARIE :

Placez le moule dans un récipient assez grand et assez haut (un espace de 2cm doit exister entre les parois du moule et celles du récipient). Verser ensuite l'eau bouillante dans ce récipient jusqu'à 2cm du bord du moule.

Mettez au four ou sur le feu selon la recette ; l'eau doit frissonner mais ne doit jamais bouillir à gros bouillons. Remettre au besoin un peu d'eau froide de temps en temps.

CARAMEL :

Dans une petite casserole à fond épais, placer entre 18 et 25 morceaux de sucre humectés avec 2 à 3 cuillérées d'eau. Placer cette casserole sur un feu moyen et surveillez bien la cuisson.

Le sucre fond, forme des bulles puis se colore jaune pâle, blond et brun. Remuez la casserole de temps en temps retirer le caramel sitôt obtenue la couleur voulue.

Pour caraméliser un moule, inclinez le vivement et rapidement dans tous les sens pour répartir le caramel uniformément.

Pour une crème, versez le caramel dans le lait bouillant en remuant vivement.

NAPPAGE AU CHOCOLAT :

- 125g de chocolat à croquer
- 1 cuillérée d'eau
- 50g de beurre
- 100g de sucre glace

Faites fondre au bain marie le chocolat avec l'eau et le beurre, ajoutez le sucre glace cuillérée par cuillérée. Vous obtenez ainsi une bouillie épaisse.

Avant de glacer votre gâteau, étalez sur la surface une mince couche de confiture tamisée. Le glacage devient brillant et ne pénètre pas.

Versez le glacage au centre du biscuit et étendez-le rapidement sur toute la surface à l'aide d'une spatule métallique en faisant couler l'excès du glacage le long des bords.

Évitez de soulever ou de retirer la spatule, vous abîmeriez le gla-

çage. Avec la spatule tenue obliquement, ramenez vers le haut et lissez le glaçage qui a coulé.

Vous pouvez servir le gâteau tel quel ou décoré. Attendre aussi que le glaçage soit sec pour glisser le gâteau sur le plat.