

LES ATELIERS DE  MasterChef

LA PÂTISSERIE



LES ATELIERS DE  MasterChef
LA PÂTISSERIE

BIRGIT DAHL STERN ET DORIAN NIETO

PHOTOGRAPHIES LISA ANGE // STYLISME LENA JANSSON



PAGE 6
CAKE MANDARINE-CHOCOLAT



PAGE 12
COURONNE DES ROIS
AUX ORANGES CONFITES



PAGE 18
GÂTEAU FONDANT À L'AMANDE



PAGE 24
TARTE TOUT CHOCOLAT



PAGE 30
CHARLOTTE AUX FRAISES



PAGE 36
MARBRE



PAGE 42
BAVAROIS EXOTIQUES



PAGE 48
KOUGLOF AUX DATTES



PAGE 54
TIRAMISU TRÈS IRISH



PAGE 60
CHEESECAKE À LA PÊCHE
BLANCHE ET AU GINGEMBRE



PAGE 66
TARTELETTES FRAISES-PISTACHES



PAGE 72
TARTE AMANDINE AUX POIRES



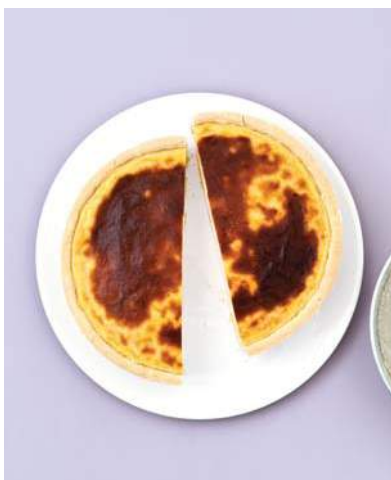
PAGE 78
CARROT CAKES



PAGE 84
MACARONS CHOCOLAT-NOISETTES



PAGE 90
TARTE TROPÉZIENNE



PAGE 96
FLAN PARISIEN



PAGE 102
TARTE TATIN AU THYM



PAGE 108
TARTE AU CITRON VERT MERINGUÉE



PAGE 114
CANNOLIS SICILIENS



PAGE 120
CANNELES, MADELEINES
ET FINANCIERS



PAGE 126
MACARONS AU COQUELICOT



PAGE 132
GÂTEAU ROULÉ



PAGE 138
SACHERTORTE À LA POMME



PAGE 144
PAVLOVA CERISES-PISTACHES



PAGE 150
MONT-BLANC



PAGE 156
BÛCHE AU MOKA



PAGE 162
CROQUEBOUCHES POUR TOUS



PAGE 168
GÂTEAU AU CHOCOLAT
D'ANNIVERSAIRE



PAGE 174
ÎLES FLOTTANTES À LA PISTACHE



PAGE 180
FRAISIER



PAGE 186
VACHERIN À LA VANILLE
ET AUX FRUITS ROUGES



PAGE 192
PARIS-BREST



PAGE 198
SAVARIN AUX AGRUMES



PAGE 204
MILLE-FEUILLES BELLE-HÉLÈNE



PAGE 210
GALETTE DES ROIS AU CHOCOLAT

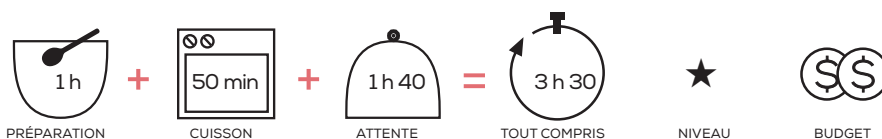


PAGE 216
ANNEXES



CAKE

MANDARINE-CHOCOLAT



INGRÉDIENTS POUR 6-8 PERSONNES

EAU ▶ 100 ml (env. 1/2 tasse)

GRAND MARNIER ▶ 3 c. à soupe

SUCRE ▶ 90 g (1/2 tasse)

MANDARINES CONFITES ▶ 90 g (3 oz)

CHOCOLAT NOIR (OU PÉPITES DE CHOCOLAT) ▶ 120 g (4 oz)

BEURRE ▶ 200 g (1 tasse)

SUCRE GLACE ▶ 90 g (3/4 tasse) + 180 g (1 1/2 tasse)

ŒUFS ▶ 3 moyens

FARINE ▶ 200 g (1 1/2 tasse)

POUDRE D'AMANDES ▶ 60 g (2/3 tasse)

POUDRE À PÂTE ▶ 6 g (1/2 c. à soupe)

CONFITURE D'ORANGES ▶ 60 g (1/8 tasse)

MANDARINE FRAÎCHE ▶ 1

BLANC D'ŒUF ▶ 1

SEL ▶ 1 pincée

● **BOISSON** sherry // thé russe aux agrumes

CHANGEMENT D'ASSOCIATIONS

PLUS INSOLITE

▶ Remplacer les mandarines confites par des poires séchées, et la confiture d'oranges par de la confiture de poires à la vanille.

PLUS PIQUANT

▶ Remplacer les mandarines confites par des petits dés de gingembre confit.



JE MAÎTRISE MAINTENANT

- LE CAKE
- L'AJOUT DE CHOCOLAT ET DE FRUITS CONFITS DANS L'APPAREIL À CAKE

JE ME NOTE



2 H AVANT

Si les œufs sont au frigo, **LES SORTIR** pour les amener à température ambiante.

AVEC LES BLANCS D'ŒUF RESTANTS
RÉALISER DES TUILES AUX AMANDES
OU DES MERINGUES

> Recette page 152

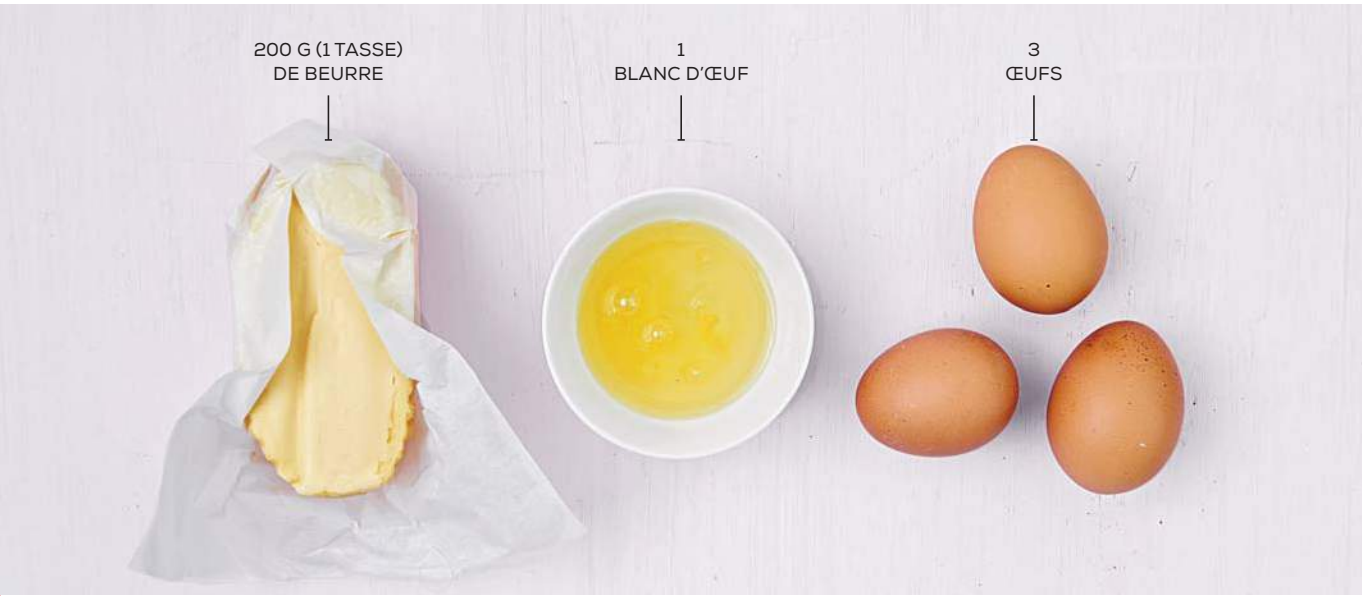
PAS DE MANDARINES?

Les remplacer par la même quantité d'écorces d'orange confites et par 1/2 orange fraîche.

POUR CONSERVER UN CAKE

L'envelopper d'une pellicule plastique après l'avoir imbibé et avant de le glacer, il se conservera ainsi toute une semaine.

CRÉMÉRIE



ÉPICERIE



ÉPICERIE



1

LE SIROP



+ ATTENTE 20 MIN



Faire bouillir l'eau avec l'alcool et le sucre en poudre. Quand il est dissous, laisser le sirop refroidir 5 minutes.



Détailler les mandarines confites en tranches fines. Réserver les plus belles pour le décor et couper les autres en dés.



Les plonger dans le sirop et les laisser ainsi pendant 15 minutes.

2

LE CAKE



+ CUISSON 50 MIN + ATTENTE 50 MIN



Égoutter longuement les mandarines au-dessus d'un récipient, de façon à récupérer le sirop pour imbiber le cake.



Hacher le chocolat en petits morceaux à l'aide d'un couteau.



PRÉCHAUFFER LE FOUR
À 180 °C (350 °F).

J'AJUSTE CETTE TEMPÉRATURE
EN FONCTION DE MON FOUR:



Travailler le beurre dans un saladier pour lui donner la texture d'une pommade.



Ajouter 90 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de sucre glace et la pincée de sel dans le saladier, et mélanger.



Incorporer les œufs un à un, en fouettant bien, pour obtenir un mélange homogène.



Tamiser ensemble la farine, la poudre d'amandes et la poudre à pâte sur une grande feuille de papier sulfurisé.

 **CONSEIL** MasterChef

IL VAUT MIEUX TAMISER LA FARINE POUR L'AÉRER ET LA MÉLANGER HARMONIEUSEMENT AVEC LA POUDRE À PÂTE : ON ÉVITE AINSI LES GRUMEUX.



Rouler les dés de mandarine dans le mélange à la farine, les tapoter pour ôter l'excédent de farine et les réserver.

 **CONSEIL** MasterChef

LES FRUITS CONFITS ONT TENDANCE À TOMBER AU FOND DU MOULE. QUAND ILS SONT FARINÉS, ILS ACCROCHENT MIEUX À LA PÂTE ET RESTENT AINSI BIEN RÉPARTIS DANS LE CAKE.



Incorporer le mélange de farine et de poudre d'amandes à la préparation au beurre et aux œufs.



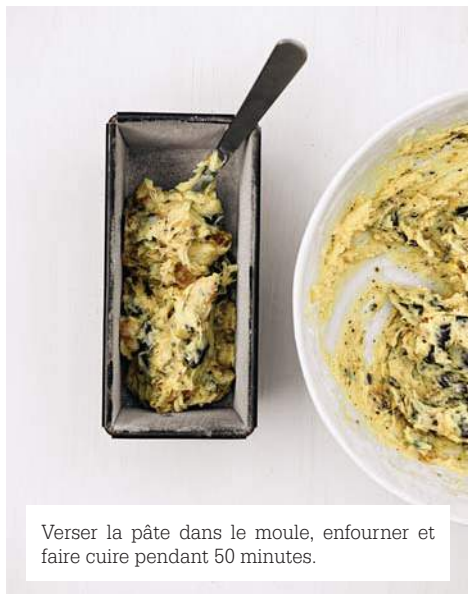
Ajouter pour finir la confiture d'oranges, les dés de mandarine confite et les morceaux de chocolat.



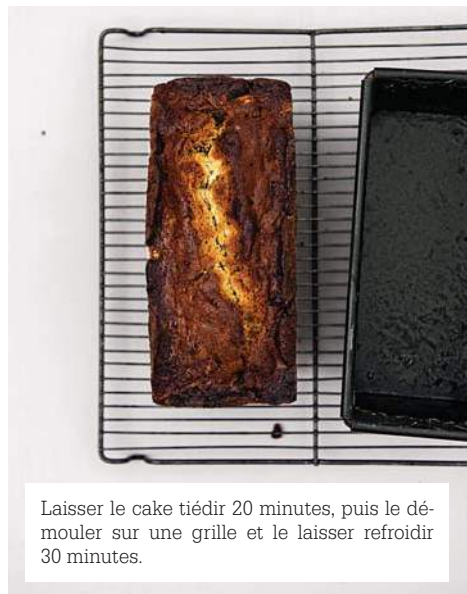
Mélanger délicatement à la cuillère.



Beurrer et fariner un moule à cake.



Verser la pâte dans le moule, enfourner et faire cuire pendant 50 minutes.



Laisser le cake tiédir 20 minutes, puis le dé-mouler sur une grille et le laisser refroidir 30 minutes.

3
LA FINITION

+ ATTENTE 30 MIN



Imbiber le cake de sirop à l'aide d'un pin-ceau, en veillant à ce que le liquide pénètre bien.



Presser la mandarine fraîche.



Fouetter le blanc d'œuf avec 2 cuillerées à soupe de jus de mandarine et 180 g (1 1/2 tasse) de sucre glace.



Couvrir le cake de ce glaçage et le décorer des tranches de mandarine mises de côté.

RÉSERVER 30 MINUTES
AVANT DE DÉGUSTER

LES ATELIERS  MasterChef

**CAKE
MANDARINE-CHOCOLAT**





COURONNE

DES ROIS AUX ORANGES CONFITES



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

ORANGES NON TRAITÉES ▶ 4

SUCRE ▶ 250 g (1 1/4 tasse) + 1 c. à soupe

EAU ▶ 400 ml (1 2/3 tasse)

MIEL ▶ 1 c. à soupe

LAIT TIÈDE ▶ 1 c. à soupe

EAU DE FLEUR D'ORANGER ▶ 1 c. à soupe

LEVURE FRAÎCHE ▶ 15 g (1 2/3 c. à soupe)

FARINE TYPE 55 ▶ 300 g (2 1/4 tasses)

ŒUFS ▶ 3

SEL ▶ 1 pincée

BEURRE ▶ 100 g (1/2 tasse)

JAUNE D'ŒUF ▶ 1

SUCRE EN GRAINS ▶ 30 g (2 c. à soupe)

● **BOISSON** champagne // boisson pétillante à la pomme

CHANGEMENT D'ASSOCIATIONS

PLUS RAFFINÉ

▶ Remplacer les oranges par 6 ou 7 bergamotes.

PLUS ÉTONNANT

▶ Remplacer l'eau de fleur d'oranger par du sirop de réglisse.



JE MAÎTRISE MAINTENANT

- LA BRIOCHE
- LES ÉCORCES D'ORANGE CONFITES

JE ME NOTE



24 H AVANT

PRÉPARER LA PÂTE À BRIOCHE : après une nuit au frais, elle lèvera mieux.

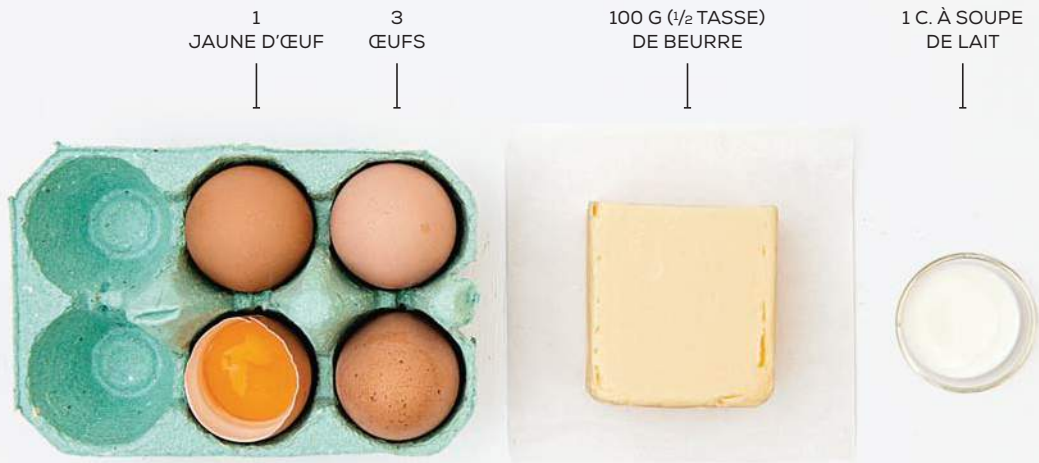
PAS DE FRUITS CONFITS ?

Les remplacer par des fruits secs très finement émincés.

PAS D'ÉCORCES D'ORANGE CONFITES ?

Les remplacer par des écorces de citron bio confites, blanchies deux fois de plus pour enlever toute l'amertume contenue dans la peau du citron.

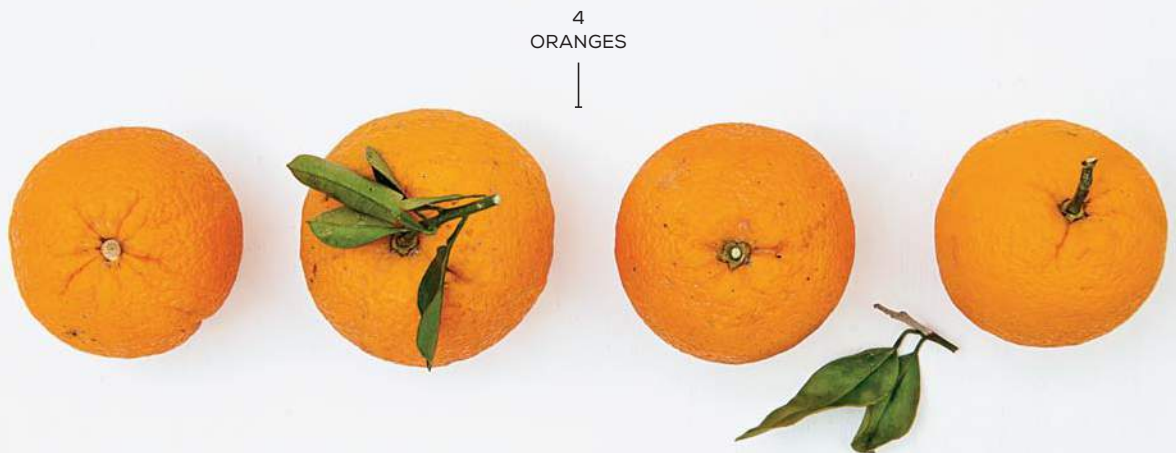
CRÈMERIE



ÉPICERIE



FRUITS



1

LES ÉCORCES D'ORANGE CONFITES



+ CUISSON 30 MIN

+ ATTENTE 40 MIN



Couper les oranges en deux. Les presser au fur et à mesure, en conservant les écorces. Réserver 100 ml (env. 1/2 tasse) de jus.



Enlever la pulpe restant sur les écorces et, si la partie blanche est épaisse, enlever aussi une partie.



Couper les écorces en lanières de 5 mm (1/4 po) de large.

 **CONSEIL MasterChef**

**POUR ÉLIMINER L'AMERTUME
DES ÉCORCES D'ORANGE,
IL FAUT LES BLANCHIR
PLUSIEURS FOIS.**



Ébouillanter 1 minute les lanières de zeste d'orange et les plonger aussitôt dans l'eau froide. Recommencer deux fois.



Mélanger 400 ml (1 2/3 tasse) d'eau et le jus d'orange réservé dans une casserole, ajouter 250 g (1 1/4 tasse) de sucre et le faire fondre.



Ajouter alors le miel, les zestes d'orange, et laisser cuire 30 minutes à tout petits bouillons.



Stériliser un ou deux pots à confiture.

POUR UNE STÉRILISATION EXPRESS, REMPLIR LE POT D'EAU, FAIRE CHAUFFER 5 MINUTES AU FOUR À MICRO-ONDES, VIDER ET ÉGOUTTER SUR UN LINGE PROPRE.



Remplir le pot stérilisé, le fermer, le retourner et, quand il est froid, le conserver au frais jusqu'à utilisation.

2

LA PÂTE À BRIOCHE



+ ATTENTE 4 H 30



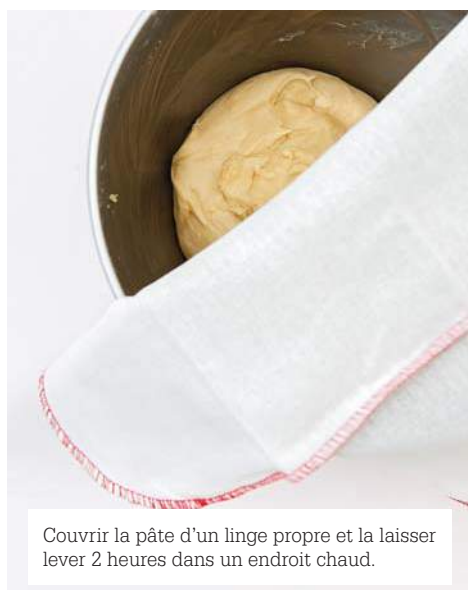
Mélanger le lait, 1 cuillère à soupe de sucre et la fleur d'oranger. Y diluer la levure et laisser reposer 30 minutes.



Verser le mélange dans la cuve d'un robot. Ajouter la farine, les œufs entiers et le sel, et pétrir pendant 5 minutes.



Ajouter le beurre froid, coupé en petits morceaux, et continuer à pétrir pendant 10 minutes.



Couvrir la pâte d'un linge propre et la laisser lever 2 heures dans un endroit chaud.



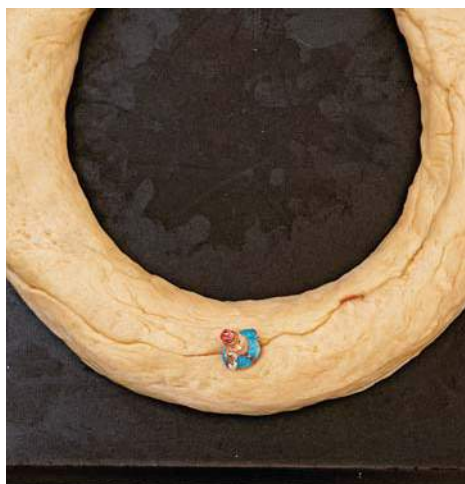
Chasser le gaz en écrasant la boule de pâte avec la paume de la main.



Prélever en les égouttant 50 g (2 oz) de lanières d'orange confites et les couper en petits dés.



Ajouter les dés d'orange confite à la pâte, puis façonner celle-ci en un long boudin et réunir les deux extrémités.



Glisser une fève au cœur de la pâte.



Recouvrir la couronne d'un linge propre et laisser la pâte monter pendant encore 2 heures.



POUR OBTENIR UNE PÂTE ENCORE PLUS LÉGÈRE,
LAISSER LA COURONNE TOUTE UNE NUIT AU RÉFRIGÉRATEUR.

3

LE DÉCOR ET LA CUISSON



+ CUISSON 25 MIN



PRÉCHAUFFER LE FOUR
À 180 °C (350 °F).

J'AJUSTE CETTE TEMPÉRATURE
EN FONCTION DE MON FOUR:



Badigeonner la couronne de jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.



Tremper les ciseaux dans la dorure et entailler le dessus de la couronne à intervalles réguliers.



Décorer de lanières d'orange confites et de sucre en grains. Enfourner et laisser cuire pendant 25 minutes.



LES ATELIERS  MasterChef

**COURONNE DES ROIS
AUX ORANGES CONFITES**



GÂTEAU FONDANT À L'AMANDE



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

SUCRE ▶ 100 g (1/2 tasse) + 150 g (3/4 tasse)

EAU ▶ 2 c. à soupe

POUDRE D'AMANDES ▶ 100 g (1 tasse)

SUCRE GLACE ▶ 10 g (4 c. à café) + 10 g (4 c. à café)

BEURRE DEMI-SEL ▶ 15 g (1 c. à soupe) + 150 g (2/3 tasse)

JAUNES D'ŒUF ▶ 3

YOGOURT GREC ▶ 180 g (3/4 tasse)

SIROP D'ORGEAT ▶ 1 c. à soupe

FARINE ▶ 180 g (1 1/4 tasse)

POUDRE À PÂTE ▶ 4 g (3/4 c. à café)

● **BOISSON** mai tai (cocktail à base de rhum) // sirop d'orgeat



1 H AVANT

SORTIR LES INGRÉDIENTS conservés dans le frigo pour les amener à température ambiante.

AVEC LES BLANCS D'ŒUF RESTANTS
RÉALISER UNE PAVLOVA

> Recette page 144

CETTE RECETTE EST CELLE D'UN GÂTEAU QUI VOYAGE: elle a fait le tour des blogs culinaires et a toujours du succès.

PAS DE SIROP D'ORGEAT?

Le remplacer par 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger.

PÂTE D'AMANDES

Dans la pâte d'amandes du commerce il n'y a que 30% d'amandes; dans celle-ci, il y en a 50%.



JE MAÎTRISE MAINTENANT

- LA PÂTE D'AMANDES
 LE GÂTEAU MOELLEUX

JE ME NOTE

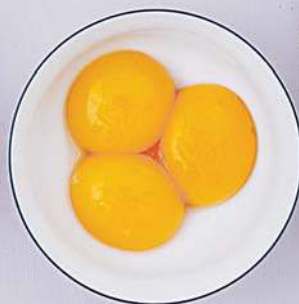


CRÈMERIE

180 G (¾ TASSE)
DE YOGOURT GREC



3
JAUNES D'ŒUF



165 G (¾ TASSE)
DE BEURRE DEMI-SEL



ÉPICERIE

100 G (1 TASSE)
DE POUDRE D'AMANDES



180 G (1 ¼ TASSE)
DE FARINE



250 G (1 ¼ TASSE)
DE SUCRE



ÉPICERIE

1 C. À SOUPE
DE SIROP D'ORGEAT



20 G (⅓ TASSE)
DE SUCRE GLACE



4 G (¾ C. À CAFÉ)
DE POUDRE À PÂTE



1

LA PÂTE D'AMANDES



+ CUISSON 8-10 MIN



Dissoudre 100 g (1/2 tasse) de sucre dans 2 c. à soupe d'eau et faire chauffer jusqu'à ce que le sirop atteigne 103 à 105 °C (217 à 221 °F) (petit filé).

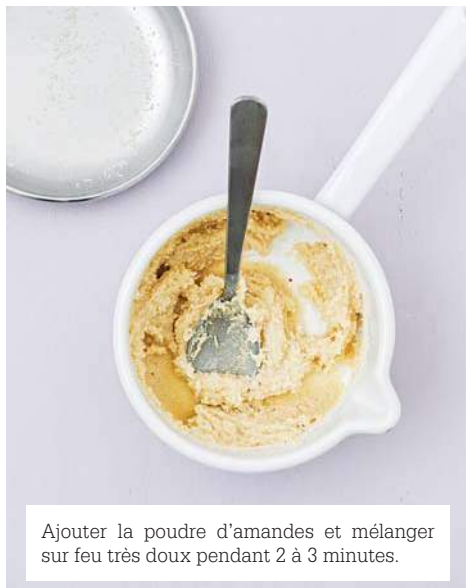


THERMOMÈTRE À SUCRE

CONSEIL MasterChef

LE THERMOMÈTRE À SUCRE

EST UN USTENSILE BIEN UTILE POUR CUIRE DU SUCRE AVEC PRÉCISION ET RÉUSSIR À COUP SÛR SIROPS, CAMELS OU CONFITURES.



Ajouter la poudre d'amandes et mélanger sur feu très doux pendant 2 à 3 minutes.



Déposer la pâte dans un saladier et la saupoudrer de sucre glace.



Couvrir la pâte d'amandes au contact avec une pellicule plastique, puis la réserver au frais.

2

LE GÂTEAU FONDANT



+ CUISSON 50 MIN + ATTENTE 45 MIN



PRÉCHAUFFER LE FOUR À 165 °C (330 °F).

J'AJUSTE CETTE TEMPÉRATURE EN FONCTION DE MON FOUR:



Beurrer un moule à manqué de 20 cm (8 po) de diamètre et réserver au frais.



Prélever 150 g (5 oz) de pâte d'amandes et la couper en petits dés.



Battre le beurre avec 150 g (3/4 tasse) de sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.



Ajouter les dés de pâte d'amandes. Mélanger.



Incorporer les jaunes d'œuf.



Ajouter le yogourt et le sirop d'orgeat. Mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.



Tamiser la farine avec la poudre à pâte au-dessus du saladier.

 **CONSEIL** MasterChef

**ON TAMISE LA FARINE
AVEC LA LEVURE
POUR QUE LE GÂTEAU GONFLE
DE FAÇON HOMOGÈNE.**



Incorporer délicatement la farine à la pâte en mélangeant avec une spatule ou une cuillère.

LES ATELIERS DE MasterChef

La collection qui vous guide, étape par étape,
vers la réalisation de plusieurs classiques de la cuisine française

35 RECETTES DE DESSERTS INCONTOURNABLES



POUR CHAQUE RECETTE :

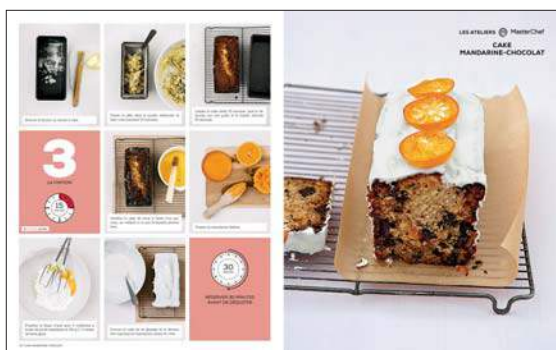
UN TABLEAU DE BORD

- La liste des ingrédients illustrée par familles d'aliments (épicerie, crèmerie, fruits).
- Des pictogrammes pour baliser la préparation de la recette (temps, préparation, cuisson, difficulté et budget).
- Des encadrés pour apprendre à décliner les goûts, à associer les saveurs et les textures.
- Des encadrés-bilans pour s'évaluer et progresser.



LA RÉALISATION DE LA RECETTE EN 27 ÉTAPES

- Le temps de préparation, pour optimiser au mieux la gestion de son temps.
- Une action = une photo.
- La définition des termes techniques et des conseils de pros pour apprendre en cuisinant.



Apprendre, maîtriser, se perfectionner, décliner, optimiser, créer...

LES ATELIERS DE MASTERCHEF ont tout du cours de cuisine.