

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



REPORTAGE P.30 à 43

PÂTISSIERS FRANÇAIS
À L'ÉTRANGER

RECETTES P.45 à 66

SPÉCIAL ÉTÉ

DOSSIER P.68 à 74

FORMATIONS
DE L'AUTOMNE

FRAISIER

Recette proposée par
GREGOY DOYEN & ANDREUS RAMILISON
GD sweet Concept,
Chef Pâtissier, consultant Shokoladnitsa

FRAISIER

RED VELVET SPONGE

Eggs 350 g
Egg yolks 200 g
Caster sugar 400 g
Butter 190 g
Vanilla powder 2 g
Strawberry red powered colorant 3 g
Cocoa powder 50 g
Baking soda 15 g
Cider vinegar 10 g
Egg whites 200 g
Caster sugar 160 g
Flour 210 g

Sift the flour, cocoa powder and the vanilla powder and melt the butter. Whip the eggs, egg yolks and the 400 g of sugar to ribbon stage.

At the same time whip the egg whites with the 160 g of sugar to create a meringue. Mix the cider vinegar with the baking soda together with the red colorant, fold the three mixtures together and finish with the sifted powders. Spread onto 40 x 60 cm trays and bake at 165°C for 12 minutes. Set aside for the finishing.

ITALIAN BUTTER CREAM

Caster sugar 370 g
Glucose 15 g
Water 93 g
Inverted sugar 74 g
Egg whites 8.5 g
Butter 24 g

In a saucepan cook the sugar, glucose, water and inverted sugar to 118°C. Pour the syrup onto the egg whites and whip until approximately 38°C and add the softened butter cut into cubes. Emulsify the cream create a smooth shiny mixture. Set aside.

VANILLA MOUSSELINE CREAM

Milk 370 g
Vanilla bean 1 piece
Egg yolks 93 g
Custard powder 0.5 g
Caster sugar 74 g
Vanilla extract 8.5 g
Butter 82% fat 24 g
Corn starch 10 g
Flour 30 g
Italian butter cream 115 g

Boil the milk, vanilla bean and pour onto the egg yolks, custard powder, vanilla extract, flour and sugar. Reboil the mixture until thick. Once boiled, add the butter, smoothen with a whisk and cool to 35°C before emulsifying with the Italian butter cream. Set aside for the finishing.

STRAWBERRY COULIS

Purée de fraise 300 g
Invert sugar 50 g
Caster sugar 25 g
Pectine NH 6 g
Grand Marnier® 15 g
Strawberries (recipie below)

Mix the sugar and pectin and add the puree and inverted sugar and bring to the boil. Cool to 38°C before adding the Grand Marnier®. Finish by adding small strawberries pieces. Mold in a mini muffin Flexipan® insert and set aside in the freezer for the finishing.

STRAWBERRIES

Fresh strawberries 200 g
Lime zest 0.5 g
Vanilla bean 0.5 g

Wash and stem the strawberries, cut into a small dice. Add the lime zest and vanilla bean. Leave to marinate for 2 hours before folding into the coulis.

STRAWBERRY SYRUP

Strawberry puree 200 g
Strawberry syrup (Meneau) 50 g
Lime puree 20 g
Inverted sugar 15 g
Mix all of the ingredients and bring to the boil. Cool to 30°C before use.

THE IDEA?

The idea was to assemble two recipes ; one a commercial Anglo-saxon the red velvet and the other a traditional French recipe the fraisier. We have tried to respect the textures and the flavours of each of these recipes consisted in the petit gateau.

THE SHAPE?

A cylindrical shape like a petit gateau in a pastry shop.

THE FLAVOURS?

Strawberry, the most important element, vanilla and almond.

THE TECHNICAL STEP?

Making and baking the red velvet sponge. It should be nice and evenly spread onto the tray. The finishing of the petit gateau in a ring, and the marzipan around the sides. The decoration.

CAREFUL

The baking temperature of the sponge and its regulatory. Using products at room temperature for the sponge and the finishing.



© G. Doyen

BISCUIT RED VELVET

Œufs 350 g
Jaunes d'œuf 200 g
Beurre 190 g
Vanille en poudre 2 g
Colorant rouge fraise poudre 3 g
Cacao en poudre 50 g
Sucre semoule 400 g
Bicarbonate de soude 15 g
Vinaigre de cidre 10 g
Blancs d'œuf 200 g
Sucre semoule 160 g
Crème liquide 35% 150 g
Farine 210 g

Tamiser la farine, le cacao en poudre et la poudre de vanille puis faire fondre le beurre. Émulsionner les œufs, les jaunes avec les 400 g de sucre afin d'obtenir un mélange très moussoux. Parallèlement, monter les blancs d'œuf avec les 160 g de sucre semoule. Mélanger le vinaigre de cidre avec le bicarbonate de soude et le colorant rouge puis verser immédiatement dans le mélange. Procéder au mélange puis terminer avec les poudres. Dresser sur plaques 40 x 60 cm puis cuire à 165°C pendant 12 min. Réserver après cuisson sur grille.

CRÈME AU BEURRE À L'ITALIENNE

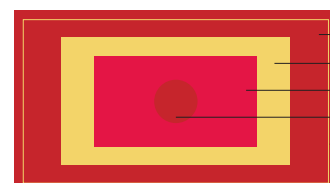
Sucre 370 g
Glucose 15 g
Eau 93 g

Sucre inverti 74 g
Blancs d'œufs 8,5 g
Beurre 24 g

Dans une casserole, mélanger le sucre semoule, le glucose, l'eau et le sucre inverti. Cuire le tout à 118 °C. Verser le sucre cuit sur les blancs puis émulsionner le mélange. À 38 °C, ajouter le beurre à température ambiante. Couper en petits cubes. Émulsionner jusqu'à l'obtention d'un mélange très lisse et brillant. Réserver.

CRÈME MOUSSELINE VANILLE

Lait 370 g
Gousse de vanille 1
Jaunes d'œuf 93 g
Stabilisateur crème 0,5 g
Sucre semoule 74 g
Extrait de vanille 8,5 g
Beurre 82% MG 24 g
Fécule de maïs 10 g
Farine T55 30 g
Crème au beurre italienne 115 g



Faire une ébullition avec le lait et la gousse de vanille. Verser sur les jaunes d'œuf, le stabilisateur crème, le sucre, la farine et la fécule. Refaire une ébullition avec l'ensemble et ajouter le beurre à la fin. Refroidir à 35 °C, puis émulsionner avec la crème au beurre. Réserver avant le montage final.

COULIS DE FRAISE

Purée de fraise 300 g
Sucre inverti 50 g
Sucre semoule 25 g
Pectine NH 6 g
Grand Marnier® 15 g
Fraises (recette ci-dessous)

Mélanger le sucre semoule et la pectine puis mélanger à la purée de fraise, ajouter le sucre inverti puis porter le tout à ébullition. Refroidir le mélange à 38 °C puis ajouter le Grand Marnier®. Terminer par les fraises coupées en petits morceaux. Mouler en insert Flexipan® (mini-muffins). Réserver au froid avant montage final.

FRAISE

Fraises fraîches 200 g
Zeste de citron vert 0,5 g
Gousse de vanille 0,5 g

Laver et équeuter les fraises, les couper en petit dés suivant le calibre. Puis ajouter le zeste de citron vert ainsi que la gousse de vanille. Laisser mariner pendant 2 heures avant l'ajout du coulis.

SIROP DE FRAISE

Purée de fraise 200 g
Sirop de fraise Meneau 50 g
Purée de citron vert 20 g
Sucre inverti 15 g

Mélanger tous les ingrédients puis porter le tout à ébullition. Refroidir à 30 °C avant utilisation.

L'IDÉE ?

L'idée était d'assembler deux recettes, l'une commerciale anglo-saxonne, le red velvet, et l'autre traditionnelle française le fraisier. Nous avons respecté au maximum les textures et le goût pour chacun des éléments composant ce petit gâteau.

LA FORME ?

Une forme cylindrique à l'instar d'un petit gâteau de boutique.

LES SAVEURS ?

La fraise, l'élément le plus important, la vanille et l'amande.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

La réalisation du biscuit red velvet et sa cuisson, il doit avoir une belle régularité sur toute la plaque. Le montage en cercle du fraisier. Le pourtour en pâte d'amande. Le décor.

ATTENTION

La température de cuisson du biscuit et sa régularité. L'utilisation de produits tempérés pour la réalisation du biscuit. Le montage.

POMMIER

Recette proposée par
FRÉDÉRIC MADELAINE
Chef Pâtissier, pâtisserie Le Pommier,
Tokyo, Japon

POMMIER

HAZELNUT DACQUOISE SPONGE

Egg whites 375 g
TPT hazelnut (50% hazelnut powder & 50% icing sugar) 600 g
Caster sugar 25 g
Dry egg whites 3 g
Neutrose 3 g

Whip the egg whites and gradually add the sugar mixed with the dry egg whites and the neutrose. At soft peaks fold in the hazelnut TPT. Bake at 170°C for 14 minutes, take out of the oven, press and turn the trays. Bake for another 15 minutes with an opened vent.

APPLES COOKED IN A SAUCEPAN

Dice the apples and cook them in a saucepan. Strain well.

PRALINE GANACHE

Cream 35% fat 83 g
Glucose 27 g
Cocoa paste 7 g
Couverture Carupano 62% (Chocolaterie de l'Opéra) 83 g
Water 7 g
Softened butter 83 g
Gianduja 16 g

GREEN APPLE MOUSSE

Gelatin powder (Silver) 19 g
Water 75 g
Egg whites 87 g
Caster sugar 191 g
Water 43 g
Lemon juice 25 g
Cream 38% fat 333 g
Green apple puree 1 000 g

NEUTRAL GLAZE

Water 55 g
Caster sugar 100 g
Glucose 50 g
Harmony classic neutral glaze (Puratos) 225 g

Boil and add: Strafix (Patisfrance) 120 g
For: Neutral glaze 500 g
Green luster dust 5 drops

SANDY HAZELNUT DECORATION

Hazelnuts cut in half 150 g
Caster sugar 75 g
Water 24 g
Butter 12 g

BAKED APPLES

Kogyuko apples 350 g
Home made caramel 125 g
Cream 250 g
Home made vanilla sugar 10 g
Caster sugar 50 g
Melted butter 175 g
Liquid vanilla 60 g

Skin, core and cut the apples onto 1/8. Coat the apples with the ingredients listed above.

Caster sugar 100 g

THE IDEA?

I am from Normandy, the apple region, one of my favourite fruits.

THE SHAPE?

France is nicknamed the hexagon, therefore this cake is a representation of France.

THE FLAVOURS?

I love the acidity of apples which work really well with hazelnut and gianduja ganache.

THE TECHNICAL STEP?

Make sure that the meringue is still a little warm when folding into the apple puree.

BISCUIT DACQUOISE NOISETTE

Blancs d'œuf 375 g
TPT noisette/sucre glace 600 g
Sucre semoule 25 g
Blancs séchés 3 g
Neutrose 3 g

Monter les blancs en neige et ajouter le sucre, les blancs séchés et le neutrose. Quand les blancs sont ferme et brillant ajouter le TPT noisette. Cuisson à 170° 14 min, sortir, appuyer puis tourner 15 min. Clé ouverte.

POMMES POÛLÉES

Couper les pommes en dés, les poêler et bien les égoutter.

GANACHE PRALINE

Crème 35% MG 83 g
Glucose 27 g
Pâte de cacao 7 g
Couverture Carupano 62% (Chocolaterie de l'Opéra) 83 g
Eau 7 g
Beurre pommade 83 g
Gianduja 16 g

MOUSSE POMME VERTE

Gélatine poudre Silver 19 g
Eau 75 g
Blancs d'œuf 87 g

Sucre 191 g
Eau 43 g
Jus de citron 25 g
Crème 38% MG 333 g
Pulpe de pomme verte 1 000 g

GLAÇAGE MIROIR LAQUÉ NATURE

Faire bouillir : Eau 55 g
Sucre 100 g
Glucose 50 g
Harmony classic neutre (Puratos) 225 g

Ajouter : Strafix (Patisfrance) 120 g

Pour : Miroir laqué nature 500 g
Colorant vert OR 5 gouttes

DÉCOR NOISETTES SABLÉES

Noisettes coupées en 2 150 g
Sucre 75 g
Eau 24 g
Beurre 12 g

POMMES AU FOUR

Pommes Kogyuko 350 g
Caramel maison 125 g
Crème fleurette 250 g
Sucre vanillé maison 10 g
Sucre 50 g
Beurre fondu 175 g
Vanille liquide 60 g

Éplucher, vider et couper 1/8 et en losange. Enduire les pommes et mettre en plaque.

Sucre semoule 100 g

Saupoudrer les pommes de sucre. Cuisson 20 minutes à 250 °C et 30 minutes à 200 °C.

L'IDÉE ?

Je suis Normand, le pays des pommes, un de mes fruits préférés.

LA FORME ?

La France est surnommée l'Hexagone. De plus, dans mes boutiques, j'ai au sol de la tomette ancienne hexagonale provenant de Normandie. Ce gâteau est donc un clin d'œil à la France.

LES SAVEURS ?

J'adore l'acidité des pommes, qui se conjugue très bien avec la noisette et la ganache au Gianduja.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Faire attention à ce que la meringue soit encore tiède lorsque l'on mélange la purée de pommes.