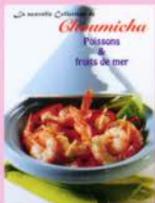
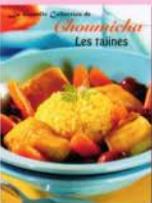




La nouvelle Collection de

Choumicha

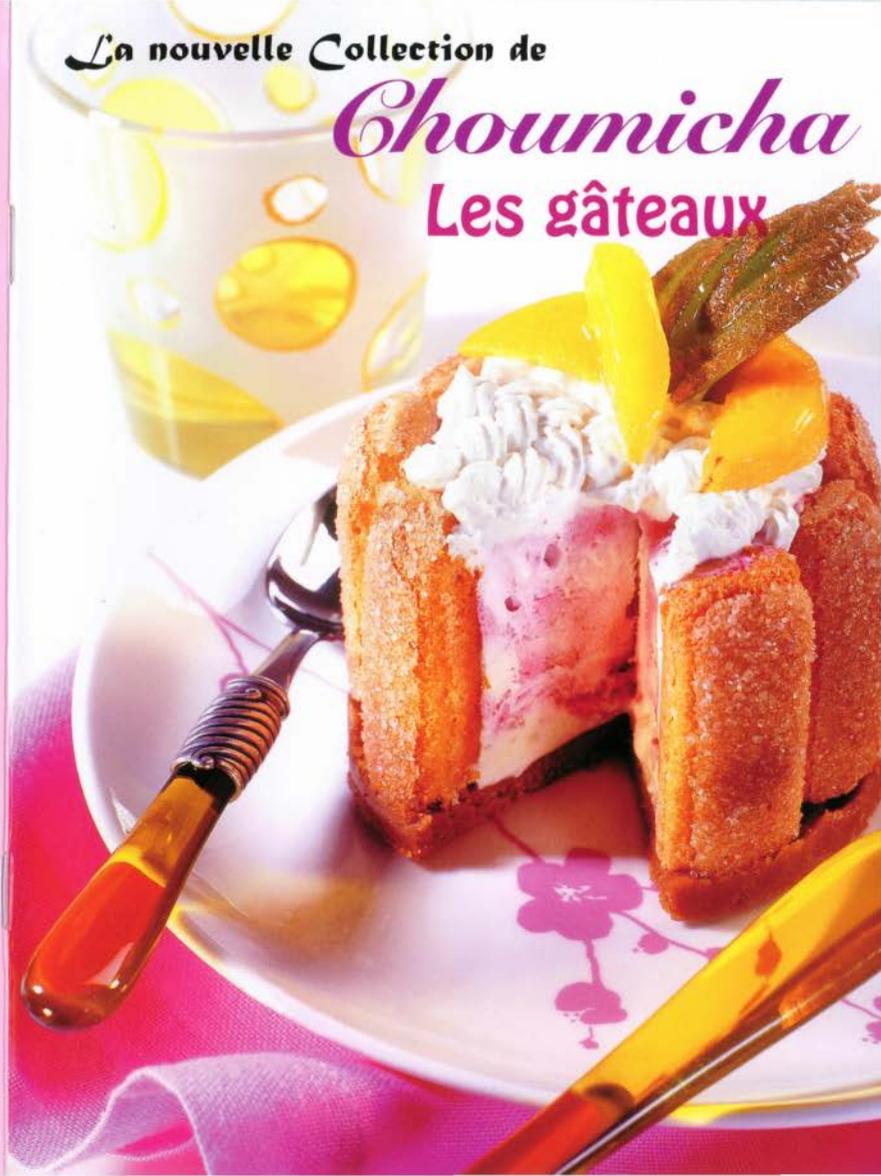
Les gâteaux



Librairie AL-OUA
Edition et Diffusion

15-17, Rue Al Imam kastallani - Habous/casablanca
Tél. : 05 22 44 07 44 / 05 22 31 94 89 - Fax : 05 22 30 65 69
E-mail : alouma@menara.ma

D.L : 223 / 2010



La nouvelle Collection de

Choumicha

Les gâteaux

1



Librairie AL-OUMA

Edition et Diffusion

15-17, Rue Al Imam kastallani - Habous/casablanca

Tél. : 05 22 44 07 44 / 05 22 31 94 89 - Fax : 05 22 30 65 69

E-mail : alouma@menara.ma



40- Bouchées à la fraise

42- Millefeuilles au caramel

44- Le croquembouche

46- Dacquoise aux noisettes mousse au chocolat

48- Gâteaux glacés aux framboises et à la noix de coco

50- Roulé meringué glacé à la cerise

52- Moelleux au chocolat

54- Dacquoise À la noix de coco

4- Gâteau à la mousse de fromage

6- Gâteau moka

8- Gâteau de crêpes à la crème d'amande

10- Gâteaux à la noix de coco et au citron

12- Bûche à la crème au chocolat

14- Roulé au chocolat crème au citron



16- Gâteau au café et aux noix

18- Biscuit roulé à la fraise

20- Charlotte aux poires et au gingembre confit

22- Charlotte exotique

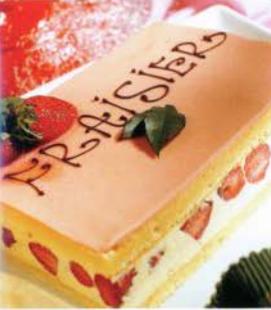
24- Charlotte aux framboises

26- Charlotte au chocolat et au zeste d'orange confit

28- Dacquoises aux amandes

30- Fraisier

32- Gâteau à la mousse au melon



34- Gâteau glacé à la mousse au chocolat

36- Gâteau au café

38- Gâteau au fromage frais et aux pêches





GÂTEAU À LA MOUSSE DE FROMAGE

Ingrédients

230 g de farine
220 g de sucre semoule
6 œufs
1 sachet de levure
chimique
¼ de c. à café de sel

Pour la mousse de fromage

30 cl de crème fraîche
200 g de fromage frais
type Jebli
200 g de confiture de
cerise

Pour le décor

2 c. à soupe de sucre
glace

Préparation

Dans un bol, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation triple de volume.

Incorporer délicatement la farine tamisée avec le sel et la levure. Mélanger pour avoir une pâte sans grumeaux. Verser la pâte dans deux moules de 22cm de diamètre.

Cuire les biscuits au four préchauffé à 170°C pendant 15 à 20 mn. Sortir les biscuits du four, les laisser refroidir 10mn avant de les démouler.

Monter la crème fraîche froide en chantilly. Fouetter le fromage pour le rendre lisse. Incorporer la chantilly au fromage pour avoir une mousse homogène et bien aérée.

Étaler la confiture sur un biscuit, Déposer dessus la mousse de fromage et la recouvrir avec le 2ème biscuit.

Saupoudrer le gâteau de sucre glace, le garnir avec des rosaces de mousse de fromage et un peu de confiture de cerise.

GÂTEAU MOKA

Ingrédients

120 g de sucre semoule
4 œufs
120 g de farine
1/4 de c. à café de sel

Pour la crème

200 g de beurre
100 g de sucre semoule
4 jaunes d'œuf
1 sachet de sucre
vanillé
10 cl d'eau
2 c. à soupe de café
concentré

Pour le montage

15 cl de café concentré
sucré
Chocolat noir fondu

Préparation

Dans un bol, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Lui incorporer délicatement la farine avec le sel pour avoir une pâte homogène. Verser la pâte sur une plaque (de 40x50 cm) tapissée de papier sulfurisé. Faire cuire le biscuit au four préchauffé à 170°C pendant 12mn. Sortir le biscuit du four et le laisser refroidir. Couper trois disques de biscuits de 20 cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce et les réserver.

Préparer un sirop avec le sucre semoule, le sucre vanillé et l'eau. Faire blanchir les jaunes d'œuf avec le sirop chaud en les fouettant avec un batteur pendant 10 mn. Incorporer le beurre par petites quantités en fouettant le mélange. Continuer à battre la préparation jusqu'au refroidissement de la crème et lui incorporer le café concentré. Monter le gâteau dans un cercle tapissé de papier sulfurisé, commencer par un premier biscuit, l'imbiber de café sucré, le garnir de crème et le recouvrir d'un 2ème biscuit. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant avec une couche de crème. Décorer le gâteau avec des rosaces de crème et le chocolat fondu.

Réserver le gâteau au frais 2 heures avant de le servir.





GÂTEAU DE CRÊPES À LA CRÈME D'AMANDE

Ingrédients

250 g de farine
4 œufs
1/4 de c. à café de sel
20 g de beurre fondu
1/2 l de lait
10 g de sucre semoule

Pour la crème d'amande

150 g de beurre
150 g de sucre
2 petits œufs
1 sachet de sucre
vanillé
190 g de poudre
d'amande

Pour le décor

150 g de confiture
d'orange
20 g d'amande effilée

Préparation

Dans un bol, mélanger la farine avec le sel et les œufs.

Ajouter le lait, le sucre et le beurre fondu pour obtenir une pâte sans grumeaux.

Couvrir la pâte et la laisser reposer 1 heure. Cuire les crêpes dans une poêle antiadhésive et les réserver.

Mélanger tous les ingrédients de la crème d'amande.

Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, confectionner un gâteau de crêpes en superposant des crêpes badigeonnées de confiture et de crème d'amande.

Enduire la dernière crêpe de crème d'amande et la saupoudrer d'amandes effilées.

Cuire le gâteau au four préchauffé à 190°C pendant 25 mn.

Servir le gâteau de crêpes tiède accompagné de glace à la vanille.

GÂTEAUX À LA NOIX DE COCO ET AU CITRON

Ingrédients

250 g de sucre semoule
2 œufs
25 cl de crème fraîche
Le zeste d'un citron
râpé
1/4 de c. à café de sel
220 g de farine
125 g de beurre fondu

Pour le glaçage

Le zeste d'un citron
râpé
6 cl de jus de citron
180 g de sucre glace
90 g de noix de coco

Préparation

Dans un grand bol, mélanger les œufs avec le sucre et la crème.

Ajouter la farine, la noix de coco, le zeste de citron, le sel, le lait et le beurre.

Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Verser la pâte dans un moule de 22 cm de diamètre beurré et fariné.

Faire cuire le gâteau au four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 mn.

Préparer le glaçage à la noix de coco en mélangeant tous les ingrédients.

Sortir le gâteau du four, le démouler délicatement, l'enduire avec le glaçage à la noix de coco et le laisser refroidir.

Placer le gâteau au frais pendant 1 heure avant de le servir.





BÛCHE À LA CRÈME AU CHOCOLAT

Ingrédients

120 g de sucre
4 oeufs
80 g de farine
40 g de poudre
d'amandes
1 pincée de sel

Pour imbiber le biscuit

10 cl de café sucré

Pour la crème

300 g de chocolat noir
150 g de crème fraîche

Préparation

Dans un grand bol, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse. Incorporer le reste des ingrédients tamisés en mélangeant avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte légère et aérée. Verser la préparation sur une plaque (40x30cm) tapissée de papier sulfurisé et étaler d'une manière uniforme.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 12 mn. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, ajouter la crème en remuant pour obtenir une crème homogène et brillante. Sortir le biscuit du four et couper les bords pour avoir un rectangle parfait, retirer le papier sulfurisé et laisser tiédir. Imbiber le biscuit avec le café, et étaler dessus, d'une manière uniforme les 3/4 de la crème au chocolat. Rouler le biscuit et le placer au frais pendant 1/2 heure. Couvrir le roulé avec la crème au chocolat restante et laisser sécher pendant 5 mn, tracer des lignes avec les pointes d'une fourchette pour lui donner l'aspect d'une bûche et réserver au frais. Couper les côtés de la bûche en biais avant de servir.

Bon à savoir

Pour une agréable petite note acidulée, incorporer aux 3/4 de la crème au chocolat destinée à fourrer le biscuit 50 g d'écorce d'orange confite râpée.

ROULÉ AU CHOCOLAT CRÈME AU CITRON

Ingrédients

120 g de sucre
60 g de farine
60 g de poudre de cacao
4 œufs
1 pincée de sel

Pour imbiber le biscuit

10 cl de sirop de citron

Crème au citron

30 g de farine et de féculé mélangées
125 g de sucre glace
10 cl de jus de citron
2 c. à café de zeste de citron râpé
20 g de beurre
3 jaunes d'œufs
20 cl d'eau

Pour servir

2 c. à soupe de confiture
1 c. à soupe de sucre semoule

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Dans un grand bol, battre les œufs et le sucre à l'aide d'un batteur électrique pendant 10 mn jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine tamisée avec le sel et la poudre de cacao, incorporer délicatement avec une cuillère en bois en soulevant de bas en haut pour obtenir une pâte homogène et légère.

Verser la pâte sur une plaque (40 x 30 cm) tapissée de papier sulfurisé et enfourner pendant 12 mn.

Pour la crème, mettre dans un grand bol la farine, la féculé, le sucre, le zeste et le jus de citron et l'eau.

Bien mélanger. Verser la préparation dans une casserole sur feu doux, remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Hors du feu, incorporer le beurre et les jaunes d'œuf un à un sans cesser de remuer pendant 2 mn.

Laisser refroidir. Sortir le biscuit du four et couper les bords pour avoir un rectangle parfait.

Le laisser refroidir et lui retirer le papier sulfurisé. L'imbiber ensuite avec le sirop. Etaler la crème au citron sur le biscuit puis le rouler sur lui-même.

Mettre le biscuit au frais et avant de le servir, le badigeonner de confiture et le saupoudrer de sucre.





GÂTEAU AU CAFÉ ET AUX NOIX

Ingrédients

4 oeufs
120 g de sucre semoule
70 g de farine
50 g de poudre de noix
1 pincée de sel

Pour la crème

25 cl de crème Chantilly
100 g de noix
concassées
1/2 c. à café d'extrait
de café

Pour arroser

1 verre de café au lait
non sucré

Pour le décor

50 g de cerneaux de
noix
10 cl de crème Chantilly

Préparation

Battre les oeufs avec le sucre pendant 10 mn jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine et la poudre de noix, mélanger délicatement pour avoir une pâte homogène.

Verser la préparation sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 mn.

Diluer l'extrait de café dans la crème Chantilly, ajouter les noix concassées et mélanger délicatement.

Découper le biscuit en trois parts égales minces et longues. Les arroser de café au lait.

Étaler la crème au café et aux noix sur chaque morceau de biscuit.

Le rouler sur lui-même pour obtenir une bûche.

Recouvrir les bûches avec la crème chantilly et les décorer avec les cerneaux de noix.

BISCUIT ROULÉ À LA FRAISE

Ingrédients

une génoise de
30 x 40 cm*
2 c. à soupe de
confiture d'abricots
1 c. à soupe d'eau

Pour la crème

350 g de fraises
3 feuilles de gélatine
le jus d'un citron
30 cl de crème fraîche
très froide
50 g de sucre glace
2 c. à soupe de
confiture d'abricots

Pour le décor

sucre glace
8 framboises
crème chantilly

Préparation

Monter la crème fraîche froide en chantilly en incorporant par petites quantités le sucre glace.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau.

Dans une casserole, chauffer le jus de citron, égoutter les feuilles de gélatine et les faire dissoudre dans le jus chaud. Mixer les fraises pour avoir un coulis.

Incorporer le jus de citron au coulis de fraises, ajouter la chantilly en mélangeant délicatement avec une cuillère en bois, couvrir avec un film alimentaire et laisser refroidir au réfrigérateur. Faire chauffer la confiture d'abricot avec l'eau et en badigeonner le biscuit.

Étaler la crème aux fraises sur le biscuit et le rouler délicatement.

Réserver le biscuit au frais jusqu'au moment de servir. Saupoudrer de sucre glace, garnir avec la chantilly et les framboises.

* Voir la recette du biscuit génoise à la fin du livre.





CHARLOTTE AUX POIRES ET AU GINGEMBRE CONFIT

Ingrédients

1 paquet de boudoirs

Pour la mousse

1 boîte de poires

7 feuilles de gélatine

25 cl de crème fraîche

1/2 c. à café de
gingembre confit râpé

6 blancs d'œufs

200 g de sucre semoule

10 cl d'eau

Pour le décor

1 c. à soupe de poudre
de cacao

Préparation

Égoutter les poires et réserver le sirop. Mettre de côté une poire (pour le décor) et mixer les restantes pour obtenir 25 cl de coulis de poire. Monter la crème fraîche en chantilly. Dans une casserole sur feu doux, déposer le sucre avec l'eau pour obtenir un sirop léger. A ébullition, retirer le sirop du feu. Monter les blancs en neige tout en versant le sirop en filet. Continuer de fouetter jusqu'à obtention d'une meringue bien ferme. Faire chauffer dans une casserole 3 c. à soupe de coulis de poires, tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau pour les ramollir puis les égoutter. Faire dissoudre les feuilles de gélatine ramollies dans le coulis de poire chaud. Dans un bol, mélanger les deux coulis de poires avec la chantilly, le gingembre confit et la meringue pour obtenir une mousse homogène et aérée. Couper la poire réservée en petits morceaux, les incorporer à la mousse. Pour monter la charlotte, chemiser un moule à cake, à fond arrondi ou plat, de papier sulfurisé ou de film alimentaire. Tremper le côté lisse des boudoirs dans le sirop de poire réservé. En tapiser le moule (côté sucré contre les parois). Remplir le moule de la mousse de poire, égaliser la surface et recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur pendant toute une nuit. Démouler délicatement la charlotte dès sa sortie du réfrigérateur la saupoudrer de cacao et la servir aussitôt.

CHARLOTTE EXOTIQUE

Ingrédients

1 paquet de boudoirs
1 biscuit à la noix de
coco

Pour la mousse vanille

25 cl de crème fraîche
4 sachets de sucre
vanillé ou une gousse
de vanille
50 g de sucre glace
3 feuilles de gélatine

Pour le décor

rondelles de kiwi
nappage

Préparation

Pour le biscuit à la noix de coco : Monter 5 blancs d'œufs et 125 g de sucre glace en meringue ferme à l'aide d'un batteur électrique. Dans un récipient, mélanger 25 g de poudre d'amandes et 100 g de noix de coco râpée. Ajouter cette préparation à la meringue en remuant délicatement. Verser la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé (30 cm par 40) et faire cuire au four à 160° C pendant 10mn.

Pour la mousse vanille : dans un récipient, monter la crème fraîche en chantilly en ajoutant le sucre glace et le sucre vanillé puis réserver. Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau pour les ramollir et les égoutter. Les faire dissoudre ensuite dans 3 c. à soupe d'eau chaude. Incorporer la gélatine à la Chantilly. Chemiser un cercle de papier sulfurisé ou de film alimentaire. Tapisser le cercle avec les boudoirs, côté sucré contre les parois. Découper le biscuit à la noix de coco aux dimensions du cercle de montage. Déposer le disque obtenu au fond du cercle puis garnir avec la moitié de la mousse vanille. Recouvrir de rondelles de kiwi, étaler le restant de mousse vanille et déposer à nouveau des rondelles de kiwi. Couvrir le tout d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant toute une nuit. Démouler délicatement la charlotte dès sa sortie du réfrigérateur, la napper et la servir aussitôt.





CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

Ingrédients

1 paquet de boudoirs
150g de biscuits sablés
moulus
50 g de beurre fondu

Pour la mousse marbrée

40 cl de crème chantilly
20 cl de coulis de
framboises
3 feuilles de gélatine

Pour le décor

fruits selon le goût

Préparation

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau pour les ramollir et les égoutter.

Les faire fondre dans 3 c. à soupe de coulis de framboises chaud puis incorporer le reste du coulis.

Bien mélanger et ajouter petit à petit 25 cl de crème chantilly pour obtenir une préparation mousseuse.

Pour monter les charlottes, chemiser des cercles individuels de papier sulfurisé ou de film alimentaire.

Dans un récipient, travailler les sablés avec le beurre fondu jusqu'à obtention d'une pâte compacte et homogène.

En garnir les fonds des cercles et les tapisser de boudoirs, côté sucré contre les parois.

Remplir les moules alternativement du mélange mousseux et du reste de la chantilly afin d'obtenir une garniture marbrée.

Couvrir les moules d'un film alimentaire et les réserver au réfrigérateur pendant toute une nuit.

Démouler délicatement les charlottes dès leur sortie du réfrigérateur, les décorer avec des fruits au choix.

CHARLOTTE AU CHOCOLAT ET AU ZESTE D'ORANGE CONFIT

Ingrédients

1 paquet de boudoirs
20 cl de jus d'orange
sucré
un biscuit de Savoie
*au chocolat

Pour la mousse au chocolat

25 cl de crème chantilly
125 g de chocolat noir
40 g de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
50 g d'écorce d'orange
confite
50 g de chocolat noir
amer râpé
3 feuilles de gélatine

Pour le décor

crème chantilly
écorce d'orange confite
coupée en julienne

Préparation

Faire fondre 125g de chocolat noir au bain marie. Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre semoule au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse. Verser le chocolat fondu sur la préparation œufs/sucre en remuant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Lui incorporer délicatement la chantilly pour obtenir une mousse légère et aérée. Lui ajouter le chocolat noir râpé et l'écorce d'orange confite râpée.

Pour le montage : tapisser le moule à charlotte de papier sulfurisé ou de film alimentaire (pour faciliter le démoulage). Couper un disque dans le biscuit de Savoie du même diamètre que le moule à Charlotte puis le disposer au fond du moule. Couper les boudoirs en deux, tremper leur côté lisse dans le jus d'orange sucré et en tapisser les parois du moule, côté sucré contre les parois. Garnir de mousse au chocolat et recouvrir le moule d'un film alimentaire.

Laisser prendre la mousse au réfrigérateur pendant au moins 6 h. Démouler délicatement la charlotte dès sa sortie du réfrigérateur et servir aussitôt. La décorer avec la crème chantilly et l'écorce d'orange confite.

Biscuit de Savoie : dans un bol, fouetter 4 œufs entiers avec 80 g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Tamiser 60 g de farine avec 20 g de cacao et incorporer à la préparation œufs/sucre. Mélanger énergiquement pour obtenir une pâte homogène et aérée. Verser la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé (30cm par 40) et faire cuire au four à 160° C pendant 10mn. Utiliser le biscuit selon la recette choisie.





DACQOISES AUX AMANDES

Ingrédients

180 g de poudre
d'amandes
180 g de sucre glace
100 g de sucre semoule
50 g de farine
5 blancs d'œuf
8 cl d'eau

Pour la crème mouseline* pralinée

200 g de crème
pâtissière encore
chaude**
50 g de beurre
100 g d'amandes
grillées avec la peau
encore chaudes
50 g de sucre glace

Pour le décor

copeaux de chocolat
noir

Préparation

Dans une casserole sur feu doux, déposer le sucre semoule et l'eau et laisser cuire jusqu'à obtention d'un sirop épais. Dans un récipient, déposer les blancs d'œuf et les monter en meringue tout en incorporant délicatement le sirop. Dans un autre récipient, tamiser la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine. Incorporer délicatement et en pluie la préparation tamisée à la meringue et mettre le mélange obtenu dans une poche à douille. Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, en confectionner des dacquoise de 6 cm de diamètre. Les faire cuire au four, à 170°C pendant 10 à 15 mn. Retirer du four et laisser les dacquoise refroidir sur une grille. Mixer les amandes grillées encore chaudes et le sucre glace afin d'obtenir un praliné compact (texture proche de celle d'une pâte à tartiner). Dans un bol, mélanger la crème pâtissière avec le beurre, incorporer le praliné d'amandes afin d'obtenir une crème mouseline pralinée. Pour monter les dacquoise, chemiser des cercles de 6 cm de diamètre de papier sulfurisé. Y déposer 1 dacquoise, y étaler de manière uniforme de la crème mouseline pralinée, la recouvrir d'une seconde dacquoise et terminer par une couche de crème mouseline, en égalisant sa surface. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Recouvrir les dacquoise d'un film alimentaire et les réserver au frais durant 2 h. Avant de servir, décorer les dacquoise avec des copeaux de chocolat noir.

*La crème mouseline est une crème pâtissière enrichie en beurre.

**voir la recette de la crème pâtissière à la fin du livre.

FRAISIÈR

Ingrédients

2 génoises carrées de
21 x 21 cm*

Pour le sirop

2 c. à soupe de
confiture de fraises
10 cl d'eau

Pour garnir

500 g de fraises
coupées en deux
500 g de crème
mousseline**

Pour le décor

350 g de pâte
d'amandes
80 g de féculé
50 g de chocolat noir
quelques gouttes
de colorant alimentaire
rouge

Préparation

Préparer le sirop en faisant diluer sur feu doux la confiture avec l'eau.

Déposer un cadre de (21cm x 21 cm) sur un plateau recouvert de papier aluminium, y déposer la première génoise.

L'arroser avec le sirop. Y déposer une couche de crème puis les fraises.

Recouvrir les fraises avec une autre couche de crème.

Recouvrir avec l'autre génoise.

L'arroser de sirop. Etaler par dessus une fine couche de crème. Racler pour égaliser la surface avec une spatule. Reserver le gâteau au réfrigérateur pendant une heure.

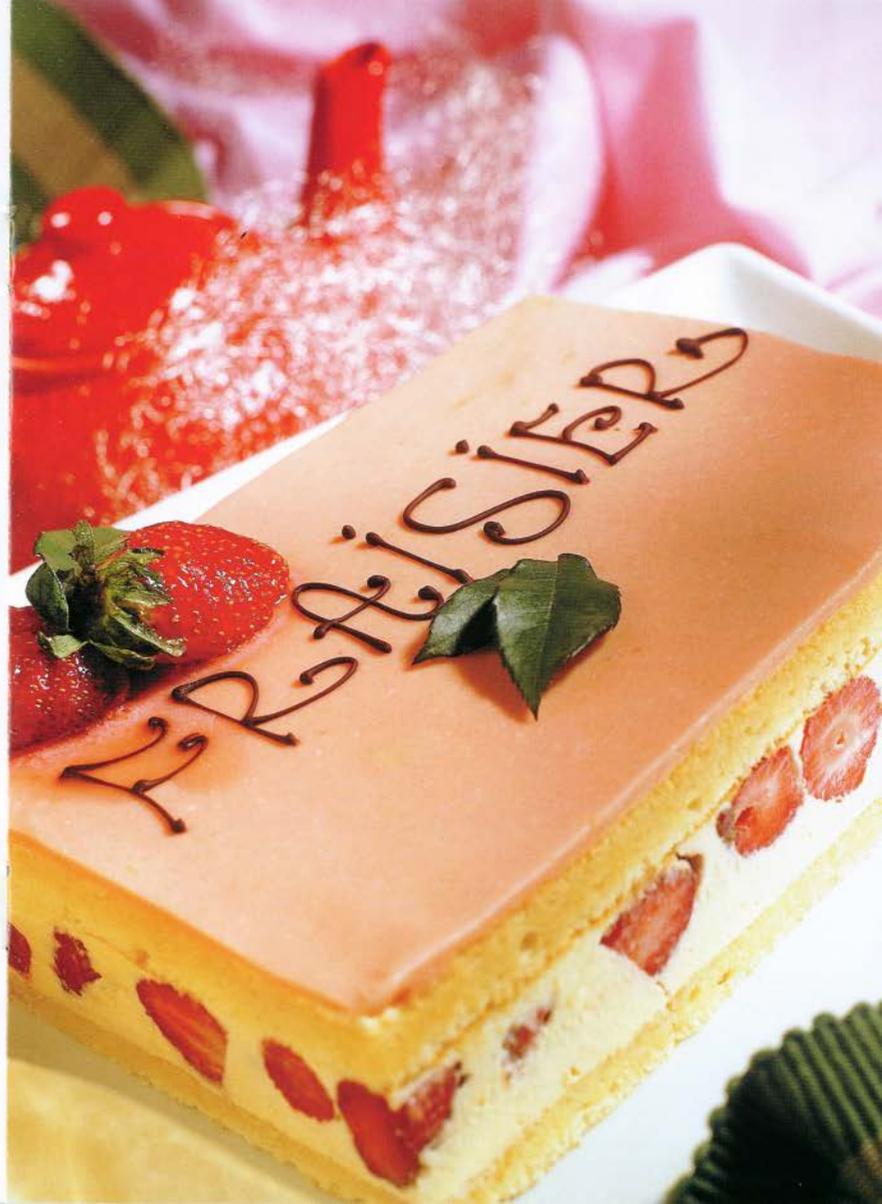
Travailler à la main la pâte d'amandes avec le colorant pour la teinter d'une manière uniforme. Saupoudrer un plan de travail de féculé, y déposer la pâte d'amandes, l'étaler avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2 mm. Sortir le gâteau du réfrigérateur, le recouvrir avec la pâte d'amandes. Découper l'excédent avec un couteau fin.

Faire fondre le chocolat et en décorer la surface du gâteau.

Retirer le moule et présenter le fraisier dans un joli plat de service.

* Voir la recette du biscuit génoise à la fin du livre.

** Voir la recette de la crème à la fin du livre.





GÂTEAU À LA MOUSSE AU MELON

Ingrédients

130 g de
biscuits sablés
60 g de beurre

Pour garnir

500 g de chair de
melon
30 g de miel
5 feuilles de gélatine
10 cl de jus d'orange
200 g de fromage blanc
cremeux

Pour le décor

boules de melon
framboises

Préparation

Moudre les biscuits pour les réduire en poudre et les travailler avec le beurre pour obtenir une pâte homogène.

En foncer un moule à manqué ou la déposer à l'intérieur d'un cercle déposé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau tiède et les essorer.

Faire chauffer le jus d'orange et y faire diluer les feuilles de gélatine.

Mixer la chair de melon, la mélanger avec le miel et le fromage blanc, ajouter la gélatine.

Verser cette préparation sur le fond de biscuit. Lisser la surface à la spatule.

Faire prendre dans le réfrigérateur pendant 4 h.

Au moment de servir, démouler délicatement le gâteau, le décorer avec les petites boules de melon et les framboises. Servir aussitôt.

GÂTEAU GLACÉ À LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients

un biscuit génoise*
10 cl de jus d'orange
sucré

Pour la mousse au chocolat

350 g de chocolat noir
10 cl de crème montée
en chantilly
3 gros œufs jaunes et
blancs séparés
150 g de sucre semoule
12 cl d'eau
50 g d'écorce d'orange
confite coupée en
julienne

Préparation

Chemiser un moule à cake rectangulaire de papier de cuisson. Découper la génoise en 2 rectangles de la même taille que le moule. Faire fondre le chocolat râpé au bain marie. Préparer un sirop avec le sucre et l'eau. Dans un bol, monter les blancs en neige en incorporant le sirop chaud en petit filet jusqu'à obtenir une meringue brillante.

Y rajouter les jaunes d'œufs et le chocolat fondu en mélangeant délicatement. Incorporer la chantilly à la préparation en mélangeant délicatement. Déposer la moitié de la mousse dans le moule et égaliser la surface. Faire prendre au congélateur pendant 30 mn. La recouvrir d'un morceau de génoise, l'imbiber de jus d'orange et le recouvrir avec la mousse restante. Placer au frais pendant 30 mn. Déposer le deuxième biscuit sur la dernière couche de mousse, l'imbiber de jus d'orange, filmer le dessert et le placer au congélateur pendant 2 heures. Démouler le dessert, le garnir d'écorce d'orange et le réserver au réfrigérateur 20 mn avant de le servir.

*Voir la recette du biscuit génoise à la fin du livre.





GÂTEAU AU CAFÉ

Ingrédients

4 œufs
125 g de sucre semoule
75 g de farine
50 g de poudre
d'amandes
50 g de poudre de
cacao
1 pincée de cardamome
1 pincée de noix de
muscade
1 pincée de cannelle
2 pincées de sel

Pour le bavarois

50 cl de lait
125 g de sucre semoule
3 gouttes d'extrait de
vanille
6 jaunes d'œufs
7 feuilles de gélatine
50 cl de crème chentilly

Pour arroser

1 verre de café

Pour le décor

2 c. à soupe de poudre

Préparation

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les épices et la farine, la poudre d'amandes et la poudre de cacao. Verser la préparation sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et faire cuire dans un four préchauffé à 180° C pendant 10 mn. Pendant ce temps, préparer la crème.

Faire bouillir le lait, lui ajouter la moitié du sucre. Battre les jaunes avec l'autre moitié du sucre et l'extrait de vanille.

Verser par-dessus le lait et faire cuire à feu doux en remuant sans faire bouillir.

Hors feu, ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées.

Laisser refroidir avant d'ajouter la crème chantilly.

Dans un cadre carré de 15 cm de côté, déposer un morceau de génoise découpé aux dimensions du cadre, l'arroser avec un peu de café, disposer par-dessus la moitié du bavarois, déposer un autre morceau de génoise découpé ; arroser également de café, puis disposer le reste du bavarois.

Mettre au réfrigérateur pendant près de deux heures. Avant de servir, saupoudrer le gâteau de poudre de cacao.

GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS ET AUX PÊCHES

Ingrédients

2 génoises de 21 x 21 cm*

Pour garnir

350 g de crème

pâtissière*

200 g de fromage frais
crémeux

4 pêches

Pour le sirop

25 cl d'eau

le jus d'1/2 citron

50 g de sucre

Pour le décor

fraises

Préparation

Porter à ébullition les ingrédients pour le sirop pendant 5 mn.

Ouvrir les pêches en deux, retirer les noyaux et les faire cuire dans le sirop pendant 5 mn.

Les égoutter, et retirer leur peau.

Mélanger la crème pâtissière avec le fromage pour obtenir une préparation lisse.

Déposer une génoise dans un cadre de forme carrée déposé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. L'imbiber d'un peu du sirop de cuisson des pêches.

Disposer les demi-pêches. Verser par-dessus la crème.

Déposer l'autre morceau de génoise. L'imbiber également d'un peu de sirop.

Appuyer légèrement pour faire adhérer la crème à la génoise.

Déposer le gâteau dans le réfrigérateur pendant près de deux heures.

Le démouler délicatement, décorer avec les fraises et servir aussitôt.

*Voir la recette de la crème pâtissière et de la génoise à la fin du livre.





BOUCHÉES À LA FRAISE

Ingrédients

2 génoises (21 x 21 cm)
350 g de fromage blanc
crémieux*
10 cl de coulis de
fraises**
10 g de sucre glace
5 cl de sirop de citron

Pour le décor

200 g de coulis de fraises
3 feuilles de gélatine
3 c. à soupe d'eau

Préparation

Battre le fromage avec le sucre glace et le coulis de fraise jusqu'à ce que le mélange devienne lisse, déposer la crème obtenue dans un bol, la couvrir avec du film alimentaire et la mettre au réfrigérateur. Déposer le premier biscuit dans un cadre, l'imbibber de sirop et étaler par-dessus la crème froide, la recouvrir avec la deuxième génoise imbibée de sirop. Remettre au réfrigérateur.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau. Les égoutter. Dans une casserole, faire chauffer 3 cuillères d'eau, y faire dissoudre les feuilles de gélatine. Incorporer la gélatine au coulis de fraise. Bien mélanger. Sortir le gâteau du réfrigérateur et verser sur la surface ce coulis de fraise. Placer au congélateur pendant 1 heure. Sortir le gâteau du congélateur, retirer le cadre et le couper en petites bouchées.

* On peut remplacer le fromage blanc crémeux par la crème pâtissière. Dans ce cas, supprimer le sucre.

** Pour préparer le coulis de fraises : nettoyer les fraises, les couper en petits morceaux, les sucrer selon goût puis les mixer (sans eau). Passer le coulis à la passoire avant de l'utiliser.

Bon à savoir

Pour couper le gâteau en parts égales et facilement, tremper le couteau dans de l'eau chaude à chaque utilisation. Bien essuyer le couteau entre chaque utilisation.

MILLEFEUILLES AU CARAMEL

Ingrédients

400 g de pâte
feuilletée

Pour la crème pâtissière

25 cl de lait chaud
2 jaunes d'œufs
75 g de sucre semoule
20 g de maïzena

Pour le caramel

50 g de sucre semoule
1/2 c. à soupe de
crème fraîche

Pour le décor

25 g de sucre glace

Préparation

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte feuilletée froide en une abaisse de 3 mm d'épaisseur. La déposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, la piquer avec une fourchette, la couvrir avec un papier sulfurisé et déposer une plaque par-dessus. Faire cuire la pâte dans un four préchauffé à 170°C pendant 20 mn. Retirer la plaque et le papier, laisser dorer la pâte, puis la sortir du four et la laisser refroidir. Dans un bol, travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena, ajouter le lait chaud et verser la préparation dans une casserole sur feu doux. Laisser cuire en remuant jusqu'à obtention d'une crème pâtissière. Faire un caramel roux avec le sucre et lui ajouter la crème fraîche. Incorporer le caramel à la crème pâtissière encore chaude en mélangeant. Couper les bords de la pâte avec un couteau scie, la découper en 3 rectangles égaux. Mettre la crème dans une poche. Pocher la crème sur un premier rectangle, couvrir avec un deuxième rectangle de pâte, pocher par-dessus une couche de crème et la couvrir avec le rectangle de pâte restant. Couvrir le millefeuille et le mettre au congélateur pendant 2 h. Sortir le millefeuille du frais, couper les bords avec un couteau scie puis découper des morceaux égaux de millefeuilles. Avant de servir, les saupoudrer de sucre glace. Servir bien frais.





LE CROQUEMBOUCHE

Ingrédients

80 g de petits choux
350 g de crème pâtissière
100 g de chantilly

Pour le caramel

500 g de sucre
25 cl d'eau

Préparation

Dans un bol, mélanger la crème pâtissière avec la chantilly, mettre la crème dans une poche munie d'une douille pointue et fourrer les petits choux par le bas et réserver.

Pour préparer le caramel, mettre dans une casserole le sucre et l'eau, laisser cuire sur feu doux pour obtenir un caramel doré.

Retirer du feu et plonger le fond de la casserole dans l'eau froide pour stopper la cuisson.

Pour monter le croquembouche, fabriquer un moule en papier cartonné de forme conique, le chemiser de papier aluminium.

Fixer le moule au milieu du plat de présentation.

Tremper les petits choux dans le caramel et les disposer en cercle sans laisser d'espace entre eux.

Former une pyramide conique, en fixant les choux autour du moule en papier.

Verser sur le croquembouche le reste de caramel pour consolider la pièce montée de petits choux et pour lui donner un aspect brillant.

Bon à savoir

Si pendant le montage le caramel durcit, le réchauffer. Il reprendra sa consistance liquide.

DACQUOISE AUX NOISETTES MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients

150 g de poudre de noisette

125 g de sucre glace

5 blancs d'œuf

Pour la mousse au chocolat

20 cl de crème fraîche

100 g de chocolat noir

20 g d'amandes

concassées grillées

Pour le décor

copeaux de chocolat

poudre de cacao

Préparation

Dans un récipient, déposer les blancs d'œuf et les monter en meringue à l'aide d'un batteur en incorporant le sucre glace.

Ajouter la poudre de noisette, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène et la transvaser dans une poche à douille.

Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, en confectionner 2 dacquoises, l'une de 18 cm de diamètre et l'autre de 15 cm.

Les faire cuire au four, à 170°C pendant 10 à 15 mn. Retirer du four et laisser les dacquoises refroidir sur une grille.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Dans un bol, fouetter la crème fraîche froide jusqu'à épaississement.

Ajouter le chocolat fondu et les amandes, bien mélanger le tout pour obtenir une mousse au chocolat.

Pour monter la dacquoise, chemiser un cercle de 18cm de diamètre de papier sulfurisé.

Y déposer la grande dacquoise cuite, y étaler de manière uniforme de la mousse au chocolat, la recouvrir de la seconde dacquoise et terminer par une couche de mousse au chocolat.

Recouvrir la dacquoise d'un film alimentaire et la réserver au frais durant 2 h. Avant de servir, décorer la dacquoise avec de la poudre de cacao et des copeaux de chocolat noir.





GÂTEAUX GLACÉS AUX FRAMBOISES ET À LA NOIX DE COCO

Ingrédients

1 biscuit génoise*
500 g de crème
mousseline**
10 cl de sirop
1 barquette de
framboises
80 g de noix de coco
1 kiwi

Préparation

Découper dans la génoise 16 biscuits de 5 cm de diamètre.

Chemiser de papier de cuisson des moules ronds de 5 cm de diamètre et de 4 cm de haut.

Tapisser le fond de chaque moule d'un disque de génoise, les imbiber de sirop et les garnir d'une couche de crème et de framboises.

Recouvrir du 2ème disque de génoise, l'imbiber de sirop et le garnir de crème. Passer une spatule pour égaliser la surface des gâteaux.

Faire prendre les gâteaux au congélateur pendant 2 heures.

Démouler les gâteaux et garnir leur pourtour de crème à l'aide d'une spatule.

Les réserver au congélateur pendant 30 mn.

Enrober les gâteaux de noix de coco et les garnir de framboises et de morceaux de kiwi.

Garder les gâteaux au réfrigérateur pendant 2 heures avant de les servir.

(*)(**) Voir les recettes à la fin du livre.



ROULÉ MERINGUÉ GLACÉ À LA CERISE

Ingrédients

4 blancs d'œufs
180 g de sucre
semoule
5 cl d'eau
100 g de poudre
d'amandes

Pour la garniture

200 g de jben sans
sucre
100 g de cerises
dénoyautées
150 g de génoise au
chocolat coupée en
bâtonnets fins

Préparation

Préparer un sirop avec le sucre et l'eau.

Dans un grand bol, monter les blancs en neige en incorporant le sirop jusqu'à obtenir une meringue brillante.

Incorporer délicatement la poudre d'amandes à la meringue en mélangeant avec une cuillère en bois.

Étaler la meringue aux amandes sur une plaque de 30 x 40cm tapissée de papier de cuisson.

Cuire la meringue aux amandes au four préchauffé à 160°C pendant 12 à 13 mn.

Sortir la meringue du four, la déposer côté doré contre une feuille de papier sulfurisé et retirer délicatement le premier papier de cuisson.

Rouler la meringue avec le papier sulfurisé pour lui donner une forme de roulé et la laisser refroidir. Fouetter le jben et l'étaler uniformément sur la meringue, la garnir de cerises et de morceaux de génoise au chocolat et la rouler délicatement.

Filmer le roulé et le placer au congélateur 1 h avant de le servir garni de cerises.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Ingrédients

5 petits œufs
250 g de chocolat noir
(70 % de cacao)
175 g de beurre
125 g de sucre glace
75 g de poudre
d'amandes
50 g de beurre fondu
100 g de chocolat fondu
5 cl de crème fraîche

Pour le glaçage

100 g de chocolat fondu
5 cl de crème fraîche

Préparation

Faire fondre les 175 g de beurre et le chocolat noir au bain-Marie.

Dans une bassine, mélanger le sucre, la poudre d'amandes, les œufs puis ajouter le chocolat fondu avec le beurre et mélanger.

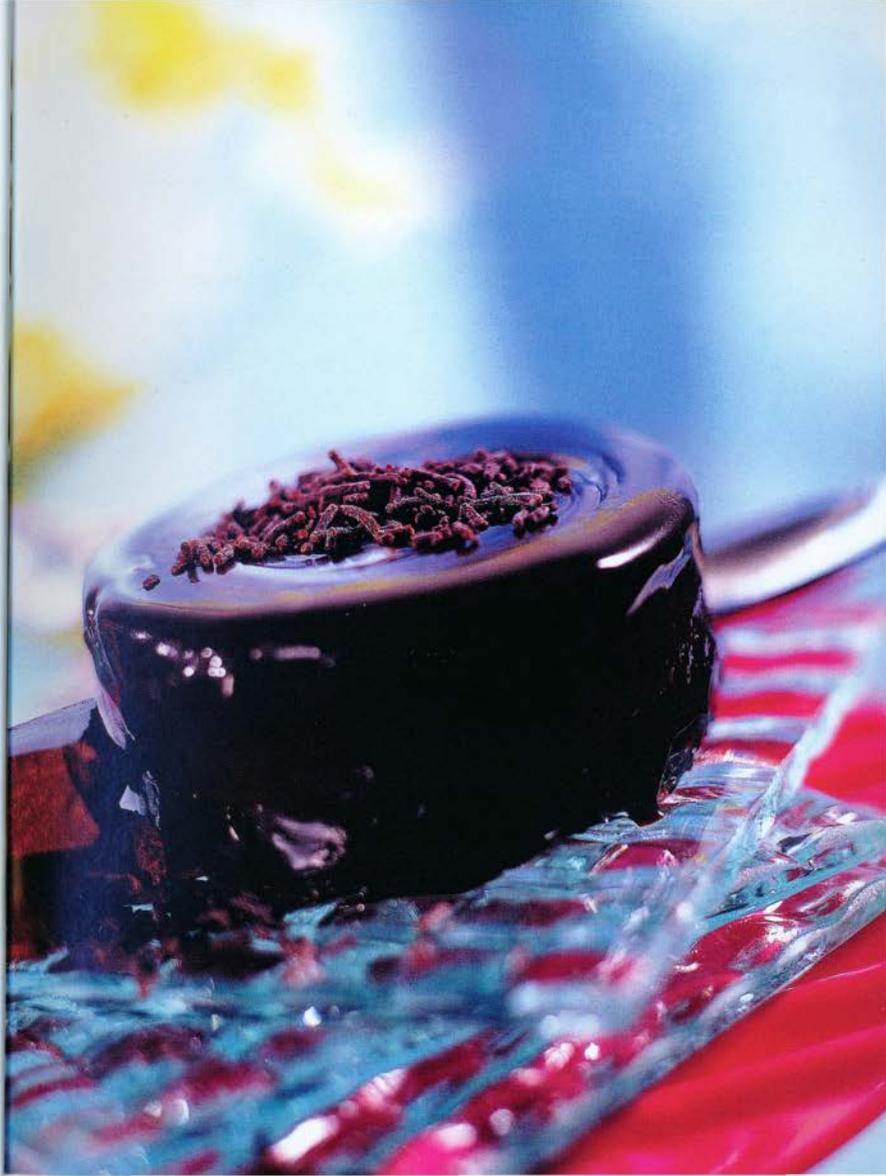
A l'aide d'un pinceau, badigeonner l'intérieur des moules avec les 50 g de beurre fondu et les tapisser de papier sulfurisé.

Une fois l'appareil refroidi, remplir les moules aux 3/4 et faire cuire 5 à 6 mn dans un four à 180° C.

Mélanger les 100 g de chocolat fondu avec la crème fraîche.

Démouler les moelleux dans des assiettes individuelles, napper de chocolat fondu et servir aussitôt avec une boule de glace à la vanille.

Décorer avec du coulis de fraise.



DACQUOISE À LA NOIX DE COCO

Ingrédients

125 g de noix de coco rapée
125 g de sucre glace
5 blancs d'œuf

Pour la garniture

20 cl de crème fraîche
50 g de sucre glace
150 g de morceaux de fraises et de kiwis
100 g de framboises
10 cl de nappage

Préparation

Dans un récipient, déposer les blancs d'œuf et les monter en meringue à l'aide d'un batteur en incorporant le sucre glace.

Ajouter la noix de coco, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène et la transvaser dans une poche à douille.

Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, en confectionner des dacquoise de 8 cm de diamètre.

Les faire cuire au four, à 170°C pendant 10 à 15 mn.

Retirer du four et laisser les dacquoise refroidir sur une grille. Dans un bol, monter la crème fraîche bien froide en chantilly avec le sucre glace.

Mettre la chantilly dans une poche à douille cannulée et décorer la surface des dacquoise de rosaces de chantilly.

Avant de servir, décorer avec les morceaux de fraises, de kiwis et quelques framboises, badigeonnés de nappage.

Répéter l'opération avec le reste des ingrédients.





LA PIÈCE MONTÉE

Le pastillage

500 g de sucre
glace
150 g de maïzena
2 feuilles de
gélatine
5 cl d'eau
1 c. à soupe de
vinaigre
5 cl d'huile
Pour fariner le plan
de travail :
50 g de maïzena

Le biscuit

pour deux biscuits
génénois
8 œufs
240 g de sucre
semoule
240 g de farine
Pour le sirop
150 g de sucre
15 cl d'eau

La crème au beurre

160 g de sucre
10 cl d'eau
1 œuf
3 jaunes d'œuf
250 g de beurre
coupés en
morceaux
50 g de praliné

Préparation

Du pastillage :

Dans un bol d'eau, faire tremper les feuilles de gélatine pour les ramollir. Dans une casserole, faire chauffer les 5 cl d'eau et le vinaigre, la retirer du feu et y faire fondre la gélatine. Mélanger le sucre glace, la maïzena et la gélatine fondue et travailler le tout afin d'obtenir une pâte homogène. Laisser reposer la pâte obtenue dans un sac plastique pendant 24 h.

Du biscuit :

Dans un récipient, préparer la génoise en travaillant les œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine en pluie et mélanger à nouveau délicatement jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Tapisser 2 plaques (30cm x 40cm) allant au four de papier sulfurisé et y étaler la pâte à génoise. Faire cuire au four, à 180°C, pendant 10 mn.

Laisser refroidir les biscuits avant de les découper en disques.

De la crème au beurre :

Dans une casserole sur feu doux, déposer l'eau et le sucre et laisser cuire jusqu'à ce que le sirop prenne une consistance sirupeuse. Dans un récipient, mélanger l'œuf et les jaunes d'œuf. Verser le sirop progressivement et fouetter à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse et refroidisse. Incorporer les morceaux de beurre et fouetter jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Ajouter le praliné et mélanger afin d'obtenir une crème.

Monter les gâteaux en intercalant 2 disques de biscuit et 2 couches de crème au beurre pralinée.

COUVERTURE DU GÂTEAU



1

Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, étaler le pastillage.



2

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, recouvrir le gâteau avec le pastillage.



3

À l'aide d'un couteau régulariser son contour en conservant les chutes.



4

Avec le pastillage restant, confectionner un long ruban. Le découper en rectangle de 10 cm de longueur sur 2 cm de largeur.



5

À l'aide d'un pique en bois, décorer les rectangles obtenus.



6

Les coller en les faisant se chevaucher avec du nappage tout autour du gâteau.

DÉCORATION DU GÂTEAU



Pour les fleurs, façonner des petites billes de pastillage et les déposer bien séparées les unes des autres sur un papier plastique huilé.



Recouvrir d'un autre papier plastique huilé et les aplatis afin d'obtenir des pétales.



Réaliser ensuite les pistils des fleurs.



Assembler les pétales autour du pistil.



Disposer la fleur obtenue sur le gâteau.



Répéter la même opération en réalisant des gâteaux de diamètres de plus en plus grands et les disposer en pièce montée.
Décorer avec des feuilles et des perles argentées selon le goût.

LA GÉNOISE

Ingrédients

4 œufs
120 g de sucre semoule
120 g de farine
2 pincées de sel
20 g de beurre fondu

Préparation

battre les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume.

Tamiser la farine avec le sel et l'incorporer progressivement à la préparation en mélangeant avec une spatule en bois.

Incorporer le beurre et mélanger pour avoir une pâte homogène.

Verser la pâte dans une plaque (30 x 40cm) tapissée de papier de cuisson.

Cuire au four préchauffé à 170°C pendant 12 mn.

Laisser refroidir le biscuit pendant 10 mn puis retirer le papier de cuisson.

Utiliser le biscuit selon la recette.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Ingrédients

(Pour 375 g)
30 cl de lait
3 œufs
60 g de sucre semoule
30 g de farine
1/4 de c. à café d'extrait de vanille.

Préparation

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et le laisser tiédir.

Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre restant et l'extrait de vanille.

Ajouter la farine en pluie, puis le lait en petit filet.

Verser la préparation dans une casserole et la faire cuire sur feu doux en remuant jusqu'à épaississement.

CRÈME MOUSSELINÉ

Ingrédients

375 g de crème pâtissière (voir ci-dessus)
175 g de beurre ramolli

Préparation

Incorporer la moitié du beurre à la crème pâtissière en mélangeant avec une spatule.

Laisser reposer la crème au frais pendant 15mn.

Ajouter le restant de beurre en travaillant la préparation avec la spatule jusqu'à obtention d'une crème lisse.

La réserver au frais jusqu'au moment de son utilisation.

Photographe : Érik Gentet

Conception graphique : Keltoum BOUACHRA

ISBN : 9954-1-2606-6

Dépôt légal : 223 / 2010

Imprimé en Espagne par Rivadeneira.—Madrid.—Fax: 00 34 91 683 96 87