

Et bon appétit bien sûr

Max Mattone test

4 juillet 2022

Au menu

1	Pâte (pâtisserie)	5
	Focaccia	6
	Pâte brisée	7
2	Condiment	9
	Sauce BBQ	10
3	Dessert	11
	Glace au café	12

Chapitre 1

Pâte (pâtisserie)

Focaccia



30 min



1 h 30



4




Les ingrédients

250 gr	Farine à Pain (T65)
1 sachet	Levure Déshydratée
2 c-à-s	Sel
1 c-à-c	Sucre
150 ml	Eau Tiède
2 c-à-s	Huile d'Olive

La recette

- 1** Mélanger l'eau, la levure, le sel, le sucre et l'huile et laisser la levure réagir quelques minutes.
- 2** Incorporer la mixture dans la farine et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 3** Huiler les parois d'un grand saladier.
- 4** Déposer la pâte dans le saladier et couvrir d'un torchon mouillé.
- 5** Laisser lever environ 1h (elle doit doubler de volume).
- 6** Étaler la pâte grossièrement à la main en l'étirant.
- 7** Déposer la garniture (cristaux de sel, oignons, huile d'olive, etc...), laisser lever ~10 min
- 8** Préchauffer le four (220 °C) en laissant un récipient d'eau à l'intérieur.
- 9** Enfourner la focaccia.

Pâte brisée

 10 min

Les ingrédients

100 gr Beurre
300 gr Farine
8 cl Eau Tiède
Sauge
Sel

La recette

- 1** Mélanger la farine, le sel et la sauge dans un plat.
- 2** Ajouter le beurre puis l'incorporer à la farine en pétrissant rapidement et légèrement. On doit obtenir une sorte de semoule grossière.
- 3** Incorporer rapidement l'eau. Continuer de pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Chapitre 2

Condiment

Sauce BBQ



5 min



20 min



2



Les ingrédients

- 1 c-à-s Huile Végétale
- 1 Oignon Jaune – (en 90 gr)
- 3 c-à-c Paprika Fumé
- 3 pincée Piment
- 250 gr Tomates Pelées
- 1 c-à-s Vinaigre de Cidre
- 60 ml Sirop D'Érable
- 1 c-à-s Vinaigre Balsamique
- 1 c-à-s Sauce sauja

La recette

- 1** Émincer l'oignon grossièrement et le faire revenir a feux moyen avec l'huile
- 2** Émincer l'ail et l'ajouter à l'oignon et laisser revenir.
- 3** Séparement, préparer une mixture en mélangeant les épices, vinaigres et sirop d'érable.
- 4** Laisser mijoter a feu doux une quinzaine de minute.
- 5** Une fois la cuisson terminée, mixer le tout.

Chapitre 3

Dessert

Glace au café



long



500 gr



Sobetière

Les ingrédients

110 gr Sucre
100 ml Expresso froid
25 cl Crème fraîche
3 Jaune d'œuf
1 Blanc d'œuf

La recette

- 1** Mettre la sorbetière et le bol du robot mixeur (pour la chantilly) au congélateur la veille.
- 2** Battre la crème fraîche en chantilly bien solide et y incorporer un tiers du sucre.
- 3** Battre les jaunes d'œuf avec un tiers du sucre jusqu'à se qu'ils blanchissent.
- 4** Battre les blancs d'œuf en neige et y incorporer le reste du sucre.
- 5** Placer les trois mixtures et le café au réfrigérateur ~1h.
- 6** Quand toutes les préparations sont bien froides, délicatement incorporer le un tiers du café dans chacune d'entre elles puis les incorporer toutes ensemble (un travail grossier suffit car la sorbetière homogénéisera la mixture).
- 7** Placer notre mixture dans la sorbetière et laisser tourner au moins 30min.
- 8** Mettre au congélateur ~4h.

Index

Focaccia, 6

Glace au café, 12

Pâte brisée, 7

Sauce BBQ, 10