

Macarons & gâteaux de fête

Thomas Feller

Des gourmandises qui feront
plaisir à tout le monde !



FIRST
Editions

Macarons & gâteaux de fête

Thomas Feller

Légende des pictos



.... Nombre de personnes



.... Temps de préparation



.... Temps de cuisson



.... Temps de repos



.... Temps de réfrigération



.... Temps de congélation

**Thomas Feller tient à remercier chaleureusement Alexia Gourdin
de la société Demarle pour le prêt de ses cadres inox et Flexipan®.**

© Éditions First, 2011

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

ISBN : 978-2-7540-3368-8

ISBN Numérique : 9782754034562

Dépôt légal : octobre 2011

Direction éditoriale : Aurélie Starckmann

Édition : Audrey Bernard

Mise en page : ReskatoЯ 🍷

Couverture : Olivier Frenot

Éditions First-Gründ

60, rue Mazarine

75006 Paris

Tél. 01 45 49 60 00

Fax 01 45 49 60 01

E-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.editionsfirst.fr

Introduction

Vous adoriez votre gâteau au yaourt, votre mi-cuit au chocolat fétiche ou votre quatre-quarts, recettes familiales transmises depuis des générations. Mais vous aimeriez aussi enrichir votre répertoire de pâtisseries pour toutes les occasions et vous lancer, pourquoi pas, dans les macarons ?

Pas de problème, et pas question d'aller chez un pâtissier pour cela. Munissez-vous de patience et d'attention et lancez-vous à grands pas dans ce petit livre qui vous donne les clefs de la réussite de plus de 100 recettes à l'effet « waaaooouuhhhhhhhh !!!!!!! » Nul besoin de s'appeler Lenôtre, Fauchon, Hédiard ou Pierre Hermé !

Pour les ustensiles, voici l'idéal : une balance précise, un thermomètre de cuisine, un moule à fond amovible, ou encore mieux ce que les pâtissiers appellent un cercle. C'est en fait un cadre (il en existe des ronds, des carrés, des rectangles... : si vous pouvez, prenez-en un rond, un carré et un rectangulaire) en inox sans fond, dans lequel

• 4 • Macarons et gâteaux de fête

on peut faire cuire des tartes, des gâteaux... en les posant sur une feuille de silicone (comme les Flexipan® ou les Silpat® de Demarle).

Pour le reste, ce dont vous avez vraiment besoin, c'est de gourmandise, de bons produits et de patience. Une des clefs de la réussite d'une grande recette tient à ses ingrédients. Choisissez donc des œufs frais, du beurre de baratte, du lait frais entier, des vraies gousses de vanille, un très bon chocolat... Un très grand produit fera une grande recette.

L'autre élément important est la patience. Il ne faut jamais être trop pressé en pâtisserie. Il faut savoir prendre le temps d'attendre :

- que la chantilly prenne bien ;
- que la confiture cuise ;
- que la mousse au chocolat refroidisse ;
- que la pâte à choux monte ;
- que la tarte refroidisse avant de la démouler ;
- que le gâteau refroidisse ;
- que la crème anglaise fige ;
- que la gélatine fasse prendre une mousse de fruits ;
- etc.

Vous rencontrerez d'autres temps d'attente tout au long de ce livre et ils sont vraiment à respecter. Bien souvent, si on ne les respecte pas pour aller trop vite, les gâteaux se cassent, les crèmes coulent, les mousses se liquéfient, etc.

Enfin, sachez que les goûts évoluent avec l'âge et le temps. Ce que vous n'aimiez pas hier (une épice, un mélange chocolat-fruit, un ingrédient) peut être apprécié aujourd'hui. Alors soyez curieux et ne restez jamais sur une mauvaise idée ou une mauvaise impression. Avant, je n'aimais pas le mélange chocolat-framboise et le mélange vinaigre-fraise, mais, en goûtant de temps en temps des recettes, j'ai appris à les aimer et cela a enrichi la palette de mes goûts et les possibilités de création de recettes. L'imagination devrait être en fait la seule limite à la création.

Bien, maintenant que vous avez les ingrédients nécessaires, que vous êtes gourmand et que vous êtes devenu un bouddhiste de la pâtisserie : à vos moules, prêt, partez !

LES BASES



Pâte brisée



1 tarte préparation



10 min

.....
250 g de farine • 125 g de beurre froid • 5 cl de lait
• 1 pincée de sel fin
.....

❶ Coupez le beurre en petits morceaux. Dans un saladier, versez la farine, le beurre et le sel. Du bout des doigts, amalgamez le beurre et la farine jusqu'à ce que vous obteniez un sable homogène de couleur jaune. Liez alors rapidement votre pâte avec le lait. Ne la travaillez surtout pas trop, car elle deviendrait élastique et difficile à étaler.

❷ Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 mm et garnissez-en un moule à tarte ou à gâteau graissé.

Notre conseil : en général, toute préparation contenant de la farine devrait être salée, car la farine est un ingrédient fade. Les boulangers et les pâtisseries comptent entre 1 et 2 % du poids de la farine en sel.

Pâte sablée



1 tarte



10 min



30 min

**250 g de farine • 125 g de beurre froid • 125 g de sucre
• 1 œuf • 1 pincée de sel fin**

❶ Coupez le beurre en petits morceaux. Dans un saladier, versez la farine, l'œuf et le sel. Du bout des doigts, amalgamez l'œuf et la farine jusqu'à ce que vous obteniez un sable de couleur jaune. Liez alors votre pâte avec le beurre. Travaillez-la jusqu'à ce qu'elle se transforme en un pâton homogène où tous les ingrédients sont bien liés. Couvrez la pâte de papier film et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. ❷ Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 mm et garnissez-en un moule à tarte ou à gâteau graissé.

Notre conseil : cette pâte peut se travailler plusieurs fois de suite et se congèle aussi très bien.

Pâte crumble



4-6



15 min

**50 g de cassonade • 50 g de farine • 50 g de beurre
demi-sel • 50 g d'amandes effilées**

- ① Dans un saladier, versez tous les ingrédients et mélangez-les en les prenant dans la paume de votre main. Ils vont progressivement s'agglomérer et s'homogénéiser.
- ② Comptez bien 10 à 15 minutes de pétrissage. Lorsque la pâte commence à faire de gros morceaux, elle est prête.
- ③ Gardez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Notre conseil : selon votre recette, vous pouvez ajouter les graines d'une gousse de vanille, de la cannelle en poudre, du gingembre, de la cardamome...

Pâte Linzer



1 grande tarte



20 min



1 h

1 œuf • 1 pincée de sel • ½ gousse de vanille • 1 pincée de cannelle • 1 cuil. à café de cacao amer en poudre • 200 g de farine • 125 g de beurre • 80 g de sucre glace • 50 g de poudre d'amandes

❶ Fendez la demi-gousse de vanille, retirez les graines se trouvant à l'intérieur à l'aide de la pointe d'un couteau et mettez-les dans un bol avec la cannelle, le cacao, l'œuf entier et le sel. Battez vigoureusement. ❷ Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre, le sucre et la poudre d'amandes de façon à bien lier ces ingrédients. Lorsque vous obtenez un sable homogène, terminez votre pâte en la liant avec le mélange à base d'œuf. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte s'agglomère en une grosse boule. Couvrez de film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 1 heure afin qu'elle durcisse un peu. Vous pourrez ainsi l'étaler sans la casser. ❸ Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm, puis garnissez-en un moule à tarte graissé ou couvert de papier sulfurisé.

Pâte à génoise



1 génoise ronde



20 min



20 min

4 œufs extra-frais • 125 g de sucre • 125 g de farine
• 1 pincée de sel

❶ Dans un saladier, cassez les œufs et ajoutez le sucre. À l'aide d'un batteur, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. ❷ Sur le feu, portez à frémissement de l'eau dans une casserole et mettez-y le saladier sans cesser de fouetter. ❸ Surveillez la température et, lorsque l'eau vous paraît chaude (autour de 50 °C, c'est la température d'un bain très chaud), retirez le saladier de la casserole et continuez à fouetter jusqu'à ce que la pâte revienne à température ambiante. ❹ Ajoutez alors la farine et le sel, mélangez délicatement le tout afin d'obtenir une pâte à génoise homogène. Versez-la dans un moule à gâteau graissé et faites-la cuire 20 minutes à 190 °C (th. 6/7). Elle doit légèrement gonfler et dorer. Laissez bien refroidir avant de démouler.

Notre conseil : la génoise est un gâteau assez neutre, que vous pouvez aromatiser avec de la vanille, du chocolat, du café, des amandes ou des noisettes en poudre...

Pâte à choux



20 choux ou 12 éclairs



10 min



20 min

4 œufs + 1 jaune pour la dorure • 1 cuil. à soupe de lait en poudre • 1 cuil. à café de sucre • 80 g de beurre • 125 g de farine • 1 pincée de sel

❶ Coupez le beurre en petits morceaux et mettez-le dans une casserole avec le sucre, le sel et 25 cl d'eau. Portez à ébullition, ajoutez la poudre de lait. Portez à nouveau à ébullition avant d'ajouter la farine en une seule fois.

❷ Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène et faites-la sécher en la remuant pendant 2 à 3 minutes afin qu'elle se décolle des parois de la casserole. Coupez le feu et mettez

la pâte dans un saladier. ❸ Ajoutez les œufs entiers un à un en vous assurant, chaque fois, que le précédent est complètement intégré à la pâte. ❹ Battez le jaune d'œuf

avec un peu d'eau. Remplissez aux $\frac{2}{3}$ une poche à pâtisserie avec une douille ronde ou cannelée large (au moins 1 cm de diamètre). Serrez entre vos mains le haut de la poche, faites tourner la base afin de compresser la pâte et faites un nœud qui empêchera la pâte à choux de sortir par le haut lorsque vous presserez la poche. ❺ Sur une plaque

à pâtisserie garnie de papier sulfurisé, formez des choux de la taille d'une balle de golf ou des éclairs de 10 cm de

long. Espacez-les bien, car ils vont fortement gonfler lors de la cuisson. Badigeonnez-les avec la dorure et enfournez à 190 °C (th. 6/7) pour 20 minutes. Les choux doivent gonfler et dorer. Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille avant de les garnir.

Notre conseil : que le chou soit sucré ou salé, la recette de base est toujours la même.

Crème d'amandes



1 tarte



10 min

100 g de poudre d'amandes • 100 g de cassonade • 100 g de beurre à température ambiante • 2 œufs

❶ Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes avec la cassonade, puis ajoutez le beurre. ❷ Lorsque vous obtenez une préparation homogène, ajoutez les œufs et liez bien votre crème. Gardez au frais.

Notre conseil : vous pouvez renforcer le goût d'amande en ajoutant quelques gouttes d'essence d'amandes amères. Vous pouvez remplacer la moitié de la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes.

Crème au beurre



500 g de crème



15 min



10 min

2 œufs entiers + 2 jaunes • 125 g de sucre semoule
• 250 g de beurre doux à température ambiante

① Versez les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre dans un petit saladier, puis mettez-le dans une casserole remplie d'eau bouillante sur feu moyen. Fouettez vigoureusement jusqu'à ce que les œufs blanchissent fortement (attention de ne pas trop faire monter la température afin qu'ils ne coagulent pas) et doublent de volume. ② Retirez le saladier du bain-marie et ajoutez le beurre sans cesser de mélanger afin de bien l'incorporer à la crème. Laissez ensuite refroidir votre préparation.

Notre conseil : si vous désirez alléger cette recette, remplacez la moitié du beurre par le même poids de mascarpone.