

Petits et grands gâteaux

Héloïse Martel

Succombez à la gourmandise !



FIRST
Editions

Petits et grands gâteaux

Héloïse Martel

Petits et grands gâteaux

FIRST
 Editions

© Éditions Générales First, 2005

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur, de ses ayants droit ou de ses ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Dépôt légal : 4^e trimestre 2005

Conception couverture : Bleu T

Mise en page : Georges Brevière

Nous nous efforçons de publier des ouvrages qui correspondent à vos attentes et votre satisfaction est pour nous une priorité.

Alors, n'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires à :

Éditions Générales First
27, rue Cassette, 75006 Paris
Tél : 01 45 49 60 00
Fax : 01 45 49 60 01
e-mail : firstinfo@efirst.com

En avant-première, nos prochaines parutions, des résumés de tous les ouvrages du catalogue. Dialoguez en toute liberté avec nos auteurs et nos éditeurs. Tout cela et bien plus sur Internet à www.efirst.com

ISBN numérique : 978-2-7540-2914-8

Introduction

Trois ou quatre œufs, un peu de farine, quelques grammes de beurre, trois ou quatre cuillerées de sucre, un soupçon de sel...voici les ingrédients d'un bonheur tout simple : la dégustation d'un bon gâteau fait maison.

Petits gâteaux à grignoter à l'heure du thé ou le soir devant la télévision, gros gâteaux à partager entre amis ou en famille, toutes ces douceurs évoquent notre enfance, le confort d'une maison gourmande, la chaleur d'un foyer accueillant.

Pour la maîtresse de maison, pour la mère de famille, le gâteau, qu'il soit simplissime ou élaboré, est un don : don d'un moment de plaisir mais aussi plus symboliquement, don d'amitié, d'affection ou d'amour.

Avant de vous régaler, voici quelques conseils pour réussir à coup sûr votre pâtisserie.

Les ingrédients

Les éléments de base sont disponibles dans toute épicerie :

- la farine : choisissez de préférence la farine tamisée, spéciale pâtisserie ;
- les œufs : vérifiez la date limite d'utilisation généralement imprimée sur la coquille ; un seul œuf mauvais gâche irrémédiablement toute une préparation ;
- le beurre : utilisez du beurre doux de bonne qualité ; le beurre demi-sel est à réserver pour la préparation de sablés ;
- le sucre : en poudre, il entre dans la composition des gâteaux ; cassonade, il donne une belle couleur ambrée à la préparation ; sucre glace, il décore d'un voile léger ;
- le chocolat : il fait des merveilles en pâtisserie. Pour obtenir un chocolat fondu bien homogène et bien brillant, cassez le chocolat en morceaux, ajoutez une ou deux cuillerées d'eau chaude et laissez fondre à très petit feu sans remuer. Attention, si la chaleur est trop vive, le chocolat brûle et forme des grumeaux ! Retirez du feu lorsque les mor-

ceaux ne sont plus solides et lissez à la spatule. Vous pouvez aussi faire fondre le chocolat au bain-marie ou encore au four à micro-ondes ;

- les fruits : crus ou cuits, ils donnent de savoureuses tartes mais aussi des mousses, des clafoutis, des charlottes ou des diplomates. Prenez des fruits mûrs à point, car des fruits trop avancés ou trop verts seraient décevants ;
- les fruits secs : ils se présentent en général en sachet. Attention à la date de péremption car cerneaux de noix, noisettes et amandes deviennent rapidement rances.

Les décors

Touche finale sur votre gâteau, ils le rendent plus coloré, plus appétissant, plus festif. Vermicelles multicolores, minis meringues, dragées, violettes, découpes en pâte d'amandes, mais aussi petits personnages au moment de Noël se trouvent dans les magasins de fournitures alimentaires. Plus simplement le pralin, le sucre glace, les copeaux de chocolat réalisés avec un

couteau économe ou encore des fruits rouges frais donneront une touche raffinée et appétissante à vos gâteaux. Les fruits secs s'accommodent aussi très facilement pour personnaliser vos gâteaux ; nous vous en proposons quelques recettes.

Les ustensiles

De bons outils vous permettront à la fois de préparer plus vite et plus facilement votre gâteau.

- la balance ou le verre doseur : pour respecter les bonnes proportions. Cependant, vous pouvez aussi mesurer les ingrédients « à la cuiller » en vous référant au tableau ci-dessous.

	Cuillère à café	Cuillère à soupe
	rase	rase
Beurre	4 g	12 g
Eau	5 g	18 g
Farine	5 g	15 g
Huile	5 g	16 g
Miel	5 g	18 g
Sucre	5 g	18 g

- le fouet : il est préférable à la cuiller pour mélanger les pâtes car il les aère et les rend plus homogènes ;
- le rouleau à pâtisserie : en bois ou en plastique, muni de deux poignées, il étale les pâtes à tarte ;
- les emporte-pièces : ils sont utiles pour façonner des petits gâteaux individuels, ronds, ou de forme fantaisiste (étoiles, sapins, animaux...).
- le pinceau : il facilite la tâche pour graisser un moule, badigeonner des fruits de gelée ou de confiture...
- les spatules : en plastique souple, elles sont très pratiques pour râcler une jatte sans perdre une miette de préparation.
- le batteur : il est utile pour monter les blancs en neige ou pour fouetter une pâte.
- la grille : si vous placez un gâteau dès qu'il est démoulé sur une grille, il refroidira mieux que sur une assiette, sans condensation d'humidité.
- le papier sulfurisé : il est indispensable pour recouvrir la plaque du four lors de la cuisson des petits gâteaux ;
- les billes de cuisson : elles sont bien utiles

pour que la pâte des tartes ne boursoufle pas quand on les fait cuire « à blanc », c'est-à-dire sans garniture. Mais vous pouvez les remplacer par des haricots secs ou des pois chiches secs. On les pose sur le papier sulfurisé afin qu'elles ne s'incrudent pas dans la pâte.

- La poche à douille : aussi utile en cuisine qu'en pâtisserie, elle vous facilite la tâche pour garnir de crème les pâtes et elle donne la possibilité d'offrir de belles présentations. Les mokas, les barquettes, les choux ne peuvent s'en passer !

Les moules

Vous pouvez vous laisser séduire par des moules aux formes originales, comme des sapins à Noël, ou des nounours pour le bonheur des petits. Mais vos gâteaux seront très réussis avec des moules classiques multi-usages. Indispensables dans votre placard de cuisine :

- un moule à cake,
- un moule à manqué,
- un moule à tarte,
- un plat à four.

Pour les petits gâteaux individuels, il existe des plaques comportant plusieurs alvéoles à remplir de pâte : moules à madeleines, à diplomates, à brioche...

Préférez des moules à revêtement anti-adhésif, qui facilitent le démoulage. Les derniers nés, les moules en silicone, sont aussi très pratiques, mais il faut les placer sur la grille du four avant de les remplir pour éviter tout renversement de la pâte à gâteaux au moment d'enfourner.

Vous ne craignez plus les démoulages ratés si :

- votre moule est parfaitement propre, lisse et correctement beurré, en particulier dans les angles pour les moules carrés ou rectangulaires ;
- vous chemisez le moule de votre marquise ou de toute préparation crémeuse, de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium ou encore de film plastique ;
- vous trempez le moule de votre bavarois ou de toute préparation glacée quelques secondes (pas plus) dans de l'eau chaude ;
- vous conservez le papier de cuisson des pâtes toutes faites fraîches ou surgelées pour garnir le moule à tarte.

Le tour de main

Ces quelques petits « trucs » vous permettront de réaliser facilement vos gâteaux :

- pour obtenir un beurre en pommade, entourez le morceau de beurre d'un film alimentaire et pétrissez-le avec la paume de vos mains jusqu'à la consistance désirée.
- pour séparer les jaunes des blancs d'œufs sans risque de les mélanger, disposez un entonnoir dans un verre ; cassez les œufs au dessus, les jaunes resteront dans l'entonnoir alors que les blancs tomberont dans le verre ;
- pour que les fruits confits incorporés à une pâte à gâteaux ne tombent pas dans le fond, farinez-les avant de les ajouter ;
- pour obtenir des blancs en neige bien ferme, ajoutez-leur une pincée de sel avant de les battre, et procédez juste avant de les incorporer à une préparation ;
- laissez refroidir les gâteaux démoulés sur une grille afin que l'humidité s'échappe uniformément ;

- pour que les biscuits d'une charlotte tiennent en place avant de verser la garniture, déposez un saladier ou un bol à l'intérieur du moule, ou encore une boule de papier de cuisson froissée et mettez le moule au congélateur pendant 5 minutes ;
- pour qu'une pâte à tarte ne se rétracte pas à la cuisson, laissez-la reposer au frais pendant au moins 30 minutes après l'avoir étalée dans le moule afin qu'elle perde son élasticité ;
- si vous confectionnez souvent des gâteaux avec de la crème pâtissière, sachez que celle-ci se congèle très bien ; préparez des portions, versez-les dans une barquette et conservez-les plusieurs semaines au congélateur.

Nous avons indiqué le niveau de difficulté de chacune de nos recettes par une icône :

★ très facile

★★ facile

★★★ délicat

Et maintenant, découvrez dans ce *Petit Livre* 130 recettes de douceurs.

Que diriez-vous d'un baba au rhum parfumé,

d'un somptueux moka, d'un succulent Opéra, d'un surprenant feuilleté au confit de fraises, de rhubarbe et de gingembre, d'un réconfortant gâteau de reinettes aux amandes et à la cannelle, d'une tarte tropézienne fleurant bon les vacances estivales, d'un pavé au chocolat pour les vrais amateurs mais aussi de petits congolais, de mendiants de Provence, de roses des sables et, pour le décor de noisettes cristallisées ou d'éclats de caramel croquants aux amandes ?