



..... LES DÉLICES DE SOLAR

Desserts de Noël



L'INVITÉ PRESTIGE

LA RECETTE DE
À LA MÈRE DE FAMILLE

SOLAR
EDITIONS



..... LES DÉLICES DE SOLAR

*Desserts
de Noël*

SOLAR 
EDITIONS

LA RECETTE DE BASE, PAS À PAS :

BÛCHE AU MOKA



Moyenne



Moyen

/ PRÉPARATION : 1 H 10 / CUISSON : 12 MIN / REPOS : 3 H 30

CRÈMERIE : Crème fraîche liquide : 220 g - Œufs : 4 - Beurre : 30 g

ÉPICERIE : Café lyophilisé : 1 c. à c. - Sucre en poudre : 170 g - Farine : 60 g + un peu pour la plaque - Maïzena® : 30 g - Sucre glace : 15 g

ÉPICERIE FINE : Liqueur au café : 2 c. à s.

CHOCOLATERIE : Chocolat noir : 200 g

PRÉPAREZ LA CRÈME ET LA GÉNOISE

1



Hachez grossièrement le chocolat et mettez-le dans un bol. Portez à ébullition la crème fraîche. Retirez du feu et ajoutez le café lyophilisé, puis mélangez. Beurrez et farinez une feuille de papier sulfurisé, puis posez-la sur la plaque du four. Séparez les blancs d'œufs des jaunes et fouettez les jaunes avec 90 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Battez les blancs en neige ferme avec 20 g de sucre glace.

ASSEMBLEZ

2

Versez la crème au café sur le chocolat, couvrez le bol avec une assiette et laissez reposer 3 minutes. Mélangez doucement avec une spatule souple jusqu'à ce que la ganache soit homogène et onctueuse. Laissez tiédir, puis couvrez de film alimentaire au contact et réservez au frais pendant 2 heures.



Fouettez vivement la ganache au fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une mousse aérienne. Couvrez de film alimentaire posé à même la ganache et réservez au frais.

Pour la génoise : incorporez délicatement les blancs en neige aux jaunes à l'aide d'une maryse, ajoutez au mélange la farine et la Maizena® tamisée, puis le beurre fondu et mélangez.

3 FAITES CUIRE



Étalez régulièrement la pâte sur la plaque à l'aide d'une spatule et enfournez pour 12 minutes. À la sortie du four, posez un torchon humide sur la génoise, retournez le tout et ôtez le papier sulfurisé. Coupez les bords de la feuille de génoise sur 1 cm. Roulez le biscuit avec le torchon et réservez.

4 DRESSEZ



Sortez la ganache du réfrigérateur 30 minutes avant le montage. Mélangez 60 g de sucre avec 3 cuillerées à soupe d'eau et portez à ébullition en continuant de mélanger, puis retirez du feu et laissez refroidir 30 minutes.

Parfumez ce sirop avec la liqueur au café, puis déroulez la génoise et imbiblez-la de sirop. Étalez la moitié de la ganache dessus. Roulez de nouveau la génoise en la

serrant bien dans un film alimentaire et placez-la 1 heure au frais.

Enlevez le film et étalez le reste de ganache tout autour de la bûche, puis saupoudrez-la de sucre glace.

PETITS GÂTEAUX DE L'AVENT ET DÉCORS DE NOËL

PETITS PAINS D'ÉPICE POUR LE SAPIN



Facile



Faible



Préparé à
l'avance



Tradition



Enfant

POUR 60 PETITS PAINS D'ÉPICE ENVIRON / PRÉPARATION : 40 MIN
/ REPOS : 4 JOURS / CUISSON : 24 À 36 MIN

CRÈMERIE : Œuf : 1 – Lait : 3 c. à s.

PRIMEUR : Citron non traité : 1 – Orange non traitée : 1

ÉPICERIE : Farine complète : 500 g + un peu pour le plan de travail – Sucre glace : 150 g – Cannelle moulue : $\frac{1}{2}$ c. à c. – Cardamome moulue : $\frac{1}{2}$ c. à c. – Bicarbonate de potassium : $\frac{1}{2}$ c. à c. – Carbonate d'ammonium (disponible en pharmacie) : $\frac{1}{2}$ c. à c. – Sel : 1 pincée

ÉPICERIE FINE : Miel de sapin : 500 g – Épices moulues mélangées (anis, gingembre, coriandre...) : 1 c. à c.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Recouvrez 3 plaques de cuisson de papier sulfurisé. Râpez le zeste du citron et de l'orange. Faites tiédir le miel dans une petite casserole. Dans un saladier, mélangez la farine, les épices et le sel. Incorporez le miel et l'œuf ainsi que les zestes de citron et d'orange. Mélangez bien.

CUISINEZ

2 Dans deux bols, faites dissoudre séparément le bicarbonate de potassium et le carbonate d'ammonium dans 1 cuillerée à soupe d'eau chacun. Ajoutez le contenu des deux bols dans le saladier et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante. Recouvrez d'une assiette et laissez reposer à température ambiante pendant 4 jours minimum (jusqu'à 1 mois).

Sur le plan de travail légèrement fariné, abaissez la moitié de la pâte sur une épaisseur de 3 mm.

FAITES CUIRE

3 À l'aide d'emporte-pièces, découpez des formes dans la pâte et posez-les sur la première plaque, sans les serrer. Formez une boule avec les chutes de pâte et la moitié de pâte restante. Abaissez la boule de pâte et préparez la seconde plaque comme la première. Faites de même pour la troisième plaque. À l'aide d'une pique en bois, faites un petit trou dans chaque gâteau (pour les accrocher au sapin) et badigeonnez-les de lait. Enfourez les plaques l'une après l'autre pour 8 à 12 minutes en surveillant la cuisson : ils doivent rester souples sous la pression du doigt.

DRESSEZ

4 Mélangez le sucre glace avec 2 cuillerées à soupe d'eau (ou d'eau de rose ou de jus de citron) pour obtenir une pâte assez épaisse. Étalez ce mélange au pinceau sur les gâteaux encore chauds, puis laissez-les refroidir sur une grille. Rangez les pains d'épice dans une boîte en fer blanc hermétiquement fermée et gardez-les au frais. Vous pourrez les conserver ainsi pendant plusieurs semaines.



BISCUITS CROUSTILLANTS CHOCOLAT-NOISETTE



Facile



Faible



Enfant

POUR 30 BISCUITS ENVIRON / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON :
10 MIN

CRÈMERIE : Beurre : 50 g - Œufs : 2

ÉPICERIE : Farine multicéréale : 120 g - Sucre semoule : 50 g -
Sel : 1 pincée

ÉPICERIE FINE : Cacao en poudre : 20 g - Noisettes en poudre :
20 g - Noisettes décortiquées : 40 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Mixez les noisettes très grossièrement. Dans un bain-marie chaud, fouettez le beurre pommade avec le sucre et le sel, puis ajoutez les œufs un à un.

ASSEMBLEZ

2 Dans un saladier, mélangez les noisettes en poudre, le cacao, la farine et incorporez-les au mélange précédent sans trop travailler. Sur le plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte à 0,5 cm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Détaillez les biscuits en forme de bonhomme avec un emporte-pièce. Puis posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Parsemez la surface de noisettes hachées.

FAITES CUIRE

3 Enfournez pour 10 minutes environ, en prenant soin de retourner la plaque d'avant en arrière à mi-cuisson.

- 4 DRESSEZ Laissez les biscuits refroidir et dégustez-les en famille ou entre amis.

POURQUOI UN BAIN-MARIE ?

Dans cette recette, le bain-marie est nécessaire, il évite que le mélange se décompose.



ÉTOILES À LA CANNELLE ET AUX AMANDES



Facile



Faible



Préparé à l'avance

POUR 30 BISCUITS ENVIRON / PRÉPARATION : 15 MIN / REPOS : 13 H
/ CUISSON : 10 MIN / CONSERVATION : 1 SEMAINE DANS UNE BOÎTE
HERMÉTIQUE

CRÈMERIE : Œufs : 2 blancs

ÉPICERIE : Sucre glace : 100 g – Cannelle : c. à c.

ÉPICERIE FINE : Amandes en poudre : 125 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Montez les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant le sucre glace en trois fois. Réservez 3 cuillerées à soupe de ce mélange pour le décor.

ASSEMBLEZ

2 Ajoutez le mélange blancs battus-sucre, la moitié des amandes en poudre et la cannelle. Pétrissez à la main rapidement avec le reste de la poudre d'amandes, puis formez une boule. Enveloppez-la de papier film et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure. Abaissez la pâte au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1 cm et découpez-la avec un emporte-pièce en forme d'étoile. Distribuez les 3 cuillerées à soupe réservées du mélange blancs d'œufs-sucre sur les étoiles et faites reposer au frais pendant 12 heures.

FAITES CUIRE

3 Transférez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 10 minutes environ.

- 4 **DRESSEZ** Le glaçage ne doit pas être coloré et les biscuits doivent être moelleux à la sortie du four.



SPECULATIUS



Moyenne



Moyen



Préparé à l'avance



Cuisine du monde

POUR 30 BISCUITS ENVIRON / PRÉPARATION : 15 MIN / REPOS : 12 H
/ CUISSON : 15 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 2 – Beurre : 200 g

PRIMEUR : Citron : 1

ÉPICERIE : Farine : 450 g – Maïzena[®] : 50 g – Levure chimique :
1 pointe de couteau – Sucre en poudre : 200 g – Sucre glace : un
peu pour le décor

ÉPICERIE FINE : Amandes en poudre : 100 g – Clous de girofle
moulus : 1 pointe de couteau

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Râpez le zeste de citron.

ASSEMBLEZ

2 Sur un plan de travail, mélangez la farine, la Maïzena[®], le zeste de citron et la levure. Coupez le beurre en petits morceaux, puis ajoutez-le à la farine en travaillant du bout des doigts. Ajoutez le sucre en poudre et les œufs, les amandes en poudre et le clou de girofle. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple. Formez une boule, enveloppez-la de papier film et laissez-la reposer 12 heures au frais.

Abaissez la pâte au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 4 mm, puis découpez-la avec des emporte-pièces rectangulaires à motifs de 7×6 cm.

3 FAITES CUIRE

Transférez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 15 minutes environ.

4 DRESSEZ

Sortez les biscuits du four, laissez-les refroidir et saupoudrez-les de sucre glace.

L'ACCOMPAGNEMENT IDÉAL

Rien de mieux qu'un cappuccino pour accompagner cette variante allemande des spéculoos !



ANGES ALSACIENS AUX FRUITS CONFITS



Facile



Faible



Tradition



Enfant

POUR 30 BISCUITS ENVIRON / PRÉPARATION : 20 MIN / REPOS : 2 H
/ CUISSON : 15 À 20 MIN

CRÈMERIE : Œuf : 1 blanc

ÉPICERIE : Farine : 175 g - Levure chimique : 1 pointe de couteau
- Sucre : 75 g + 150 g - Cannelle : 5 g - Sel : 1 pincée

ÉPICERIE FINE : Miel : 125 g - Écorces d'orange confites : 25 g -
Écorces de citron confites : 25 g - Mélange pour pain d'épice :
5 g - Amandes : 30 g - Noisettes : 30 g - Kirsch : 10 cl

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Concassez grossièrement les amandes et les noisettes. Battez le blanc d'œuf à la fourchette et ajoutez 75 g de sucre. Étalez la pâte au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé, sur une plaque allant au four, et laissez reposer pendant 2 heures.

ASSEMBLEZ

2 Dans une casserole, faites chauffer le miel, 150 g de sucre et les épices (cannelle et mélange pour pain d'épice). Ajoutez les fruits secs et les écorces confites, mélangez et retirez du feu. Ajoutez le kirsch, la farine, la levure et le sel.

FAITES CUIRE

3 Enfournez la pâte pour 15 à 20 minutes. Dès la sortie du four, coupez-la avec un emporte-pièce en forme d'ange. Enduisez tous les biscuits avec le mélange sucre-blanc d'œuf et remettez-les au four quelques minutes en veillant à

ce qu'ils ne blanchissent pas.

- 4** DRESSEZ Sortez du four et laissez refroidir avant de les décorer et de les déguster.

IDÉAL À L'HEURE DU THÉ !

Ces biscuits particulièrement riches seront parfaits si vous les servez avec un thé Earl Grey.



CUPCAKES DE NOËL



Moyenne



Moyen



Tradition

POUR 12 CUPCAKES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 20 MIN

CRÈMERIE : Beurre demi-sel à température ambiante : 140 g -
Œufs : 3 + 3 blancs moyens, soit 100 g - Lait : 75 g

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 125 g + 160 g - Farine : 140 g -
Levure : 1 c. à c.

ÉPICERIE FINE : Colorant alimentaire rose (facultatif)

CHOCOLATERIE : Chocolat noir : 150 g

CONFISERIE : Sucres d'orge : 12

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

ASSEMBLEZ

2 Hors du feu, ajoutez 125 g de sucre, puis les 3 œufs l'un après l'autre. Incorporez alors la farine avec la levure, et pour finir le lait.

Préparez une meringue à l'italienne pour le décor. Versez 160 g de sucre en poudre dans une casserole, ajoutez 7,5 cl d'eau et faites cuire jusqu'à ce que le sirop obtenu atteigne 118 °C (vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre). Pendant ce temps, montez les blancs en neige. Lorsque le sirop a atteint la température voulue, versez-le en filet sur les blancs d'œufs tout en continuant à fouetter. Ajoutez le colorant rose et fouettez jusqu'à ce que la meringue ait légèrement refroidi : elle doit être lisse et épaisse.

3 FAITES CUIRE

Répartissez la pâte dans 12 moules à muffins, enfournez et laissez cuire 20 minutes environ. Laissez refroidir avant de démouler.

4 DRESSEZ

Transférez la meringue dans une poche à douille cannelée et décorez les cupcakes. Terminez en plantant un sucre d'orge dans chaque gâteau.



GROS GÂTEAUX DE NOËL

BÛCHE TROPICALE



Moyenne



Moyen

POUR 6-8 PERSONNES / PRÉPARATION : 50 MIN / CUISSON : 25 MIN
/ REPOS : 5 H + 12 H

CRÈMERIE : Blancs d'œufs : 6 - Jaune d'œuf : 1 - Crème liquide entière : 10 cl - Crème liquide à 35 % de MG : 1,5 cl

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 60 g + 15 g - Sucre glace : 50 g - Farine : 30 g - 5 feuilles de gélatine

ÉPICERIE FINE : Noix de coco râpée : 60 g - Gousse de vanille : 1 - Meringues du commerce : 40 g - Vanille en poudre : 1 c. à c. - Pâte de calisson : 2 c. à c. - Bombe de colorant alimentaire argent : 1 - Paillettes alimentaires blanc nacré

PRIMEUR : Purée de mangue : 450 g - Bananes : 3

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Pour la génoise. Mélangez 2 blancs d'œufs avec le sucre glace, la noix de coco râpée et la farine. Montez les 4 blancs restants en neige et terminez avec 60 g de sucre. Incorporez-les au mélange précédent. Pour la crème pâtissière à la vanille. Plongez 1 feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Grattez les graines de la gousse de vanille. Fouettez pendant 2 minutes le jaune d'œuf avec 15 g de sucre. Portez à ébullition les crèmes liquides et les graines de vanille. Pour la gelée de mangue. Mettez 4 feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Pour la banane-meringue. Écrasez les bananes et brisez les meringues, puis mélangez-les avec la vanille en poudre et la pâte de calisson.

FAITES CUIRE

2 Pour la génoise. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Étalez la pâte obtenue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfouez pour 5 minutes. Démoulez la génoise dès la sortie du four avec un torchon humide. Pour la crème

pâtissière à la vanille. Incorporez petit à petit un tiers de la crème vanillée chaude au mélange jaune et sucre, puis reversez le tout dans la casserole. Portez la crème à 82-85 °C en remuant. Retirez du feu, puis ajoutez la gélatine égouttée et mélangez. Versez aussitôt la crème dans un saladier posé sur des glaçons, pour refroidir, puis mixez pendant 2 minutes, filmez au contact et réservez au frais pendant 5 heures. Pour la gelée de mangue. Faites chauffer la moitié de la purée de mangue, retirez du feu et incorporez la gélatine égouttée. Ajoutez le reste de purée de mangue, mélangez et réservez au frais pendant 4 heures.

DRESSEZ

3 Fouettez la crème à la vanille 3 minutes. Étalez-la sur la génoise à la noix de coco et réservez au frais 15 minutes. Étalez 120 g de gelée à la mangue sur la crème pâtissière. Disposez la banane-meringue le long d'un des petits côtés de la génoise, puis roulez celle-ci. Réservez la bûche au congélateur pendant 12 heures. Réalisez les étoiles comme p. 10 (sans le glaçage), puis bombez-les de colorant argent et de paillettes. Faites tiédir le reste de gelée de mangue dans le four à micro-ondes. Recouvrez la bûche de gelée et décorez-la d'étoiles argentées.



BÛCHE AU MARRON ET AU CHOCOLAT



Moyenne



Moyen



Tradition

POUR 6 À 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 1 H / REPOS : 1 H
/ CUISSON : 15 MIN / RÉFRIGÉRATION : 1 H + 3 H

CRÈMERIE : Œufs : 4 – Crème liquide entière : 120 g

ÉPICERIE : Farine : 90 g – Sucre en poudre : 100 g

ÉPICERIE FINE : Sirop de châtaigne : 2 c. à s. – Crème de marrons : 120 g – Meringue : 15 g – Marrons glacés : 9 + 1 pour le décor

CHOCOLATERIE : Chocolat noir : 120 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Hachez le chocolat noir. Portez la crème à ébullition, versez-la sur le chocolat, couvrez et réservez pendant 3 minutes. Lissez, puis incorporez la crème de marrons et laissez reposer 1 heure au frais.

ASSEMBLEZ

2 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme. Battez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez alternativement les blancs en neige et la farine, en mélangeant délicatement avec une spatule souple.

FAITES CUIRE

3 Versez la pâte sur une plaque à pâtisserie de 36 × 26 cm tapissée de papier sulfurisé et étalez-la régulièrement. Enfournez pour 15 minutes. Dès la fin de la cuisson, retournez le biscuit sur un torchon humide, ôtez le papier sulfurisé et coupez les côtés sur 1 cm pour faire des bords nets. Roulez délicatement le biscuit avec le torchon et réservez 5 minutes.

4 DRESSEZ

Hachez grossièrement les marrons glacés. Fouettez vivement la ganache chocolat-crème de marrons. Déroulez le biscuit, badigeonnez-le de sirop de châtaigne et étalez une couche de ganache. Posez des marrons glacés en ligne le long d'un petit côté et roulez le biscuit en partant de là. Étalez le reste de ganache avec une spatule souple sur toute la bûche et réservez au frais pendant 3 heures.

CONSEIL DE PRO

Sortez la bûche 10 minutes avant de la servir.

Saupoudrez-la de meringue réduite en poudre et de brisures de marrons glacés.



BÛCHE ROULÉE À L'ORANGE



Moyenne



Faible



Tradition

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 10 MIN
/ RÉFRIGÉRATION : 1 H

CRÈMERIE : Œufs : 4 – Beurre : 20 g + un peu pour la plaque

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 100 g – Fécule : 100 g – Sel :
1 pincée

ÉPICERIE FINE : Marmelade d'oranges : 400 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez une plaque de papier sulfurisé et enduisez-le de beurre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Faites fondre le beurre.

ASSEMBLEZ

2 Faites blanchir les jaunes en les fouettant avec le sucre en poudre. Incorporez le beurre fondu refroidi, puis la fécule, en mélangeant au fur et à mesure. Battez les blancs en neige très ferme avec le sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

FAITES CUIRE

3 Étalez la pâte sur le papier sulfurisé, en lissant avec une spatule pour bien recouvrir les coins. Enfournez et faites cuire 10 minutes.

DRESSEZ

4 Retournez délicatement le biscuit sur un torchon, ôtez le papier de cuisson et recouvrez d'un autre torchon, juste humide. Laissez refroidir et retirez-le.

Étalez uniformément les $\frac{3}{4}$ de la marmelade sur le biscuit, puis roulez le gâteau en soulevant délicatement le côté le plus long à l'aide du torchon. Réservez 1 heure au réfrigérateur.

Faites chauffer légèrement le reste de la marmelade pour la ramollir, puis à l'aide d'un pinceau, recouvrez-en tout le gâteau. Remettez la bûche au frais jusqu'au moment de servir.



FORÊT NOIRE LÉGÈRE



Moyenne



Élevé



Tradition

POUR 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / RÉFRIGÉRATION : 4 H

CRÈMERIE : Beurre demi-sel : 70 g – Crème fleurette : 150 g + 3 c. à s. – Fromage type Philadelphia® : 400 g – Chantilly : un peu pour le décor

ÉPICERIE : Palets bretons au chocolat : 150 g – Sucre : 100 g

ÉPICERIE FINE : Cerises confites : 10 grosses + quelques-unes pour la décoration – Cacao amer : 3 c. à s. – Gélatine : 2 feuilles – Kirsch : 1 c. à s.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau. Faites fondre le beurre. Mixez les palets bretons, ajoutez le beurre et étalez la préparation obtenue, en tassant bien, dans un moule à charnière d'environ 15 cm de diamètre ou dans un moule à manqué recouvert de papier sulfurisé. Coupez les 10 cerises confites en petits dés et réservez. Montez la crème fleurette en chantilly.

ASSEMBLEZ

2 Dans un grand bol, fouettez le Philadelphia®, le sucre, le cacao amer, ajoutez le kirsch et mélangez. Faites fondre sur feu doux la gélatine essorée dans 3 cuillerées à soupe de crème. Incorporez l'ensemble au mélange précédent, puis ajoutez délicatement la crème montée en chantilly et les dés de cerises confites. Versez la préparation dans le moule et laissez reposer au réfrigérateur 4 heures minimum.

DRESSEZ

3 Au moment de servir, démoulez, recouvrez la surface de cacao et décorez de chantilly et de cerises confites.



PANFORTE



Moyenne



Élevé



Cuisine du monde

POUR 20 CARRÉS OU 15 À 20 TRANCHES / PRÉPARATION : 20 MIN
/ CUISSON : 20 À 25 MIN

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 160 g – Farine : 200 g – Sucre glace : 30 g – Cannelle en poudre : 1 c. à c.

ÉPICERIE FINE : Amandes : 120 g – Noisettes : 120 g – Pistaches vertes non salées : 40 g – Miel d'acacia : 25 cl – Fruits secs (abricots, figues, etc.) : 150 g

CHOCOLATERIE : Chocolat noir à pâtisser : 350 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Faites griller les amandes et les noisettes à sec dans une poêle antiadhésive pendant quelques minutes. Retirez de la poêle, puis hachez-les grossièrement ainsi que les abricots et les figues. Mélangez tous les fruits secs avec la farine et la cannelle dans un saladier.

ASSEMBLEZ

2 Mettez le sucre et le miel dans une casserole et faites fondre sur feu doux en mélangeant sans cesse. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Versez le tout dans le saladier et mélangez bien.

Transvasez le mélange obtenu dans un moule carré ou un moule à manqué rond à charnières tapissé de papier sulfurisé. Lissez la surface.

FAITES CUIRE

3

Enfournez pour 20 à 25 minutes. Laissez refroidir dans le moule, jusqu'à ce que le gâteau ait légèrement durci.

- 4** DRESSEZ Saupoudrez de sucre glace, puis coupez en tranches ou en carrés.

L'ASTUCE DU CHEF

Il faut préparer cette recette rapidement afin que les ingrédients se mélangent uniformément. La préparation doit être compacte.



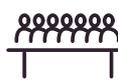
PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT



Facile



Faible



Grande tablée

POUR 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 1 H / CUISSON : 35 MIN / REPOS : 5 H

CRÈMERIE : Beurre : 75 g + 125 g – Crème fleurette bien froide : 260 g – Œufs : 1 + 4 blancs

ÉPICERIE : Cassonade : 75 g – Farine : 75 g + 70 g + 180 g – Sucre : 130 g – Chocolat noir : 200 g + 20 g – Sucre glace : 100 g – Amandes en poudre : 75 g + 20 g – Sel : 1 g + 1 pincée

ÉPICERIE FINE : Cacao amer : 10 g – Amandes caramélisées : 4 c. à s. – Grué de cacao : 15 g – Fondant blanc : 225 g – Sirop de glucose : 150 g – Sauce au chocolat : 250 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Pour le streusel. Mélangez la cassonade, 75 g de poudre d'amandes, 75 g de cacao, 75 g de farine et le sel. Ajoutez 75 g de beurre en morceaux, et malaxez. Faites une boule, filmez et entreposez au frais 30 minutes. Pour le dôme. Mettez les blancs d'œufs et le sucre dans un saladier au bain-marie, puis fouettez. Lorsque la préparation atteint 60 °C, retirez du feu et montez la meringue jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. Pour la pâte sablée. Dans un robot, mélangez le reste de beurre mou, le sucre glace, 20 g d'amandes en poudre, le sel, le grué, l'œuf et 70 g de farine. Une fois le mélange homogène, ajoutez le reste de farine. Arrêtez dès que la pâte forme une boule. Étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé et laissez-la au frais 1 heure. Découpez des étoiles et réservez au frais 30 minutes. Pour l'opaline. Chauffez le fondant et le sirop de glucose dans une casserole à 155 °C. Ajoutez le chocolat haché et mélangez, puis coulez sur un tapis de silicone et laissez refroidir.

FAITES CUIRE

2

Pour le streusel. Émiettez la boule de pâte sur un tapis de cuisson et enfournez à 150 °C (th. 5) pour 10 minutes. Pour le dôme. Faites fondre le chocolat haché au four à micro-ondes à 500 W maximum, en remuant de temps en temps. Fouettez la crème. Réservez-en les trois quarts et incorporez le reste dans le chocolat pour réaliser une ganache à réchauffer au micro-ondes et incorporez la meringue. Versez le reste de crème fouettée. Pour les étoiles. Enfournez-les à 160 °C (th. 5-6) pour 10 minutes. Laissez-les tiédir et appliquez des paillettes chocolat. Pour l'opaline. Lorsque la plaque est durcie, brisez-la en morceaux et mixez ces derniers. Tamisez la poudre obtenue et enfournez à 150 °C (th. 5) pour 6 minutes. Retirez-la du four et laissez durcir. Brisez ensuite l'opaline en éclats.

DRESSEZ

3 Remplissez un moule aux trois quarts de préparation au chocolat, ajoutez une couche d'amandes caramélisées hachées et versez le reste de chocolat. Recouvrez d'amandes, puis de streusel. Filmez et entreposez 3 heures au congélateur. Démoulez et disposez les sablés à la base du dôme, nappez le sommet de sauce au chocolat et décorez d'opaline.



VACHERIN



Difficile



Moyen

POUR 6 À 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 45 MIN / CUISSON : 50 MIN
/ CONGÉLATION : 3 H 15

CRÈMERIE : Glace (parfum au choix) : 1 l - Œufs : 3 blancs -
Crème liquide : 40 cl

PRIMEUR : Jus de citron : quelques gouttes - Fruits rouges
(surgelés) : un peu pour le décor

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 60 g - Sucre glace : 60 g + 4 c. à
s.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Préparez la meringue la veille ou au moins quelques heures avant. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé et dessinez un cercle de la taille du moule choisi pour le vacherin. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme avec le jus de citron. Quand ils commencent à être fermes, saupoudrez alternativement de sucre en poudre et de sucre glace en surface, sans cesser de fouetter.

ASSEMBLEZ

2 Mettez les blancs dans une poche à douille munie d'un embout lisse de 2 cm. Remplissez en spirale le cercle dessiné sur le papier sulfurisé. Avec le reste des blancs, faites des petites meringues, de même diamètre que la hauteur du moule, qui serviront à faire le tour du vacherin. Faites cuire les petites meringues 40 minutes et le fond 50 minutes, sans les laisser dorer. Laissez refroidir.

Sortez la glace choisie du congélateur au moins 15 minutes avant de monter le vacherin pour qu'elle soit suffisamment souple. Posez un disque de papier sulfurisé, puis le fond de meringue dans le moule. Remplissez ensuite de glace et lissez la surface à la spatule. Mettez 2 heures au congélateur. Versez la crème

dans un grand bol et mettez l'ensemble à refroidir 15 minutes au congélateur. Fouettez-la en chantilly ferme en saupoudrant de sucre glace à la fin.

3 DRESSEZ

Démoulez le vacherin sur un plat glacé. Mettez un peu de crème au dos des petites meringues et collez-les tout autour. Étalez ensuite sur toute la surface une couche de chantilly d'environ 1 cm et lissez-la à la spatule. Mettez le reste dans une poche à douille, posez un cordon de chantilly entre les petites meringues et faites un décor en surface. Remettez 1 heure au congélateur.

VARIANTE FRUITÉE

Incorporez délicatement 250 g de purée de fruits fine à 25 cl de crème liquide battue en chantilly. Mélangez 120 g de meringue coupée en petits morceaux, versez dans un moule et mettez à prendre 3 heures au congélateur.



MIGNARDISES

NOUGAT GLACÉ FAÇON MENDIANT, COULIS DE KIWI



Moyenne



Élevé

POUR 8 À 10 PERSONNES / PRÉPARATION : 10 MIN / CONGÉLATION : 4 H
/ CONSERVATION : 48 H

CRÈMERIE : Crème fleurette : 30 cl - Œufs : 3 blancs

PRIMEUR : Kiwis : 4

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 50 g + 1 c. à s.

ÉPICERIE FINE : Amandes en poudre : 30 g - Pignons de pin : 30 g
- Pistaches à pâtisserie : 30 g - Pralin : 110 g - Écorces
d'orange confites : 30 g - Miel liquide : 70 g - Amaretto
(facultatif) : 2 c. à s.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Coupez en petits dés les écorces d'orange confites. Chauffez la poêle à sec et faites-y colorer légèrement les amandes et les pignons. Réservez. Selon votre goût, vous pouvez conserver les fruits secs en entier ou les concasser légèrement dans le bol d'un robot. Faites chauffer le miel.

ASSEMBLEZ

2 Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme, puis versez le sucre et incorporez le miel chaud en filet, tout en continuant à battre les blancs jusqu'à complet refroidissement de la préparation. Ajoutez tous les fruits secs, les écorces d'orange confites, le pralin et l'amaretto. Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement à la préparation précédente. Versez dans un joli moule (ou plusieurs coupes individuelles), couvrez avec un film alimentaire. Conservez au congélateur durant 4 heures au moins.

- 3** DRESSEZ Préparez le coulis : pelez les kiwis, coupez-les en quatre et placez-les dans le bol du robot avec 1 cuillère à soupe de sucre. Servez ce coulis à part avec le nougat glacé.



MENDIANTS



Facile



Faible



Express

POUR 20 MINI-MENDIANTS ENVIRON / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 10 MIN / CONSERVATION : 3 SEMAINES AU FRAIS

ÉPICERIE FINE : Mélange de fruits secs (figues séchées, cerises séchées, raisins secs, noix de pécan, amandes) : 110 g

CHOCOLATERIE : Chocolat à 70 % de cacao : 250 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Hachez les fruits secs. Réservez. Tapissez une plaque de papier sulfurisé. Râpez le chocolat et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie. Mélangez délicatement.

ASSEMBLEZ

2 Prélevez 1 cuillerée à thé de chocolat. Tenez la cuillère à 6 cm du papier sulfurisé et laissez goutter doucement le chocolat fondu sur le papier. Le chocolat va s'étaler en rond. Formez ainsi 20 disques de chocolat. Saupoudrez chaque disque de petits morceaux de fruits secs hachés.

DRESSEZ

3 Laissez durcir les mendiants avant de les décoller.

FARANDOLE DE VARIATIONS

N'hésitez pas à varier les fruits secs pour que les mendiants soient parfaitement à votre goût.



NOUGATS AU MIEL DE LAVANDE



Moyenne



Élevé



Tradition

POUR 60 NOUGATS ENVIRON / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 25 MIN
/ REPOS : 12 H / CONSERVATION : 10 JOURS AU SEC

CRÈMERIE : Œufs : 2 blancs

ÉPICERIE : Sucre semoule : 230 g - Sel : 1 pincée

ÉPICERIE FINE : Amandes entières : 500 g - Pistaches mondées non salées : 125 g - Écorces d'orange confites : 125 g - Miel de lavande : 250 g - Glucose liquide (disponible en pharmacie ou sur Internet) : 230 g - Papier azyne : 1 feuille de 20 x 30 cm

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

- 1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Séparez les blancs des jaunes d'œufs et battez les blancs en neige très ferme avec le sel.

FAITES CUIRE

- 2 Étalez les amandes et les pistaches sur une plaque à pâtisserie, puis placez-les 10 minutes au four pour les torrifier. Sortez la plaque, ajoutez les écorces d'oranges coupées en petits dés et réservez. Versez le miel dans une casserole à fond épais, puis le sucre et le glucose dans une autre. Faites chauffer les deux en même temps : le miel doit atteindre 135 °C et le mélange de sucre et de glucose 140 °C (vérifiez les températures à l'aide d'un thermomètre à sucre). Retirez aussitôt les casseroles du feu et versez sans attendre le miel sur les blancs en neige, tout doucement et en fouettant. Ajoutez le sirop de glucose, sans cesser de remuer, et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Incorporez les fruits secs.

3 DRESSEZ

Coupez la feuille de papier azyme en deux. Tapissez un moule à manqué rectangulaire avec une moitié de feuille, étalez le nougat et lissez-le à l'aide d'une spatule. Posez l'autre moitié de feuille sur la préparation, pressez fortement et laissez sécher à l'air libre pendant 12 heures. Découpez le nougat en rectangles et enveloppez-les dans du film alimentaire.



TRUFFES AUX SPÉCULOOS



Facile



Moyen

POUR UNE QUARANTAINE DE TRUFFES / PRÉPARATION : 30 MIN
/ CUISSON : 10 MIN / REPOS : 3 À 4 H

CRÈMERIE : Crème fraîche : 15 cl - Beurre : 15 g

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 20 g

ÉPICERIE FINE : Spéculoos : 50 g

CHOCOLATERIE : Chocolat noir râpé ou en pastilles : 125 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

- 1 Sortez le beurre à l'avance pour qu'il ramollisse. Dans le bol d'un robot, réduisez les spéculoos en poudre.

FAITES CUIRE

- 2 Portez la crème à ébullition, ajoutez le sucre et 20 g de spéculoos en poudre, versez sur le chocolat. Mélangez pour obtenir une crème homogène. Laissez reposer 5 minutes, ajoutez le beurre mou, mélangez et conservez au réfrigérateur 3 à 4 heures.

DRESSEZ

- 3 Versez le reste de la poudre de spéculoos dans une assiette. Avec la ganache, façonnez de petites boules de taille égale en les roulant rapidement dans la paume de la main. Enrobez-les dans la poudre de spéculoos, conservez au frais et laissez durcir.



TRUFFES CARRÉES MARRONS CONFITS ET CRÈME DE MARRONS



Facile



Moyen

POUR 30 TRUFFES / PRÉPARATION : 25 MIN / CUISSON : 2 MIN
/ RÉFRIGÉRATION : 12 H

CRÈMERIE : Crème liquide entière : 100 g - Beurre : 20 g

ÉPICERIE FINE : Crème de marrons : 60 g - Marrons confits : 2 -
Poudre de cacao : 50 g

CHOCOLATERIE : Chocolat noir en pastilles : 150 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Coupez les marrons confits en petits dés.

ASSEMBLEZ

2 Préparez la ganache : portez la crème liquide à ébullition, puis versez-la sur les pastilles de chocolat, dans un saladier. Lorsque le chocolat est fondu, lisse et brillant, incorporez rapidement le beurre en petits morceaux, puis la crème de marrons et les marrons confits. Versez cette préparation sur 2 cm d'épaisseur dans un plat carré recouvert de film alimentaire. Enveloppez la ganache et conservez-la au réfrigérateur 12 heures ou toute une nuit.

DRESSEZ

3 Remplissez une assiette à soupe de poudre de cacao. Détaillez la ganache en cubes de 2 × 2 cm. Enrobez les cubes de cacao et conservez-les au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.



CALISONS



Moyenne



Moyen



Tradition

POUR ENVIRON 50 CALISONS / PRÉPARATION : 30 MIN / REPOS : 14 H
/ SÉCHAGE : 3 H / CONSERVATION : 8 JOURS DANS UNE BOÎTE
HERMÉTIQUE

CRÈMERIE : Œuf : 1 blanc d'un gros œuf

ÉPICERIE : Sucre glace : 250 g - Eau de fleur d'oranger : 1 c. à
c.

ÉPICERIE FINE : Poudre d'amandes : 80 g - Cédrat confit : 100 g -
Écorces d'orange confites : 40 g - Extrait d'amande amère :
1 goutte - Papier azyne : 1 feuille

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Hachez grossièrement le cédrat et coupez les écorces d'orange confites en
petits morceaux.

ASSEMBLEZ

2 Dans le bol d'un mixeur, réunissez la poudre d'amandes, 125 g de sucre glace,
le cédrat confit et les écorces d'orange. Mixez en ajoutant l'eau de fleur
d'oranger et l'extrait d'amande amère.

Lorsque la pâte est homogène, versez-la sur une grande feuille de papier sulfurisé
posée sur le plan de travail. Posez une seconde feuille de papier sulfurisé dessus.
Étalez le tout en rectangle ou en carré avec un rouleau à pâtisserie sur une
épaisseur de 6 à 7 mm. Retirez la feuille de papier sulfurisé du dessus et
remplacez-la par une feuille de papier azyne. Laissez reposer pendant 2 heures.

Découpez la pâte recouverte de papier azyne avec un emporte-pièce bien coupant
en forme de navette en autant de calissons que possible (ramassez les chutes
pour façonner les derniers). Retournez-les pour les décoller de la feuille du dessous
et laissez-les reposer sur un plateau pendant 12 heures.

3 DRESSEZ

Mélangez à la spatule dans un bol le reste de sucre glace et le blanc d'œuf jusqu'à obtenir une consistance opaque, blanche et bien homogène. Badigeonnez délicatement le dessus de chaque calisson avec ce glaçage et laissez sécher pendant 3 heures.



FUDGES AU CHOCOLAT



Moyenne



Faible



Cuisine du monde

POUR 15 FUDGES ENVIRON / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 10 MIN
/ RÉFRIGÉRATION : 2 H

CRÈMERIE : Lait concentré entier non sucré : 120 g – Beurre :
30 g

CHOCOLATERIE : Chocolat à 70 % de cacao : 100 g

PRÉPAREZ

1 Tapissez de papier sulfurisé un petit plat carré ou rectangulaire à bords hauts.

FAITES CUIRE

2 Faites chauffer dans une casserole le chocolat et le lait concentré. Une fois qu'ils ont fondu, continuez la cuisson pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que la préparation soit épaisse, puis ajoutez le beurre en morceaux. Versez la préparation dans le plat et lissez la surface.

DRESSEZ

3 Placez au réfrigérateur pour 2 heures au moins, puis coupez en petits rectangles.

C'EST CADEAU !

Ce sont des chocolats très simples à réaliser et parfaits à offrir, enveloppés dans du papier doré.



MACARONS GLACÉS



Difficile



Moyen

POUR 20 PETITS MACARONS OU 10 GROS / PRÉPARATION : 15 MIN
/ CUISSON : 10 À 12 MIN / REPOS : 30 MIN À 1 H + 1 H

CRÈMERIE : Œufs : 3 gros blancs (100 g) à température ambiante -
Glaces au choix (pistache, sorbet chocolat, fruits rouges,
vanille...) : 1 l

ÉPICERIE : Sucre glace : 225 g - Sucre en poudre : 25 g

ÉPICERIE FINE : Amandes en poudre : 125 g - Crème de tartre :
1 pincée - Colorant au choix : quelques gouttes

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Sortez les œufs bien à l'avance et séparez les blancs.

Passez les amandes en poudre et le sucre glace au robot, puis tamisez le mélange qui doit être fin et sec. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec la crème de tartre. Ajoutez le sucre en poudre et le colorant, et continuez de battre pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant.

ASSEMBLEZ

2 Versez le mélange sucre-amandes sur les blancs en neige, puis incorporez-les à la spatule souple en soulevant la pâte pour qu'elle forme un ruban.

Transférez la préparation dans une poche munie d'une douille ronde et dressez les macarons en quinconce sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Laissez croûter 30 minutes à 1 heure à l'air libre.

FAITES CUIRE

3

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Posez la plaque de macarons sur une plaque froide. Faites cuire les macarons 10 à 12 minutes dans le four entrouvert. Retirez du four et laissez refroidir 1 heure avant de décoller délicatement.

4 DRESSEZ
Garnissez les macarons avec la ou les glaces choisies. Servez immédiatement ou réservez 2 heures au congélateur. Dans ce cas, sortez-les 15 minutes avant de déguster.

À CHACUN SON GOÛT !

Disposez les macarons et les glaces sur un joli plateau, puis laissez chaque convive composer ses macarons avec la saveur glacée de son choix.



FRUITS DÉGUISÉS



Facile



Moyen



Tradition

POUR 20 FRUITS ENVIRON / PRÉPARATION : 35 MIN / CUISSON : 10 MIN
/ CONSERVATION : 2 MOIS AU RÉFRIGÉRATEUR

CRÈMERIE : Œuf : 1 blanc

ÉPICERIE : Sucre semoule : 250 g – Sucre glace : 250 g

ÉPICERIE FINE : Amandes en poudre : 200 g – Noix : 10 – Dattes :
10

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Coupez les dattes en deux et décortiquez les noix. Réservez.

FAITES CUIRE

2 Dans une casserole à fond épais, faites chauffer à feu doux le sucre semoule dans 1 dl d'eau froide jusqu'au stade du « petit boulé », entre 115 et 117 °C (vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre) : un peu de sirop versé dans un bol d'eau froide forme une boule molle très malléable. Plongez aussitôt le fond de la casserole dans un évier rempli d'eau froide pour arrêter la cuisson.

ASSEMBLEZ

3 Préparez la pâte d'amandes (ou massepain). Versez les amandes en poudre dans le sirop et remuez avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Battez le blanc d'œuf avec un fouet à main et ajoutez-le à la préparation. Mélangez bien, puis replacez la casserole sur feu doux et remuez sans cesse pendant 3 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte devienne très épaisse.

- 4** DRESSEZ Saupoudrez le plan de travail (une plaque en marbre de préférence) de sucre glace. Déposez la pâte, puis malaxez à la main pendant 5 minutes. Incorporez le sucre glace peu à peu en le tamisant, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Garnissez les dattes et les noix de pâte d'amandes.



BOUTS D'CHOUX



Difficile



Moyen

POUR 40 CHOUX / PRÉPARATION : 1 H / CUISSON : 20 MIN / REPOS : 15 MIN

CRÈMERIE : Lait : 5 cl – Beurre : 45 g – Crème liquide entière : 160 g – Œufs : 2 gros

ÉPICERIE : Sucre : 5 g – Sel : 2 g (de c. à c.) – Farine : 75 g

ÉPICERIE FINE : Perles, paillettes, vermicelles en sucre coloré

CHOCOLATERIE : Chocolat noir : 200 g

PRÉPAREZ

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

FAITES CUIRE

- 2 Mettez dans une casserole le lait, 7 cl d'eau, le beurre, le sel et le sucre, puis portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez la farine en une seule fois et mélangez vivement avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit homogène et se décolle de la paroi de la casserole.

Remettez alors sur feu très doux et laissez sécher la pâte pendant 1 ou 2 minutes, en la remuant sans arrêt. Ajoutez les œufs un à un, en remuant vivement après chaque ajout jusqu'à ce que l'œuf entier soit bien incorporé. Versez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse et déposez une quarantaine de choux de 1,5 cm de diamètre sur la plaque à pâtisserie. Enfournez pour 20 minutes.

Pendant ce temps, portez la crème à ébullition. Versez-la sur le chocolat concassé, couvrez et réservez pendant 3 minutes, puis lissez le mélange.

DRESSEZ

3 Quand les choux sont tièdes, plongez-les dans le chocolat et parsemez-les du décor en sucre de votre choix. Déposez-les sur une grille et laissez-les refroidir à température ambiante.



CAKE-POPS DE NOËL



Difficile



Élevé



Enfant

POUR 25 CAKE-POPS / PRÉPARATION : 1 H 30 / RÉFRIGÉRATION : 2 H +
15 MIN / CUISSON : 20 MIN / REPOS : 1 À 2 H

CRÈMERIE : Beurre : 150 g - Œufs : 2 gros - Fromage frais de type Philadelphia® : 100 g

ÉPICERIE : Sucre roux en poudre : 150 g - Farine : 150 g -
Levure chimique : 1/2 sachet - Bâtons de sucette : 25

ÉPICERIE FINE : Écorces d'orange confites : 60 g - Poudre d'or alimentaire : quelques pincées pour le décor - Cacao en poudre : 2 c. à s.

CHOCOLATERIE : Chocolat noir : 100 g - Chocolat blanc : 200 g

PRÉPAREZ

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake.

ASSEMBLEZ

2 Battez le beurre avec le sucre dans un saladier. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien après chaque ajout. Tamisez la farine, le cacao et la levure au-dessus du saladier, et mélangez. Versez la pâte dans le moule.

FAITES CUIRE

3 Enfournez le cake pour 20 minutes, puis laissez refroidir.

Émiettez le cake, ajoutez les écorces d'orange confites et passez le tout au mixeur afin de le réduire en miettes très fines. Faites fondre le chocolat noir au four

à micro-ondes ou au bain-marie. Versez les miettes de cake dans un saladier, ajoutez le fromage frais ainsi que le chocolat fondu et mélangez vigoureusement. Prélevez 25 g de cette pâte et malaxez-la pour former une boule. Posez cette dernière sur une assiette et recommencez jusqu'à épuisement de la préparation.

Réservez les boules de pâte au frais pendant au moins 2 heures. Faites fondre le chocolat blanc, trempez-y les bâtons de sucette sur 1 cm et enfoncez-en un dans chaque boule. Laissez reposer 15 minutes au frais.

DRESSEZ

4 Plongez entièrement chaque boule dans le chocolat blanc, ressortez-la et tapotez sur le bâton pour faire tomber l'excédent de chocolat, puis saupoudrez le cake-pop de poudre d'or. Plantez-le sur un bloc de polystyrène, pour laisser au décor le temps de sécher. Répétez l'opération avec toutes les autres boules de Noël.

LA BONNE IDÉE DÉCO

N'hésitez pas à ajouter du colorant dans le chocolat blanc pour harmoniser les cake-pops à votre décoration de Noël.



PAINS D'ÉPICE, GALETTES ET BRIOCHES

MAISON DE HANSEL ET GRETEL



Difficile



Moyen

POUR UNE PETITE MAISON / PRÉPARATION : 30 MIN / REPOS : 12 H
/ CUISSON : 10 MIN

CRÈMERIE : Lait : 20 g – Beurre demi-sel : 100 g – Œuf : 1 +
1 blanc (35 g)

PRIMEUR : Orange non traitée : 1

ÉPICERIE : Cassonade : 300 g – Farine : 160 g – Levure
chimique : 1 c. à c. – Sucre glace : 150 g

ÉPICERIE FINE : Miel : 200 g – Mélange d'épices pour pain
d'épice : 1 c. à c.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez des gabarits pour la maison : tracez sur du papier cartonné des rectangles et des triangles pour les murs, le toit et la cheminée de la maison, et découpez-les.

Préparez le glaçage, qui servira également de colle pour la maison. Montez le blanc d'œuf en neige, puis incorporez le sucre glace tout en continuant de fouetter. Transférez le glaçage dans une poche munie d'une douille très fine. Réservez. Râpez le zeste de l'orange.

ASSEMBLEZ

2 Mettez le lait, le miel, le beurre, le zeste d'orange et la cassonade dans une casserole, puis portez à ébullition en remuant. Au premier bouillon, retirez du feu et laissez refroidir. Incorporez alors l'œuf, en fouettant légèrement, puis ajoutez la farine, la levure et les épices. Pétrissez rapidement, enveloppez la pâte obtenue de film plastique alimentaire et laissez reposer pendant 12 heures ou toute une nuit au réfrigérateur.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez les formes pour la maison à l'aide des gabarits.

FAITES CUIRE

3 Déposez-les délicatement sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez pour 10 minutes environ. À l'issue de la cuisson, sortez la plaque du four et laissez refroidir les formes avant de les décoller.

DRESSEZ

4 Montez la maison sur une surface dure (une planche à découper par exemple), en collant les différentes formes avec le glaçage. Décorez selon votre inspiration : avec le reste de glaçage, dessinez une porte, des fenêtres, des coulées de neige...



GALETTE DE PEAU D'ÂNE



Facile



Faible

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 30 MIN

CRÈMERIE : Beurre : 100 g - Œufs : 3

ÉPICERIE : Farine : 150 g - Sucre en poudre : 100 g - Levure chimique : 1/2 sachet - Sel : 1 pincée

ÉPICERIE FINE : Amandes effilées : 150 g - Confiture d'abricots : 6 c. à s. - Banyuls : 1 c. à s. - Essence d'amande amère : 2 gouttes

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Faites ramollir le beurre à température ambiante.

ASSEMBLEZ

2 Dans un saladier, déposez le beurre mou et le sucre. Mélangez bien au fouet pour obtenir une crème lisse. Ajoutez la levure, la farine tamisée et le sel. Incorporez les œufs un à un, la moitié des amandes et l'essence d'amande amère. Mélangez à nouveau.

FAITES CUIRE

3 Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, disposez un cercle à entremets de 26 cm de diamètre environ et versez-y la pâte. Enfournez pour 30 minutes. Laissez tiédir.

Dans une poêle, faites dorer à sec le reste des amandes, en veillant à ce qu'elles ne brûlent pas. Dans une petite casserole, délayez la confiture d'abricots avec le banyuls sur feu très doux.

- 4** DRESSEZ Répartissez cette préparation sur la galette et saupoudrez d'amandes grillées. Servez sans attendre.

LA VARIANTE DU SOMMELIER

Vous pouvez remplacer le banyuls par du vieux porto ou du rivesaltes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération !



BRIOCHE DES ROIS



Moyenne



Moyen



Préparé à l'avance

POUR 6 À 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 1 H / REPOS : 12 H + 30 MIN
/ CUISSON : 1 H

CRÈMERIE : Beurre: 100 g + un peu pour la plaque du four - Œufs : 3 + 1 jaune - Lait : 12 cl

ÉPICERIE : Farine : 500 g + un peu pour le plan de travail - Levure de boulanger : 15 g - Sucre en poudre : 150 g - Sel : 1/2 c. à c.

ÉPICERIE FINE : Fruits confits, coupés en morceaux : 100 g - Eau de fleur d'oranger : 1 c. à s.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Faites ramollir le beurre à température ambiante. Dans une petite casserole, faites tiédir le lait. Émiettez la levure dans un bol, versez le lait par-dessus et remuez bien avec une cuillère pour la diluer.

ASSEMBLEZ

2 Dans un grand saladier, tamisez la farine et creusez un puits. Cassez-y les œufs entiers. Ajoutez le sucre, le sel, l'eau de fleur d'oranger et la levure délayée dans le lait. Mélangez à la main en battant. Incorporez le beurre coupé en petits dés. Quand la pâte est lisse, pétrissez-la sur la table farinée pendant 20 minutes. Placez-la ensuite dans un autre saladier fariné, dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air. Recouvrez d'un torchon et laissez lever la pâte 12 heures ou toute une nuit.

Le lendemain, façonnez la pâte en forme de couronne et posez-la sur une plaque de four beurrée. Recouvrez de nouveau d'un linge et laissez reposer encore 30 minutes. Dans un bol, battez le jaune d'œuf avec 2 cuillerées à soupe d'eau froide. Badigeonnez-en la brioche à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Garnissez le

sommet avec la moitié des fruits confits.

3 FAITES CUIRE

Enfournez pour 1 heure environ. Retirez du four quand la brioche est bien dorée.

4 DRESSEZ

Laissez-la refroidir, ajoutez encore quelques fruits confits sur le sommet et servez-la avec le reste des fruits à part.

POUR UN CŒUR MOELLEUX

Après avoir éteint le four, vous pouvez y laisser la brioche encore 5 minutes, porte entrouverte, afin que la mie soit plus moelleuse.



POMPES À HUILE



Facile



Faible



Tradition



Préparé à l'avance

POUR 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 30 MIN
/ REPOS : 1 H + 1 H

CRÈMERIE : Œufs : 2

PRIMEUR : Citron : 1

ÉPICERIE : Farine : 600 g – Levure de boulanger : 30 g – Sucre en poudre : 100 g – Huile d'olive : 12 cl + un peu pour huiler la plaque – Sel : 15 g

ÉPICERIE FINE : Eau de fleur d'oranger : 2 c. à s.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

- 1 Versez la levure dans un bol, ajoutez 8 cl d'eau tiède, mélangez et réservez. Râpez le zeste du citron.

ASSEMBLEZ

- 2 Dans une grande terrine, tamisez la farine. Ajoutez la levure délayée, le sucre en poudre et le sel. Mélangez en incorporant peu à peu 12 cl d'huile d'olive, l'eau de fleur d'oranger, le zeste du citron et 10 cl d'eau. Pétrissez pendant 15 minutes en ajoutant 1 œuf entier. Laissez la pâte lever à couvert pendant 1 heure dans un endroit tiède, puis encore 1 heure dans le réfrigérateur.

Partagez la pâte en deux portions égales et aplatissez-les sur 1 cm d'épaisseur. Déposez-les sur la plaque du four bien huilée et entaillez-les avec un couteau pour les ajourer. Laissez lever encore 1 heure à température ambiante.

FAITES CUIRE

3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dorez les pompes avec l'œuf restant et enfournez pour 30 minutes.

4 DRESSEZ
Laissez refroidir complètement avant de déguster.

FAITES LE PLEIN !

N'hésitez pas, compte tenu du temps de repos, à préparer davantage de pompes à la fois : bien emballées elles se conservent plusieurs jours.



LA RECETTE DE L'INVITÉ PRESTIGE

SAPINS DE NOËL



Facile



Faible

POUR 20 SAPINS DE 6,5 CM DE HAUT ET 4,5 CM DE LARGE
/ PRÉPARATION : 1 H / CUISSON : 15 MIN / RÉFRIGÉRATION : 1 H

ÉPICERIE : Noisettes du Piémont : 300 g - Sucre semoule : 200 g -
Chocolat au lait : 200 g - Poudre à pain d'épice (cannelle,
gingembre, anis, badiane, clou de girofle) : 7 g - Chocolat noir
ou au lait : 500 g (pour l'enrobage)

RÉALISEZ LE PRALINÉ À LA NOISETTE

1 Dans un four préchauffé à 160 °C, faites griller les noisettes pendant 5 minutes. Laissez-les refroidir, puis enlevez la peau en les frottant entre les mains. Dans une casserole, mettez le sucre à chauffer avec 10 cl d'eau, puis faites cuire le sirop à 110 °C. Ajoutez les noisettes sans cesser de mélanger jusqu'à cristallisation du sirop autour des fruits. Continuez la cuisson à feu moyen pour caraméliser le sucre. Lorsque le sucre est caramélisé, versez-le sur un tapis en silicone et laissez refroidir. Cassez ensuite le caramel en morceaux. Mixez le tout au robot.

RÉALISEZ LES SAPINS EN PRALINÉ PAIN D'ÉPICE

2 Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie, puis mélangez-le au praliné tempéré. Ajoutez la poudre à pain d'épice. Laissez le mélange refroidir à 24 °C (vérifiez au thermomètre à pâtisserie). Tapissez un plat de papier sulfurisé et faites-y couler le mélange sur 1 cm d'épaisseur. Réservez au frais une nuit. Le lendemain, découpez des formes de sapin sur la plaque de praliné, séparez-les et disposez-les bien espacés sur une plaque.

PRÉPAREZ L'ENROBAGE AU CHOCOLAT

3 Faites fondre les 2/3 du chocolat au bain-marie. Hachez le tiers de chocolat restant, puis ajoutez-le au chocolat fondu hors du bain-marie. Mélangez et laissez refroidir. Faites réchauffer très légèrement l'ensemble jusqu'à la température d'utilisation, puis veillez à garder cette température tout le temps du travail. Assurez-vous de la bonne mise au point du chocolat en faisant un test avec une pointe de couteau. À l'aide d'une fourchette à chocolat, trempez un à un les sapins dans le chocolat, tapotez pour enlever l'excédent, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez cristalliser 2 heures au frais avant de les décoller. Il est possible de décorer la surface du sapin avec du chocolat blanc coloré.

À LA MÈRE DE FAMILLE



www.lameredefamille.com

À la Mère de Famille, la plus ancienne chocolaterie de Paris, offre depuis 1761 aux gourmands de tous âges une incroyable palette de douceurs de fabrication « maison » : chocolats, calissons, caramels, pâtes de fruits, glaces, marrons glacés.



ÉQUIVALENCES & MESURES

1 CUILL. À SOUPE =

15 g de sucre, farine, beurre

12 g de crème fraîche, huile

3 cl de liquide

3 cuill. à café

1 CUILL. À CAFÉ =

5 g de sel, huile, sucre, farine

7 g de beurre

0,5 cl de liquide

1 NOISETTE DE BEURRE = 4 g

1 PINCÉE DE SEL = 3 à 5 g

1 MORCEAU DE SUCRE = 5 g

TEMPÉRATURES DU FOUR

Th. 3 = 90 °C

Th. 4 = 120 °C

Th. 5 = 150 °C

Th. 6 = 180 °C

Th. 7 = 210 °C

Th. 8 = 240 °C

© 2015, Éditions Solar, un département de



Retrouvez-nous sur www.solar.fr

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.

9782263072024

ASSOCIATIONS DE SAVEURS

	LES MEILLEURS ACCORDS	MAIS AUSSI...
Basilic	Fraises	
Coriandre	Mangue, ananas	Melon et pastèque
Lavande	Abricots, pêches jaunes	Biscuits, entremets
Menthe	Chocolat noir, pêches blanches, melon et pastèque, fraises et framboises	Chocolat blanc, fruits pochés, sirops
Romarin	Fruits jaunes rôtis ou pochés	Pains et pâtisseries, entremets
Thym	Figues (rôties)	Fruits pochés ou en salade, sirops, biscuits
Anis	Oranges (salade), melon, poires	Biscuits et brioches
Badiane	Nectarines, ananas, poires, caramel et sirops	Chocolat noir, gâteaux et biscuits aux épices, soupes de fruits
Cannelle	Poires et pommes, oranges (salade), crèmes cuites et glacées	Bananes, entremets, chocolat, cakes, biscuits et gâteaux aux épices
Cardamome	Crèmes cuites (anglaise et pâtissière) et glacées, yaourts, mangue, mirabelles, fraises	Bananes, oranges, crèmes au café, gâteaux
Coriandre (grains)	Ananas, mangue	Gâteaux, entremets
Cumin	Abricots, pêches, potiron, carottes (sucrées)	Mangue, pains
Gingembre (confit)	Chocolat, pommes et poires, ananas, sorbets, biscuits et pâte sablée	Caramel, fraises et framboises
Girofle	Pommes, pêches jaunes et poires cuites (tartes et crumbles), prunes et pruneaux	Soupes de fruits au vin rouge, desserts aux épices
Muscade	Gâteaux et biscuits, entremets (gâteaux de riz ou semoule), potiron	Soupes de fruits au vin rouge, desserts aux épices
Paprika	Fromage frais ou glacé	Entremets
Piment, piment d'Espelette	Ananas, chocolat noir	Entremets, sorbets
Poivres	Poires, fraises	Bananes, sorbets, poivre rose et chocolat

Quatre-épices	Mêmes utilisations que la muscade et le girofle	
Safran	Nectarines et pêches jaunes, sorbets	Oranges, pistaches, crèmes et entremets, sirops (babas)
Vanille	Coulis, sauces, crèmes cuites et glacées, fruits rôtis et compotes, sirops	
Pavot	Oranges, brioches, biscuits, cupcakes	Fromage blanc, madeleines
Sésame	Caramel, pommes, bananes, fruits exotiques	Miel, pains, brioches et biscuits