# Petits choux chocolat « Cincentfeuilles » d’après une recette de Philippe Conticini

J’avais envie aujourd’hui de revisiter les profiteroles. J’ai gardé la sauce au chocolat, la glace à la vanille mais j’ai utilisé une recette particulière pour les choux, qui allie pâte feuilletée et pâte à choux au chocolat enrichie de crème pâtissière. Cette recette de choux « Cincentfeuilles » nous vient de mon pâtissier préféré, un très grand monsieur plein de générosité aussi bien dans sa cuisine que dans sa vie, à savoir Philippe Conticini. La base de cette recette est tirée de son livre « Sensations Choux » aux éditions de la Martinière où vous pourrez découvrir des réalisations gourmandes, harmonieuses, étonnantes et innovantes à base de pâte à choux. Bref 60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, textures et goûts que vous ne soupçonniez  pas! Et voici donc les « Petits choux chocolat « Cincentfeuilles »!

Pour tout savoir sur la pâte à choux, éviter les pièges et connaitre le secret de leur réussite avec un pas à pas en photos cliquez ici.

Petits choux chocolat « Cincent feuilles » d’après une recette de Philippe Conticini

Et pour d’autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille ses livres » Conticini en live » et bien sûr « Sensations Choux » aux éditions de la Martinière. Pour les commander cliquez sur les photos ci-dessous:

Sensations Choux

Philippe Conticini en live

# Ingrédients pour les Petits choux chocolat « Cincent feuilles »(pour une douzaine de choux)

- 250 g de pâte feuilletée (à demander à votre pâtissier préféré ou à faire vous même. Pour connaître tous les secrets de la pâte feuilletée cliquez ici)
- de la glace vanille

<u>Pour la pâte à choux</u>

- 80 g d’eau
- 80 g de lait
- 75 g de beurre
- une pincée de sel

- une pincée de sucre
- 95 g de farine tamisée
- 3 à 4 oeufs (cela dépend du calibre des oeufs)
- 60 g de cacao en poudre

Pour la crème pâtissière

- 25 cl de lait
- 30 g  de farine
- 40 g de sucre
- 2 jaunes d’œuf
- une gousse de vanille

Pour la sauce au chocolat

- 100 g de bon chocolat de couverture
- 100 g de crème fraîche liquide entière
- une pincée de sel
- une pincée d’anis étoilée

# Matériel

- Poche à douille
- Petits cercles en métal  de 4 cm de diamètre

Petits cercles en inox

# Préparation

Pour la crème pâtissière

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.

Portez le lait à ébullition avec la vanille

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.

Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.

Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.

Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Laissez refroidir à température ambiante en mélangeant de temps à autre pour éviter qu’une pellicule se forme à la surface.

Réservez la crème dans un récipient

Pour la pâte à choux

- Chauffez votre four à 180°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.

Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l’eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition.

Pâte à choux: dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dés ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine et le cacao hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand les poudres sont bien incorporées remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole.

Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf. Après avoir intégré les œufs mélangez **300 g de pâte à choux** au chocolat et **100 g crème pâtissière refroidie**. Vous aurez donc certainement un

reste de ces deux préparations… Faites une autre fournée classique avec la pâte à choux restante et farcissez les choux obtenus avec le reste de pâtissière pour le lendemain!

Mélangez cette pâte à choux au chocolat et la crème pâtissière refroidie

Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Pour apprendre à coucher vos choux (vidéo à l'appui) cliquez ici.

- Remplissez une poche à douille avec la pâte.

Mettre la pâte dans une poche à douille

<u>Pour la confection des petits choux chocolat « Cincentfeuilles »:</u>

- A l'aide d'un emporte pièce taillez des disques de pâte feuilletée (environ 3 cm de diamètre). Puis disposez les

disques de pâte sur une plaque anti adhésive. Attention vous aurez besoin de 2 petits disques de pâte feuilletée par choux. Donc par exemple si vous en avez 24 cela vous fera 12 choux…

A l’aide d’un emporte pièce taillez des disques de pâte feuilletée

Disposez les disques de pâte sur votre plaque

- Pochez la pâte à choux sur chaque disque de pâte feuilletée.

Pochez la pâte à choux sur chaque pièce de pâte feuilletée

- Puis déposez un disque de pâte feuilletée sur la pâte à choux.

Puis déposez une rondelle de pâte feuilletée sur la pâte à choux

- Terminez en pochant un point de pâte à choux sur le dessus.

Terminez en pochant un point de pâte à choux

- A l’aide d’un petit pinceau passez de la dorure (un restant d’oeuf battu) sur chaque chou en tapotant tout doucement et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.

A l’aide d’un petit pinceau passez de la dorure

- Entourez chaque petit choux d’un cercle en métal d’un centimètre plus grand que le diamètre du choux. Cela va centrer vos choux lors de la cuisson: ils monteront plus droits. Enfournez à 180° pendant 10 à 15 mn.

Entourez chaque petit choux d'un cercle en métal d'un centimètre plus grand que le diamètre du choux

- A la fin de la cuisson disposez les choux sur une grille. Laissez refroidir.

A la fin de la cuisson disposez les choux sur une grille

<u>La sauce au chocolat</u>

- Faites chauffer au bain marie le chocolat, la crème et les épices. Mélangez pour obtenir une sauce onctueuse. Il ne reste plus qu'à dresser.

Faites fondre le chocolat au bain marie

## Dressage

- Disposez trois choux par assiette ainsi que des petites boules de glace (taillez -les avec une cuillére parisienne). Versez de la sauce chocolat sur chaque choux. J’ai saupoudré l’ensemble de brisures de spéculos. C’est très très très bon… Moelleux, croustillant, croquant, craquant, gourmand…

Petits choux chocolat « Cincentfeuilles » d’après une recette de Philippe Conticini

Petits choux chocolat « Cincentfeuilles » d’après une recette de Philippe Conticini

Cette recette est extraite du livre « Sensation choux » dans lequel Philippe Conticini nous transporte une fois encore dans son univers délicat et subtil, à la découverte d’une pâtisserie qu’il affectionne particulièrement : le chou. Ce maestro de la gourmandise partage avec nous ses techniques et recettes de base, et nous initie aux sensations délicieuses de ce petit bout de gâteau qu’il sublime : entre ses mains, la pâte à chou se fait moelleuse, croustillante, fondante, crémeuse…Je ne saurais que vous conseiller l’achat de ce livre car vous n’imaginez pas ce que vous pouvez réaliser à partir d’une pâte à choux! Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:

Sensations Choux

# Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

L’émission « Le meilleur pâtissier » avec Cyril Lignac et Mercotte recommence ce mercredi 12 novembre sur M6 pour le plus grand bonheur des amateurs de douceurs… Dans l’épreuve du classique revisité, imaginée par Cyril Lignac, nos pâtissiers amateurs devront réinterpréter visuellement et gustativement un grand classique de la pâtisserie : la tarte aux pommes. Mais attention, ils devront respecter ses fondamentaux : la pâte et les pommes… En compotée, crues ou cuites, à eux d’étonner le jury !

Et donc voici ma jolie tarte aux pommes façon Tatin qui résulte du mélange de plusieurs recettes et techniques différentes. La technique de cuisson des pommes et le streusel proviennent du génialissime Philippe Conticini. La pâte sablée est assez originale: je l’utilise depuis des années comme base pour mes tartes au citron. Et la traditionnelle crème Chiboust vient compléter suavement les pommes hyper fondantes… Un pur délice et un beau visuel qui change des tartes Tatin de nos grands-mères.

Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

Il va vous falloir préparer:

- un sablé
- le streusel
- les pommes Tatin et du caramel
- la crème Chiboust (c’est à dire un mélange de crème pâtissière enrichie d’une meringue italienne)

# Ingrédients pour une jolie tarte aux pommes façon tatin de 18 cm de diamètre (6 personnes)

Pour le sablé

- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte ( j’utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire ou même Dulcey pour

rapeller le goût caramélisé mais n’importe quel chocolat de couverture convient)
- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d’amande
- 20 g d’œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux

Pour le streusel

- 25 gr de farine T45
- 25 gr de cassonade
- 30 gr de noisettes sans peau
- 25 gr de beurre salé à température ambiante
- 1 pincée de fleur de sel

Pour le caramel

- 80 g de sucre
- 2 cuillerées à soupe d’eau

Pour les pommes Tatin

- 4 à 6 pommes suivant le calibre (booskop, canada ou granny)

Et le sirop qui servira à imbiber les pommes

- 25 g d’eau
- une cuillerée à soupe de jus de citron et le zeste du citron
- 25 g de sucre
- une gousse de vanille
- quelques grains de cardamome
- 2 pincées de fleur de sel
- 25 g de beurre

Pour la crème Chiboust

Il faut réaliser une crème pâtissière que vous compléterez avec une meringue italienne (blancs d'œufs battus et mélangés avec un sirop de sucre à 121°)

Pour la crème pâtissière

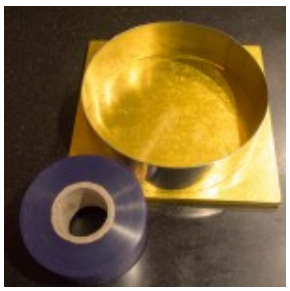
- 125 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre
- 15 g de farine **tamisée**
- 1 feuille de gélatine
- une cuillerée à soupe de calvados

Pour la meringue italienne

- 2 blancs d'œufs
- 65 g de sucre (à cuire à 121°C)
- 25 g d'eau

# Matériel

- un thermomètre de cuisson pour la cuisson du sirop
- cercle de 18 cm de diamètre et 6 de haut



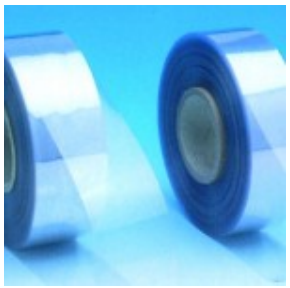
Tapissez le bords de votre cercle avec du rodhoïd

- un moule à manqué de 15 cm de diamètre et un minimum de 4,5 cm de hauteur (si possible que l'on peut ouvrir sur

le côté pour faciliter le démoulage)

Moule à manqué

- rhodoide de la même hauteur que le cercle.



rhodoîde

# Préparation

<u>Commencez par le sablé</u>

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d’amande.

Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.

Coupez le beurre en tout petits cubes

- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d’amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille pendant deux à trois minutes. Si vous n’avez pas de robot mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.

Mélangez avec la feuille

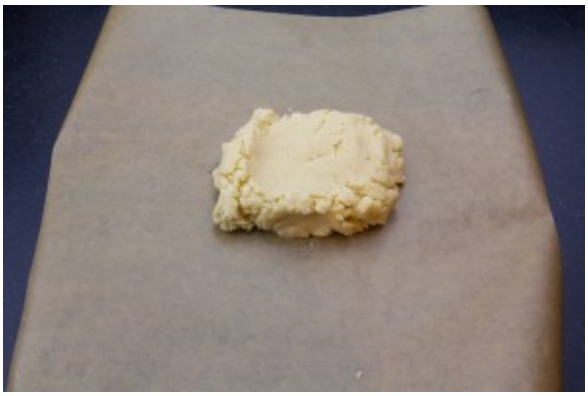
Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu et mélangez rapidement.

Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu

Pâte sablée

- Rassemblez la pâte en boule et déposez-la sur une feuille de papier cuisson.



Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez la finement (2 mm) à l’aide d’un rouleau à

pâtisserie.

Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Cuire au four à 200 ° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi-cuisson.Vous devez obtenir une pâte bien dorée.

Cuire au four à 200 °

- Laissez la pâte refroidir. Cassez la pâte obtenue en morceaux et écrasez-la entre vos doigts pour obtenir une poudre.

Cassez la pâte obtenue entre vos doigts

Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre

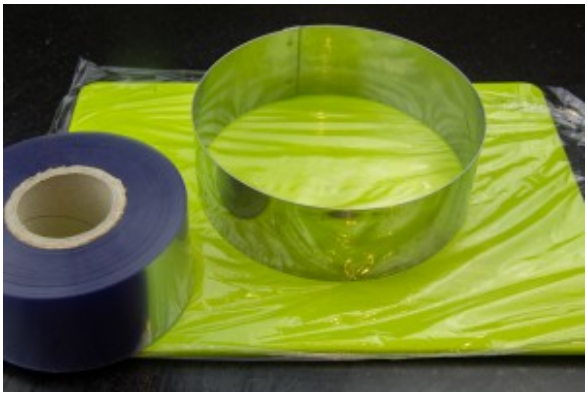
- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.

Faites fondre le chocolat blanc

- Ajoutez-le à la poudre de sablé et mélangez bien à l’aide d’une maryse.

Ajoutez le à la poudre de sablé et mélangez bien à l’aide d’une maryse

- Filmez le dessous de votre cercle et posez le rhodoïd à l’intérieur. Il  facilitera le démoulage.



Posez le rhodoïd

- Versez la pâte dans le cercle et l’étaler le plus uniformément possible (environ 7 mm). Mettre au frais 1 h ou 15 mn au congélateur.

Versez la pâte dans le cercle et l’étaler le plus uniformément possible

Préparation des pommes

- Commencez par le caramel. Versez le sucre et l’eau dans une casserole. Cuire jusqu’à obtenir une belle coloration dorée; ne mélangez pas avec une cuillère ; éventuellement inclinez de temps à autre la casserole pour mélanger si besoin.

Chauffez le sucre et l’eau

Caramel blond

- Versez le caramel dans le fond du moule à manqué en inclinant le moule de manière à ce que le caramel nappe le fond de façon uniforme. Laissez prendre. Si vous utilisez le même type de moule que moi tapissez-en le fond d’une feuille de papier cuisson (moule à manqué qui s’ouvre sur le côté).

Versez le caramel dans le

fond du moule à manqué

- Préparez maintenant le sirop qui servira à imbiber les pommes. Versez tous les élément du sirop dans une casserole (eau,jus de citron, zeste du citron, sucre, grains de vanille et cardamome, et fleur de sel). J'y rajoute une tranche de citron pour bien parfumer le tout. Chauffez le tout.  Arrêter la cuisson et laissez infuser 10 mn.  Ôtez la tranche de citron puis mélangez au mixeur plongeant. Réservez.

Laissez mijoter le sirop environ 10 mn

- Coupez les pommes en petits dés après les avoir **pelées** (attention : ne vous fiez pas à la photo où les pommes ne sont pas pelées). Comme je possède une machine chiba, je détaille mes pommes non pas en dés mais je réalise de longues bandes de pommes que je détaille en lamelles (vous pouvez éventuellement utiliser une mandoline). Je tapisse alors le moule de mes lamelles de pommes et de sirop. Voici en vidéo l'utilisation de cette fameuse machine japonaise…

Coupez les pommes en petite brunoise

- Préchauffez le four à 170°. Versez les dés de pomme ( ou les tranches fines) dans le moule à manqué en les arrosant au fur et à mesure avec le sirop. Mon moule à manqué faisant 8 cm de haut je ne le remplis qu’à 4 cm de hauteur. Les pommes vont un peu se tasser en cuisant et il faut que leur hauteur soit inférieure à celle de votre cercle d’environ un centimètre et demi pour pouvoir recouvrir par la suite les pommes d’une couche de crème Chiboust.

Remplissez le moule avec les lamelles ou dés de pommes en les arrosant avec le sirop

- Si vous utilisez le même type de moule que moi (moule à manqué qui s’ouvre sur le côté) déposez-le dans un moule

à tarte: en effet ces moules ne sont pas complètement étanches et un peu de sirop va s’en échapper pendant la cuisson. Donc pendant la cuisson je récupère ce jus et j’en arrose régulièrement les pommes. Cuire pendant 50 mn.

Disposez le moule dans un autre récipient avant d’enfourner

Arrosez régulièrement avec le jus rendu

- La cuisson terminée, laissez refroidir complètement et mettre au congélateur pendant 45 mn. Puis ôtez le tour du moule (si vous utilisez un moule à manqué traditionnel: plongez le fond du moule dans de l’eau bien chaude quelques minutes et démoulez en retournant votre moule sur une assiette recouverte de papier cuisson ou d’un papier anti adhésif).  Remettez au congélateur pour 1 à 2 heures. Ce passage au froid va vous permettre de transposer vos pommes bien au milieu de votre cercle sans casser le « gâteau de pommes ».

Ôtez le tour du moule

Démoulez les pommes

Préparation du streusel

- Préchauffez votre four à 150°C. A l’aide d’un mixeur, réduisez les noisettes en poudre.

A l’aide d’un mixeur, réduisez les noisettes en poudre

- Dans le bol d’un robot pâtissier, versez la farine, le sucre, le sel et la poudre de noisettes puis mélangez les ingrédients.

Dans le bol d’un robot pâtissier, versez la farine, le sucre, le sel et la poudre de noisettes puis mélangez les ingrédients.

- Ajoutez ensuite le beurre mou préalablement coupé en dés et mélangez doucement.

La pâte à streusel est prête

- Étalez le mélange en grosses miettes sur du papier sulfurisé ou un silpat. Enfournez environ 25 minutes à 150°. Cette préparation se conserve très bien dans une boîte hermétique.

Déposez des grosses miettes sur une surface anti adhésive

Le streusel est prêt

Préparez la crème Chiboust

- Faites tremper la feuille de gélatine.

Faire tremper la gélatine

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.

Portez le lait à ébullition avec la vanille

Filmez et laissez infuser

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.

Fouettez les jaunes et le sucre

Le mélange jaune et sucre

doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.

Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.

Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre

Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la

casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Puis ajoutez le calvados et la gélatine bien essorée dans la crème encore chaude.

Réservez la crème dans un récipient

- Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire. Ne la mettez pas au frais… Vous allez préparer maintenant la meringue que vous allez mélanger de suite à cette crème pâtissière.

Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisses plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire.

Maintenant on passe à la meringue italienne:

- Confectionnez un sirop en chauffant 25 g d’eau et 65 g de sucre. La température doit atteindre 121°.

Cuire le sirop à 121°

- Dés que le sirop arrive au alentours des 110° commencez à battre les blancs en neige jusqu’à ce qu’ils aient la consistance d’une mousse à raser. Quand le sirop atteint 121° versez-le sur les blancs à petite vitesse pour éviter d’en projeter sur la paroi du bol. Le sirop versé, continuez à battre à petite vitesse jusqu’à ce que la meringue refroidisse.

Montez les blancs au fouet
et ajoutez le sirop

- Mélangez délicatement la meringue à la crème pâtissière.

Mélangez délicatement la meringue à la crème pâtissière

Mettre la crème Chiboust dans une poche à douille

# Montage:

Il ne reste plus qu’à monter les différents éléments.

- Disposez le « gâteau de pommes » au milieu du fond de sablé.

Disposez le »gâteau de pommes » au milieu du fond de sablé

- Puis remplissez le cercle avec la crème Chiboust. Lissez le dessus avec une grande spatule.

Puis remplissez le cercle avec la crème Chiboust

- Pochez un peu de crème Chiboust sur le pourtour. Remettre au frigo pour une heure.

Pochez un peu de crème Chiboust sur le pourtour

- Déposez des morceaux de streusel au milieu. Je finis le décor avec des petites lamelles de pommes cuites enroulées sur elles-même de façon à former des fleurs. Il ne reste plus qu'à démouler: soulevez le gâteau par dessous avec une main et ôtez le film du dessous. Puis gardez toujours une main sous le gâteau et avec l'autre main, faites glisser le cercle vers **le bas.** Il ne reste plus qu'à ôter le rhodoïd. Placez le gâteau au frigo au moins deux heures avant de servir pour qu'il ait le temps de finir de décongeler.

Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

---

# Le plus féerique des desserts glacés de Noël: L’Etoile scintillante

Finale de l’émission’Le Meilleur Pâtissier » 2015… Cyril Lignac, Mercotte et Philippe Conticini nous font rêver avec les desserts ou gâteaux glacés de Noël. Il faut dire que la bûche est le point d’orgue et l’apothéose de votre repas de Noël… Sa présentation doit être magique. Voici celle que j’ai imaginé pour vous cette année: L’Etoile scintillante, mousse au chocolat, insert croquant au chocolat et marrons et une décoration féerique qui finira en beauté votre repas.

Ma bûche de Noël: L’Etoile scintillante

Tweet Mercotte

Je vous en donne la recette à l’avance pour que vous ayez le temps de la tester et de vous équiper d’un moule à bûche avec insert qui est indispensable pour le montage. La marque Alice Délice vous en propose un qui est vraiment très bien: c’est celui que j’ai utilisé pour cette recette.

Et pour les gourmands retrouvez d’autres recettes de l’émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Krantz cake
- La Feuille d’automne
- Tarte bourdaloue à l’ananas
- L’île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British
- Le Baklava, le sultan des gateaux

**Difficulté**: un peu technique

**Ingrédients:** pour une bûche pour 8 à 10 personnes

Préparez la bûche la veille et vous la placerez au congélateur. Sortez la une heure avant de la déguster.

Il vous faudra préparer:

L’insert au chocolat croquant et marrons (à préparer la veille du montage de la mousse et donc l’avant veille de la servir)

- 150 g de crème de marron
- 100 g de marrons natures
- 50 g de marrons glacés
- 60 g de chocolat noir de couverture
- une cuillerée à soupe de cognac

Le biscuit de base (une variante de la génoise mais en plus croquant: je double la quantité de sucre de la recette de base de la génoise)

- 100 g d’œufs entier
- 120 g de sucre semoule
- 15 g de beurre
- 65 g de farine tamisée
- 15 g de pâte de noisette

La mousse au chocolat

- 270 g de chocolat noir à 64% (j’utilise du Taïnori ou Manjari de la marque Valrhona)

- 220 g de blanc d'œuf
- 140 g de beurre à température ambiante
- 75 g de jaune d'œuf
- 70 g de sucre semoule
- une pincée de fleur de sel
- une cuillerée à café de réglisse en poudre

Le glaçage: à faire soi même ou **si vous voulez gagner du temps utilisez un spray velours chocolat blanc**)

- 200 g de chocolat blanc (couverture Ivoire de Valrhona)
- 10 cl de crème fraîche
- 80 g de beurre
- un peu de colorant blanc alimentaire: il est indispensable car en fondant le chocolat blanc aura toujours une teinte un peu jaunâtre. Vous n'obtiendrez pas un beau glaçage si vous n'en mettez pas.
- Si vous ne voulez pas réalisez vous même le glaçage vous trouverez le spray velours chez Alice Délice ou sur le site suivant: MEILLEUR DU CHEF (site de vente en ligne) www.meilleurduchef.com

Les décorations en chocolat : vous pouvez les préparer à l'avance mais vous pouvez également en commander chez votre pâtissier ou même les acheter déjà faites.

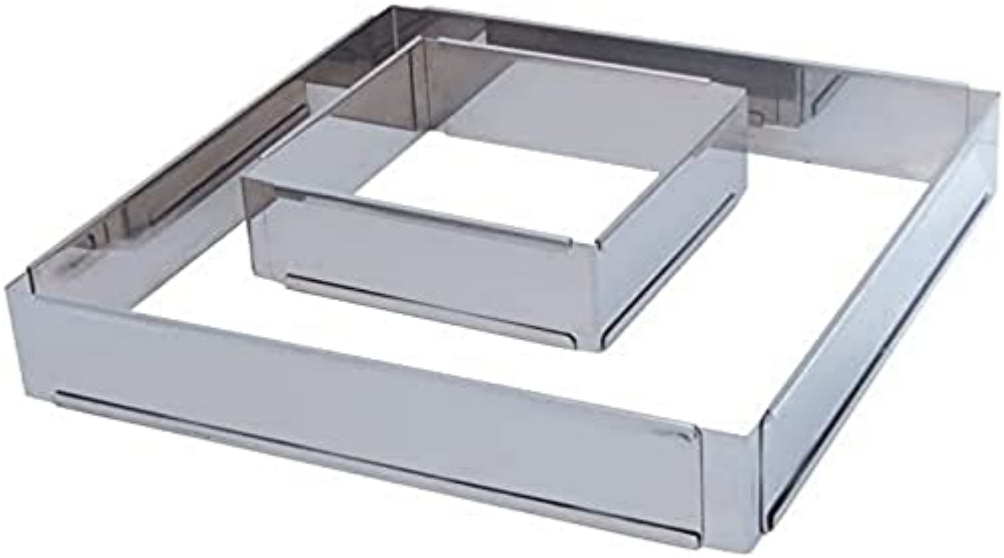
- un peu de noix de coco en poudre (à saupoudrer au dessus de la bûche pour donner un effet neigeux)
- chocolat de couverture: chocolat blanc, chocolat blond (type Dulcey de Valrhona) et des moules en forme d'étoiles

- un spray alimentaire doré
- des décorations déjà prêtes…

Décorations de Noël pour gateaux

**Matériel**:

- un cadre extensible. Vous pouvez en trouver ici:



De Buyer 3014.16 Cadre Extensible Carré inox - ht. 5 cm - de 16 x 16 cm à 30 x 30 cm

- un moule pour génoise anti adhésif. Vous pouvez en trouver ici:

Lily Cook KP5123 Plaque à Génoise Silicone 27X37cm coloris aléatoire

- une feuille de rhodoïd ou une feuille de papier cuisson à la dimension du fond du moule à bûche. Vous pouvez en trouver ici:

Feuille de rhodoïd ou guitare 150 microns x5 - La boutique des

pâtissiers

- un moule à bûche avec insert

Moule à bûche Alice Délices

Moule à bûche avec insert Alice Délices

**Préparation: une bûche pour 8 à 10 personnes**

Préparez la bûche la veille et vous la placerez au congélateur. Vous pouvez faire le glaçage et poser vos décorations le jour même de la dégustation.

**L'insert chocolat croquant et marrons**

- Détaillez tous les marrons en morceaux ( les natures et les glacés).

Détaillez vos marrons en petits morceaux

- Mélangez les marrons avec la crème de marron et une cuillerée à soupe de cognac. Réservez au frais.

Mélangez les marrons avec la crème de marron

- Faites fondre le chocolat dans une petite casserole au

bain marie.

Faire fondre le chocolat

- Puis versez le tout le long de l’insert. Avec une petite spatule ou cuillère relevez bien le chocolat sur tous les bords de l’insert de manière à ce qu’il soit entièrement tapissé.

Tapissez l’insert de chocolat

- Retournez l’insert sur une grille, elle-même posée sur une plaque. Le chocolat va « s’égoutter » dans la plaque. Puis mettez le tout au frais pour que le chocolat fige.

Retournez l’insert sur une grille

- Quand le chocolat est bien refroidi sortez l’insert du frigo. Versez délicatement le mélange de marron à l’intérieur de l’insert. Lissez bien le dessus avec une spatule et mettez au congélateur. Vous le démoulerez juste avant de l’utiliser dans le montage de la bûche.

Versez le mélange de marron à l’intérieur de l’insert

**Le biscuit de base**

- Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole.

Faites fondre le beurre à feu doux.

- Battez au fouet les œufs entiers et  le sucre dans un bain marie à 45°. Le mélange va blanchir et augmenter de volume mais attention il ne doit pas dépasser 45°. Dés que cette température est atteinte retirez du feu et continuez à battre au fouet jusqu'à complet refroidissement (environ 25 °).

Battez au fouet les œufs entiers et le sucre dans un bain marie à 45°

- Ajoutez alors la pâte de noisette, la farine tamisée et le beurre. Mélangez bien à la maryse (spatule) délicatement mais rapidement pour éviter de faire retomber le mélange.

Battez au fouet les œufs entiers, le sucre

- Positionnez le cadre sur le silpat et versez le mélange. Lissez avec une spatule coudée.

Positionnez le cadre

- Enfournez à 180° pendant 25 à 30 mn suivant les fours.
- Le biscuit refroidit, coupez-le au dimensions de la base de votre bûche. Faites fondre un peu de chocolat. Utilisez n’importe lequel: noir, blanc… Il sert juste à « imperméabiliser » votre biscuit pour qu’il ne ramollisse pas au contact de la mousse. Réservez le biscuit en attendant de faire la mousse au chocolat.

Génoise cuite et découpée

**La mousse au chocolat**

- Montez les blancs en neige: commencez à fouetter doucement environ 10 mn puis augmentez progressivement la vitesse en surveillant bien. Ajoutez alors le sucre semoule par petites quantités: **vos œufs doivent avoir la texture d'une mousse à raser** et faire un pic quand vous ôtez le fouet de la cuve.

Montez les blancs en neige au fouet

- Faites fondre le chocolat au bain marie et incorporez le beurre hors du feu dans le chocolat chaud. Attendez quelques minutes: le chocolat ne doit pas être trop chaud lorsque vous y verserez les jaunes.

Faites fondre le chocolat au bain marie

- Puis ajoutez les jaunes d’œufs préalablement battus au mélange chocolat beurre avec une maryse.

Puis ajoutez les jaunes d’œufs préalablement battus

Puis ajoutez les jaunes d’œufs préalablement battus

- Incorporez alors les blancs en neige: il faut faire un prémélange. Versez un peu d’œufs en neige dans le chocolat et mélangez rapidement, puis incorporez alors toute la masse d’œufs en neige restante en soulevant délicatement avec une maryse tout en tournant régulièrement le bol.

Incorporez alors les blancs en neige

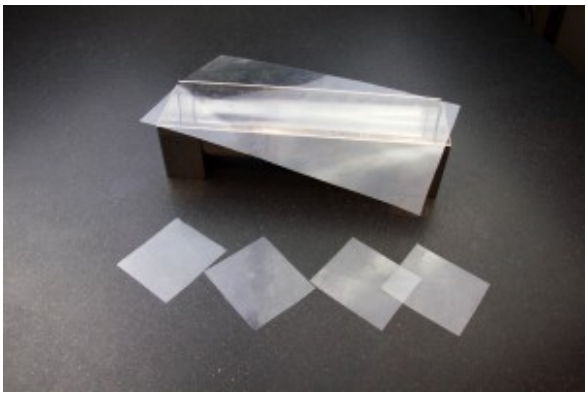
- Versez le tout dans une poche à douille (n°6) et réservez au frais.

Versez dans votre poche à douille

**Montage de la bûche**

- Commencez par découper un rhodoïd ou feuille de papier anti adhésif (type papier cuisson) de la dimension du cadre de la bûche pour pouvoir en tapisser tout le fond

ce qui facilitera énormément son démoulage. C’est une étape essentielle à ne pas sauter. Découpez également **quatre** carrés: ils serviront pour préparer les décorations qui viendront obturer les côtés de la bûche: ils doivent avoir la même hauteur et largeur que votre moule à bûche.



Découpe du rhodoïd

- Sortez l’insert du congélateur et démoulez le <u>délicatement sur une feuille de papier film</u>: cela permettra de le manipuler facilement sans mettre vos petites mains chaudes directement sur le chocolat (qui fondra…). Aidez vous également d’une longue spatule pour le déplacer en la glissant sous le papier film.

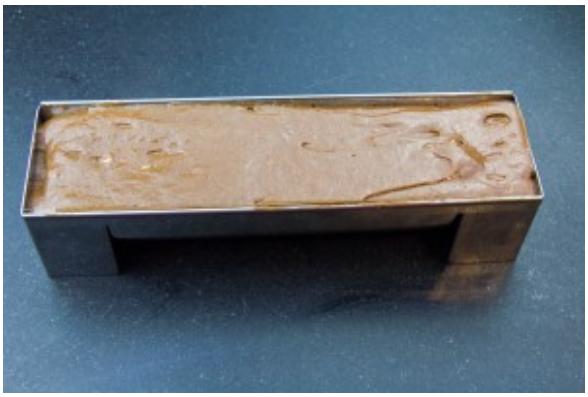
Démoulez délicatement l’insert.

- Tapissez le moule à bûche de votre feuille de rhodoïd

(ou papier cuisson). Avec la poche à douille remplissez le moule à bûche de mousse au chocolat à mi hauteur. Puis posez l’insert à l’intérieur.

Remplissez à moitié le moule de mousse au chocolat

- Recouvrez de mousse au chocolat mais laissez un peu d’espace car vous avez encore le biscuit à placer par dessus.



Recouvrez de mousse au chocolat

- Posez le biscuit par dessus et lissez le tout. Placez au congélateur au moins deux heures.

Posez le biscuit par dessus et lissez le tout

**Décorations**

Commencez par les carrés qui vont recouvrir les deux côtés de la bûche.

- Faites fondre un peu de chocolat blanc de couverture au bain marie. Posez deux carrés de rhodoïd (ou papier cuisson) que vous avez découpés  précédemment sur votre plan de travail et recouvrez les de chocolat blanc. Lissez la surface avec une spatule. Ne les bougez plus et passez à l'étape suivante.

Recouvrez deux carrés avec le chocolat blanc

- Faites fondre un peu de chocolat blond de couverture (ou au lait ou noir) au bain marie. Préparez vous une petite poche à douille ( vous pouvez aussi utiliser un petit ustensile très pratique de la marque

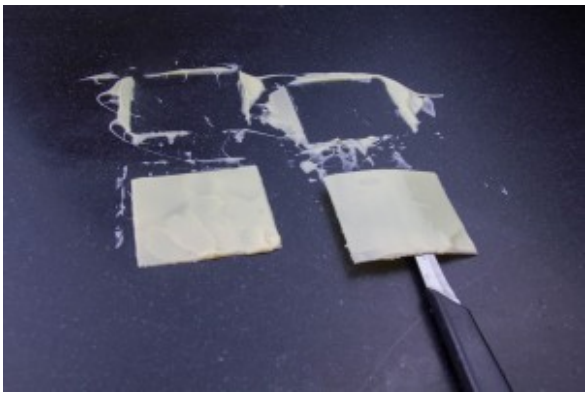
Lékué appelé Poche à douille Décomax). Remplissez la poche avec le chocolat et faites un tout petit orifice à l’aide d’un ciseau.

Préparez une petite poche à douille

- Posez les deux carrés de rhodoïd (ou papier cuisson) restants  que vous avez découpés précédemment sur une plaque ou support pouvant aller au congélateur. A l’aide de la poche à douille tracez des stries sur les carrés et mettez le tout au congélateur 5mn. Le chocolat va figer. Sortez les carrés du congélateur SANS LES MANIPULER AVEC LES MAINS: ils doivent rester sur leur support froid. Avec un petit couteau décollez les délicatement en passant SOUS la feuille de rhodoïd et laissez les sur le support froid.

Décollez délicatement

- Faites de même avec les carrés de chocolat blanc (qui lui n’est pas encore totalement figé mais un peu pâteux): décollez les délicatement avec un petit couteau en passant SOUS la feuille de rhodoïd . Posez les sur le même support froid que les précédents.



Faites de même avec les carrés de chocolat blanc

- Vous avez donc vos quatre carrés posés sur votre plaque froide (feuille de rhodoïd **sur le dessous**): deux quadrillés au chocolat blond et deux lissés au chocolat blanc. A l’aide d’une spatule soulevez un carré strié et retournez le sur un carré de chocolat blanc en faisant attention de les placer exactement l’un sur l’autre. Appuyez légèrement sur le rhodoïd pour bien coller les deux feuilles de chocolat. Faire de même avec les deux autres carrés qui restent vous avez maintenant deux carrées au chocolat blanc striés de chocolat blond entre deux feuilles de rhodoïd. Remettre au congélateur 5 mn, le temps que le chocolat fige complétement.

Bien coller les deux feuilles de chocolat

- Puis avec un couteau et une petite pince ôtez les feuilles de rhodoïd du dessus et du dessous. Ne manipulez pas les carrés avec vos mains car ils vont fondre instantanément. Réservez les au frigo dans un petit récipient.

Puis avec un couteau et une petite pince ôtez les feuilles de rhodoïd

Les deux côtés de la bûche sont prêts

- Faites fondre un peu de chocolat blanc au bainmarie.

Faites fondre le chocolat

- Coulez du chocolat blanc fondu au bain marie dans les moules en forme d’étoiles et placez au froid. Démoulez dés que le chocolat est figé et réservez au frais dans un récipient.

Coulez votre chocolat fondu dans les moules en forme d’étoiles

Coulez votre chocolat fondu dans les moules

en forme d’étoiles

- Pour faire plus joli vous pouvez pulvériser du colorant alimentaire doré sur vos étoiles…Je vous rappelle qu’il faut **toujours** manipuler les décorations en chocolat avec des pinces!

Toujours manipuler les décorations en chocolat avec des pinces!

Pulvériser du colorant alimentaire doré sur vos étoiles

**Le glaçage**

- Faites fondre au bain marie 200 g de chocolat blanc avec 10 cl de crème fraîche liquide. Mélangez doucement jusqu’à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez alors 80 g de beurre bien froid en petit morceaux. Puis

ajoutez le colorant blanc en poudre jusqu’à obtenir une belle coloration blanche.

Faites fondre au bain marie 200 g de chocolat blanc avec 10 cl de crème fraîche liquide

- Filtrez le mélange. Ce mélange doit être à **30°** lorsque vous le verserez sur votre bûche **tout juste** sortie du congélateur.

Filtrez le mélange

- Sortez la bûche du congélateur et démoulez la sur une grille, elle même placé sur une plaque (plaque du four par exemple). Ôtez la feuille de rhodoïd.

Sortez la bûche du congélateur et démoulez la sur une grille

- Versez alors le glaçage sur votre bûche de manière régulière, pas trop vite, en restant bien sur le dessus et en allant d'un côté à l'autre. Veillez bien à ce qu'il recouvre bien l'entièreté de la bûche.

Versez alors le glaçage sur votre bûche

- Voici une vidéo pour vous montrer la technique:

- Laissez le glaçage s'écouler un peu et placez la bûche sur son support définitif (ici un carton doré). C'est maintenant que vous allez placer vos décorations (carrés des extrémités, éventuellement saupoudrez d'une peu de

noix de coco pour faire une effet neige, placez vos étoiles et petites boules dorées…Laissez jouer votre imagination en fonction des décorations que vous avez trouvées ou fabriquées). Et remettez la bûche au congélateur. Sortez la une heure avant de la déguster.

Ma bûche de Noël: L’Etoile scintillante

- Pour celles qui n’ont pas envie de se lancer dans le glaçage qui demande des manipulations supplémentaires achetez un spray « velours blanc » que vous vaporiserez sur la bûche juste sortie et démoulée du congélateur. Décorez ensuite la bûche comme décrit ci dessus. Vous allez faire des heureux… Il ne vous reste plus qu’à la dévorer et pas seulement des yeux!

Ma bûche de Noël: L’Etoile scintillante

Ma bûche de Noël: L’Etoile scintillante

# Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger de Philippe Conticini

Après les « Crêpes, crème Délice au miel et pignons » voici une autre recette de crêpes très originale : les « Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger » élaborées à base d’une pâte à choux. La délicatesse de la fleur d’oranger et la caramélisation en fin de cuisson nous prennent la main pour un voyage gourmand au pays des milles et une saveurs…

Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger de Philippe Conticini

D’autres recettes de crêpes?

- **Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez ici.**

Et pour d’autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille son livre » Conticini en live ». Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous:

Philippe Conticini en live

**Difficulté: facile**
**Ingrédients ( pour environ 6 à 8 crêpes)**

Pour la pâte:

- 100 g d’eau
- 80 g de lait ( le chef utilise du lait demi écrémé)
- 2 cuillerées à soupe d’huile de pépins de raisin
- 60 g de beurre
- une pincée de fleur de sel
- 20 g de miel
- 40 g de sucre semoule
- 70 g de farine tamisée ( dans la recette initiale Philippe Conticini utilise 45 g de farine 55 et 25 gr de farine de blé complet)
- 50 g de semoule extrafine

- 2 œufs
- 5  g de levure chimique
- 6 g de levure de boulanger delayée dans 40 g d’eau légèrement tiédie
- 50 g de fleur d’oranger
- 35 g de lait demi écrémé

Pour la cuisson des crêpes:

- beurre
- sucre pour la caramélisation

**Préparation:**

- Tamisez la farine.

Tamisez le farine

- Portez à ébullition les 100 g d’eau, les 80 g de lait, le beurre, l’huile, la fleur de sel, le miel et le sucre.

Portez à ébullition l'eau, le lait, le beurre, l'huile, la fleur de sel, le miel et le sucre

- L'ébullition atteinte, sortez la casserole du feu et ajoutez en une fois la farine et la semoule.

Ajoutez la farine et la semoule

- Mélangez bien à la spatule jusqu'à obtenir une pâte épaisse appelée « panade ».

Mélangez bien à la spatule

- Remettez la casserole sur le feu et desséchez la panade en la tournant en permanence avec la spatule pendant une minute. Elle doit former une masse compacte qui se décolle des bords de la casserole.

Desséchez la panade sur le feu

- Déposez cette panade dans la cuve de votre batteur (ou dans un grand bol). A l’aide d’un fouet faites la refroidir. Si vous avez  un robot pâtissier utilisez la feuille à vitesse moyenne. Dés que la panade n’émet plus de vapeur incorporez les œufs un à un.

Faire refroidir et incorporez les œufs

- Puis ajoutez la levure chimique, la levure boulangère délayée, les 35 g de lait et la fleur d’oranger.

Puis ajoutez la levure chimique, la levure boulangère délayée, les 35 g de lait et la fleur d'oranger.

- Votre pâte est prête. Laissez reposer 4 à 5 heures au frais.

Laissez reposer 4 à 5 heures au frais

**Cuisson:**

- Dans une poêle chaude préalablement graissée, versez une louche de pâte à crêpes.

Versez une louche de pâte à crêpe

- Faire cuire 2 mn à feu moyen et roulez la crêpe sur elle même. Réservez les au chaud (four 65°) le temps de cuire toutes les crêpes.

Roulez la crêpe sur elle même

- Dans une poêle, versez du sucre en poudre et faire un caramel léger (pas trop coloré).

Faire un caramel

- Posez les crêpes dans la poêle et roulez les dans le caramel liquide de manière à bien les enrober. Ces crêpes se mangent tout de suite: elles se dégustent tièdes ou chaudes dés la caramélisation terminée. Il faut dire qu’elles sont tellement bonnes qu’il n’en reste jamais…

Caramélisez les crêpes

Cette recette est extraite du livre « Sensation choux » dans lequel Philippe Conticini nous transporte une fois encore dans son univers délicat et subtil, à la découverte d’une pâtisserie qu’il affectionne particulièrement : le chou. Ce maestro de la gourmandise partage avec nous ses techniques et recettes de base, et nous initie aux sensations délicieuses de ce petit bout de gâteau qu’il sublime : entre ses mains, la pâte à chou se fait moelleuse, croustillante, fondante, crémeuse…Je ne saurais que vous conseiller l’achat de ce livre car vous n’imaginez pas ce que vous pouvez réaliser à partit d’une pâte à choux! Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:

Sensations Choux

**Le saviez vous?**

Philippe Conticini est un chef de cuisine et chef-pâtissier français né le 16 août 1963 à Choisy-le-Roi dans le Val-de-Marne. Distingué tant pour ses travaux sucrés que salés, il est considéré par ses pairs et par les médias comme une des figures majeures de la gastronomie contemporaine française et internationale.

Ayant travaillé en France, aux États-Unis et au Japon, il est à l’origine de quatre innovations qui ont transformé la scène culinaire internationale. Il invente notamment en 1994 le principe des verrines qui transpose verticalement et en transparence des mets traditionnellement servis à plat. Il est un des premiers chefs à avoir travaillé avec des produits de grande consommation, soucieux de montrer que la gastronomie n’était pas réservée à une élite. Il est également l’un des

premiers à avoir réinventé les classiques de la pâtisserie française pour les adapter aux goûts d'aujourd'hui (moins de sucre, plus de légèreté, plus d'intensité de goûts), notamment avec la tarte Tatin, le Paris-Brest ou le Saint-Honoré. Enfin il lance en France le concept des « bars à choux » dont le montage express sur les lieux de dégustation permet une structure de textures (entre crème et pâte à chou) et de goûts (entre craquelin, crème principale et insert) en mesure de restituer l'intégralité des qualités gustatives de ce produit loin du lieu de fabrication. Depuis, le chou connait un succès grandissant et est en passe de devenir la nouvelle pâtisserie de référence après le macaron et les cupcakes.

Après avoir obtenu plusieurs récompenses et officié au sein d'établissements étoilés (La Table d'Anvers, Petrossian…), il est le cofondateur et le chef pâtissier de la Pâtisserie des Rêves.
Il attache aujourd'hui une grande importance à transmettre des émotions par ses réalisations et à démocratiser le travail du goût.

Très présent dans les médias, il intervient notamment en 2012, 2013 et 2014 dans l'émission Le Meilleur pâtissier sur M6, ainsi que dans l'émission Qui sera le prochain grand pâtissier ? diffusée en 2013 sur France 2.

Philippe Conticini

Source: Wikipédia

# Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat

Que vous l’aimiez au chocolat, à la vanille, au café, l’éclair est un des grands classiques de la pâtisserie française.

C’est à Antonin Carême que l’on doit cette petite merveille déclinée à partir d’une pâtisserie de forme allongée du 19° siècle: la duchesse déjà réalisée à l’époque avec de la pâte à choux et des amandes.
Depuis son succès ne s’est jamais démenti au point que de nombreux chefs pâtissiers de renom comme Christophe Adam ou Philippe Conticini arrivent encore à les magnifier avec de nouvelles et sublimes créations.

Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat

Vous ne trouverez pas ci dessous la recette de la pâte à choux mais vous pouvez la retrouver dans la recette suivante en cliquant sur le lien suivant: **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**. La recette que vous y trouverez est pour environ 15 éclairs, une douzaine de religieuses ou une trentaine de chouquettes.
Nous allons traiter ci dessous 3 recettes différentes (Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat) mais qui sont très proches au niveau technique.

- La chouquette qui est un petit choux simplement saupoudré d'éclats de sucre.
- L'éclair que l'on ne présente plus et qui nécessite de la crème pâtissière et du fondant pour sa réalisation.
- La religieuse qui est une déclinaison de l'éclair dans sa forme; en plus de la crème pâtissière et du fondant elle est décorée par de la crème au beurre.

# Pour les chouquettes:

Vous n'aurez besoin que de:

- sucre perlé
- pâte à choux ( voir **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**)

**Préparation des chouquettes**:

- Après avoir couché et doré vos chouquettes sur le **silpat,** recouvrez les généreusement de sucre perlé.

Recouvrez généreusement les chouquettes de sucre perlé

- Renversez la plaque au dessus d’un plat ou d’un **silpat**. Le sucre va adhérer aux chouquettes et le surplus retombe.

Renversez le trop versé de sucre perlé dans un plat

Vous pouvez conserver ce surplus de sucre perlé dans un récipient hermétique pour une prochaine fournée de chouquettes.
Vous n’avez plus qu’à enfourner et cuire selon les recommandations de cuisson de la recette Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite

Les chouquettes sont prêtes à cuire

A la sortie du four ne laissez pas les chouquettes à refroidir sur la plaque de cuisson mais faites les refroidir sur une grille pour éviter tout ramollissement. Elles sont prêtes à être croquées.

# Pour les éclairs ou religieuses:

**Ingrédients par ordre de préparation:**

1/ pâte à choux ( voir **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**)

2/la crème pâtissière :

- 1 litre de lait
- 90 g de sucre semoule ( reparti en deux fois 45 g)
- 140 g de jaune d'œuf ( un jaune fait environ 20 g)
- 270 g de chocolat de couverture à 55 % en pastilles ou coupé en petits morceaux
- 60 g maïzena ou fécule de maïs tamisée
- une gousses de vanille

3/ le fondant :

- 250 gr de fondant blanc ( chez votre pâtissier ou à commander sur internet voir magasins et épiceries)
- sirop de base : 40 g d'eau, 50 g de sucre semoule, 1 grosse cuillerée à café de cacao en poudre

4/ la crème au beurre au café (seulement pour la décoration des religieuses):

- 75 g de lait entier
- 30 g de sucre semoule
- 60 g de jaune d'œuf ( un jaune pèse environ 20 g)
- 30 g de sucre semoule  ( ce n'est pas une erreur: vous avez encore besoin de 30 g de sucre)
- 250 g de **beurre pommade** doux
- 6 g d'extrait de café

**Préparation**: **le bon déroulement**

Pour la préparation des choux ou religieuses respectez l'ordre suivant:

- Commencez par la pâte à choux (Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite ): pour les religieuses vous devrez cuire deux fournées différentes. Une pour les têtes ( couchées avec une douille de 9) et une pour les corps ( douille de 12). Ne mélangez pas différentes grosseurs pour la cuisson si vous voulez avoir une cuisson uniforme, les petites pièces prenant moins de temps à cuire que le grosses!
- Les éclairs sont couchés avec une douille de 15.
- Pendant la cuisson des choux ou éclairs préparez la crème pâtissière. Quand cette dernière est refroidie garnissez les éclairs ou les choux ( têtes et corps des religieuses). Réservez les au frais.
- Préparez alors votre fondant et glacez les éclairs ou les choux ( têtes et corps des religieuses). Déposez-les sur une grille que vous remettrez au frais.
- Si vous faites des religieuses vous pourrez alors préparer la crème au beurre pour leur décoration.

## Préparation de la pâte à choux

Voir recette sur Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite

**Préparation de la crème pâtissière au chocolat ( nécessaire aux éclairs et religieuses) et garnissage des choux**

Il vous faut vous munir d'un fouet et d'un grand plat (type plat à gratin) qui vous servira à verser votre crème en petite épaisseur après cuisson. Vous aurez également besoin de film alimentaire et d'une grille.

- Versez les pastilles de chocolat dans un grand bol et réservez.
- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et à l'aide d'un petit couteau grattez chaque côté pour en extraire les grains que vous ajouterez à votre lait.

gratter la gousse de vanille

- Portez le lait,  la moitié du sucre (45 g) et la vanille à ébullition tout en mélangeant avec un fouet pour éviter que le lait n'accroche dans le fond de la casserole. Retirez alors du feu et réservez juste le temps de blanchir les œufs ( étape suivante).
- Dans un grand bol fouettez vivement les jaunes d'œufs et le sucre restant (45 g) pour les blanchir: les jaunes perdent leur belle couleur dorée et deviennent plus pâles.

Fouettez les jaunes et le sucre

Le mélange a blanchi

- Attention: évitez de laisser les jaunes et le sucre en contact trop longtemps: le sucre  » brûle » les jaunes et cela altérera le résultat final. Donc restez concentré à votre poste jusqu'à ce que vous ayez finalisé votre crème!
- Ajoutez la maïzena tamisée aux œufs blanchis et mélangez délicatement.

Ajoutez la maïzena aux œufs

- Versez un peu de votre lait chaud dans cette préparation et fouettez pour bien lier le tout . Répétez l'opération 2 ou 3 fois de manière à ce que les œufs ne coagulent pas à cause de la chaleur.

Versez une partie du lait progressivement sur les œufs

- Reversez l'ensemble dans la casserole de lait toujours en mélangeant bien.

Reversez le tout dans la casserole de lait

- Remettre la casserole sur le feu.
- Pour cuire la crème portez ce mélange à ébullition 2 à 3 mn <u>sans jamais arrêter de tourner avec votre fouet</u> et en n'oubliant pas <u>les coins</u> de la casserole.

Remettre sur le feu et ne pas arrêter de mélanger sans oublier les bords!

- Quand la crème est assez épaisse retirez la du feu et versez les pépites de chocolat dedans. Quand le chocolat est fondu remettez sur le feu tout en continuant à mélanger.

Hors du feu versez les pépites de chocolat et mélangez

- Retirez dés que l’ébullition redémarre.

Remettre sur le feu jusqu'à reprise de l'ébullition

- Versez alors dans le grand plat en faible épaisseur. Il faut verser la crème sur une petite épaisseur pour favoriser son refroidissement qui doit être rapide.

Versez dans un plat sur une petite épaisseur

- Filmez au contact avec le film alimentaire: le film doit recouvrir toute la surface de la crème en la touchant: cela évite la formation d'une sorte pellicule à sa surface due au dessèchement.

Filmez au contact

- Mettez le plat au frigo pour refroidir complètement.

La crème est refroidie: c’est le moment de garnir les choux:

- Percez par en dessous chaque éclair de 3 petits trous et chaque choux d’un seul trou avec une douille n° 5.

Percez le dessous des choux ou des éclairs

- Sortez la crème pâtissière du frigo et versez la dans une poche à douille équipée d’une douille n°5. La vidéo suivante vous montre comment préparez votre poche à douille.

- Garnir éclairs et choux par en dessous avec la poche en s’assurant qu’ils soient bien pleins : de la crème doit légèrement ressortir par les autres trous pour l’éclair. Raclez le trop plein avec un petit couteau.

Garnir les choux

- Rangez les éclairs ou choux régulièrement sur votre grille: de cette manière les coulures n’humidifieront pas le dessous de vos choux…
- Remettre au frais et passons au fondant.

## Préparation du fondant au chocolat ( nécessaire aux éclairs et religieuses) et glaçage des choux:

Commençons par le sirop. Vous aurez besoin d’un thermomètre de cuisson.

- Dans une casserole versez l’eau et le sucre pour faire le sirop.
- Portez à ébullition et ajoutez le cacao. Mélangez bien et retirez du feu.

Ajoutez le cacao au sirop

- Dans une autre casserole verser le fondant . Chauffez le à feu trés doux en y ajoutant un peu du sirop au cacao de manière à détendre le fondant qui est assez épais. Vous n'aurez pas besoin de la totalité du sirop: donc versez le sirop sur le fondant par petite quantité et surveillez que le fondant devienne un plus liquide mais pas trop: il doit être sirupeux. La température de cuisson de ce fondant ne doit pas dépasser 37° sinon il perdra son brillant.

Le fondant est prêt

Votre fondant est prêt: vous allez glacer vos choux.

- Ressortez les choux du frigo.
- Trempez le dessus des éclairs ou de choux dans le fondant à 37 ° sans dépasser la moitié de leur corps. Essayez d'éviter de tremper vos doigts dans le fondant.
- Ressortez le choux ou éclair de manière verticale pour que le fondant s'écoule dans la casserole et pas sur les côtés de l'éclair ou du choux.
- Enlevez l'excédent avec votre doigt ou un spatule en lissant vers le bas ( le chou ou l'éclair toujours en position verticale). Regardez bien la technique sur la vidéo suivante:

- Si vous faites des religieuses glacez un corps puis une tête et placez la tête sur le corps immédiatement de façon à ce que le fondant serve de « colle » en

refroidissant. L’opération est délicate car il vous faut des choux bien réguliers.
- Recommencez jusqu’à épuisement des pièces.
- Redéposez  au fur et à mesure chaque éclair ou religieuse sur la grille et remettez le tout au frais.

Les éclairs sont prêts. Si vous avez choisi de faire des religieuses passons à la crème au beurre.

## Préparation de la crème au beurre ( nécessaire que pour la décoration des religieuses)

La quantité de crème va vous sembler importante pour ne réaliser que des petites décorations sur vos religieuses: mais il faut savoir que si vous en préparez moins il n’y aura pas assez de quantité dans votre poche à douille pour pouvoir travailler correctement…Donc n’hésitez pas à être généreux dans votre décoration.

La préparation de cette crème est plus facile à l’aide d’un robot équipé d’un fouet que d’un fouet à main. Vous aurez également besoin d’un thermomètre de cuisson.

- Préparez votre beurre pommade pour qu’il ait la consistance d’une crème épaisse, lisse et homogène en le travaillant à la fourchette après l’avoir coupé en tout petits morceaux. Résistez à la tentation de le passer au micro onde: il ne faut surtout pas qu’il fonde même en partie. N’hésitez pas à le sortir du frigo une heure avant pour pouvoir mieux le travailler.
- Fouettez les jaunes d’œufs et 30 g de sucre dans le bol de votre robot pour les blanchir.
- Dans une casserole faire chauffer le lait et 30 g de sucre. Portez à ébullition. L’idéal est d’atteindre 120°.
- Dés que l’ébullition est atteinte retirez du feu et

versez le lait immédiatement et très progressivement en filet mince sur les jaunes blanchis afin de ne pas les coaguler tout en continuant à fouetter vivement. Continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Cela prend 10 à 15 mn.

- D'où l'utilité d'un robot ménager type KitchenAid ou encore mieux Kenwood Cooking Chef ( muni d'une plaque à induction vous maîtrisez la cuisson à 2 ° près donc plus d'angoisse de surcuisson ni besoin d'un thermomètre). Si vous pâtisser souvent c'est un bonne idée que d'investir dans ce type de robot même si le budget est un peu élevé vous ne le regretterez pas.
- La préparation doit redescendre à 30° pour pouvoir incorporer le beurre pommade sinon le beurre fondra.
- Incorporez le beurre et continuez à battre lentement: si vous fouettez trop vivement ( surtout avec un fouet électrique ) la température va de nouveau s'élever et le beurre risque de fondre.
- A la fin la préparation a doublé son volume et lorsque vous soulevez votre fouet elle fait le » bec »: des pics en forme de bec d'oiseau se forme sur le fouet.Vous obtenez une crème bien foisonnée : le beurre incorpore de l'air et s'allège.

Le « bec d'oiseau »

- Ajoutez alors l'essence de café.

Ajoutez l’essence de café

- Mettez la crème dans une poche avec une douille cannelée fine ( n°3 ou 4)
- Reservez de suite au frais
- Ne perdez pas de vue que c’est une crème au beurre qui craint énormément la chaleur!

Maintenant vous pouvez décorer vos religieuses.

- Sortez les religieuses du frigo
- Il vous faut poser le choux sur un support un peu haut que vous pouvez faire tourner ( un bol retourné par exemple).

- A l’aide de la poche façonnez des petites touches de crème sur la  collerette de chaque religieuse; regardez bien la vidéo pour voir le bon geste.
- Attention à la manière dont vous tenez votre poche : si vous la mettez entièrement dans votre main vous allez la chauffer et le beurre risque de fondre… Donc twistez bien le haut de la poche et poussez avec votre main droite sur le fond de celle-ci  et non sur ses côtés. Dirigez le geste en tenant le bout, côté douille, avec la main gauche. De cette manière vos mains n’entoure pas la poche, risquant ainsi de chauffer son contenu. Regardez sur la vidéo suivante la tenue de la poche et son maniement:

**Les petits trucs en plus:**

- Si vous désirez aromatiser une crème pâtissière avec un alcool ou une liqueur les ajouter après la cuisson…
- L’ajout de liquide acide comme le jus de citron est déconseillé: utilisez plutôt les zestes pour aromatiser.
- La crème au beurre peut être préparée à partir de différentes préparations: crème anglaise, appareil à génoise, appareil à bombe, meringue italienne…