

PÂTISSERIES DU MONDE

Un voyage gourmand en toute simplicité

Philippe Conticini



TIRAMISU AU CHOCOLAT



DESSERT ITALIEN

INGRÉDIENTS

Mascarpone	250 g
Sucre en poudre	3 c.s
Biscuits à la cuillère	24 u
Café fort non sucré	2 tasses
Cacao amer en poudre non sucré	décoration



20 min



4,95 €



4 Pers.



Facile

L'astuce

Pour un tiramisu au chocolat avec une belle couche épaisse de cacao, utilisez une petite passette à thé à l'étape 6. Remplissez-la avec une cuillerée à soupe de cacao amer et saupoudrez bien toute la surface.

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Commencez par séparer les blancs des jaunes. Réservez les blancs de côté et fouettez les jaunes avec le sucre.

ÉTAPE 2

Incorporez ensuite votre mascarpone au mélange, mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse et onctueuse. Mettez la crème de côté.

ÉTAPE 3

Reprenez les blancs et montez-les en neige. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige à la préparation.

ÉTAPE 4

Trempez ensuite les biscuits à la cuillère dans le café refroidi. Disposez-les ensuite dans un plat à gratin. Recouvrez ensuite avec la moitié de la préparation. Renouvez l'opération avec une nouvelle couche de biscuits. Rajoutez ensuite le reste de la préparation par-dessus.

ÉTAPE 5

Laissez reposer au réfrigérateur minimum trois heures et au moment de servir saupoudrez de cacao.

Bon Appétit !

CROISSANTS AU BEURRE

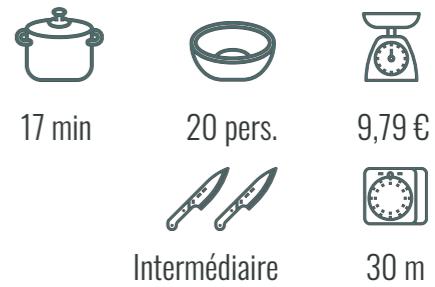


DESSERT FRANÇAIS

INGRÉDIENTS

Farine type 45	500 g	17 min	20 pers.	9,79 €
Sucre	60 g			
Levure de boulanger	20 g			
Oeuf	1 u			
Sel	15 g			
Eau à 20°	275 g			
Beurre à température ambiante	200 g			

L'astuce



30 m

Cette recette peut servir de base à des croissants salés. Pour cela, réduisez de moitié la quantité de sucre. Vous pourrez ensuite garnir les croissants cuits de béchamel, de jambon blanc et de gruyère râpé.

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 240°C (th.8)

ÉTAPE 2

Délayez la levure dans un peu d'eau. Laissez reposer 5 min. Ajoutez la farine, l'eau, le sucre, l'oeuf et le sel. Pétrissez afin d'obtenir une pâte bien ferme. Couvrez et placez 1 heure au frais.

ÉTAPE 3

Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Couvrez-en la moitié avec le beurre. Recouvrez avec l'autre moitié de sorte que le beurre soit complètement recouvert. A l'aide d'un rouleau, allongez la pâte de 3 fois la longueur de départ et repliez-la en 3. Laissez reposer au frais 10 minutes environ.

ÉTAPE 4

Recommencez cette opération 2 autres fois en respectant bien le temps de repos entre chaque manipulation. Vous aurez ainsi réalisé 3 tours.

ÉTAPE 5

Après le dernier repos, étalez la pâte sur environ 4mm d'épaisseur et sur une largeur de 32 cm. Découpez cette largeur en 2 pour obtenir 2 bandes de 16 cm. Détaillez, dans chaque bande, des triangles de 10 cm de base environ. Roulez les triangles sur eux-mêmes en partant de la base.

ÉTAPE 6

Disposez les croissants sur une plaque à four. Pliez-les légèrement pour leur donner la forme de croissant de lune. La pointe doit se trouver à l'intérieur. Recouvrez les croissants d'un torchon sec et placez-les près d'une source de chaleur. Ils doivent doubler de volume.

ÉTAPE 7

Dorez-les à l'oeuf battu à l'aide d'un pinceau. Enfournez pendant 15 min (four préchauffé à 220°C). Laissez-les tiédir ou refroidir avant de les déguster.

Bon Appétit !

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT



DESSERT AMÉRICAIN

INGRÉDIENTS

Farine	150 g
Sucre en poudre	85 g
Levure chimique	1/2 sachet
Oeuf	1 u
Sucre vanillé	1 sachet
Beurre	85 g
Pépites de chocolat	100 g à 150 g



10 min



4 pers.



7,91 €



Facile



10 m

L'astuce

Si votre pâte à cookie est trop friable ou cassante, rajoutez du beurre ramolli à la préparation. Et si vous la trouvez trop fade, parfumez-la avec 1 c. à café de vanille liquide.

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Pendant que votre four préchauffe à 180°C (th.6), faites ramollir le beurre (à peines quelques secondes au micro-ondes ou alors en le pressant dans vos mains), puis mettez-le en petits morceaux dans un saladier. Ajoutez le sucre en poudre (que vous pouvez remplacer par de la cassonade) puis l'œuf, et mélangez à la cuillère.

ÉTAPE 2

Mélangez ensuite le sucre vanillé et la levure chimique puis versez la farine petit à petit, tout en remuant au fur et à mesure, afin que la pâte soit bien lisse et homogène. Pour finir, incorporez les pépites de chocolat noir (ou de chocolat au lait).

ÉTAPE 3

Recouvrez une plaque allant au four avec une feuille de papier cuisson, puis disposez par dessus des petits tas de pâte bombés formés à l'aide de deux petites cuillères (laissez de la place entre les cookies, ils vont gonfler et s'étaler en cuisant).

ÉTAPE 4

Vous n'avez plus qu'à enfourner vos cookies pendant plus ou moins 10 min, et dès que leurs bords brunissent, à les retirer du four, car ils vont encore durcir en refroidissant. Laissez refroidir, décollez de la plaque, et dévorez tiède ou froid.

Bon Appétit !