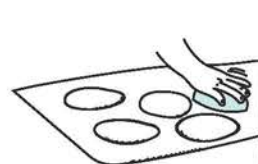




RAPHAËL HAUMONT

Avec la complicité de Christophe Michalak



LE PETIT CHIMISTE PÂTISSIER

30 recettes
à faire en famille !



MIAM



DUNOD

RAPHAËL HAUMONT

Avec la complicité de Christophe Michalak

LE PETIT CHIMISTE PÂTISSIER

30 recettes
à faire en famille!

DUNOD

DU MÊME AUTEUR

Le petit chimiste (très) gourmand en cuisine

Un chimiste en cuisine

Les papilles du chimiste

Les couleurs de la cuisine

Responsable d'édition : Anne Pompon

Édition : Sarah Forveille

Fabrication : Martine Pierron

Direction artistique : Élisabeth Hébert

Maquette intérieure, mise en pages et couverture : Maud Warg

Illustrations (intérieur et couverture) : Rachid Maraï

Photographies de plat 1 de couverture et de l'intérieur : Léandre Chéron

© Dunod, 2020

11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff

www.dunod.com

EAN 978-2-10-081419-0

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal.

Seules sont autorisées [Art. L 122-5] les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 et L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

PRÉFACE



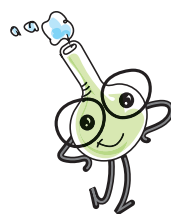
Lorsque j'étais enfant, j'étais absolument fan des magiciens ; d'ailleurs, j'ai encore l'espoir de sortir un lapin de mon chapeau juste pour voir la tête de mon fils.

J'ai eu cette même impression lorsque j'ai connu Raphaël, toujours souriant, toujours de bonne humeur, le genre de personne qui éclaire ta journée en passant quelques secondes à ses côtés.

Cette bienveillance naturelle est complétée par cette connaissance ultime de la chimie et de la physique : il possède en fait tous les ingrédients du magicien d'aujourd'hui... sans baguette magique certes, mais il peut à tout moment vous émerveiller.

Et c'est ce qu'il fait grâce à ce manuel si pertinent et si génial, à vous de le découvrir et de vous prendre un peu pour Merlin l'enchanteur !

CHRISTOPHE MICHALAK



LES RECETTES



1. En faire tout un flan
8



2. Dark brownie
13



3. Maxi chou
18



4. Reine Charlotte
23



5. Renversante crème renversée
28



6. Clafoutis clic-clac
32



7. Spag bonbec
37



8. Rubik's fruit
42



9. Chocorice Mallow
47



10. Ma madeleine
51



11. Muffins fashion
56



12. B.a.-ba du baba
61



13. Cacao courgette
66



14. Carrot cupcake
69



15. Sushi party (en trompe-l'œil)
73



16. Tuiles
de chat
78



17. Shortbread
confiture
83



18. Crumbly
crumble
88



19. Tarte Elsass
92



20. Citrouille
qui trouble
96



21. Choco stick
101



22. Rouleau
fraise-coco
105



23. Meringues
Ty'Coco
110



24. Goûter
marbré
114



25. Cook cookies
119



26. Micro-
mug-ondes cake
123



27. Gâteau
pile poêle
127



28. Yaourts
glacés tutti frutti
131



29. Rubans
fruités
135



30. Pâte
(à crêpe) carbo
139

DE QUOI AVONS-NOUS BESOIN ?

POUR RÉALISER LES RECETTES QUI SUIVENT, PAS DE SIPHON, DE PRODUITS SPÉCIFIQUES, DE SERINGUES OU DE PIPETTES: IL Y A DE LA SCIENCE DANS LES EXPLICATIONS, CERTES, MAIS PAS DANS LES MANIPULATIONS! C'EST AVANT TOUT UN LIVRE DE PÂTISSERIE, ET LES RECETTES CHOISIES SONT FACILES À FAIRE AVEC LES USTENSILES CLASSIQUES DE LA CUISINE.

côté ustensiles



✦ **Balance** (un verre mesureur peut facilement la remplacer)

✦ **Fouet, cuillère, fourchette**

✦ **Batteur électrique ou robot...**
Facultatif mais bien pratique !



✦ Quelques récipients de cuisson : **plaque, moules à gâteau de différentes tailles et formes**

✦ **Emporte-pièces** pour les sablés (facultatif)

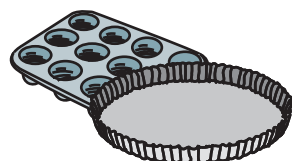
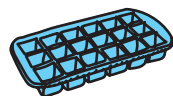
✦ **Moules à glaçons** (petits cubes si possible)

✦ **Rouleau à pâtisserie** (si vous n'en avez pas, utilisez une bouteille de soda bien lisse et remplie d'eau)

✦ **Poche à douille** (mais un sac congélation fera l'affaire si vous n'en possédez pas)

✦ **Papier cuisson** (ou papier silicone)

✦ **Grosse seringue avec gros embout** (sans aiguille, que l'on peut acheter en pharmacie)



côté produits

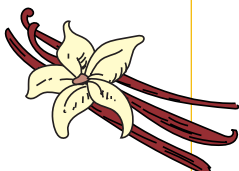
Vous ne pourrez bien sûr pas vous passer des incontournables de la pâtisserie :

- + Œufs
- + Lait
- + Sucre
- + Crème
- + Farine
- + Chocolat
- + Beurre
- + Amande (en poudre)



Et quelques autres produits bien utiles vous permettront de faire des merveilles :

- + Agar-agar (que l'on trouve facilement en grande surface)
- + Levure chimique
- + Levure de boulanger (fraîche ou en poudre)
- + Miel
- + Sucre roux
- + Bonne confiture
- + Copeaux de noix de coco
- + Quelques épices : vanille (en poudre, en extrait ou en sachet de sucre vanillé), cannelle...
- + Quelques fruits secs (amande, noisette, raisin sec par exemple)



01

EN FAIRE TOUT UN FLAN

FORTEMENT INSPIRÉE PAR CHRISTOPHE MICHALAK,
VOICI UNE RECETTE FACILE ET EFFICACE !
UN INCONTOURNABLE DE LA PÂTISSERIE : LE FLAN.

COOL!



TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN
TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

