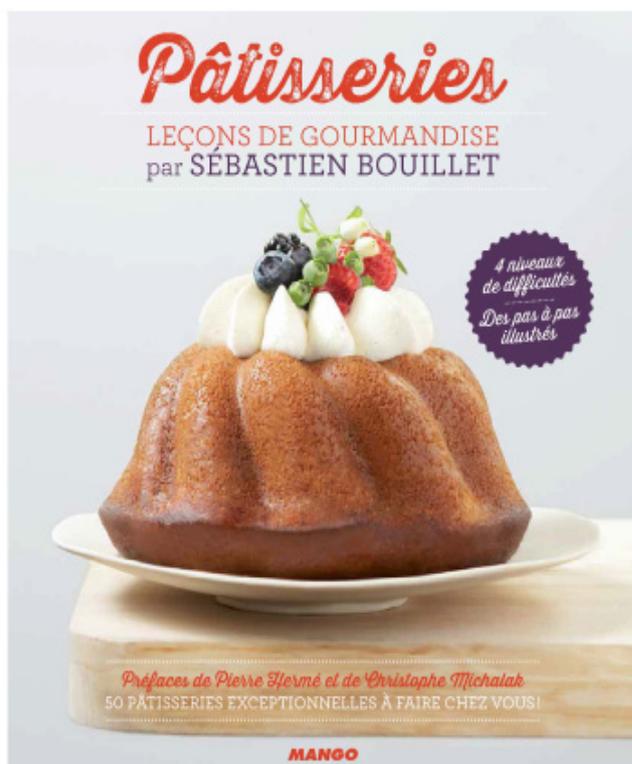


Pâtisseries

LEÇONS DE GOURMANDISE
par SÉBASTIEN BOUILLET

Imaginez un Baba qui prend des airs de Mojito et se déguste dans une verrine, un Paris Brest qui se présente en longueur, comme un éclair à saisir et à croquer ...
Du véritable flan gourmand au délicat millefeuille en passant par des créations plus originales, et si c'était possible de réaliser tout cela vous-même à la maison ?



À travers ce premier ouvrage, le pâtissier-chocolatier Sébastien Bouillet souhaite faire partager son univers en le rendant accessible à tous.

Madeleines au miel, St Hô caramel au beurre salé, Entremets chocolat pétillant, Tarte marron-cassis ou au citron... découvrez 50 recettes de gâteaux classiques revisités au goût du jour mais aussi des créations plus originales. Leur point commun ? La fraîcheur, la douceur et l'élégance.

Les recettes sont classées par niveaux de difficulté. On y apprend les bons gestes grâce à un cahier pratique avec 13 techniques indispensables expliquées en pas à pas illustrés.

« Mon but est de vous donner les clés pour maîtriser les bases et pour vous approprier ces recettes souvent considérées comme inaccessibles. À travers ces leçons, je souhaite avant tout vous accompagner en vous faisant progresser tout en prenant du plaisir. Alors, suivez-moi et laissez-vous séduire par la gourmandise... » Sébastien Bouillet.

Parution le 17 octobre 2014

Prix : 25 €

Format : 260 x 290 mm

192 pages

Basé à Lyon et au Japon, Sébastien Bouillet fait partie de cette nouvelle génération du sucré dynamique, passionnée et ouverte sur le monde.

Son travail est basé avant tout sur l'harmonie au niveau du goût et de l'esthétique.

A la tête de plusieurs pâtisseries et d'une chocolaterie, il anime aussi régulièrement des ateliers de pâtisserie au sein de son Gâteau Ecole afin de partager sa passion, son savoir-faire.



Photographies de Thomas Dhellemmes - Stylisme de Garlone Bardel

Préfaces de Pierre Hermé et de Christophe Michalak

Ouvrage dirigé par Brigitte Eveno

MANGO

Contact presse Pâtisseries - Leçons de gourmandise : Camille Carlier

Tel: 06 60 67 52 76 – Mail : camille.carlier@questiondegout.net

Tarte marron-cassis

3 cercles de 18 cm
20 cm de diamètre
Préparation : 1 heure
Cuisson : 40 minutes
Repos : XX minutes

La compote de cassis
Mélangez un tiers du sucre avec la pectine NH. Faites chauffer la purée de cassis avec le reste de sucre et le glucose. Versez une partie de la compote chaude sur le mélange sucre-pectine et mélangez énergiquement afin qu'il n'y ait pas de grains. Réfrigérez le mélange au moins 2 heures et laissez refroidir à 20°C. Réchauffez-le à nouveau en remuant régulièrement (il n'est pas nécessaire de rester constamment devant). Débarassez dans un saladier, laissez refroidir en mélangeant souvent pour éviter la formation d'une croûte en surface.

La crème Chantilly
Mélangez tous les ingrédients ensemble dans le creux du battant, ajoutez les grains de la demi-gousse de vanille et fouettez pour monter une chantilly.

Le biscuit au cacao
Dans une casserole (attention, choisissez une grande casserole, car cela risque de mousser), faites fondre le beurre. Une fois le beurre fondu, mélangez régulièrement afin que le petit beige se lie à ce qui est au fond de la casserole. Quand le beurre atteint un aspect translucide et qu'il commence à prendre une légère couleur ambrée, retirez-le du feu et laissez refroidir. Mélangez tous les ingrédients ensemble, puis ajoutez les blancs d'œufs et la purée de cassis. Mélangez puis ajoutez le beurre moussé à température ambiante.

Versez la pâte à biscuit dans un cercle de 18 x 20 cm de diamètre posé sur une plaque recouverte de papier cuisson (ou dans un moule en silicone). Préchauffez le four à 180°C et faites cuire à 190°C pendant 20 à 25 minutes. Le temps de cuisson dépend du four : la pâte doit avoir une légère coloration. Sortez du four et laissez refroidir dans le cercle.

La garniture au miroir
Mélangez le beurre en garniture, puis ajoutez la pâte de marrons petit à petit, tout en raclant bien les bords des fèves. Une fois le mélange bien homogène, laissez poser ensuite la crème de marrons au battant. Remplissez de cette pâte une poche muni d'une douille « ventricelle ».

Le montage
Versez la compote de cassis sur le fond de pâte sucrée crüe, puis déposez le biscuit au cacao par dessus. Recouvrez de chantilly et laissez légèrement à l'air libre une quinzaine de jours avant une surface un peu bombée au centre. Recouvrez ensuite la tarte de garniture au marron.

Le décor
Si vous le souhaitez, vous pouvez décorer avec de petites menthes comme sur la tarte au citron (voir recette page XXX), quelques myrtilles ou baies rouges de marron confit.

St-Ho ! caramel au beurre salé

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 heures
Repos : sucre

Le crémeux au caramel
Mettez le glucose dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le sucre en 4 fois, ajoutez l'alcool un quart du sucre sans mélanger, laissez le fondre et, si vous observez un début de coloration, mélangez. Ajoutez un deuxième quart de sucre et recommencez l'opération jusqu'à la fin. Pendant ce temps, faites chauffer la crème dans une casserole. Une fois que le caramel atteint une belle couleur ambrée, ajoutez l'appareil. Laissez monter et versez la crème chaude dans le caramel. Procédez en douceur pour éviter les risques de projection. Faites cuire le tout à 100°C. Laissez refroidir vers 40°C et ajoutez le beurre. Mélangez pour faire le caramel. Réservez au frais.

La crème pâtissière au caramel
Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le sucre, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Mélangez l'autre moitié du sucre avec la farine (les cristaux de sucre ont un rôle de tamis) puis ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez énergiquement. Versez une partie du lait chaud sur le mélange et fouettez bien. Remettez le tout dans la casserole, mélangez et laissez cuire jusqu'à ébullition pendant 2 minutes, sans cesser de mélanger. Mettez à l'air d'un mixer plongeant et débarassez dans un plat à gratin pour faire refroidir rapidement.

Mélangez bien la crème pâtissière au fœuf afin de la lier. Réchauffez un peu le crémeux caramel et incorporez-le à la crème pâtissière.

La pâte à choux
Réalisez une pâte à choux comme indiqué dans la recette de base de la page XX. Prévoyez 11 choux.

Le caramel
Mettez l'eau et le glucose dans une casserole et versez le sucre par dessus. Faites cuire à feu vif jusqu'à 160°C (ajoutez le sucre au moment de la couleur du caramel voulu). Plongez le fond de la casserole dans de l'eau froide afin de stopper la caramélisation. Filcez le choux. Trempez le côté rond des choux dans le caramel, puis déposez sur une plaque, sur le côté plat. Laissez refroidir avant utilisation.

La chantilly à la vanille
Mélangez la crème, le mascarpone, le sucre et les grains de la gousse de vanille fendue et grattée. Faites monter une chantilly à l'aide d'un battant, montez par trop ferme pour qu'elle reste souple au moment du pochage. Réservez au frais.

Le montage
Répandez environ 100 g de crémeux caramel sur le fond de pâte sucrée. Caramélisez ensuite le fond de tarte avec la crème pâtissière au caramel et laissez jusqu'à être à l'air d'un mixer plongeant. Ajoutez une spirale sur le dessus jusqu'à la bordure. Répétez énergiquement 10 choux glacés de caramel sur le tout. Passez à l'étape de pochage de la chantilly : à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré, pochez la crème chantilly (c'est le pas à pas de la page XX). Placez le dernier choux au milieu du saint-honoré. Réservez au frais.

La forêt noire de Noël

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 2 heures

Le biscuit au chocolat
Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux puis laissez le refroidir. Placez la pâte d'amandes dans le bol d'un battant avec la farine et ajoutez le sucre. Mélangez bien en veillant à ne pas laisser de grains. Ajoutez les œufs battus petit à petit. Battez régulièrement avec une maryse pour que la pâte soit bien homogène. Laissez monter. Tamisez la farine avec le sucre en poudre puis versez-la en pluie sur le mélange moussé et mélangez à l'aide d'une maryse. Mélangez un peu de cette pâte au beurre fondu, puis couvrez le tout dans la pâte et mélangez. Étape le biscuit bien régulièrement sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez à 190°C pendant 6 minutes. Sortez du four et laissez refroidir.

La compote de grattes
Faites chauffer la purée de grattes et les grattes ensemble. Mélangez le sucre avec la pectine et versez le tout sur la purée chaude. Mélangez (attention, la pectine peut former des grattes) puis portez à ébullition. Versez dans un récipient, placez un film alimentaire au contact de la compote et laissez refroidir.

La crème Chantilly
Faites tremper la gelatine dans un bol d'eau froide au minimum 30 minutes avant l'utilisation (à la température ambiante est très difficile, placez le bol au réfrigérateur). Dans une casserole sur feu doux, faites tiédir la moitié de la crème. Ajoutez la gelatine, faites la fondre dans un petit bol sur feu à micro-ondes et incorporez-la à la crème tiède. Laissez refroidir. Mélangez tous les ingrédients et montez en chantilly pas trop ferme au battant.

Réalisez la recette du crémeux au chocolat comme indiqué dans la recette de base page XX.

Les décorations en chocolat
Préparez les décorations en chocolat comme indiqué dans le pas à pas page XX.

Le montage
Vous aurez besoin de 3 cercles de 8 cm, 7 cm et 5 cm de diamètre. Découpez dans le biscuit au chocolat 2 ronds de 9 cm de diamètre, 2 ronds de 7 cm et 2 ronds de 5 cm. Placez 1 biscuit au fond de chacun des cercles correspondants. Étalez la compote de grattes dans le fond pour le cercle de 9 cm, compotez 70 g de compote, pour celui de 7 cm, 50 g et pour celui de 5 cm, 35 g. Faites tremper 30 minutes au réfrigérateur. Recouvrez ensuite de chantilly (pour le cercle de 9 cm, compotez 50 g pour celui de 7 cm, 30 g et pour celui de 5 cm, 15 g). Placez dessus un disque de biscuit et faites prendre 1 à 2 heures au congélateur. Sortez les glaces de congélateur, décorez. Superposez les biscuits (le plus grand en bas) en les collant avec un peu de crémeux. Recouvrez entièrement le gâteau de crémeux en lissant à l'aide d'une spatule inox. Laissez prendre au réfrigérateur. Sortez le gâteau, suspendez-le de cacao poudre et placez les spirales en chocolat comme sur la photo ci-contre, faites comme des parts à l'aide des grands queues mais en les plaçant de manière décalée sur le gâteau, alternativement. Suspendez ensuite à nouveau de cacao et de poudre amère. Placez une cerise sur le sommet du gâteau entre les premières spirales.

Roulé fraises, façon pain de sucre

Préparation : 45 minutes
Cuisson : 15 minutes

Le biscuit pain à choux
Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait et le beurre pour faire fondre le beurre, puis ajoutez le fœuf. Une fois l'ébullition atteinte, ajoutez la farine tamisée, mélangez bien, puis incorporez la pâte de pain de sucre. Mélangez l'autre moitié du sucre avec la farine (les cristaux de sucre ont un rôle de tamis) puis ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez énergiquement. Versez une partie du lait chaud sur le mélange et fouettez bien. Remettez le tout dans la casserole, mélangez et laissez cuire jusqu'à ébullition pendant 2 minutes, sans cesser de mélanger. Mettez à l'air d'un mixer plongeant et débarassez dans un plat à gratin pour faire refroidir rapidement.

Les fraises déshydratées
Dans une assiette, mélangez les fraises avec le sucre glace et déposez le tout avec une fourchette.

La crème Chantilly à la vanille
Mélangez la crème, le mascarpone, le sucre et la demi-gousse de vanille fendue et grattée. Faites monter la chantilly au battant, montez la par trop ferme pour qu'elle reste souple au moment du pochage. Réservez au frais.

Le montage
Découpez délicatement le biscuit du papier cuisson. Étalez les framboises fraîches sur toute la surface du biscuit, puis recouvrez de crème Chantilly. Répétez les fraises fraîches sur toute la surface du biscuit puis réalisez délicatement sur lui même, en serrant bien, en serrant bien, en serrant bien au moins 3 heures avant la dégustation.

- Pour la pâte sucrée : 1 pâte sucrée (Ouvrez le lien page XX)
- Pour la compote de cassis : 30 g de sucre en poudre, 5 g de pectine NH, 100 g de purée de cassis, 30 g de sirop de glucose
- Pour la crème Chantilly : 160 g de crème liquide entière, 40 g de mascarpone, 10 g de sucre en poudre, 1/2 gousse de vanille
- Pour le biscuit au cacao : 35 g de beurre, 45 g de sucre glace, 15 g de farine, 10 g de sucre en poudre, 10 g de cacao, 30 g de farine T55, 50 g de blancs d'œufs (3 blancs d'œufs), 15 g de purée de cassis
- Pour la garniture au marron : 30 g de beurre non salé, 200 g de pâte de marrons, 70 g de crème de marrons



- Pour la pâte sucrée : 1 pâte sucrée (Ouvrez le lien page XX)
- Pour la crème au caramel : 500 g de sirop de glucose, 100 g de sucre en poudre, 300 g de crème liquide entière, 60 g de beurre demi-sel
- Pour la crème pâtissière au caramel : 200 ml de lait, 150 g de beurre, 50 g de sucre en poudre, 1 gousse de vanille, 30 g de farine T55, 50 g de jaunes d'œufs (2 à 3 jaunes), 60 g de crémeux caramel
- Pour la pâte à choux : 80 g de farine T55, 2 g de sel, 25 g de sucre en poudre, 70 g de beurre, 160 g d'eau (1 œuf), 160 g d'eau
- Pour le caramel : 20 g d'eau, 30 g de sirop de glucose, 100 g de sucre cristallin
- Pour la chantilly à la vanille : 200 g de crème liquide entière, 60 g de mascarpone, 40 g de sucre en poudre, 1/2 gousse de vanille
- Pour le biscuit au chocolat : 30 g de beurre, 50 g de pâte d'amandes, 50 g de sucre en poudre, 100 g d'eau (1 œuf), 15 g de farine T55, 25 g de cacao en poudre
- Pour la compote de grattes : 75 g de purée de grattes (végétales), 75 g de jaunes d'œufs (3 jaunes), 15 g de pectine NH
- Pour la crème Chantilly : 150 g de crème liquide, 40 g de mascarpone, 10 g de sucre en poudre, 1/2 gousse de vanille, 30 g de sucre glace
- Pour le crémeux au chocolat : 100 g de sucre en poudre, 30 g de jus de jus (3 jaunes d'œufs), 70 g de lait, 70 g de crème XX, 30 g de chocolat de couverture à 70%
- Pour les décorations : 10 g de sucre (voir page XX), 10 g de poudre amère, 1 cerise