

STAGE

VIENNOISERIES

ET

TARTES RUSTIQUES

Gaëtan PARIS
Formation et Conseil en Boulangerie
Meilleur Ouvrier de France
La Croix Lestorey
50200 Monthuchon
Tél.Fax.02.33.47.71.63
Port.06.62.85.43.59

PROGRAMME – VIENNOISERIES NOUVELLES ET TARTES RUSTIQUES

- BRIOCHE DE NOEL
- TORSADES AUX ANANAS
- DELICES AUX POMMES
- LE PANETHONE
- BRIOCHE DE ST GENIX
- CAGETTE EXOTIQUE
- GALETTES BRESSANES
- GATEAUX DES ROIS
- BRIOCHE GRAND MERE
- POGNE DE ROMANS
- GATEAU BATTU
- FOUACE
- TARTE POMMES PISTACHE ABRICOTS
- TARTE AUX NOIX ET PRALINE
- TARTE POMMES ET FRAMBOISES
- TARTE PRALINE ET POIRES
- TARTE BROWNIES
- TARTE POMMES ET RHUBARBE
- TARTE ST LOUIS
- TARTE AU SUCRE ROUX
- TARTE POMMES ET CALVADOS
- TARTE SOLEIL
- TARTE SUCCES POMMES ET CASSIS
- TARTE CROUSTILLANTE POMMES ET PRUNEAUX
- TARTE CROUSTILLANTE KIWIS ANANAS
- TARTE CROUSTILLANTE POIRES ET FRAMBOISES
- TARTE CROUSTILLANTE POMMES ET ABRICOTS
- TARTE CROUSTILLANTE POIRES ET CHOCOLAT

ELABORATION DU LEVAIN LIQUIDE

INGREDIENTS ET REALISATION

Chef :

- Seigle T 170 : 500 g
- Eau à 35°C : 600 g
- Miel : 20 g

Mélanger l'eau et le miel puis la farine . Laisser fermenter 24 H à 35°C

1^{er} Rafraîchi :

- Chef : 1100 g
- Eau à 25 °C : 1000 g
- Farine tradition T 65 : 1000 g

Mélanger l'eau et le chef, puis la farine. Laisser fermenter 12 H à 25°C.

2^{ème} Rafraîchi :

- 1^{er} Rafraîchi : 1000 g
- Eau à 25°C : 1000 g
- Farine tradition T 65 : 1000 g

Mélanger l'eau et le 1^{er} rafraîchi, puis la farine. Laisser fermenter 12 H à 25°C.

3^{ème} Rafraîchi :

- 2^{ème} rafraîchi : 1000 g
- Eau à 25°C : 1000 g
- Farine de tradition T 65 : 1000 g

Mélanger l'eau et le 2^{ème} rafraîchi, puis la farine. Laisser fermenter 8 H à 25°C.

A ce stade le levain est prêt à l'emploi, il se dose à raison de 200 à 700 g au Kg de farine suivant les recettes.

BRIOCHE DE NOËL

INGREDIENTS

- 1000 g de farine
- 25 g de sel
- 100 g de sucre
- 60 g de levure
- 11 œufs soit 550 g
- Levain liquide : 100 g
- 500 g de beurre

- 150 g de pruneaux
- 150 g d'amandes hachées
- 150 g de raisins blonds
- 150 g d'oranges confites
- 100 g de Cointreau
- 30 g de pulco citron

- QS de beurre et de sucre pour le décor
- QS de neige décor

REALISATION

- Mettre à macérer la veille les fruits coupés en petits morceaux avec le Cointreau et le pulco.

- Utiliser des œufs sortants du frigo
- Frassage avec tous les ingrédients sauf le beurre
- Pâte bâtarde
- Pétrissage 10 min. en 2^{ème} vitesse au batteur
- Ajouter progressivement le beurre ramolli
- Pétrir jusqu'au décollement de la pâte
- Ajouter les fruits macérés en 1^{ère} vitesse
- Pâte à 24°C
- Pointage 2 H
- Donner un rabat et étendre sur une plaque, recouvrir d'un plastique
- Passer au congélateur 30 min.
- Pesage à 200 g et boulage
- Façonner en bâtards et fendre au rouleau puis cintrer
- Dorage
- Apprêt 2 H à 25°C
- Dorage
- Cuisson à 220°C four à sole ou 170 °C au four ventilé environ 15 min.
- Faire fondre un peu de beurre, badigeonner au pinceau chaque viennoiserie et rouler dans le sucre.
- Saupoudrer de neige décor

RAFRAÎCHI DES LEVAINS

Rafraîchi du levain liquide

- Levain liquide : 200 à 400 g suivant la saison
- Eau à 25°C : 1000 g
- Farine tradition T 65 : 1000 g

Mélanger l'eau et le levain puis la farine. Laisser fermenter 12 H à 20°C.

Rafraîchi du levain ferme

- Levain liquide : 200 g
- Eau à 15 °C : 500 g
- Farine de tradition T 65 : 1000 g

Mélanger ces ingrédients au batteur, pétrir 5 min. en 2^{ème} vitesse.
Laisser fermenter 12 H à 15°C.

Remarques

Les durées de fermentation indiquées ci dessus sont variables en fonction de la T° de stockage du levain, en effet un levain qui fermente dans une ambiance chaude sera mûr plus vite que s'il est stocké dans une ambiance fraîche. Un levain qui fermente à des températures chaudes donnera des pains contenant moins d'acidité, en revanche un levain qui fermente dans une ambiance fraîche donnera des pains au goût plus prononcés.

Le goût actuel de la clientèle va davantage vers des pains parfumés mais pas trop acides.

RECETTE DE LA PÂTE A CROISSANTS

INGREDIENTS

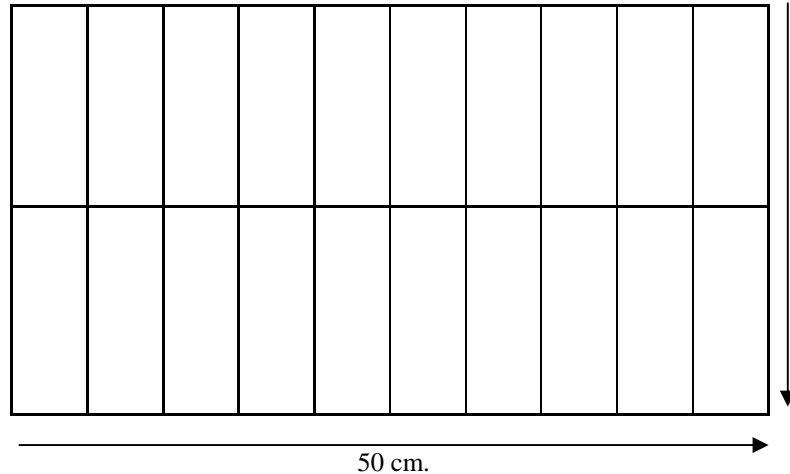
- 1000 g de farine
- 25 g de sel
- 120 g de sucre
- 60 g de levure
- 200 g de beurre
- 480 g d'eau
- 500 g de beurre de tourage

REALISATION

- TB : 52°C
- Frassage avec tous les ingrédients sauf le beurre de tourage
- Pâte ferme
- Pétrissage 10 min. en 2^{ème} vitesse au batteur
- Pâte à 24°C
- Peser des pâtons de 900 g, bouler et couvrir d'un plastique
- Pointage 45 min.
- Donner un rabat
- Passer au congélateur 45 min. sur plaques (retourner les pâtons au bout de 20 min.)
- Tourage avec 250 g de beurre pour des pâtons de 900 g
- Donner un tour porte feuille
- Détente 30 min. au frigo
- Donner un tour simple
- Détente 30 min. au frigo
- Allonger et détailler
- Dorage
- Apprêt 2 H à 25°C
- Dorage
- Cuisson à 220°C four à sole.

LES TORSADES COCO ANANAS

- Allonger un pâton de 900 g de croissant touré avec 250 g de beurre à 3.5 mm d'épaisseur, voir schéma de détaillage



GARNITURE

- 1 recette de crème coco
- 17 tranches d'ananas
- 10 cerises
- QS de dorure
- QS de sirop à 30° B
- QS de nappage blond
- QS de neige décor

Crème coco

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de coco râpé
- 100 g d'œuf

A la feuille au batteur, mélanger le beurre et le sucre, faire blanchir et ajouter le coco râpé puis les œufs, laisser monter le mélange à vitesse lente.

Découper des rectangles de 5 × 15 cm, entailler le centre avec un coupe pâte sur la longueur soit environ 11 cm., passer une partie non découpée par la partie entaillée par dessous et l'autre par dessus. Déposer sur plaque et dorer. Apprêt 1H30 à 25°C.

Passer les tranches d'ananas bien égouttées au chalumeau et les couper en six.

Dorer et garnir le centre des viennoiseries de crème coco et déposer 5 morceaux d'ananas puis une demie cerise.

Cuire à 220°C au four à sole ou 170°C au four ventilé environ 15 minutes.

Passer au sirop à la sortie du four, refroidies, napper les fruits et décorer avec le neige décor.

LES DELICES AUX POMMES

- Allonger 800 g de pâte à croissants sur une plaque 40 × 60 cm.
- Laisser pousser 1 heure à 25°C.
- Saupoudrer cette plaque de poudre d'amande
- Garnir avec les fruits mélangés régulièrement ainsi que les raisins poêlés au beurre et au Rhum. 1°)
- Mélanger le beurre et le sucre pour fabriquer la sauce puis ajouter les œufs et battre l'ensemble. 2°)
- Répartir cette sauce sur la plaque
- Cuire à 220°C au four à sole
- Passer au sirop dès la sortie du four.

1°) Mélange de fruits

- Reine des reinettes : 600 g
- Oranges en dés : 250 g
- Raisins secs : 300 g
- Beurre : 50 g
- Rhum : 50 g

2°) Sauce

- Sucre : 200 g
- Beurre fondu : 200 g
- Oeufs : 3

LES CARRES ABEILLE

INGREDIENTS POUR 20 PIECES

- 900 g de pâte à croissants
- 250g de beurre
- QS de dorure
- 1 recette de garniture abeille
- QS de sirop à 30°B
- QS de neige décor

Pâte à croissants : voir recette page ...

Garniture abeille

- 150 g de miel
- 150 g de crème liquide
- 50 g de sucre
- 270 g d'amandes effilées

Porter à ébullition dans une casserole le miel, la crème liquide, et le sucre ; verser sur les amandes effilées et remuer délicatement pour ne pas casser les amandes. Réserver.

REALISATION

Beurrer le pâton de 900 g de pâte à croissants avec les 250 g de beurre et donner 1 tour portefeuille, laisser détendre 30 min. au réfrigérateur puis donner 1 tour simple. Laisser détendre encore 30 min. au réfrigérateur.

Allonger le pâton à 4.5 mm. d'épaisseur aux dimensions indiquées sur le schéma.

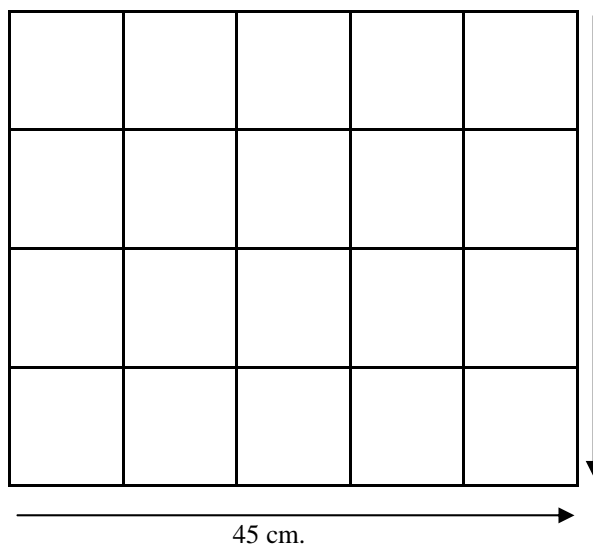
Découper des carrés de 9 × 9 cm, déposer les carrés sur plaques puis dorer les bords.

Apprêt 1H30 à 25°C.

Dorer à nouveau les bords et garnir le centre de chaque carré avec la garniture abeille en vous aidant d'un emporte pièce Ø 60 mm.

Cuire à 220°C au four à sole ou 170°C au four ventilé environ 15 min. Passer au sirop dès la sortie du four.

Une fois refroidies, décorer un côté avec le neige décor.



LES TORTILLONS

INGREDIENTS POUR 20 PIECES ENVIRON

- 900 g de pâte à croissants
- 250g de beurre
- QS de dorure
- QS de sirop à 30°B

Pâte à croissants : voir recette page ...

REALISATION

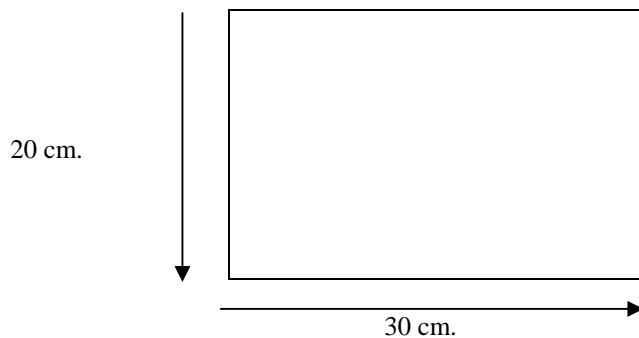
Beurrer le pâton de 900 g de pâte à croissants avec les 250 g de beurre et donner 1 tour portefeuille, laisser détendre 30 min. au réfrigérateur puis donner 1 tour simple. Laisser détendre encore 30 min. au réfrigérateur.

Allonger le pâton à 20 mm. d'épaisseur aux dimensions indiquées sur le schéma.

Découper des tranches de 1.5 cm de largeur, vriller ces bandes puis déposer sur plaques et dorer.

Apprêt 1H30 à 25°C.

Dorer et cuire à 220°C au four à sole ou 170°C au four ventilé environ 15 minutes. Passer au sirop dès la sortie du four.



PANETTONE

INGREDIENTS

- Farine : 1000g
- Sel : 20 g
- Sucre : 250 g
- Levure : 90 g
- Levain : 300 g
- Jaunes : 15 soit 300 g
- Lait entier : 300 g
- Beurre : 350 g

- Raisins secs : 200 g
- Oranges confites : 200 g
- Citrons confits : 200 g
- Rhum : 75 g

- QS d'appareil à Panettone
- QS d'amandes effilées

REALISATION

- Faire macérer les fruits avec le rhum
- Frassage avec tous les ingrédients sauf le beurre
- Pâte bâtarde
- Pétrissage 5 min. en 2^{ème} vitesse au batteur
- Ajouter progressivement le beurre ramolli
- Pétrir jusqu'au décollement de la pâte
- Ajouter les fruits macérés en 1^{ère} vitesse
- Pâte à 24°C
- Pointage 2H
- Rabat et stocker au frigo jusqu'au lendemain
- Pesage à 500 g pour les grands moules et 80 g pour les petits
- Bouler et déposer dans les moules à Panettone
- Apprêt 3 H à 25°C
- Déposer à la poche l'appareil à Panettone et saupoudrer d'amandes effilées
- Cuire à 200 °C environ 45 min. pour les grosses pièces et 25 min. pour les petites

APPAREIL A PANETTONE

INGREDIENTS

- 180 g de sucre
- 50 g de pralinettes (voir recette ci dessous)
- 30 g de farine
- 20 g de maïs torréfié
- 60 g de blancs d'œufs

REALISATION

Mélanger le sucre, les pralinettes, la farine et le maïs torréfié
Ajouter et mélanger les blancs d'œufs

PRALINETTES

- 30 g de sucre
- 10 g d'eau
- 100 g d'amandes hachées

Cuire le sucre et l'eau à 110 °C
Ajouter les amandes et caraméliser sur feu doux
Étaler sur une plaque pour le refroidissement

RECETTE DE LA BRIOCHE

INGREDIENTS

- 1000 g de farine
- 25 g de sel
- 120 g de sucre
- 60 g de levure
- 12 œufs soit 600 g
- 600 g de beurre

REALISATION

- Utiliser des œufs sortants du frigo
- Frassage avec tous les ingrédients sauf le beurre
- Pâte bâtarde
- Pétrissage 10 min. en 2^{ème} vitesse au batteur
- Ajouter progressivement le beurre ramolli
- Pétrir jusqu'au décollement de la pâte
- Pâte à 24°C
- Pointage 2 H
- Donner un rabat et étendre sur une plaque, recouvrir d'un plastique
- Passer au congélateur 30 min.
- Détailler
- Dorage
- Apprêt 2 H à 25°C
- Dorage
- Cuisson à 220°C four à sole pour les petites pièces ou 190°C pour les grosses pièces. (50°C de moins au four ventilé)

BRIOCHE DE SAINT - GENIX

INGREDIENTS

- 1000 g de pâte à brioche
- 200 g de pralines rouges concassées

REALISATION

- En fin de pétrissage de la brioche, incorporer les pralines rouges concassées en 1^{ère} vitesse
- Pointage 1 H avec un rabat
- Pointage jusqu'au lendemain au frigo
- Pesage à 250 g ou en individuel à 50 g
- Boulage
- Détente 30 min.
- Boulage et déposer sur plaque
- Apprêt 2 H à 25°C
- Dorer
- Cuisson à 200°C au four à sole

CAGETTE EXOTIQUE

INGREDIENTS

- Pâte à brioche : 1000 g
- Fruits secs exotiques : 250 g

REALISATION

- Incorporer les fruits en fin de pétrissage de la brioche
- Pointage 1 H
- Rabat et pointage au frigo jusqu'au lendemain
- Pesage à 400 g
- Diviser en quatre
- Façonner en petits bâtards et déposer dans les cagettes
- Dorage
- Apprêt 2 H à 25°C
- Cuisson à 200°C au four à sole environ 40 min.

Remarque : Le dosage des fruits est de 500 g au Kg de farine.

LES POIRES CHOCOLAT

INGREDIENTS POUR 10 PIECES

- 500 g de pâte à brioche
- 1 recette de garniture poire chocolat
- QS de dorure
- QS de poires émincées pour le décor
- QS de pépites de chocolat pour le décor
- QS de neige décor
- QS de nappage blond

Pâte à brioche : voir recette page ...

Garniture poire chocolat

- 100 g de crème pâtissière fine (Voir recette page ...)
- 10 g de poudre d'amande
- 50 g de pépites de chocolat
- 125 g de poires au sirop

Lisser la crème pâtissière fine avec la poudre d'amande, ajouter les pépites de chocolat et les poires coupées en petits cubes, mélanger délicatement puis réserver.

REALISATION

Utiliser une pâte à brioche sortant du frigo (prévoir au moins 800 g de pâte à cause des chutes dues au détaillage) et l'abaisser au laminoir à 2.5 mm, passer cette abaisse au congélateur environ 15 min. puis détailler 20 disques Ø 90 mm, en déposer la moitié sur plaques, dorer les bords et garnir le centre avec la garniture poire chocolat, recouvrir ensuite avec les disques restants, souder légèrement. Dorer .

Apprêt 1H30 à 25°C

Dorer à nouveau , décorer avec des lamelles de poires passées au chalumeau, et quelques pépites de chocolat. Cuire à 220°C au four à sole ou 170°C au four ventilé environ 12 minutes, éviter l'excès de cuisson, le produit doit être blond.

Napper les poires avec le nappage puis déposer un peu de neige décor.

GALETTE BRESSANNE

INGREDIENTS

- Pâte à brioche
- Crème fraîche épaisse
- Sucre cristal

Ou :

- Pâte à brioche
- Beurre
- Sucre cristal

REALISATION

- Utiliser une pâte à brioche sortant du frigo
- Pesage à 150 g ou en individuel à 50 g
- Boulage
- Détente 20 min au frigo
- Allonger en forme de galette au rouleau
- Apprêt 1 H à 25°C

- Creuser le centre des galettes et ne garder qu'un rebord puis dorer
- Garnir à la poche de crème épaisse
- Saupoudrer de sucre cristal

Ou :

- Faire des trous au doigt, dorer les bords
- Garnir les trous de petits morceaux de beurre
- Saupoudrer de sucre cristal

- Cuisson à 220°C au four à sole

KOUGELHOPH

INGREDIENTS

- Farine : 1 Kg
- Sel : 25 g
- Sucre : 150 g
- Levure : 50 g
- Œufs : 6 soit 300 g
- Lait entier : 300 g
- Pâte fermentée : 200 g
- Beurre : 500 g

- Raisins secs : 400 g
- Rhum : 70 g
- Amandes brutes : QS
- Sucre glace : QS

2°) REALISATION

- Faire macérer les raisins dans le rhum
- Frasage avec tous les ingrédients sauf le beurre
- Pâte bâtarde
- Pétrissage 5 min. en 1^{ère} vitesse au batteur
- Ajouter progressivement le beurre ramolli
- Pétrir jusqu'au décollement de la pâte
- Ajouter les fruits en 1^{ère} vitesse
- Pâte à 24°C
- Pointage 1 H
- Donner un rabat et stocker au frigo jusqu'au lendemain
- Pesage à 250 g pour des moules de Ø 15 cm, ou 300 g pour des moules de Ø16 cm ou 600 g pour des moules Ø 20 cm
- Boulage
- Détente 20 min.
- Façonnage en couronnes
- Disposer dans les moules à kougelhoph beurrés
- Apprêt 2 H 30 à 25°C
- Cuisson à 200°C four à sole environ 40 min.
- Démouler

GATEAU DES ROIS

INGREDIENTS

- Farine : 750 g
- Lait entier chaud : 400 g
- Levure : 120 g

Pétrir 5 min. en 1^{ère} vitesse et laisser fermenter 1H30

- Farine : 2000g
- Sel : 50 g
- Sucre : 500 g
- Fleur d'oranger : 20 g
- Œufs : 15 soit 900 g
- Lait entier : 350 g
- Beurre : 1000 g

- Raisins : 500 g
- Oranges confites en cubes : 500 g
- Grand Marnier : 150 g

REALISATION

- Utiliser des œufs sortants du frigo
- Frasage avec tous les ingrédients sauf le beurre
- Pâte bâtarde
- Pétrissage 5 min. en 2^{ème} vitesse au batteur
- Ajouter progressivement le beurre ramolli
- Pétrir jusqu'au décolllement de la pâte
- Ajouter les fruits macérés au Grand Marnier en 1^{ère} vitesse
- Pâte à 24°C
- Pointage au frigo jusqu'au lendemain
- Pesage à 250 g ou plus suivant commandes
- Façonnage en couronnes
- Disposer sur plaques
- Dorage
- Apprêt 2 H à 25°C
- Dorage
- Disposer des amandes bâtonnets, des écorces d'orange confites, et des amandes brutes
- Cuisson à 190°C four à sole
- Napper la couronne puis déposer des bigarreaux rouges et verts, ajouter du sucre en grains et saupoudrer de sucre glace.

BRIOCHE GRAND - MERE

1°) INGREDIENTS

- 1000 g de farine
- 30 g de sel de Guérande
- 150 g de sucre
- 50 g de levure
- 10 œufs soit 500 g
- 500 g de beurre

- 10 œufs soit 500 g
- 100 g d'huile

2°) REALISATION

- Utiliser des œufs sortants du frigo
- Frassage avec tous les ingrédients sauf le beurre
- Pâte ferme
- Pétrissage 5 min. en 2^{ème} vitesse au batteur
- Ajouter progressivement le beurre ramolli
- Pétrir 15 min. en 2^{ème} vitesse, la pâte doit être lisse et décollée
- Mélanger l'huile et les œufs restants
- Incorporer progressivement ce mélange à la pâte en la corsant entre deux ajouts
- La pâte doit être lisse lorsque tout ce mélange est incorporé
- Pâte à 25°C
- Pointage 1 H 30
- Donner un rabat
- Pointage au frigo jusqu'au lendemain
- Pesage à 200 g
- Boulage et façonnage en petits bâtards courts et déposer en cagettes
- Apprêt 2 H à 2 H 30 à 25 °C
- Cuisson à 190°C au four à sole sur plaque chaude ou 140 °C au ventilé également sur plaque chaude environ 30 min.

POGNE DE ROMANS

INGREDIENTS

- 1000 g de farine
- 20 g de sel
- 250 g de sucre
- 60 g de levure
- 10 œufs soit 500 g
- Levain liquide : 200 g
- 400 g de beurre

- 15 g de Rhum
- 100 g de Muscat de Frontignan

REALISATION

- Utiliser des œufs sortants du frigo
- Frassage avec tous les ingrédients sauf le beurre et les alcool
- Pâte bâtarde
- Pétrissage 10 min. en 2^{ème} vitesse au batteur
- Ajouter progressivement le beurre ramolli
- Pétrir jusqu'au décollement de la pâte
- Ajouter les alcool en 1^{ère} vitesse
- Pâte à 24°C
- Pointage 1 H
- Donner un rabat et stocker au frigo jusqu'au lendemain
- Pesage à 400 g et boulage
- Détente 10 min.
- Façonner en couronnes
- Dorage
- Apprêt 3 H à 25°C
- Dorage et coupe à la lame en croix
- Cuisson à 200°C four à sole ou 150 °C au four ventilé environ 30 min.

CREME PATISSIERE FINE

INGREDIENTS

- 1 litre de lait entier
- 10 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre
- 90 g de poudre à crème
- 125 g de beurre

REALISATION

Chauffer le lait, la moitié du sucre et le beurre, dans un récipient, fouetter les jaunes avec le reste de sucre puis la poudre à crème.

A ébullition du lait, verser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans le lait, porter à ébullition environ 2 min. puis débarrasser sur une plaque inox, filmer et passer au congélateur 15 à 20 min. pour refroidir brutalement la crème.

Stocker au frigo jusqu'à utilisation.

LA PÂTE SABLEE

INGREDIENTS

- 1000 g de farine
- 10 g de sel
- 500 g de beurre
- 400 g de sucre glace
- 4 œufs

REALISATION

A la feuille au batteur, sabler la farine, le sel et le beurre, ajouter le sucre glace puis les œufs, Fraser jusqu'à disparition de toute trace de farine, envelopper dans un film étirable, Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

TARTE POMMES PISTACHE ET ABRICOTS

INGREDIENTS POUR 2 TARTES Ø 220

- 400 g de pâte sablée
- 350 g de crème d'amande pistache (voir recette ci dessous)
- 4 pommes Granny
- 10 abricots
- QS de nappage blond
- QS de pistaches émondées

Montage et décors :

Foncer deux cercles à tarte de Ø 220 mm avec la pâte sablée abaissée à 3.5 mm d'épaisseur, laisser reposer la pâte au moins 30 min. au réfrigérateur.

Garnir les fonds avec la crème d'amande pistache

Eplucher et couper les pommes en 8

Répartir les pommes en rosace autour

Garnir le centre avec les abricots

Cuire à 200 °C environ 35 min.

Refroidi, napper au nappage blond et décorer avec des pistaches concassées

CREME D'AMANDE PISTACHE

- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 30 g de pâte de pistache
- 80 g de poudre d'amande
- 10 g de farine
- 1 œuf
- 10 g de kirsch

Mélanger à la feuille au batteur, le beurre, le sucre et la pâte de pistache

Ajouter la farine et la poudre d'amande

Ajouter le kirsch et l'œuf

Monter à vitesse lente

TARTE AUX NOIX ET PRALINE

INGREDIENTS POUR 2 TARTES Ø 220

- 400 g de pâte sablée
- 1 recette de garniture
- QS de neige décor
- QS de pralinettes
- QS de cerneaux de noix

GARNITURE

- 150 g de beurre
- 50 g de praliné
- 100 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande
- 3 oeufs
- 200 g de noix hachées
- 3 blancs
- 30 g de sucre

Mélanger à la feuille au batteur le beurre et le sucre

Ajouter le praliné puis la poudre d'amande

Ajouter les oeufs et les noix hachées

Monter les blancs serrés avec le sucre et mélanger délicatement au premier appareil

Montage et décors :

Foncer deux cercles à tarte de Ø 220 mm avec la pâte sablée abaissée à 3.5 mm d'épaisseur, laisser reposer la pâte au moins 30 min. au réfrigérateur.

Garnir les fonds avec la garniture à la poche.

Cuire à 200 °C environ 30 min.

Décorer avec le neige décor, les cerneaux de noix et les pralinettes.

TARTE POMMES ET FRAMBOISES

INGREDIENTS POUR 3 TARTES Ø 220

- 600 g de pâte sablée
- 1 recette d'appareil pommes et framboises
- 1 recette d'appareil à macaronade

Appareil pommes et framboises :

- 200 g de pulpe de framboise
- 100 g de sucre
- 1200 g de reinettes

Porter à ébullition la pulpe de framboise, ajouter le sucre, cuire 10 min ; à feu doux de façon à réaliser une confiture. Ajouter les pommes coupées en cubes et cuire à nouveau 10 min. Réserver.

Appareil à macaronade :

- Œufs : 2
- Sucre : 100 g
- Coco râpé : 100 g

- Blancs : 250 g
- Sucre : 150 g

Mélanger les œufs, le sucre et le coco râpé.

Monter les blancs serrés avec le sucre.

Mélanger délicatement les deux appareils.

Montage et décors :

Foncer 3 cercles à tarte de Ø 220 mm avec la pâte sablée abaissée à 3.5 mm d'épaisseur, laisser reposer la pâte au moins 30 min. au réfrigérateur.

Garnir les fonds de tartes de film étirable et de noyaux, précuire au four à sole à 220°C ou 170 °C au ventilé.

Déposer dans les fonds l'appareil pommes et framboises, recouvrir à la poche douille cannelée ou à la corne en lissant à la spatule l'appareil à macaronade .

Cuire 20 min. à 220°C au four à sole ou 170°C au four ventilé.

TARTE PRALINE ET POIRES

INGREDIENTS POUR 2 TARTES Ø 220

- 400 g de pâte sablée
- 200 g de crème pâtissière
- 100 g de poudre d'amande
- 900 g de poires au sirop
- 1 recette d'appareil
- QS de nappage
- QS de pralinettes

Appareil :

- 2 œufs
- 140 g de praliné
- 250 g de crème liquide

Mélanger les œufs et le praliné
Ajouter et fouetter avec la crème liquide

Montage et décors :

Foncer 2 cercles à tarte de Ø 220 mm avec la pâte sablée abaissée à 3.5 mm d'épaisseur, laisser reposer la pâte au moins 30 min. au réfrigérateur.

Déposer dans les fonds la crème pâtissière et la poudre d'amande.

Découper les demies poires en deux et les ranger dans les fonds

Verser l'appareil

Cuire 40 min. à 210°C au four à sole ou 160°C au four ventilé.

Refroidi, napper et parsemer de pralinettes.

LA PÂTE FEUILLETEE

INGREDIENTS

- 1000 g de farine de tradition
- 25 g de sel
- 400 g d'eau
- 300 g de beurre
- 500 g de beurre de tourage

REALISATION

Ramollir le beurre ,
Sabler au crochet au batteur le beurre, le sel et la farine,
Ajouter l'eau et mélanger (ne pas pétrir),
Mettre en boule et couvrir d'un film étirable,
Laisser reposer au moins deux heures au frigo,
Donner 6 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 1 heure entre deux tours.

REMARQUE

- Pour un feuilletage pistache, ajouter 150 g de pâte de pistache dans les 500 g de beurre pour le tourage, et ne donner que 5 tours.
- Pour un feuilletage au chocolat, ajouter 100 g de poudre de cacao dans les 500 g de beurre pour le tourage.

TARTE POMMES ET RHUBARBE

INGREDIENTS POUR 2 TARTES Ø 220

- 400 g de pâte feuilletée
- 100 g de crème d'amande
- 350 g de pommes Granny
- 300 g de rhubarbe
- 1 recette d'appareil à tarte

Appareil à tarte :

- 200 g de crème
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 20 g de poudre à crème

Mélanger les œufs le sucre et la poudre à crème, ajouter la crème liquide. Réserver.

Montage et décors :

Foncer 2 cercles à tarte de Ø 220 mm avec la pâte feuilletée abaissée à 2.5 mm d'épaisseur, laisser reposer la pâte au moins 60 min. au réfrigérateur.

Déposer dans les fonds la crème d'amande et les pommes et la rhubarbe coupées en cubes.

Verser l'appareil à tarte et cuire 40 min. à 220°C au four à sole ou 170°C au four ventilé.

TARTE SAINT LOUIS AUX POMMES

INGREDIENTS POUR 2 TARTES Ø 220

- 400 g de pâte feuilletée
- 7 pommes Granny
- 1 recette de sirop à cuire
- QS de sucre glace

Sirop à cuire :

- 500 g d'eau
- 300 g de sucre
- 50 g de beurre
- 50 g de Calvados

Porter l'eau et le sucre à ébullition, cuire les demies pommes dans ce sirop environ 5 min. de chaque côté.
Réserver.

Continuer de faire réduire le sirop jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Décuire avec le beurre et le Calvados. Réserver.

Montage et décors :

Foncer 2 cercles à tarte de Ø 220 mm avec la pâte sablée feuilletée à 2.5 mm d'épaisseur, laisser reposer la pâte au moins 60 min. au réfrigérateur.

Garnir les fonds de tartes de film étirable et de noyaux, pré cuire au four à sole à 220°C ou 170 °C au ventilé.

Déposer dans les fonds les demies pommes et couper le dessus en croix.

Verser sur les tartes le caramel.

Cuire 30 min. à 220°C au four à sole ou 170°C au four ventilé.

Décorer le pourtour au sucre glace et déposer un Bolduc.

CLAFOUTIS AUX POMMES

INGREDIENTS POUR 2 clafoutis Ø 220

- 400 g de pâte feuilletée
- 600 g de pommes Granny
- 1 recette de sauce à clafoutis
- QS de sucre glace

Sauce à clafoutis :

- 80 g de farine
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g de beurre fondu

Mélanger la farine et le sucre, ajouter les œufs puis le beurre fondu.

Réalisation :

Foncer 2 cercles à tarte de Ø 220 mm avec la pâte feuilletée abaissée à 2.5 mm d'épaisseur, laisser reposer la pâte au moins 60 min. au réfrigérateur.

Déposer dans les fonds les pommes coupées en cubes.

Verser l'appareil à clafoutis.

Cuire 45 min. à 220°C au four à sole ou 170°C au four ventilé.

Décorer le pourtour au sucre glace.

TARTE FONDANTE AU SUCRE ROUX

INGREDIENTS POUR 2 TARTES Ø 220

- 400 g de pâte feuilletée
- 180 g de sucre roux
- 1 recette d'appareil fondant

Appareil fondant :

- 50 g de farine
- 600 g de crème épaisse
- 4 oeufs

Mélanger la farine et la crème épaisse
Ajouter les œufs
Réserver

Montage et décors :

Foncer 2 cercles à tarte de Ø 220 mm avec la pâte feuilletée abaissée à 2.5 mm d'épaisseur, laisser reposer la pâte au moins 60 min. au réfrigérateur.
Pré cuire les fonds environ 15 min
Répartir le sucre roux
Verser l'appareil fondant et cuire 30 min. à 210°C au four à sole ou 160°C au four ventilé.

TARTE SOLEIL

INGREDIENTS POUR 2 TARTES Ø 220

- 400 g de pâte feuilletée
- 200 g de crème d'amande
- 700 g de poires en cubes
- 450 g de crème pâtissière
- 10 g de rhum
- 100 g de sucre roux

Montage et décors :

Foncer 2 cercles à tarte de Ø 220 mm avec la pâte feuilletée abaissée à 2.5 mm d'épaisseur, laisser reposer la pâte au moins 60 min. au réfrigérateur.

Cuire à blanc 15 min. les fonds

Déposer les poires coupées en cubes

Mélanger la crème pâtissière et le rhum

Dresser cette crème en spirale à la poche sur la tarte

Saupoudrer de sucre roux

Cuire 40 min. à 210°C au four à sole ou 160°C au four ventilé.

TARTE SUCCES POMMES ET CASSIS

INGREDIENTS POUR 3 TARTES Ø 220

- 1 recette d'appareil à succès
- 1 recette de pommes poêlées
- 1 recette de crème chiboust
- QS de nappage blond
- QS de bâtons de cannelles

Appareil à succès :

- 250 g de blancs
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre

- 200 g de poudre d'amande
- 75 g de farine
- 100 g de sucre glace

Monter les blancs avec 100 g de sucre, serrer avec les autres 100 g de sucre.

Tamiser la poudre d'amande, la farine et le sucre glace.

Mélanger les deux appareils.

Dresser en spirale dans les cercles à tartes, puis former des boules sur le pourtour avec une douille n° 12.

Cuire 20 min. au ventilé à 180°C.

Laisser refroidir et décercler.

Pommes poêlées :

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 1000 g de reinettes
- QS de cannelle en poudre.
- 100 g de cassis en grains

Fondre le beurre et le sucre, ajouter les pommes coupées en cubes, cuire 10 min ajouter la cannelle et les grains de cassis, réserver.

Crème chiboust :

- 250 g de lait
- QS de cannelle en poudre
- 60 g de sucre
- 4 jaunes
- 4 feuilles de gélatine soit 10 g
- 15 g de poudre à crème

- 4 blancs
- 250 g de sucre
- 80 g d'eau

Réaliser la première partie de la recette comme une crème pâtissière, ajouter en fin de cuisson la gélatine ramollie à l'eau froide.

Cuire le sucre et l'eau à 118°C et réaliser une meringue italienne avec les blancs.

Mélanger délicatement les deux appareils.

Montage et décors :

Déposer dans les fonds de succès les pommes poêlées.

Monter en dôme la crème chiboust.

Lisser à la palette, saupoudrer le tour au sucre glace et brûler au chalumeau la crème chiboust.

Napper au nappage blond.

Décorer avec des bâtons de cannelle et des lamelles de pommes et quelques grains cassis.

LA PÂTE FEUILLETEE CROUSTILLANTE

INGREDIENTS

- 1000 g de farine de tradition
- 25 g de sel
- 400 g d'eau
- 300 g de beurre
- 500 g de beurre de tourage

REALISATION

Ramollir le beurre ,
Sabler au crochet au batteur le beurre, le sel et la farine,
Ajouter l'eau et mélanger (ne pas pétrir),
Mettre en boule et couvrir d'un film étirable,
Laisser reposer au moins deux heures au frigo,
Donner 3 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 1 heure entre chaque tour.
Donner un tour dans le sucre

TARTE CROUSTILLANTE POMMES ET PRUNEAUX

INGREDIENTS POUR 3 TARTES Ø 220

- 700 g de pâte feuilletée croustillante
- 150 g de crème épaisse
- 100 g de poudre d'amande
- 6 pommes Granny
- 360 g de pruneaux
- 60 g de poudre d'amande
- 60 g de sucre roux

REALISATION

Etaler la pâte feuilletée croustillante au laminoir en fleurant à la farine à 2.5 mm

Découper des disques de pâte 2 cm plus grand que les cercles

Foncer grossièrement

Laisser reposer au moins deux heures au frigo

Déposer la crème épaisse

Saupoudrer les fonds de poudre d'amande

Répartir les pommes coupées en 8 avec la peau

Déposer un pruneaux entre chaque quartier de pommes

Saupoudrer de poudre d'amande

Saupoudrer de sucre roux

Ramener la pâte sur la garniture

Cuire à 200 °C au four à sole ou 150°C au ventilé environ 40 min.

TARTE CROUSTILLANTE POIRES ET FRAMBOISES

INGREDIENTS POUR 3 TARTES Ø 220

- 700 g de pâte feuilletée croustillante
- 150 g de crème épaisse
- 100 g de poudre d'amande
- 650 g poires en cubes
- 225 g de framboises surgelées
- 225 g de miel
- 150 g d'amandes effilées

REALISATION

Etaler la pâte feuilletée croustillante au laminoir en fleurant à la farine à 2.5 mm

Découper des disques de pâte 2 cm plus grand que les cercles

Foncer grossièrement

Laisser reposer au moins deux heures au frigo

Déposer la crème épaisse

Saupoudrer les fonds de poudre d'amande

Répartir les poires coupées en cubes

Ajouter les framboises concassées

Ramener la pâte sur la garniture

Cuire à 200 °C au four à sole ou 150°C au ventilé environ 20 min.

Faire bouillir le miel et mélanger avec les amandes effilées, déposer sur les tartes

Cuire à 200 °C au four à sole ou 150°C au ventilé environ 20 min.

TARTE CROUSTILLANTE POMMES ET ABRICOTS

INGREDIENTS POUR 3 TARTES Ø 220

- 700 g de pâte feuilletée croustillante
- 150 g de crème épaisse
- 100 g de poudre d'amande
- 600 g pommes Granny en cubes
- 450 g d'abricots en cubes
- 90 g de sucre semoule

REALISATION

Etaler la pâte feuilletée croustillante au laminoir en fleurant à la farine à 2.5 mm

Découper des disques de pâte 2 cm plus grand que les cercles

Foncer grossièrement

Laisser reposer au moins deux heures au frigo

Déposer la crème épaisse

Saupoudrer les fonds de poudre d'amande

Répartir les pommes et les abricots coupés en cubes

Saupoudrer de sucre semoule

Ramener la pâte sur la garniture

Cuire à 200 °C au four à sole ou 150°C au ventilé environ 40 min.

TARTE CROUSTILLANTE POIRES ET CHOCOLAT

INGREDIENTS POUR 3 TARTES Ø 220

- 700 g de pâte feuilletée croustillante
- 150 g de crème épaisse
- 100 g de poudre d'amande
- 900 g de poires en cubes
- 50 g de pépites de chocolat
- 300 g de craquelin (voir recette ci dessous)

REALISATION

Etaler la pâte feuilletée croustillante au laminoir en fleurant à la farine à 2.5 mm
Découper des disques de pâte 2 cm plus grand que les cercles
Foncer grossièrement
Laisser reposer au moins deux heures au frigo
Déposer la crème épaisse
Saupoudrer les fonds de poudre d'amande
Répartir les poires coupées en cubes
Répartir les pépites de chocolat
Saupoudrer de craquelin
Ramener la pâte sur la garniture
Cuire à 200 °C au four à sole ou 150°C au ventilé environ 40 min.

CRAQUELIN

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 75 g de glucose
- 75 d'amandes hachées

Bouillir le beurre, le sucre et le glucose
Ajouter les amandes
Déposer sur silpat et cuire au four ventilé jusqu'à coloration (soit 8 min.)
Refroidi, broyer grossièrement

TARTE CROUSTILLANTE COCO ET BANANES

INGREDIENTS POUR 3 TARTES Ø 220

- 700 g de pâte feuilletée croustillante
- 150 g de crème épaisse
- 100 g de coco râpé
- 600 g de bananes en rondelles
- 60 g de coco râpé
- 230 g de crumble (voir recette ci dessous)
- Tranches de bananes pour le décor

REALISATION

Etaler la pâte feuilletée croustillante au laminoir en fleurant à la farine à 2.5 mm
Découper des disques de pâte 2 cm plus grand que les cercles
Foncer grossièrement
Laisser reposer au moins deux heures au frigo
Déposer la crème épaisse
Saupoudrer les fonds de coco râpé
Répartir les bananes coupées en cubes
Saupoudrer de coco râpé
Répartir le crumble
Ramener la pâte sur la garniture
Cuire à 200 °C au four à sole ou 150°C au ventilé environ 40 min.
Décorer avec les rondelles de bananes

CRUMBLE

- 100 g de farine
- 65 g de beurre
- 65 g de sucre
- QS de cannelle

Ramollir le beurre et sabler le tout à la feuille au batteur

TARTE CROUSTILLANTE POMMES ET KIWIS

INGREDIENTS POUR 3 TARTES Ø 220

- 700 g de pâte feuilletée croustillante
- 150 g de crème épaisse
- 100 g de poudre d'amande
- 6 pommes Granny
- 3 kiwis
- Crumbles : 90 g (Voir recette tarte coco et bananes)
- 3 framboises

REALISATION

Etaler la pâte feuilletée croustillante au laminoir en fleurant à la farine à 2.5 mm

Découper des disques de pâte 2 cm plus grand que les cercles

Foncer grossièrement

Laisser reposer au moins deux heures au frigo

Déposer la crème épaisse

Saupoudrer les fonds de poudre d'amande

Couper les pommes en 8 avec la peau

Déposer les pommes en rosace autour

Couper les kiwis en 8 et déposer au centre

Saupoudrer de crumble sur les pommes

Déposer une framboise au centre

Ramener la pâte sur la garniture

Cuire à 200 °C au four à sole ou 150°C au ventilé environ 40 min.