### Et bon appétit bien sûr

Max Mattone test

4 juillet 2022

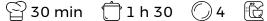
## Au menu

1	Pâte (pâtisserie)         Focaccia          Pâte brisée	
2	Condiment Sauce BBQ	<b>9</b> 10
3	<b>Dessert</b> Glace au café	<b>11</b> 12

## **Chapitre 1**

# Pâte (pâtisserie)

### **Focaccia**









### 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

- 1 Melanger l'eau, la levure, le sel, le sucre et l'huile et laisser la levure reagir quelque minutes.
- 2 Incorporer la mixture dans la farine et petrir jusqu'a l'obtention d'une pâte lisse.
- 3 Huiler les parois d'un grand saladier.
- 4 Déposer la pâte dans dans le saladier et couvrir d'un torchon mouillé.
- 5 Laisser lever environ 1h (elle doit doubler de volume).
- 6 Étaler la pâte grossierment a la main en l'étirant.
- 7 Déposer la garniture (cristaux de sel, oignons, huile d'olive, etc...), lasser lever  $\sim$ 10 min
- 8 Préchauffer le four (220 °C) en laissant un recient d'eau a l'interieur.
- **9** Enfourner la fougasse.

### Pâte brisée



### Les ingrédients

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

- 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









### 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

- 1 Émincer l'oignon grossierement 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







### Les ingrédients

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

- 1 Mettre la sorbetière et le bol du robot mixeur (pour la chantilly) au congélteur la veille.
- 2 Battre la crème fraiche en chantilly bien solide et y incorporer un tier du sucre.
- 3 Battre les jaunes d'œuf avec un tier 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 mixture et le café au réfrégirateur  $\sim$ 1h.
- 6 Quand toutes le preparations sont bien froides, delicatement incorporer le un tier du café dans chacune d'entre elle puis les incorporer toutes ensembles (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  $\sim$ 4h.

## **Index**

Focaccia, 6

Glace au café, 12

Pâte brisée, 7

Sauce BBQ, 10