

Pâtisserie

#26
NOVEMBRE-
DÉCEMBRE
2017

FOU DE *Pâtisserie*

TENDANCES • RECETTES • PAS À PAS • INSPIRATION • FICHES TECHNIQUES



Nicolas Berger
Sébastien Bouillet
Benoît Castel
Yann Couvreur
Alexandre Dufeu
Christophe Felder
Jean-François Foucher
Cédric Grolet
Pascal Lac
Lenôtre
Cyril Lignac
Pierre Marcolini
Férôme De Oliveira
François Perret
Hugues Pouget
Richard Sève
Stéphane Vandermeersch

SPÉCIAL DESSERTS
DE FÊTES 2017
PAR LES PLUS GRANDS CHEFS PÂTISSIERS



MASTERCLASS
Le Rubik's Cube de Noël
de Cédric Grolet

RÉVÉLATION
Pierre Marcolini
twiste la forêt-noire

TOUT CHOCOLAT
Les trésors de la
Manufacture Alain Ducasse

ACTUALITÉS

CRÉATIONS

006

BUZZ L'ÉCLAIR

008

MISCELLANÉES

10

D'ICI ET D'AILLEURS LES BÛCHES DE NOËL

16

GRAND PORTRAIT

FRANÇOIS PERRET, ÇA C'EST PALACE !

28

MYTHE

LE SUCCÈS

34

DÉCRYPTAGE

LA CHÂTAIGNE

38

TAC AU TAC

JEAN-FRANÇOIS FOUCHER

41

L'APPRENTIE

UNE JOURNÉE À L'HÔTEL DE CRILLON

43

UN CHEF UN PRODUIT

KEVIN LACOTE ET LA NOIX DE PÉCAN

45



TRAVEL CAKE

LE CAKE AU RHUM DES ANTILLES

46

INSPIRATION

LA BIGARADE

47

CURIOSITÉS

48

BREAKFAST CLUB

51

TROUSSEAU

LA BÛCHE

52

USTENSILE

LES ROBOTS PÂTISSIERS

53

DÉCOUVERTE

L'ACTU DES LIVRES GOURMANDS

54



LA PLUS ENFANTINE

LA BÛCHE ÉTOILÉE

Par Hugues Pouget (Hugo & Victor, Paris)

POUR NOËL 2017, Hugues Pouget, créateur et chef de la maison Hugo & Victor, a demandé à son amie Agnès b. d'imaginer une bûche. La styliste est partie d'un constat : une bûche de Noël, c'est souvent écœurant. Elle a alors pensé à une création légère et rafraîchissante à base de biscuit de Savoie, d'un crémeux citron et d'un confit de groseilles. Là où la créatrice a visé juste, c'est qu'elle nous attrape par les sentiments et les souvenirs. Ceux d'un dessert d'enfance que nous avons tous un jour mangé chez mamie ou chez tante Michèle, le fameux roulé aux fraises découpé en tranches épaisses à l'heure du goûter et servi avec un verre de lait. Un gâteau que l'on aura sans doute aidé à préparer, car avec le gâteau au yaourt, le biscuit de Savoie est

l'un des premiers que l'on apprend en cuisine. Nous avons donc en commun avec Agnès b. ce souvenir du gâteau roulé, à la différence près que la styliste a écarté la classique compotée de fraises pour la remplacer par un confit de groseilles plus rafraîchissant, moins sucré, qui apporte une belle note acidulée à laquelle vient se mêler le crémeux citron. Une fois roulée, il ne manquait plus qu'à cette création un habillage. En premier lieu, un glaçage chocolat blanc surmonté de décorations qui nous plongent dans la féerie de Noël avec des sablés au citron et des gouttes de meringue. Hugues Pouget et Agnès b. nous prouvent qu'il est bon parfois de rester basique et de présenter une bûche qui ressemble... à une bûche.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119





LA BÛCHE ÉTOILÉE

Par Hugues Pouget
(Hugo & Victor, Paris)

POUR : **1 BÛCHE**
DE 6 PERSONNES
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **3 H 25**
RÉFRIGÉRATION : **1 NUIT**

POUR LE BISCUIT DE SAVOIE

41 g de jaunes d'œufs
65 g de sucre cristal
32 g de farine T45
15 g de fécule de pomme de terre
62 g de blancs d'œufs

POUR LE CRÊMEUX CITRON

42 g de jus de citron vert
23 g de jus de citron jaune
Le zeste de **1** citron vert
74 g d'œufs entiers

82 g de sucre cristal
105 g de beurre doux
1 feuille de gélatine

POUR LE CONFIT DE GROISELLES

131 g de purée de groseilles
52 g de sucre cristal (1)
3 g de pectine NH
22 g de sucre cristal (2)

POUR LES SABLÉS ÉTOILE CITRON

100 g de farine T45
75 g de sucre glace
1 g de sel
38 g de beurre doux
23 g d'œufs entiers
Le zeste de **1** citron jaune
3 gouttes d'huile essentielle bio de citron

POUR LE GLAÇAGE BLANC

60 g de crème liquide
40 g de nappage neutre
100 g de chocolat blanc
1 feuille de gélatine

POUR LES GOUTTES DE MERINGUE

100 g de blancs d'œufs
100 g de sucre cristal
100 g de sucre glace

POUR LA FINITION

QS de billes croustillantes

LE BISCUIT DE SAVOIE

- ❖ Montez les jaunes avec la moitié du sucre.
- ❖ Montez l'autre moitié du sucre avec les blancs.
- ❖ Tamisez la farine et la fécule.
- ❖ Mélangez délicatement les blancs montés avec les jaunes et ajoutez petit à petit la farine et la fécule.
- ❖ Étalez le tout sur du papier sulfurisé sur la base d'un rectangle de 20 x 40 cm.
- ❖ Enfourez à 170 °C pour environ 5 min. Laissez refroidir hors de la plaque de cuisson.

LE CRÊMEUX CITRON

- ❖ Trempez la feuille de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 min.
- ❖ Dans une casserole, versez le jus des citrons et chauffez à 40 °C pour tiédir.
- ❖ Pendant ce temps, mélangez les œufs et le sucre. Incorporez la préparation dans les jus et cuisez jusqu'à 85 °C en remuant continuellement. Ajoutez la feuille de gélatine égouttée.
- ❖ Versez cette préparation sur le beurre avec le zeste du citron vert. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une crème homogène.
- ❖ Laissez reposer au réfrigérateur.

LE CONFIT DE GROISELLES

- ❖ Dans une casserole, versez la purée de groseilles et le sucre (1). Chauffez le tout à 40 °C.
- ❖ Pendant ce temps, mélangez le sucre (2) avec la pectine et incorporez le tout dans la purée de groseilles chaude. Cuisez l'ensemble en fouettant jusqu'à ébullition.
- ❖ Réservez au réfrigérateur.

LES SABLÉS CITRON

- ❖ Mélangez la farine, le sucre glace et le sel avec le beurre préalablement découpé en petits cubes pour obtenir une consistance sablée.
- ❖ Ajoutez les œufs, les zestes de citron et les gouttes d'huile essentielle. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réservez 3 h au réfrigérateur.
- ❖ Étalez la pâte et réalisez des étoiles avec un emporte-pièce. Déposez les sablés sur une plaque beurrée et farinée.
- ❖ Enfourez 20 min à 135 °C jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.

LE GLAÇAGE BLANC

- ❖ Trempez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 min.
- ❖ Dans une casserole, versez la crème liquide et le nappage neutre et faites bouillir. Ajoutez la feuille de gélatine égouttée. Versez ensuite le tout sur le chocolat blanc.
- ❖ Mixez le mélange avec un mixeur plongeant.
- ❖ Réservez au réfrigérateur au minimum 1 nuit.

LES GOUTTES DE MERINGUE

- ❖ Montez les blancs avec le sucre et incorporez délicatement le sucre glace tamisé.
- ❖ Pochez des gouttes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de sucre et séchez au four à 70 °C pendant au minimum 3 h, jusqu'à ce que la meringue soit croustillante.

MONTAGE ET FINITION

- ❖ Décollez le biscuit de Savoie du papier sulfurisé.
- ❖ Travaillez le crèmeux citron pour obtenir une texture souple et étalez-le uniformément sur toute la surface du biscuit.
- ❖ Procédez de la même manière pour le confit de groseilles.
- ❖ Parsemez de billes croustillantes.
- ❖ Roulez délicatement le biscuit en serrant le plus possible pour obtenir un rouleau uniforme.
- ❖ Réservez au réfrigérateur.
- ❖ Faites fondre le glaçage au micro-ondes, puis glacez la bûche.
- ❖ Décorez avec les sablés citron et les gouttes de meringue.
- ❖ Réservez-la au réfrigérateur et sortez-la 30 min avant la dégustation.



COPACABANA

Par Joël Baud (Pâtisserie Baud,
Besançon)

POUR : **2 BÛCHES**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **20 MIN**
MATURATION : **8 H**

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT

MOELLEUX

80 g de blancs d'œufs
82 g de sucre semoule
55 g de jaunes d'œufs
24 g de cacao en poudre

POUR LA GLACE AU CHOCOLAT

1 036 g de lait entier
80 g de sucre inverti
250 g de crème fleurette
40 g de poudre de lait 0 % de MG
250 g de saccharose
40 g de glucose atomisé
8 g de stabilisateur à glaces
230 g de chocolat noir du Brésil
20 g de cacao pure pâte

POUR LA CRÈME GLACÉE BANANE

ÉPICES

500 g de lait entier
240 g de crème fleurette
Le zeste de $\frac{1}{4}$ d'une orange
130 g de sucre
52 g de poudre de lait
45 g de glucose atomisé
3 g de stabilisateur à glaces
225 g de bananes fraîches sans la peau
22 g de rhum Saint-James
1 pointe de couteau d'un mélange 4 épices en poudre

POUR LE CRÊMEUX MANGUE

CHOCOLAT

300 g de pulpe de mangues
120 g de beurre
120 g de blancs d'œufs
120 g de glucose atomisé
120 g de sucre glace
145 g de chocolat noir du Brésil
POUR LE MONTAGE
250 g de beurre de cacao
250 g de chocolat noir

LE BISCUIT CHOCOLAT

MOELLEUX

- ❖ Montez les blancs avec une partie du sucre semoule et meringuez bien. À la fin, ajoutez le reste du sucre semoule. Ajoutez les jaunes préalablement fouettés légèrement avec le cacao en poudre tamisé aux blancs montés très fermes.
- ❖ Dressez le biscuit à la poche à douille de 12 mm en faisant 2 rectangles de 50 x 7 cm correspondant aux semelles des deux bûches. Enfourez pour 20 min à 150 °C.

LA GLACE AU CHOCOLAT

- ❖ Faites bouillir le lait avec le sucre inverti et la crème. Ajoutez le mélange