

Bibliothèque

Comme tout passionné de cuisine je possède une belle bibliothèque sur le sujet.

Toutefois certains ouvrages sont plus intéressants que d'autres soit par leur présentation très didactique (toujours utile à la fois pour un débutant mais également pour bien comprendre le dérouler d'une recette ou d'une technique délicate), soit par le côté gourmand, soit pour leur technicité. Je vous propose ceux qui m'ont le plus touchée gustativement ainsi que ceux que je considère comme indispensables.

Il existe également des DVD et vidéos d'apprentissage des bases culinaires. Vous les trouverez en particulier sur le site des éditions BPI, éditeur spécialisé dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie (voir adresse ci-dessous).

Pour la cuisine de chaque jour

▪ Mon cours de cuisine chez Marabout

Prix français indicatif: 15,90 le volume

Toute une série de livrets sur différents thèmes de base . Toutes les recettes sont expliquées pas à pas, images par images. Vous êtes guidés visuellement à chaque moment important des différentes phases des recettes. Des petites bibles très bien expliquées et illustrées pour une cuisine du quotidien à la fois classique et exotique.

Voici un exemple des différents titres déjà sortis chez MARABOUT: les basiques vapeur, les basiques pasta, les basiques du boulanger, les basiques légumes, les basiques sauces, la pâtisserie, les basiques chocolat, les basiques orientaux, les basiques italiens, les gâteaux maison, les basiques confitures gelées, les basiques d'Asie, les basiques

espagnols, Comme un chef, les basiques du boulanger, etc, etc...

La collection s'agrandit régulièrement et la liste proposée ici n'est certainement pas complète!

Vous trouverez la collection complète en cliquant sur la photo ci-dessous

MON COURS DE CUISINE



Mon cours de cuisine : Les basiques du chef



exemple « mon cours de cuisine »

▪ **Cuisine , leçons en pas à pas de Guillaume Gomez, meilleur ouvrier de France**

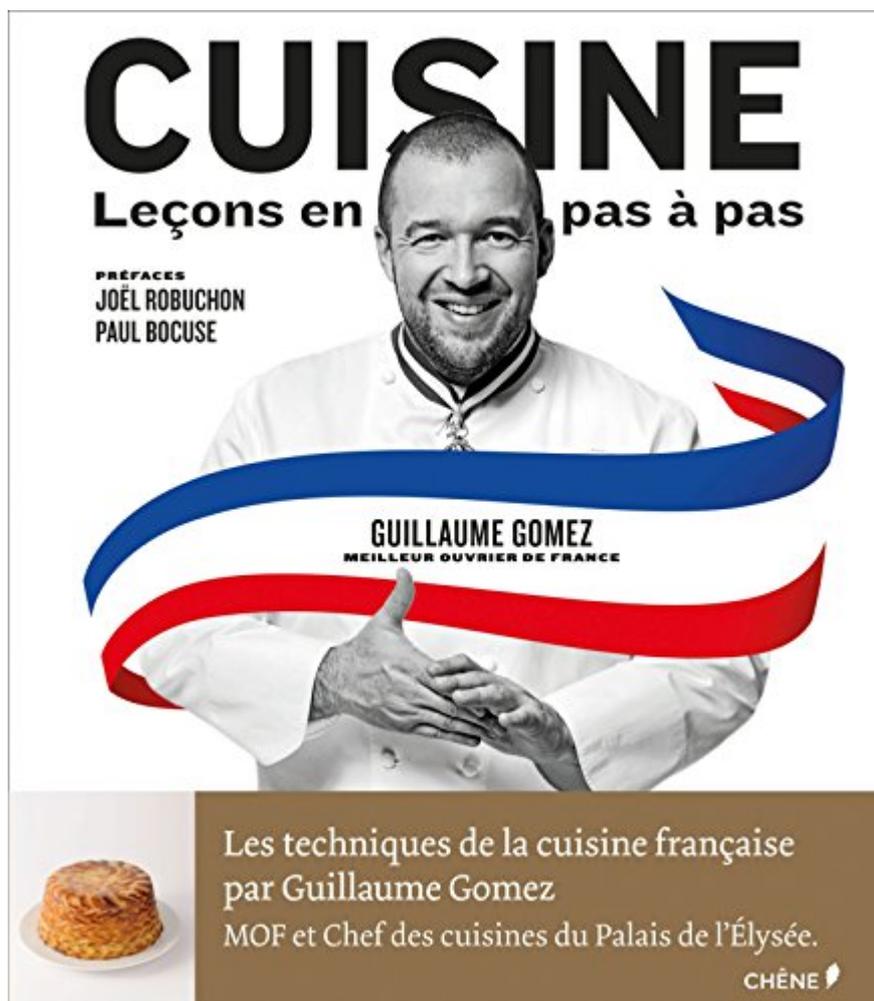
Découvrez LE livre de référence de la cuisine française, réalisé par Guillaume Gomez, MOF Cuisine et Chef des cuisines du palais de l'Élysée.

Guillaume Gomez s'attache pour chaque recette, détaillée en pas à pas accessibles à tous, à transmettre son savoir-faire, ses conseils avisés, ses trucs et astuces, pour maîtriser parfaitement toutes les techniques et réaliser des plats gégéreux et savoureux aux noms d'antan : velouté Dubarry, coulibiac de saumon, pot-au-feu « grand classique », blanquette de veau à l'ancienne, chou farci, pommes moulées Élysée ou soufflé meringué à l'orange.

Passion, transmission et créativité sont les maîtres-mots de cet ouvrage attrayant et actuel, qui permettra à chaque cuisinier, amateur ou professionnel, de découvrir LA technique « qui fonctionne », pour cuisiner comme un chef. Vous pouvez

vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:

Prix indicatif: 39,9 euros



Cuisine, leçons en pas à pas

FAIRE UN FOND BRUN DE VEAU

Les fonds (blancs ou bruns) sont des préparations de base utilisées pour faire les sauces. Ils se répartissent en deux catégories :

- les fonds blancs de veau, de volaille, consommé (bœuf), fumet de poisson...
- les fonds bruns de veau, de volaille, d'agneau, de porc...

Il est essentiel, pour chaque sauce ou préparation, de bien faire son fond à partir du produit concerné par la recette (ex : du fumet de turbot pour une sauce destinée à accompagner ce poisson). Nous ne pourrions pas dresser une liste exhaustive de tous les fonds, mais voici les recettes les plus utilisées.

MATÉRIEL

Couteau de cuisine
Couteau à désosser,
scie à os (facultatif)
Planche à découper
Plaque à rôtir
Cocotte
Écumoire
Louche
Chinois étamine

INGRÉDIENTS POUR 1 L DE FOND

1 kg de parures de jarret, croûte et os
100 g de carottes
100 g d'oignons
100 g d'ail
200 g de tomates (ou 20 cl de concentré de tomates)
1 bouquet garni
Gros sel (facultatif)



1. Concassez la viande en morceaux.



2. Faites colorer ces morceaux au four sur une plaque à rôtir.



3. Épluchez et lavez les carottes et oignons, et taillez-les en mirepoix.



4. Épluchez l'ail, ôtez le germe des gousses et écrasez-les.



5. Concassez les tomates.

ATTENTION ! Ne pas les monder.



6. Préparez le bouquet garni (voir technique de base « Faire un bouquet garni », p. 401).



7. Une fois la coloration des carcasses presque terminée, ajoutez les mirepoix de carottes et d'oignons et remettez à cuire. Égouttez ensuite les carcasses et la mirepoix, et déposez-les dans une cocotte.



8. Mouillez à l'eau froide et portez à ébullition, puis dégraissez et écumez le fond.



9. Ajoutez ensuite l'ail, les tomates et le bouquet garni.



10. Maintenez à très faible ébullition pendant au moins 3 heures en écumant le plus souvent possible.



11. Passez le fond brun au chinois (sans le fouler), couvrez et mettez-le au frais.



CONSEILS DU CHEF

Cette technique de base permet aussi de réaliser le fond brun de volaille et de gibier : il suffit juste de remplacer les carcasses de veau par des carcasses de volaille ou des parures de gibier. Mais ces deux fonds doivent cuire moins longtemps (entre 1 heure 30 et 2 heures).

Le fond brun de veau sert aussi de base à la sauce espagnole, que vous pourrez réaliser en mélangeant 1,5 litre de fond lié avec 60 g de farine torréfiée et 50 g de lardons revenus dans du beurre. Il suffira de passer le tout au chinois étamine !

Guillaume Gomez

▪ Le Grand Manuel du Cuisinier chez Marabout

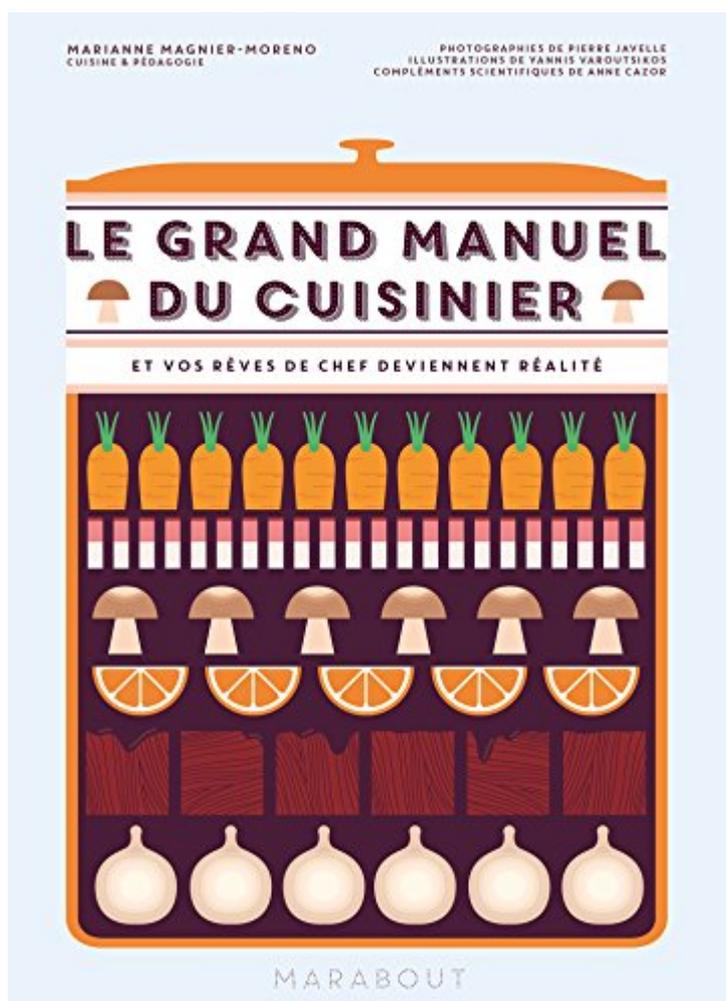
Prix indicatif: 29,90 euros

C'est un ouvrage qui reprend dans l'ordre toutes les bases de cuisine, pour tous ceux qui se rêvent apprenti cuisinier.

Le concept pour chaque recette : une infographie pour expliquer la composition du plat, une photo de tous les ingrédients, des photos de la recette étape par étape, une photo du plat fini pour la gourmandise.

Un total de 100 recettes : Environ 40 recettes de base : les sauces de base (beurre blanc, sauce hollandaise...), les préparations de base (roux, jus, gastrique...), les cuissons de base (rôtir, braiser, sauter...), les ingrédients de base (le beurre, l'œuf...). Puis 60 recettes de grands classiques de la cuisine française, pour réaliser parfaitement hors d'œuvre chauds ou froids (gravlax de saumon, vol-au-vent, soufflé au fromage...), viandes et volailles (bœuf bourguignon, canette laquée, poulet crapaudine...), poissons et crustacés (confit de saumon, lotte à l'armoricaine...) ou accompagnements (pommes

dauphine, légumes glacés...). Vous pouvez vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Le grand manuel du cuisinier

▪ **Cuisiner mieux chez Time-Life Books**

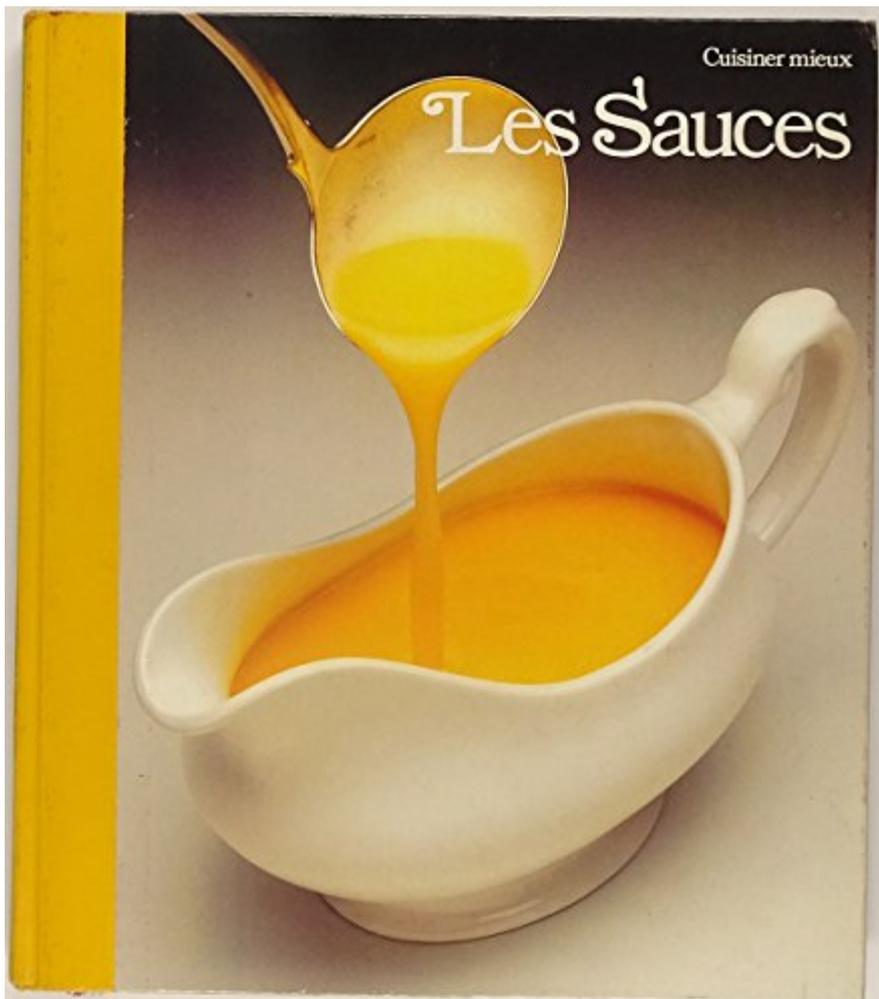
Prix indicatif d'occasion : de 5 à 20 euros le volume

Édité dans les années 80, cette série est la plus complète que vous puissiez trouver et un ouvrage très explicatif toujours d'actualité. Il n'est plus en vente mais vous pouvez facilement l'acheter d'occasion sur Amazon.

La série aborde tous les aspects de la cuisine et comporte 27 ouvrages dont voici les titres:

Potages et soupes, Salades et hors d'œuvres froids, Hors d'œuvres chauds, Les légumes, Les pains, Céréales pâtes et légumineuses, Les sauces, Les boissons, Le vin, L'agneau et le mouton, Le bœuf et le veau, Les œufs et le fromage, La

volaille, Le porc, Le gibier, Les abats, Poisson coquillages et crustacés, Terrines pâtés et galantine, Les fruits, Les conserves, Biscuits et petits fours, Les petits gâteaux, Sandwichs et amuse-gueules, Gâteaux et pâtisserie, Les entremets, Les confiseries et enfin La cuisine en plein air! Plus un 28e fourni en supplément, un petit fascicule, intitulé La cuisine bien équipée. Il est difficile de faire plus complet...Vous pouvez vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Les sauces



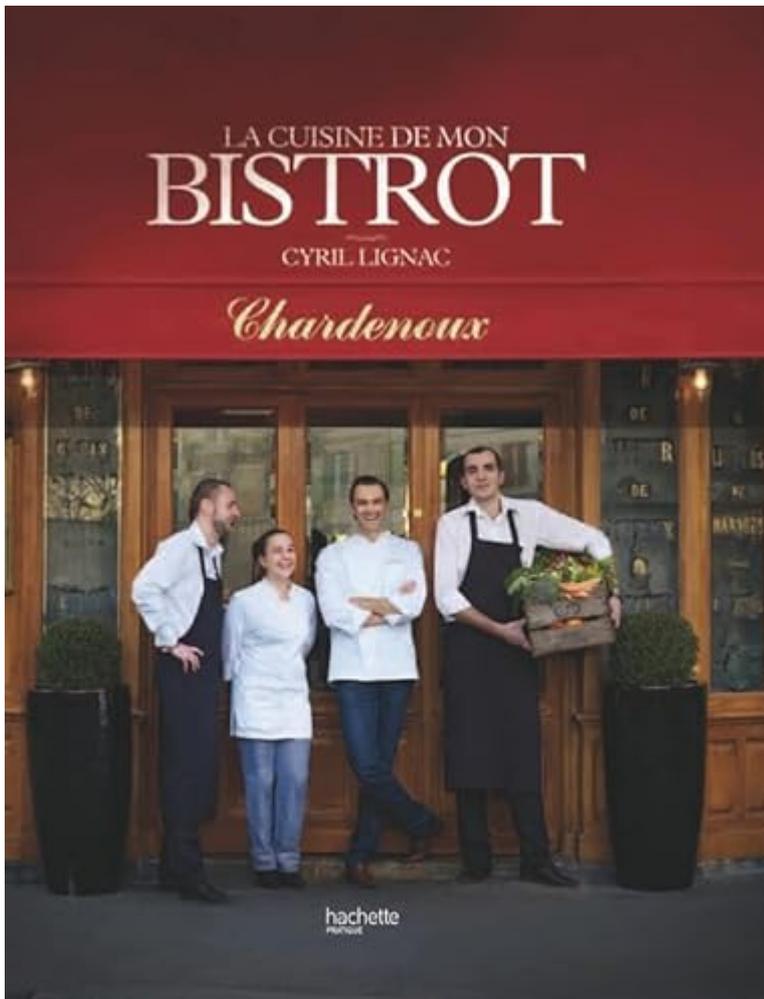
page d'exemple Les sauces

Pour les amateurs

▪ La cuisine de mon bistrot par Cyril Lignac chez Hachette

Prix français indicatif 15,5 euros

Ce livre vous permettra de retrouver chez vous la cuisine généreuse et traditionnelle du chef Cyril Lignac : plus de 40 recettes simples et savoureuses comme les ravioles de foie gras à l'oignon rouge, les St Jacques aux arômes de tandoori, le sauté d'agneau aux olives, le pain perdu aux framboises... Vous pouvez vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



La cuisine de mon bistrot

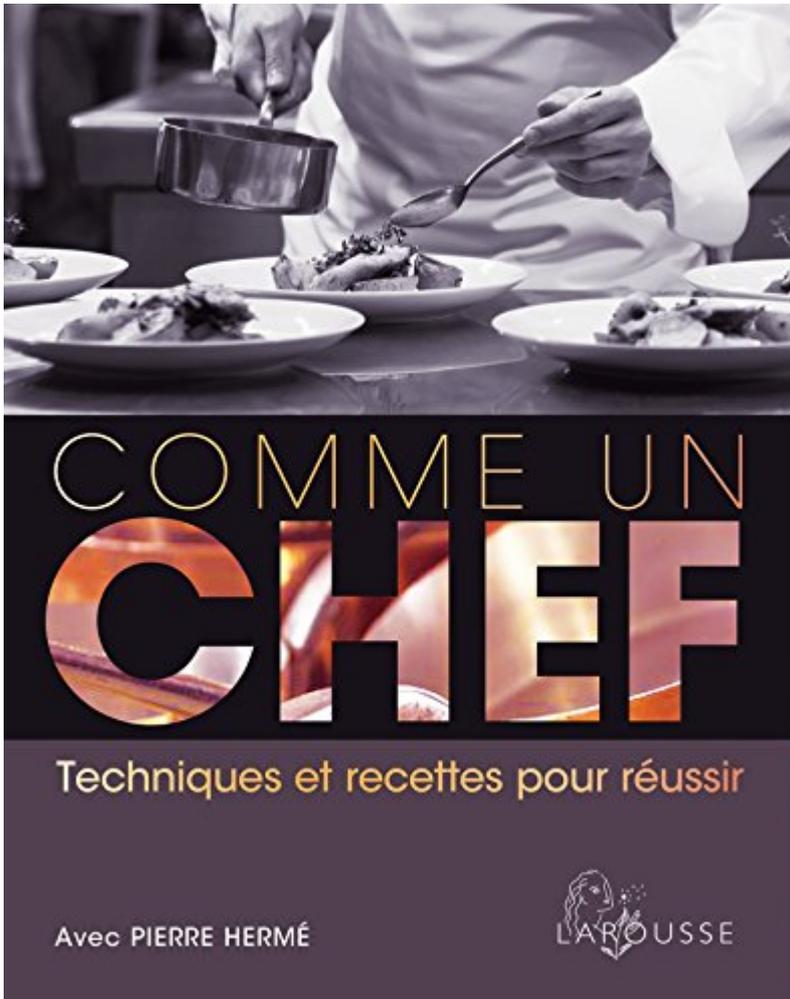


page d'exemple

▪ **Comme un chef, techniques et recettes pour réussir chez Larousse**

Prix Français indicatif: 35,4 euros

Ce véritable cours de cuisine, très complet et très visuel, a été réalisé sous la houlette de 18 des plus grands chefs actuels (Ferran ADRIA, Pierre HERMÉ, Hisayuki TAKEUCHI, etc.). Plus de 500 recettes d'ici et d'ailleurs, très illustrées, sont répertoriées en 24 chapitres thématiques : les bases, les classiques incontournables, les recettes emblématiques des cuisines étrangères mais aussi des recettes inédites des chefs. De nombreux tours de main, présentés en séquences filmées étape par étape, permettent d'apprendre chez soi les gestes de base comme les techniques plus pointues. Vous pouvez vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Comme un chef - nouvelle présentation



page d'exemple

▪ **En cuisine les fonds sauces et préparations de base par J.Deletombe, JJ Lidon, M Matiussi**

Prix indicatif: 39.6 euros le DVD

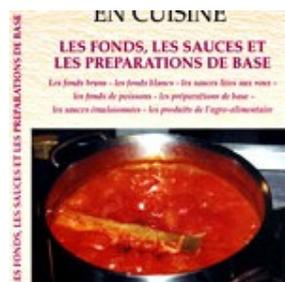
Une des vidéos sur CD ROM d'une collection réalisée par des enseignants pour enseignants et élèves. Cette vidéo sur les sauces comporte les chapitres suivants:

Les fonds brun, Les fonds blancs, Les sauces liées au roux, Les fonds de poissons, Les préparations de base, Les sauces émulsionnées, Les produits de l'agro-alimentaire.

La série comporte elle même 8 vidéos (Les entremets, Les poissons, Les gibiers, Les pâtisseries, Les viandes de boucherie, Les volailles, Les potages et les œufs le foie gras). Chaque vidéo traite d'un sujet et propose des recettes. Les scénarios sont étudiés pour pouvoir faire face à tous les problèmes susceptibles d'être rencontrés pendant les séances de travail.

Je vous les recommande chaudement (que vous soyez cuisinier débutant ou chevronné) car ce sont des cours excellemment bien détaillés, avec des recettes précises (vous aurez les fiches techniques de chaque recettes présentées en plus de la leçon en vidéo). Ils valent largement un très bon cours de cuisine.

www.editions-bpi.fr



DVD les fonds

de sauce

▪ Recettes au siphon chez Collectif

Prix français indicatif 9,9 euros

Une chantilly à la menthe sur un chocolat chaud, une mousse au roquefort sur une côte de bœuf, une chantilly au foie gras sur un velouté de légume... Plus de 200 recettes pour que le siphon n'ait plus de secret pour vous! Vous pouvez vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Recettes au siphon

Pour les amateurs éclairés

▪ Best of Jean François Piège chez Alain Ducasse Édition

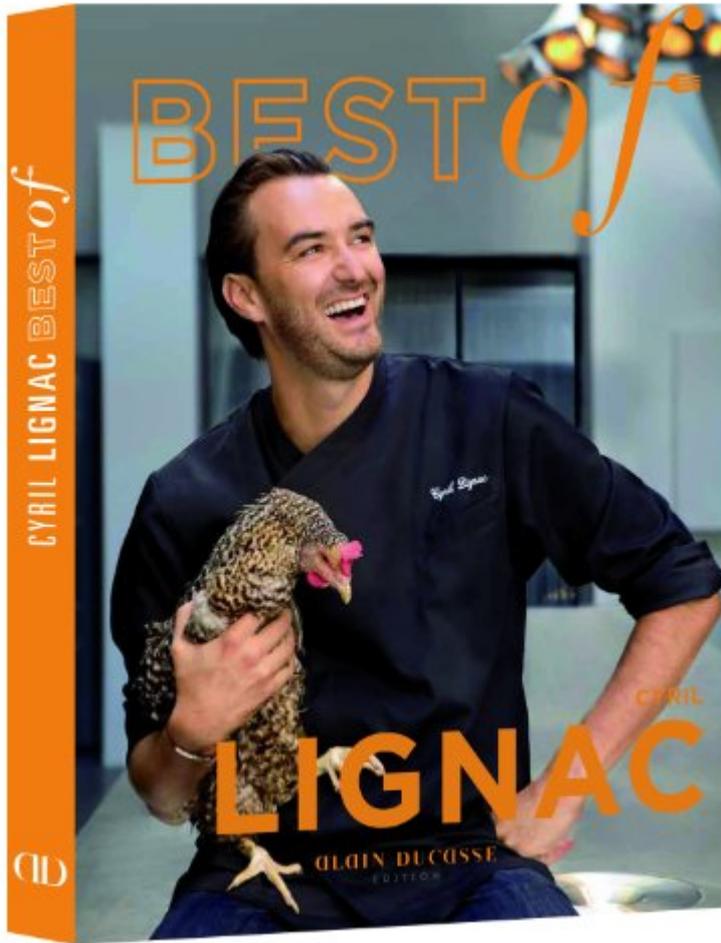
Prix Français indicatif 12 euros

Le meilleur de Jean François Piège en 10 recettes : un véritable cours de cuisine en pas à pas illustrés, avec conseils et astuces, pour réussir ses recettes comme le grand chef. Vous y trouverez la réalisation de certains de ses plats emblématiques comme le calmar à la carbonara ou la pizza soufflée. Si certaines recettes sont facilement réalisables d'autres sont beaucoup plus techniques comme l'oeuf coque sans coque.

Dans cette même série « Best of » vous trouverez Cyril Lignac (dont sa divine recette de ravioles de langoustines), et pour les cuisiniers plus aguerris, Paul Bocuse, Alain Ducasse, Thierry Marx, mais également en pâtisserie Christophe Michalak, Pierre Hermé, Philippe Conticini. Vous pouvez vous procurer ces ouvrages en cliquant sur les photos ci-dessous:



Best of Jean-Francois Piège



Best of Cyril Lignac

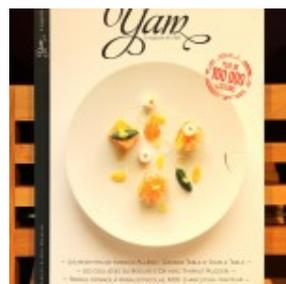


Best of Paul Bocuse

▪ Le magazine « Yam » (en librairie tous les deux mois)

Prix français indicatif : 9,9 euros

Un magazine qui s'est imposé en peu de temps comme référence en cuisine contemporaine: une mine d'idées et de présentation. Tous les numéros contiennent de recettes de Yannick Alleno ainsi que des reportages ciblés sur un produit.



YAM



page d'exemple YAM

▪ **Le magazine « Cuisine a&d » (en librairie tous les deux mois)**

Prix français indicatif : 9,9 euros

Un peu moins technique que le précédent .Un magazine qui va réveiller le chef qui sommeille en vous grâce aux recettes des chefs invités par la revue.



Cuisine a&d



page d'exemple Cuisine a&d

Les livres ou Dvd sur la cuisson sous vide basse température

Vous vous intéressez à la cuisson sous vide basse température et vous voudriez en savoir plus? Voici une sélection d'ouvrages qui vous permettrons de vous familiariser avec ce nouveau mode de cuisson.

Comme cette technique est , pour l'instant, surtout utilisée par les professionnels, la plupart de ces livres s'adressent à eux... Toutefois ils contiennent beaucoup de renseignements intéressants et surtout des recettes adaptées avec les températures et temps de cuisson indispensables! et enfin « Ma cuisine basse température, Best of Tome 5 »

▪ Ma cuisine Basse température Best of-Tome 1 et Tome 2

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température-Tome 4 » et enfin « Ma cuisine basse température, Best of Tome 5 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.



Tomes 1, 2, 3, 4, 5

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle. Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5, cliquez [ici](#)

Si cette collection voit le jour, c'est grâce à vous qui m'avez soutenu avec gaieté, grâce à votre enthousiasme qui m'a portée depuis la naissance de mon blog culinaire. Il y a des rencontres qui marquent et enrichissent une vie, vous en êtes tous partie prenante.

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog avec près de 350 photos pour chaque Tome.

J'espère que vous l'apprécierez autant que j'ai pris de plaisir à l'écrire. Je me réjouis déjà à l'idée de vous proposer bientôt d'autres livres tout aussi gourmands.

COQUILLAGES ET CRUSTACES, NAGE ASIATIQUE



Ingrédients pour 4 personnes

- 20 grosses gambas
- une trentaine de praires ou palourdes
- deux centimètres de racine de gingembre

Pour le bouillon

- 1,5 litre d'eau
- 500 g de sèves de crevettes ou gambas
- 2 tiges de citronnelle bien fraîche
- un oignon

50

- 4 feuilles de kaffir (la feuille du citron kaffir est un aromate important dans la cuisine de l'Asie du Sud-Est. Vous la trouverez dans les épiceries asiatiques)
- 2 cm de racine de galanga
- 1/4 de fenouil
- 20 cl de lait de coco
- huile d'olive

Pour la garniture

- 6 aubergines thaï : ce sont des petites aubergines toutes rondes et le plus souvent vert pale. Comme les feuilles de kaffir vous les trouverez dans les épiceries asiatiques.
- Suivant la grosseur 4 mini pakchoi (aussi appelé elou chinois) ou un gros ; si vous avez le choix, préférez les petits.
- 150 g d'enukis (petits champignons japonais ; on les trouve de plus en plus facilement en supermarché)
- 150 g de shiitakes (petits champignons japonais ; comme les précédents on les trouve de plus en plus facilement en supermarché)
- un bouquet de basilic thaï



Pour les gambas : décongelez les gambas. Attention : enlevez la tête des gambas en prenant soin d'ôter en même temps le petit boyau. Pincez la tête entre vos doigts et tirez doucement ; le petit boyau vient avec la tête. Réservez les têtes pour le bouillon.



Mettez sous vide les gambas et gardez-les au frais. Vous cuirez les gambas 20 minutes avant de servir à l'aide de votre thermoplongeur au bain marie à 50° pendant 20 mn.

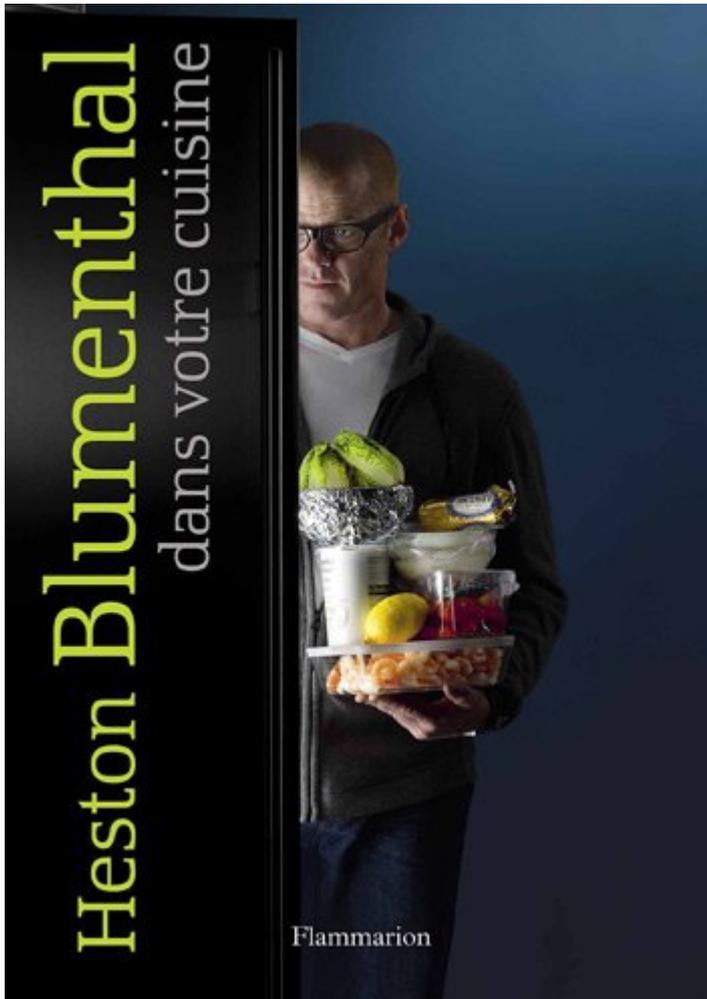
51

[Cliquez ici pour commander le Tome 2](#)

Et encore merci d'avoir fait du Tome 1 et du Tome 2 des succès !

▪ Heston Blumenthal dans votre cuisine chez Flammarion

Pour nous tous, cuisiniers en herbe! Heston Blumenthal, chef britannique triplement étoilé et propriétaire du Fat Duck près de Londres, s'invite dans notre cuisine afin de partager son expérience riche en défis. En plus de ses recettes vous y trouverez un chapitre dédié à la cuisson sous vide très bien expliqué. Vous pouvez vous procurer ces ouvrages en cliquant sur les photos ci-dessous:



Heston Blumenthal dans votre cuisine

Prix France: 29,9 euros



- **Un DVD interactif MAC/PC de la série » Recettes et techniques culinaires en vidéo » volume 4: La cuisson sous vide à juste température.**

Destiné aux professionnels mais tellement bien expliqué par Bruno Goussault que c'est une mine d'or tant pour les explications que pour les recettes!

Vous pouvez le commander au prix de 39 euros sur le site suivant:

www.editions-bpi.fr



Les livres de cuisine d'exception

- Grand livre de cuisine de Joel Robuchon chez Alain Ducasse Éditions

Prix français indicatif: 239 euros

Le Grand Livre de Cuisine de Joël Robuchon, nouvelle référence de l'encyclopédie professionnelle Grand Livre de Cuisine, est une véritable synthèse culinaire d'un savoir-faire acquis en plus de quarante ans. Joël Robuchon s'adresse aux cuisiniers et amateurs passionnés et démontre son amour du produit, son envie de le sublimer et son désir de partager le plus largement possible le fruit de ses créations. Ce beau livre d'art culinaire s'érige incontestablement en bible de la grande cuisine et reflète les maîtres mots de la cuisine du chef le plus étoilé au monde : excellence & tradition. Organisé autour de 4 grands chapitres Entrées, Poissons & crustacés, Viandes & légumes, et Desserts, cet ouvrage réunit plus de cent dix recettes détaillées en pas à pas illustrés, permettant une lecture aisée et livrant les secrets de la grande cuisine de Joël Robuchon... Les recettes sont complétées par des vidéos, très utiles pour faciliter les recherches et le travail dans un cadre professionnel.



Grand livre de
cuisine de
Joel Robuchon

- Modernist Cuisine de Nathan Myhrvold, Chris Young et Maxime Bilet chez Taschen

Prix français indicatif : 399 euros

Les auteurs de ce livre, ainsi que leur équipe de 20 personnes au sein de The Cooking Lab composée de scientifiques, d'inventeurs, de cuisiniers accomplis, ont développé de nouveaux parfums et textures incroyables, en ayant recours à des outils tels que le bain-marie et les centrifugeuses..C'est un livre assez axé sur la cuisine moderniste , technique mais un régal pour une meilleure compréhension de tous les phénomènes physiques et chimiques dans les techniques et modes de cuisson en cuisine. Des images superbes, plusieurs volumes dont un recueil de recettes la plupart sous vide et moléculaires.

Il comporte 6 volumes

Volume 1: Histoire et fondamentaux

Volume 2: Techniques et équipements

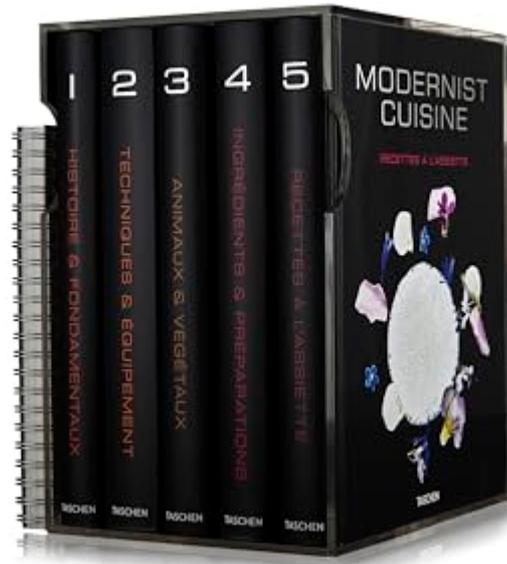
Volume 3: Plantes et animaux

Volume 4: Ingrédients et préparations

Volume 5: Recettes et plats

Volume 6: Manuel de cuisine avec des exemples de recettes et des tables de référence détaillées, imprimé sur papier lavable.

Vous pouvez vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



XL-MODERNIST CUISINE

TABLEAU 7 // Étude comparative entre la cuisson traditionnelle et la cuisson sous-vide du rosbif

PRÉLABORATIONS		
PARAMÈTRES COMPARÉS	CUISON TRADITIONNELLE	CUISON SOUS-VIDE
Préparations (froides et chaudes)	Préparer et frotter (manger) Saucis à la poêle	Préparer et frotter Saucis à la poêle Revisser rapidement
Emballage ou autres conditionnements	—	Emballage sous-vide dans un sachet de cuisson
Poids du produit cru	1445 g	1504 g

CUISON		
PARAMÈTRES COMPARÉS	CUISON TRADITIONNELLE	CUISON SOUS-VIDE
Type de cuisson	ROS	CUISON SOUS-VIDE
Niveau de cuisson	Pour la cuisson	Thermo-sensé de cuisson
Température en début de cuisson	180°C	180°C
Température de cuisson	180°C	70°C
Temps de cuisson	1 h 15	1 h 49'
Température à cœur du produit	52°C	52°C
% de perte	33 %	15 %
Poids final	968 g	1300 g

ASPECT		
PARAMÈTRES COMPARÉS	CUISON TRADITIONNELLE	CUISON SOUS-VIDE
Couleur (extérieur)	La partie externe de la pièce adopte une coloration légèrement granuleuse en raison de l'action de la température élevée	Tout le surface de la pièce a la même coloration
Texture	Certaines zones de la pièce affichent un certain dessèchement	Le viande est uniformément juteuse

Pour l'appréciation, nous avons choisi deux pièces de rosbif ayant des caractéristiques opposées.

Après la cuisson, nous constatons que la pièce de gauche soumise à une cuisson sous-vide conserve pratiquement son volume et son poids initial, tandis que celle de droite subit selon la méthode traditionnelle une réduction nette de poids substantielle. Par ailleurs, la surface extérieure, très contrastée et desséchée, laisse supposer une plus forte exposition aux à l'action de la chaleur.

Le coupe transversale des pièces montre la densité rosée et la surface uniforme de la cuisson sous-vide (gauche), en contraste avec le dessèchement et l'assèchement des zones plus périphériques du rosbif issu de la cuisson traditionnelle (droite).

étude comparative de la cuisson du rosbif

Spécial Pâtisserie

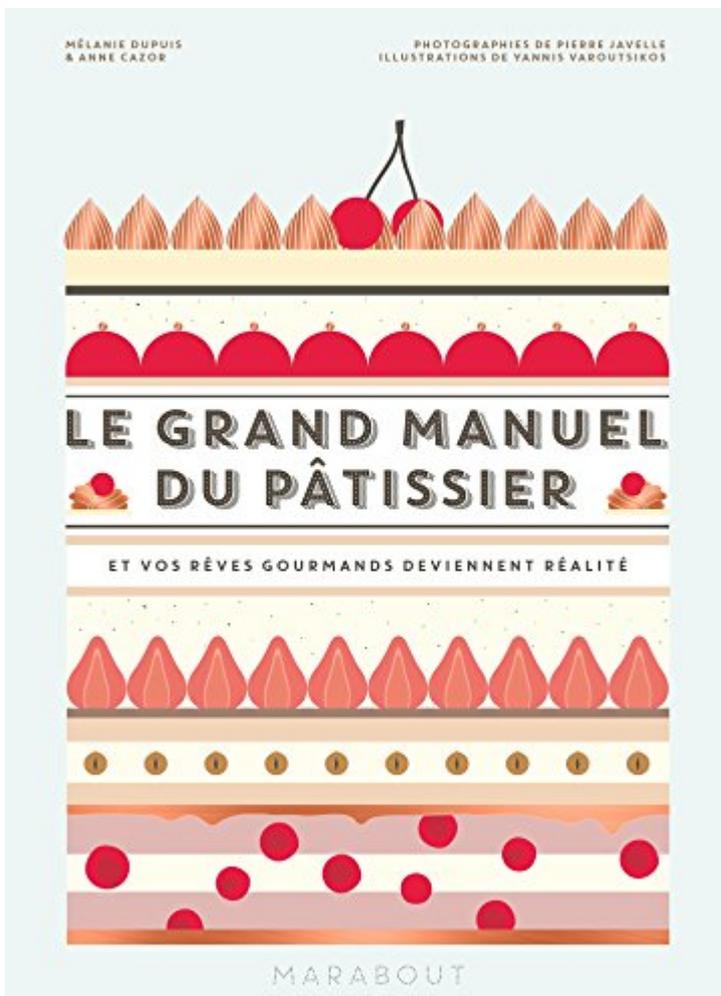
▪ Le Grand Manuel du Pâtissier chez Marabout

Un livre qui reprend dans l'ordre toutes les techniques en pas à pas en photos pour devenir un pâtissier.

50 recettes de base : Les pâtes de base (brisée, sablée, feuilletée, à choux, levée, battue, crémée, meringuée). Les crèmes de base (pâtissière, au beurre, anglaise, chantilly, d'amandes, ganaches et mousses). La maîtrise du chocolat. L'art de transformer le sucre.

Et 70 recettes mêlant grands classiques pâtissiers et petits gâteaux : Forêt noire, fraisier, opéra, moka, tarte au citron, tarte aux fraises, vacherin, baba au rhum, etc.. Macarons, meringues, petits fours, madeleines et financiers. Vous pouvez vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:

Prix indicatif 29,9 euros



Le grand manuel du pâtissier

▪ **Pâtisserie, leçons en pas à pas de Philippe Urraca, meilleur ouvrier de France**

Découvrez les joyaux de la pâtisserie française, réalisées par Philippe Urraca président du comité des MOF depuis 2003, ainsi que des recettes originales de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage.

Philippe Urraca et Cécile Coulier proposent LE livre de référence de la pâtisserie française.

Complet – tous les classiques de la pâtisserie sont présentés -, d'une extrême précision – chaque recette est détaillée en pas à pas -, cet ouvrage de référence révèle toutes les techniques, tous les gestes et tours de main pour réussir de façon immanquable vos desserts. Des financiers aux macarons, des choux aux cakes, des moelleux aux entremets...

Transmission, créativité et excellence sont les maîtres mots de cet ouvrage qui permettra à chaque pâtissier, amateur ou professionnel, du débutant à l'expert, de trouver LA recette « qui fonctionne », avec les conseils et les astuces de ces grands professionnels que sont les MOF pâtissiers.

Un ouvrage d'exception à mettre entre les mains de tous les gourmands. Vous pouvez vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:

Prix indicatif: 39,9 euros

PÂTISSERIE

Leçons en pas à pas

PHILIPPE URRACA
MEILLEUR OUVRIER
DE FRANCE

AVEC
CÉCILE COULIER

PRÉFACE
MICHEL GUÉRARD



L'excellence de la pâtisserie française
par **Philippe Urraca** et les MOF
(Meilleurs Ouvriers de France)

CHÈNE

Pâtisserie, leçons en pas à pas

30 La pâtisserie

LA CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT

6. Faites chauffer le lait et fouettez rapidement les œufs.

7. Hors du feu, versez sur les jaunes battus une partie du lait chaud et mélangez bien au fouet.

8. Ajoutez ensuite la poudre à crème ou à flan.

9. Mélangez au fouet pour obtenir une texture homogène.

10. Versez le sucre dans le restant de lait chaud.

11. Versez le mélange jaunes-lait-poudre à crème dans la casserole, tout en mixant au mixeur plongeant. Mixez pendant quelques secondes pour bien homogénéiser la crème.

12. Portez à ébullition sans cesser de remuer au fouet.

13. Ajoutez le chocolat, préalablement fondu au bain-marie.

14. Mélangez au fouet.

15. Ajoutez le beurre coupé en morceaux.

16. Mélangez au fouet jusqu'à la totale incorporation du beurre.

17. Hors du feu, mixez pendant quelques secondes au mixeur plongeant pour incorporer intimement les particules de gras et rendre la crème bien lisse.

18. Versez la crème chaude sur une plaque recouverte de film alimentaire.

19. Filmez au contact.

20. Placez au froid pendant 15 à 30 minutes. La crème doit refroidir le plus vite possible.

LE GARNISSAGE

21. Avec l'extrémité d'une douille fine, percez trois trous au fond de chaque éclair, un au milieu et un à chaque extrémité.

22. Sortez la crème pâtissière (café ou chocolat) du réfrigérateur et versez-la dans un récipient. Fouettez-la pour la rendre bien lisse et homogène, puis remplissez-en une poche munie d'une douille unie n° 10.

23. Garnissez les éclairs de crème (au café ou au chocolat) en remplissant successivement les trois ouvertures. Réservez.

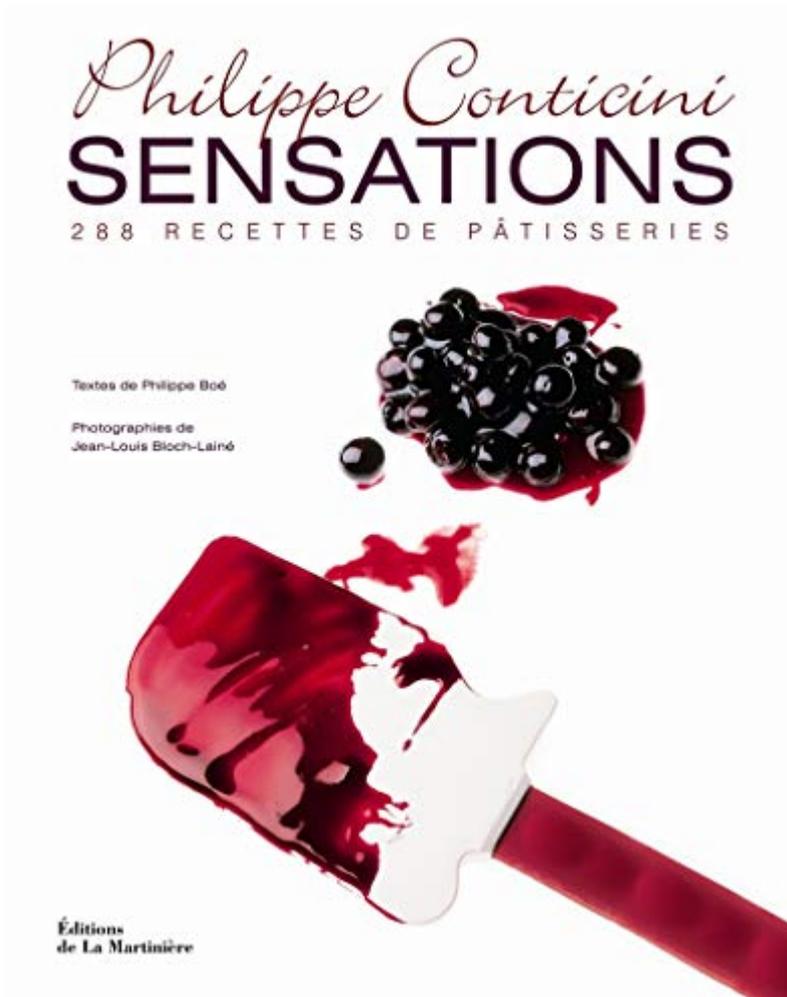
Choux Eclairs

Philippe Urraca

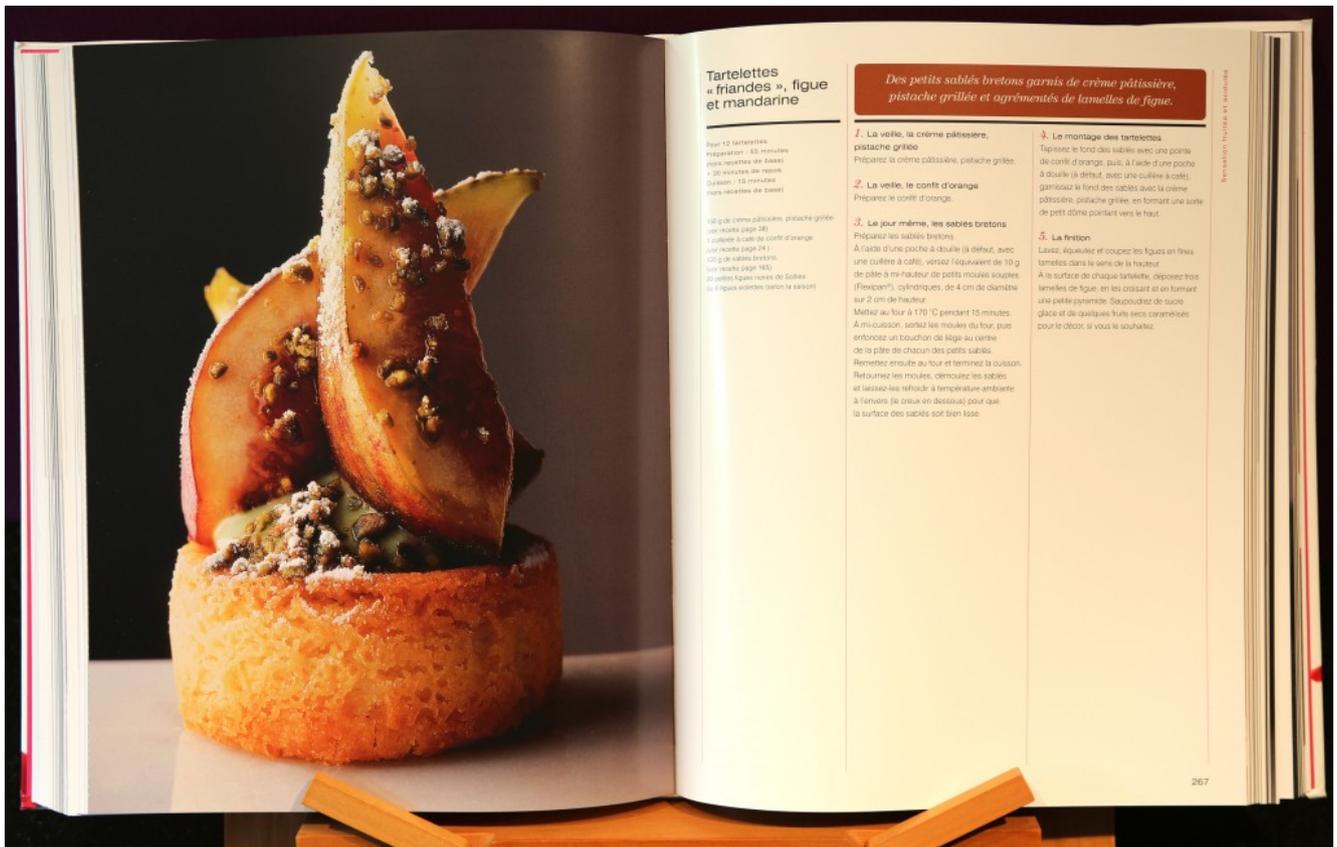
▪ Sensations 288 recettes de pâtisserie de Philippe Conticini , Éditions de la Martinère

Prix français indicatif 45,9 euros

Tout le savoir-faire du grand maître de la pâtisserie Philippe Conticini, sa créativité débordante et sa haute technicité au seul service du goût, du plaisir, simple et vrai, présenté en 288 recettes originales à la fois classiques et ludiques parfois décalées mais toujours gourmandes et faciles à réaliser. Tous les grands basiques (crèmes, pâtes, viennoiseries, le chou à la crème, le millefeuille, le Paris-brest, le Saint-honoré...) sont revus par Philippe Conticini en 10 chapitres. Vous pouvez vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Sensations: 288 recettes de pâtisseries



page d'exemple Sensations

Pour les recettes les plus techniques, des pas à pas illustreront les principales difficultés de réalisation. Facile et didactique, une double lecture des recettes satisfera les amateurs éclairés comme les professionnels de la cuisine.

▪ le Larousse des desserts chez Larousse

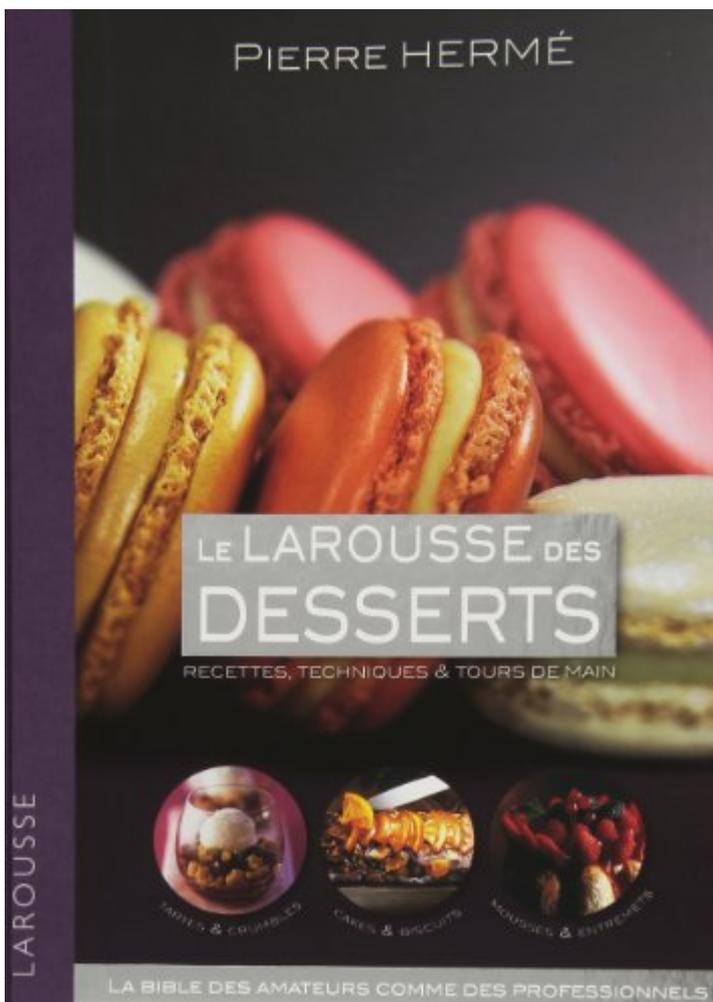
Prix français indicatif :35,4 euros

800 recettes et 480 photos, 5 grandes parties :

- Pratique de la pâtisserie : choisir les ingrédients, avoir le bon matériel...
- Préparations de base : pâtes, meringues, crèmes, mousses, ganaches, glaces, coulis...
- Les recettes de pâtisserie : tartes, gâteaux, bavaoïis, charlottes, puddings, viennoiseries, crêpes, petits-fours...
- Les recettes de desserts : flans, entremets de riz, desserts aux fruits, soufflés...

– Confiseries, sirops de fruits et chocolat : confitures, pâtes de fruits, bonbons

Une grande diversité de recettes classiques, originales, spécialités régionales, légères et les tours de main ainsi que les «coups de cœur »de Pierre Hermé. Une présentation en pas à pas des 40 préparations de base les plus importantes. Vous pouvez vous procurer cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Larousse des desserts



Parfaits glacés **

Parfait aux fruits

Ingredients
250 g de pulpes de fruits
200 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre en poudre
50 g d'eau
750 g de crème fouettée

Le parfait aux fruits est une préparation légère obtenue par le pochage de la pulpe des jaunes et de sucre, soit à 85 °C ou au freisoement (90 °C).
Suivie d'un refroidissement par montage jusqu'à complet refroidissement et addition de crème fouettée.
L'addition d'alcool est possible (5 % à 6 %) et doit être ajoutée à la crème montée.

Parfait glacé au lait

Ingredients
140 g de jaunes d'œufs
250 g de sucre en poudre
250 g de lait entier
425 g de crème fouettée
Arôme

Le parfait au lait est une fabrication légère obtenue par le pochage et le montage d'une crème anglaise et l'addition de crème fouettée.

Parfait glacé au miel

Ingredients
100 g de miel d'acacia
80 g de jaunes d'œufs
250 g de crème fouettée

Faites cuire le miel à 110 °C et versez sur les jaunes d'œufs en fouettant le tout comme pour réaliser une pâte à bombe. Battez jusqu'à complet refroidissement. Montez la crème fouettée et incorporez-la délicatement à la pâte à bombe au miel.
Versez en remuequin ou verrine et laissez prendre au congélateur 2 à 3 heures minimum.

Le conseil du chef

Pour être sûr de la congélation à cœur de vos parfaits, mieux vaut les faire la veille.

Pâte à bombe **

La pâte à bombe est une fabrication légère obtenue par fouonnement de jaunes d'œufs et de sucre.
Le ingrédient d'une pâte à bombe par pochage est supérieure à celle d'une pâte à bombe au sucre cuit. La pâte à bombe est la base de la fabrication des parfaits et des bombes glacées.

Au sucre cuit

Ingredients
200 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre en poudre
50 g d'eau

Versez un sirop de sucre cuit à 110/121 °C sur les jaunes d'œufs préalablement battus sans cesser de remuer et montez au fouet jusqu'à complet refroidissement.

Par pochage

Ingredients
500 g de jaunes d'œufs
500 g de sucre en poudre

Chauffez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre au bain-marie* jusqu'à ce que les jaunes d'œufs commencent à coaguler sur les bords (55 °C).
Fouettez énergiquement jusqu'à obtention d'une mousse formant un ruban* (façon génoise voir p. 76).

À l'anglaise

Ingredients
500 g de lait
120 g de sucre en poudre
500 g de jaunes d'œufs

Réalisez une crème anglaise pochée à 85 °C puis fouettez énergiquement jusqu'à refroidissement.

Bon à savoir

Il ne faut confondre la pâte à bombe qui est une préparation à base de jaunes d'œufs et de sucre chauffés puis montés au batteur, et la bombe glacée qui est un véritable glacé en forme de bombe.

page d'exemple Larousse des desserts