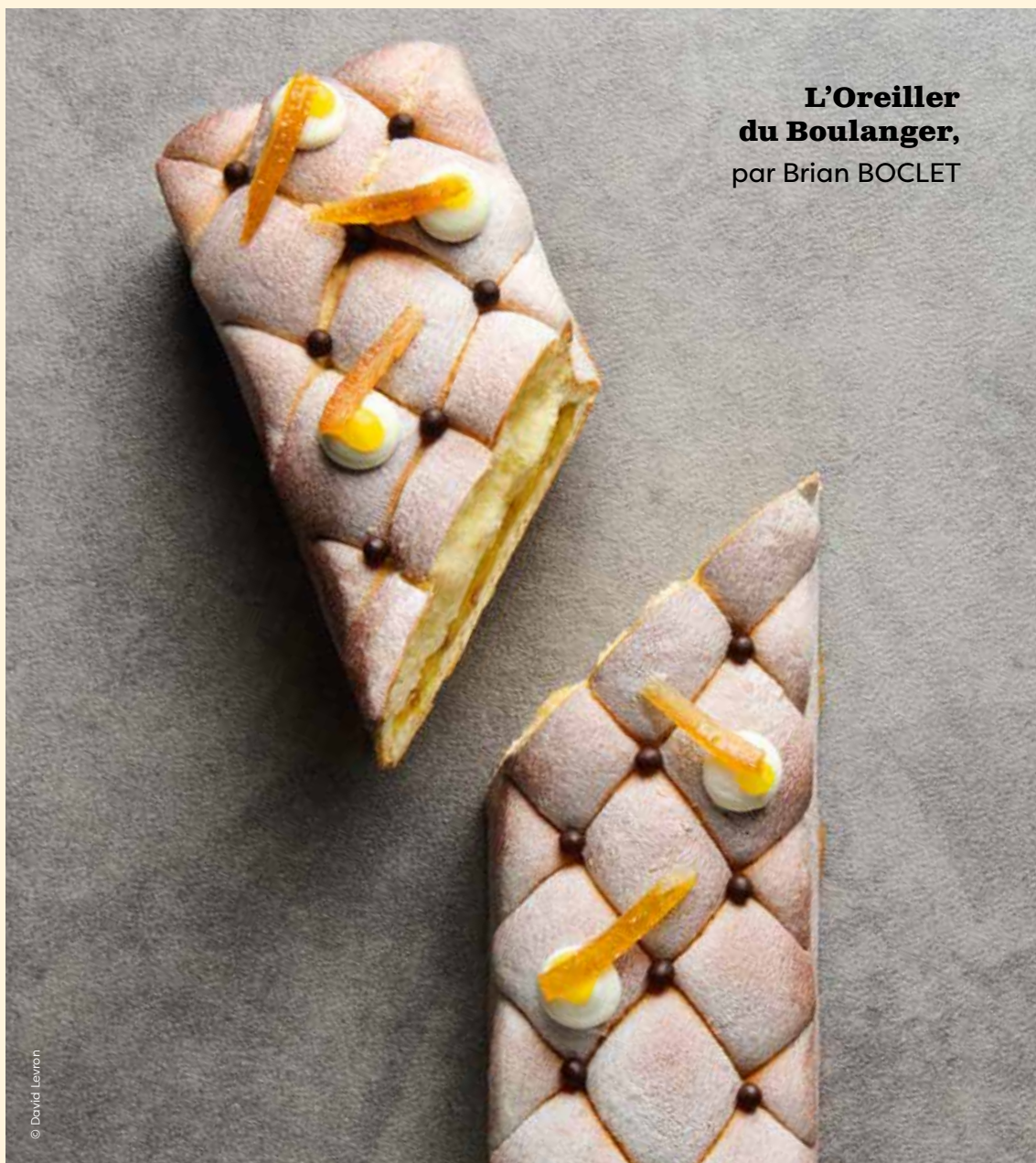


Explore:

_ CAHIER D'INSPIRATION, **GÂTEAUX DE FÊTES** : LES CODES ONT CHANGÉ ! _



**L'Oreiller
du Boulanger,**
par Brian BOCLET

© David Levrin

aop-beurre-charentes-poitou.fr in @ f

Tendances

Une nouvelle
génération de
gâteaux de fêtes

_P4

Entretien

Les gâteaux
de fêtes en quelques
questions...

_P7

Créations

Variations sucrées
et salées autour
des fêtes

_P10



Les passionnés du goût.

« UN PRODUIT NOBLE, IDÉAL POUR LES TABLES DE FÊTES. »



CHRISTOPHE LIMOGES,
PRÉSIDENT DU BEURRE
CHARENTES-POITOU AOP

« Quand on pense aux fêtes de fin d'année, c'est tout un imaginaire qui est convoqué : se réunir avec les siens, partager le plaisir d'offrir et de recevoir, dresser des tables élégantes, imaginer des repas qui sortent de l'ordinaire... Sans oublier, bien sûr, les incontournables, que sont la bûche de Noël et la galette des Rois !



Aujourd'hui, les Français aiment diversifier et faire durer ces moments de convivialité. Dîner de réveillon, mais aussi brunch informel, apéritif chic ou goûter sophistiqué, les gâteaux de fêtes sont toujours fidèles au rendez-vous et savent se mettre sur leur 31. On attend du raffinement dans les saveurs comme dans le visuel. Et on mise aussi sur des ingrédients d'exception, à l'image du beurre Charentes-Poitou AOP. Reconnu pour ses qualités techniques et sa saveur unique, c'est un partenaire de choix pour les boulangers-pâtisseries. Sans doute l'un des "meilleurs" cadeaux que notre terroir, nos éleveurs et toute notre filière puissent offrir aux artisans pour leur souhaiter de joyeuses fêtes ! »



NINA MÉTAYER
MEILLEURE PÂTISSIÈRE
DU MONDE 2024 ET FONDATRICE
DE LA DÉLICATISERIE

« La fin de l'année est la promesse de vivre un moment vraiment spécial, pendant lequel on se réunit, on se crée des souvenirs ensemble, on dresse de belles tables... Pour moi, un gâteau de fêtes doit donc être élégant, à la fois juste et généreux, avec des saveurs réconfortantes qui plaisent à toutes les générations. Si les recettes traditionnelles restent tendance, l'innovation se joue plutôt sur l'aspect visuel, éminemment festif.



Au-delà de la bûche et de la galette, on voit également se multiplier dans les vitrines des boulangers-pâtisseries les gâteaux à partager à tout moment de la journée ou encore les viennoiseries salées pour l'heure de l'apéritif. L'idée est aussi de mettre les sens en éveil : on attend de la douceur, de la rondeur, des jeux de textures, notamment avec un feuilletage parfaitement croustillant. Et dans ce cadre, le beurre Charentes-Poitou AOP doit prendre toute sa place, car on ne le "voit" pas, mais on le "ressent" : c'est un véritable fil conducteur, notamment pour les gâteaux de fêtes. »

LA RAISON D'ÊTRE DE CE CAHIER D'INSPIRATION

Qui dit "fêtes", dit aussi "gâteaux". Lorsque la fin de l'année s'esquisse, les étals des boulangeries-pâtisseries se parent des couleurs et des saveurs de l'hiver, avec un éclat qui réchauffe l'atmosphère et qui réconforte les gourmands de toute la famille.

Les Français sont attachés à la bûche de Noël et à la galette des Rois, à la tradition et à ce petit goût de fêtes. Mais ils aiment aussi prolonger ces moments, les vivre autrement, varier les plaisirs, oser l'inattendu... Et ce sont ces tendances que ce cahier d'inspiration explore. Aujourd'hui, les gâteaux de fêtes se réinventent. Au menu : des saveurs et des formes originales, mais aussi de la surprise, de l'émotion, du partage et l'envie de faire durer le plaisir en d'autres occasions, lors d'un anniversaire, pour Pâques...

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE GÂTEAUX DE FÊTES

À l’approche des fêtes, on se projette autour d’une table avec, en dessert, une bûche de Noël ou une galette des Rois. Mais, aujourd’hui, les recettes et les inspirations se multiplient, les formats et les occasions se diversifient... Et, au-delà du produit événementiel pour un repas de célébration, vous, les boulangers et pâtisseries, signez de vraies collections pour toute une saison. Des créations qui revisitent les fêtes autour du plaisir, de la convivialité et du partage.

LA FIN DE L’ANNÉE OU LA SAISON DE LA GOURMANDISE

L’année calendaire est rythmée par différents rendez-vous, ayant chacun ses propres spécialités culinaires, notamment en matière de dessert. En ce qui concerne la période des fêtes, synonyme de plaisir partagé, on pense inévitablement à la bûche de Noël et à la galette des Rois. De vrais piliers dans les vitrines des artisans boulangers-pâtisseries, mais aussi des temps forts sur le plan commercial. Cependant, depuis quelques années, cette période de célébrations se prolonge. Les consommateurs ne recherchent plus uniquement un dessert à l’effet « waouh » pour clore un repas de fêtes. Ils vivent cette période comme une véritable saison de toutes les gourmandises, inaugurée bien avant le réveillon du 24 décembre et s’étirant aussi nettement après l’Épiphanie. L’occasion de varier les plaisirs... Et de les faire durer de l’Avent à l’après !

QUAND LA FAMILLE DES GÂTEAUX DE FÊTES S’AGRANDIT...

Pour accompagner les festivités sur plusieurs semaines, les boulangers-pâtisseries investissent des moments de consommation autres que le dessert : petit-déjeuner en famille ou brunch entre amis, goûter ou apéritif généreux, repas moins formels entre deux dîners de fêtes... Aux côtés des produits traditionnels, on trouve aussi des formats moins codifiés, comme le panettone, devenu incontournable, mais aussi les brioches festives, les couronnes gourmandes, les kouglofs revisités, les viennoiseries à partager, les cakes premium... Et, en cette période, les consommateurs sont très friands de produits nobles. À cet égard, le beurre Charentes-Poitou AOP est plébiscité par les touriers aussi bien pour sa plasticité et sa tenue que pour la texture et la saveur qu’il confère à leurs créations.

“ De novembre à janvier, la boulangerie-pâtisserie concentre environ 27% de son chiffre d’affaires annuel. Une période clé pour profiter de l’attention autour des fêtes, mais aussi pour créer une offre alternative aux traditionnelles bûches et galettes, démontrer sa créativité et renouveler l’intérêt en boutique. L’enjeu : prolonger ensuite cette dynamique pour installer de nouveaux rendez-vous, jusqu’au gâteau du dimanche. ”

ALEXIA COL
DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATION
BEURRE CHARENTES-POITOU AOP

LE PARTAGE AU CŒUR DE L’ESPRIT DES FÊTES

Les recettes traduisant les notions de partage et de convivialité sont en plein boom. Au-delà de l’expérience gustative, c’est le rituel collectif qui fait la différence, comme en témoigne le succès durable de la galette. Une logique qui inspire de plus en plus de produits festifs, pensés pour trôner au centre de la table et être partagés, à tout moment de la journée.

Aujourd’hui, l’enjeu pour les artisans boulangers-pâtisseries consiste donc à imaginer de vraies collections festives, en complément de la bûche et de la galette. De quoi combler toutes les envies et accompagner chacune des nombreuses occasions de célébration de la saison.



PETIT TOUR DU MONDE DES GÂTEAUX DE FÊTES

En France, l’indétrônable bûche de Noël sait, elle aussi, se réinventer : des formats à partager ou individuels, autour d’associations connues et reconnues ou plus inattendues, avec une crème au beurre, une mousse aérienne, de la meringue, en version glacée...

Quant à la galette des Rois, sa frangipane cède parfois le pas à d’autres saveurs : pomme/cannelle, poire/noisette... Sans oublier les variations régionales, notamment les couronnes briochées, comme le gâteau des Rois de Provence aux fruits confits ou la pogne du Dauphiné à la fleur d’oranger.

Et ailleurs, quels sont les gâteaux de fêtes incontournables ?

LE STOLLEN EN ALSACE ET EN ALLEMAGNE^(A)

Un gâteau très ancien à base de pâte à pain, de massepain, de fruits secs et confits, d’épices et de sucre glace. Se conservant longtemps, il se déguste froid ou tiède, du petit déjeuner au dîner, avec un café ou un thé...

LE PANETTONE EN ITALIE

L’emblématique brioche à la forme cylindrique, incorporant des raisins secs, des fruits confits et des zestes d’agrumes. Traditionnellement préparé en Lombardie et dans le Piémont, il a su conquérir la Suisse, puis le monde entier.

LE KOULIBIAK EN RUSSIE ET EN EUROPE DE L’EST

Plat de fêtes très populaire, cette pâtisserie charcutière est originellement garnie d’une farce salée. Importée en France par le célèbre chef Escoffier, elle rappelle les tourtes aux fruits anglaises ou l’Apple Pie américaine.

LE KOUGELHOPF EN EUROPE CENTRALE ET GERMANIQUE^(B)

Un gâteau-brioche en forme de couronne cannelée avec un trou au centre. À déguster en version sucrée avec des raisins secs imbibés de rhum ou de kirsch et des amandes ou en version salée avec des lardons et des noix.

LE SAFFRANSBULLAR EN SUÈDE^(C)

Un petit bun surprenant, aromatisé au safran et agrémenté de fruits secs, en forme de S pour célébrer la Sainte-Lucie, le 13 décembre. Se consommant durant toute la période de l’Avent, on le retrouve en Scandinavie et dans les Cornouailles.

1 Source : Boulangerie/pâtisserie : les chiffres clés 2026 – Crisolid
<https://www.crisolid.com/blog/articles-16/boulangerie-patisserie-les-chiffres-cles-2026-353>

LES GÂTEAUX DE FÊTES EN QUELQUES QUESTIONS...

Pour donner un avant-goût de la saison des fêtes, le beurre Charentes-Poitou AOP a réuni autour de la table quelques-uns des plus grands noms de la boulangerie-pâtisserie.



JOËL SCHWALBACH
MOF BOULANGER 2015, À LA TÊTE DE LA BOULANGERIE FAMILIALE, « P'TIT JEAN » À ROHRBACH-LÈS-BITCHE EN MOSELLE, ÉGALEMENT FORMATEUR AUPRÈS D'ÉCOLES ET D'ARTISANS.



BRIAN BOCLET
CHEF BOULANGER À L'ORIGINE DE LA STRUCTURE DE FORMATION INTERNATIONALE ELITE BAKERS, APRÈS AVOIR DIRIGÉ LA BOULANGERIE DE LA PRESTIGIEUSE ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE.



AURÉLIEN LE MOUILLOUR
MOF BOULANGER 2023, ANCIEN ENSEIGNANT DE L'INSTITUT NATIONAL DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET ACTUELLEMENT FORMATEUR INDÉPENDANT AUPRÈS D'ARTISANS À L'INTERNATIONAL.

Entre plaisir de la tradition et goût de la création, saveurs gourmandes et esthétique raffinée, ils livrent ici leur interprétation des gâteaux de fêtes et du plaisir de les partager.

À VOS YEUX, QU'EST-CE QU'UN GÂTEAU DE FÊTES ET QUELLES SONT LES GRANDES TENDANCES ?

Brian Boclet : « Un gâteau de fêtes génère des émotions, souvent autour de saveurs régressives, de produits de saison et d'un design qui séduit le regard avant le palais. Je trouve qu'on revient beaucoup aux classiques avec des tonalités hivernales, comme l'orange ou le chocolat, et des ganaches ou des pralinés généreux, même si la légèreté est très recherchée. »

Aurélien Le Mouillour : « En période de fêtes, on aime la surprise, donc il est possible d'oser davantage de choses : des garnitures qui changent, des décors aux couleurs de Noël, des produits à partager... Pour faire durer ce moment, on peut aussi miser sur des viennoiseries festives pour le petit déjeuner. Et les spécialités régionales sont également très appréciées. »

Joël Schwalbach : « En boutique, les gâteaux de fêtes sont plus habillés, ils créent une ambiance avec des décors, des étoiles, de la neige... On retrouve aussi des parfums d'hiver, ronds et gourmands, comme l'orange sanguine, la poire, le caramel, le chocolat... L'incontournable depuis deux ou trois ans, c'est le panettone, qui présente bien et qui se conserve. »

AURIEZ-VOUS DES RECOMMANDATIONS À L'ATTENTION DES ARTISANS, POUR PRÉPARER LES FÊTES ET TROUVER DE L'INSPIRATION ?

Brian Boclet : « Pour produire en quantité, il faut une bonne maîtrise des pâtes, des fermentations et de la congélation. Je conseille de se préparer bien en amont et de profiter du creux de l'été pour la mise en place. On peut aussi avoir recours à divers outils, comme l'appli Elite Bakers, en cours de lancement : un labo digital pour orchestrer la production. Quant à mon identité boulangère, elle puise dans d'autres disciplines, comme l'origami ou le travail de l'ébéniste. »



Aurélien Le Mouillour : « Opter pour des produits qui se conservent bien, comme la brioche ou le panettone, permet de s'épargner une production quotidienne. Les feuilletages peuvent facilement être anticipés, puis congelés en étant déjà détaillés, garnis, rayés... Et, pour ce qui est de la présentation, j'utilise des trépieds pour donner du relief aux étals. Enfin, côté inspiration, j'aime bien partir de la tradition, car il faut la préserver et elle est appréciée, donc il faut innover, mais sans dénaturer. »

Joël Schwalbach : « Pour les artisans fraîchement installés, je recommande de ne pas accepter trop de commandes : cela permet d'assurer la qualité, avant de monter en cadence. Aussi, pour chaque série de bûches, par exemple, je conserve une part quelques jours au réfrigérateur pour vérifier que tout est parfait et éviter les mauvaises surprises au dernier moment. Pour se renouveler, on peut observer ce que proposent les grandes maisons et les pâtisseries de renom, car ils initient des tendances de fond. »



INGRÉDIENTS

Brioche		
Farine de gruau T55	140 g	
Œufs entiers	90 g	
Levure de boulanger	4 g	
Sucre semoule	22 g	
Sel	3 g	
Eau de fleur d'oranger	3 g	
Beurre Charentes-Poitou AOP froid	60 g	
Beurre Charentes-Poitou AOP, fondu, pour graisser le moule	20 g	

Crème pâtissière (100 g)		
Gousse de vanille de Madagascar	1/2	
Lait entier	70 g	
Sucre semoule	12 g	
Fécule de maïs	8 g	
Œufs entiers	15 g	
Beurre Charentes-Poitou AOP	5 g	

Frangipane		
Beurre Charentes-Poitou AOP	90 g	
Sucre glace	90 g	
Poudre d'amande	90 g	
Sel	0,5 g	
Œufs entiers	50 g	
Crème pâtissière	100 g	

Nougatine		
Lait entier	36 g	
Beurre Charentes-Poitou AOP	88 g	
Glucose	36 g	
Sucre semoule	106 g	
Pectine	1,6 g	
Amandes hachées	125 g	

Tuile		
Sucre glace	30 g	
Farine tradition T55	30 g	
Blanc d'œuf	30 g	
Beurre Charentes-Poitou AOP	30 g	

Sirop (30 g)		
Eau	150 g	
Sucre semoule	75 g	
Sucre cassonade	75 g	
Gousse de vanille de Madagascar	1/2	

Montage		
Beurre Charentes-Poitou AOP fondu	20 g	
Sirop	30 g	
Myrtilles	100 g	
Sucre cassonade ¹	30 g	
Sucre cassonade ²	10 g	
Amandes hachées torréfiées	10 g	



« Un gâteau résolument gourmand à base de brioche, qui permet de limiter les pertes et qui se décline de tant de façons... »

NINA MÉTAYER

BOSTOCK
NINA MÉTAYER

© Nina Métayer



MÉTHODE DE TRAVAIL

Brioche
Dans un batteur muni d'un crochet, mélanger la totalité des ingrédients, sauf le beurre Charentes-Poitou AOP. Pétrir la brioche jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Ajouter le beurre Charentes-Poitou AOP, froid et coupé en morceaux, puis pétrir jusqu'à son incorporation complète. Débarrasser sur grille ; couvrir au contact avec une feuille guitare. Conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, passer la pâte deux fois au laminoir jusqu'à obtenir une épaisseur de 6 mm. À l'aide d'un pinceau, graisser un cercle de 18 cm de diamètre avec du beurre Charentes-Poitou AOP, fondu. Détailler la pâte à brioche à l'aide du cercle beurré. Sur une plaque de cuisson munie d'une feuille de cuisson, déposer la brioche en conservant le cercle beurré. Mettre à lever en étuve pendant 2 heures ; la brioche doit doubler de volume. Pendant ce temps, réaliser la crème pâtissière, la frangipane, la nougatine puis l'appareil à tuiles.

Crème pâtissière
Mettre la gousse de vanille grattée, dans le lait. Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition. Mélanger le sucre et la fécule de maïs. Ajouter les œufs, puis mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Délayer la préparation en versant une petite partie du lait bouillant sur le mélange puis transvaser le tout dans une casserole. Mélanger énergiquement jusqu'à ébullition.

Frangipane
Réaliser la crème d'amande : dans un batteur muni d'une feuille, crémér le beurre Charentes-Poitou AOP avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande, le sel puis les œufs. Mélanger jusqu'à parfaite homogénéisation. Détendre la crème pâtissière dans un cul-de-poule avec un fouet. Ajouter la crème pâtissière bien froide à la crème d'amande. Homogénéiser la préparation. Mettre en poche à douille.

Nougatine
Faire chauffer le lait, le beurre et le glucose. Quand le mélange atteint environ 40 °C, verser en pluie le sucre et la pectine préalablement mélangés. Porter à ébullition. Incorporer les amandes hachées. Étaler très finement sur un Silpain® et faire cuire au four, à 180 °C, jusqu'à coloration. Détailler avec un cercle de 18 cm de diamètre et un de 14 cm de diamètre pour l'intérieur de l'anneau. Laisser refroidir et réserver à l'abri de l'humidité.

Tuile
Tamiser les poudres. Ajouter les blancs d'œuf petit à petit, puis le beurre fondu tempéré. Préchauffer le four à 160 °C. Étaler minutieusement l'appareil dans les moules en pressant avec la spatule

Cuire 1 minute à ébullition. Filtrer dans un bac gastro avec un tamis, afin de récupérer la gousse de vanille, puis incorporer directement le beurre en morceaux. Laisser refroidir au moins 1 heure au réfrigérateur.

pour enlever les bulles d'air. Cuire pendant environ 4 minutes à 160 °C et démouler, continuer la cuisson hors du moule pendant environ 5 minutes, jusqu'à obtenir la couleur désirée. Ajuster la cuisson au besoin.

Montage
Enfourner la brioche à 150 °C, ventilation 3, pendant 20 minutes. Après cuisson, décercler la brioche. La laisser refroidir. Réaliser le sirop. Mélanger tous les ingrédients puis porter à ébullition. Après refroidissement, couper le chapeau de la brioche et la détailler avec un cercle de 16 cm. Beurrer et sucrer avec le sucre cassonade⁽¹⁾ un cercle de 18 cm de diamètre. Déposer au fond du cercle la brioche détaillée. Imbiber la brioche avec le sirop tiédi. À l'aide d'une poche à douille, déposer la frangipane entre le cercle et la brioche, ainsi que sur la brioche (environ 1 cm de hauteur). Déposer les myrtilles sur la frangipane en laissant 0,5 cm entre le cercle et les myrtilles. Recouvrir de frangipane et lisser à la palette. Enfourner à 170 °C, ventilation 3, pendant 30 minutes. Bien vérifier la cuisson et adapter le temps de cuisson, selon le four utilisé. Laisser tiédir, puis démouler. Déposer la nougatine sur le bostock. Disposer la tuile au centre de la nougatine. Mélangez le sucre cassonade⁽²⁾ et les amandes hachées torréfiées. Au centre de votre tuile, déposer le mélange sucre cassonade/amandes hachées torréfiées.

INGRÉDIENTS

Feuilletage	
Beurre manié :	
Beurre de tourage	
Charentes-Poitou AOP	470 g
Farine tradition T55	210 g
Détrempe :	
Farine de blé T55	490 g
Eau	225 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	130 g
Sel fin	17 g
Vinaigre blanc	6 g

Crème pâtissière (100 g)	
Lait entier	70 g
Sucre semoule	12 g
Fécule de maïs	8 g
Œufs entiers	15 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	5 g

Frangipane	
Beurre Charentes-Poitou AOP	90 g
Sucre glace	90 g
Poudre d'amande	90 g
Œufs entiers	50 g
Crème pâtissière	100 g
Rhum ambré	5 g
Sel	0,5 g

Crêpes (2 unités)	
Beurre Charentes-Poitou AOP	15 g
Farine tradition T55	75 g
Sucre cassonade	25 g
Sel fin	0,5 g
Lait entier	120 g
Crème UHT 35 %	20 g
Œufs entiers	50 g

Beurre à la cannelle (50 g)	
Beurre Charentes-Poitou AOP	80 g
Sel fin	0,3 g
Cannelle en poudre	0,6 g

Dorure	
Œufs entiers	60 g
Jaunes d'œufs	12 g
Lait entier	12 g
Sucre cristal	2 g
Sel fin	0,5 g

Sirop à 30° B (50 g)	
Sucre semoule	55 g
Eau	45 g

Montage	
Pommes à chair ferme et qui supportent la cuisson, type Chanteclerc	4
Beurre à la cannelle fondu	50 g
Sucre cassonade	50 g
Sirop	50 g

« Cette recette rappelle le koulibiak russe, mais en version sucrée avec des saveurs régressives et un visuel très festif. »

NINA MÉTAYER



© Nina Métayer

PITHIVIERS

NINA MÉTAYER

MÉTHODE DE TRAVAIL

Feuilletage
Réaliser le beurre manié : mélanger le beurre de tourage, la farine et étaler une épaisseur régulière dans un moule silicone à rebords. Réaliser la détrempe en mélangeant tous les ingrédients et l'étaler en une épaisseur régulière sur le beurre manié. Laisser reposer au froid pendant au moins 6 heures. Réaliser 3 tours doubles au total, puis abaisser la pâte à chaque tour à 7 mm, à l'aide du laminoir, en laissant un repos de 6 heures entre chaque tour. Étaler le feuilletage au laminoir, à 3 mm, deux fois. Bien éventer la pâte pour éviter qu'elle ne se rétracte à la découpe. Couper un carré de 35 cm x 35 cm pour la base du Pithiviers et un rectangle de 30 cm x 45 cm pour la partie haute du Pithiviers. Laisser reposer au froid pendant 1 heure minimum.

Crème pâtissière
Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition. Mélanger le sucre et la fécule de maïs. Ajouter les œufs, puis mélanger jusqu'à ce que le tout blanchisse. Délayer la préparation en y versant une petite partie du lait bouillant dessus puis transvaser le tout dans la casserole. Mélanger énergiquement jusqu'à ébullition. Cuire 1 minute à ébullition. Incorporer directement le beurre en morceaux. Laisser refroidir au moins 1 heure au réfrigérateur.

Frangipane
Réaliser la crème d'amande : dans un batteur muni d'une feuille, crémser le beurre Charentes-Poitou AOP avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande, le sel puis les œufs. Mélanger jusqu'à parfaite homogénéisation. Détendre la crème pâtissière dans un cul-de-poule avec un fouet. Ajouter la crème pâtissière bien froide à la crème d'amande et le rhum. Homogénéiser la préparation. Mettre en poche.

Crêpes
Faire fondre le beurre Charentes-Poitou AOP. Mélanger la farine, le sucre cassonade et le sel ensemble. Mélanger le lait et la crème. Dans les poudres, ajouter l'œuf et une partie du mélange lait/crème, afin de délayer la préparation et d'éviter les grumeaux. Verser le reste du mélange lait/crème en deux fois, en remuant à chaque fois. Ajouter le beurre fondu tiède. Cuire à la poêle.

Beurre à la cannelle
Faire fondre le beurre Charentes-Poitou AOP et y ajouter le sel et la cannelle en poudre. Bien mélanger.

Dorure
Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Sirop à 30° B
Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.

Montage
Couper les pommes à l'aide d'une mandoline. Dans un cul-de-poule de 16 cm de diamètre, préalablement filmé, disposer 3 couches de pommes. Beurrer à l'aide d'un pinceau et saupoudrer légèrement de sucre cassonade. Renouveler l'opération jusqu'à atteindre les ¾ du moule. Déposer ensuite 250 g de frangipane sur la dernière couche de pommes. Déposer une crêpe détaillée à 18 cm sur la frangipane pour fermer l'insert. Laisser prendre en cellule pendant au moins 1 heure. Retourner l'insert. À la poche, ajouter de la frangipane sur le pourtour de l'insert. Recouvrir l'insert d'une crêpe. Prendre le carré de pâte feuilletée, déposer l'insert au milieu du carré. À l'aide d'un pinceau, étaler une fine couche d'eau autour de l'insert. Disposer le rectangle pour fermer le Pithiviers. Bien le fermer en appuyant à l'aide de vos mains. Avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre, dessiner des demi-cercles tout autour du Pithiviers, puis les détailler au cutter. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. À l'aide d'une douille unie, faire une cheminée au milieu du Pithiviers. Dorer et rayer le Pithiviers. Cuire à 160°C, ventilation 3 pendant 1 heure. Vérifier la cuisson. Selon le four, ajuster le temps de cuisson. Siroter.





« La rencontre originale entre deux incontournables des fêtes, qui marie la gourmandise de la frangipane à celle de la brioche et des fruits confits. »

JOËL SCHWALBACH

INGRÉDIENTS

Pâte feuilletée

Beurre manié :	
Beurre de tourage Charentes-Poitou AOP	1 300 g
Farine tradition	500 g
Détrempe	
Eau	650 g
Sel	50 g
Beurre Charentes-Poitou AOP pommade	200 g
Farine tradition	1 500 g
Vinaigre blanc	5 g

Brioche feuilletée

Farine de gruau	1 000 g
Farine tradition	1 000 g
Œufs	700 g
Lait	400 g
Sucre	300 g
Sel	36 g
Levure	80 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	400 g
Beurre de tourage Charentes-Poitou AOP	1 000 g

Frangipane

Beurre Charentes-Poitou AOP	600 g
Sucre glace	600 g
Poudre d'amande	600 g
Amidon	60 g
Œufs entiers	450 g
Crème pâtissière	350 g

Marmelade d'oranges

Sucre	500 g
Oranges amères	250 g
Eau	333 g

Opaline

Sucre	1 000 g
Riz	100 g

GALETTONE

JOËL SCHWALBACH

© Paul Stefanaggi

MÉTHODE DE TRAVAIL

Beurre manié

Fraser l'ensemble des ingrédients pendant environ 5 minutes. La température idéale pour travailler le beurre est d'environ 15 °C. Peser des pâtons à 1 800 g. Former un rectangle de 30 cm sur 40 cm.

Détrempe

Pétrissage : fraser l'ensemble des ingrédients pendant environ 5 minutes. Peser des pâtons à 2 430 g. Former un rectangle de 30 cm sur 20 cm. Tourage : une fois les deux pâtons bien refroidis, enchâsser avec le beurre à l'extérieur. 3 tours doubles, 4 heures de repos au minimum entre chaque tour. Détente : 45 minutes à 3 °C.

Frangipane

Dans une cuve de batteur, mettre le beurre en petits morceaux, la poudre d'amande, l'amidon et le sucre glace puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Verser les œufs petit à petit. Rajouter à la fin la crème pâtissière, puis réserver.

Marmelade d'oranges

Laver les oranges, éplucher et réserver les peaux entières avec toute leur épaisseur. Couper chaque quartier de chair en deux, mettre les pépins dans un chiffon propre. Couper assez fin les écorces entières. Mettre à macérer ensemble les écorces, la chair, l'eau

et les pépins enfermés dans le chiffon pendant une nuit. Le lendemain, faire bouillir le tout 2 heures en couvrant à moitié. Attention que ça ne déborde pas ! Ajouter le sucre, poursuivre jusqu'à l'ébullition et continuer la cuisson durant 15 minutes puis débarrasser dans les pots stériles.

Opaline

Cuire un caramel. Une fois refroidi, le mixer au robot-coupe avec le riz afin d'obtenir l'opaline.

Brioche feuilletée

Mettre tous les ingrédients dans le pétrin. Pétrir environ 10 minutes en 1^{re} vitesse, puis 8 minutes en 2^e vitesse. L'objectif à ce stade est d'obtenir une pâte bien lisse et homogène. Une fois le pétrissage terminé, bloquer rapidement la pâte au froid, afin d'éviter toute fermentation. Il est important que la pâte ne prenne pas de force. Laisser la pâte bloquer au froid jusqu'au lendemain.

Le lendemain

Enchâsser la pâte avec le beurre de tourage. Donner un tour double, puis un tour simple. Laisser ensuite reposer le pâton environ 1 heure au froid. Étaler le pâton à 15 mm d'épaisseur. Découper des bandes d'environ 1 cm de largeur dans le pâton, puis repositionner ces bandes sur le reste

du pâton afin d'obtenir un pâton strié. Laisser de nouveau reposer environ 30 minutes. Étaler ensuite le pâton à 2,8 mm d'épaisseur. Découper des triangles de 13 cm de longueur sur 6 cm de largeur. La pâte est alors prête pour le façonnage de la brioche feuilletée.

Montage

Étaler la pâte feuilletée à 1,8 mm. Détailler un cercle de 20 cm de diamètre. Placer 250 g de frangipane dans un cercle de 16 cm de diamètre et placer au surgélateur. Placer la frangipane au milieu du cercle de feuilletage et refermer la pâte sur la frangipane. Découper une tranche du panettone aux fruits confits d'environ 120 g. Placer la tranche sur la frangipane. Placer autour, en superposant, des triangles de brioche feuilletée de 13 cm de long sur 6 cm de large. Mettre un cercle de 20 cm de diamètre sur 6 cm de haut autour de la galette. Apprêt : environ 1 heure 45.

Cuisson

Cuire 45 minutes à 165 °C en voûte ou 180 °C en sole. Une fois la galette refroidie, vous pouvez la saupoudrer d'opaline et la remettre 5 minutes au four. Quand la galette est froide, placer, au centre, de la marmelade d'oranges et un peu de zeste de citron vert et d'orange.



« Des saveurs assez complexes dues à la fermentation longue du panettone et des associations sucrées/salées aux tonalités festives. »

JOËL SCHWALBACH



© Paul Stefanaggi

INGRÉDIENTS

Rafraîchissement de conservation	
Eau à 16 °C	210 g
Farine	500 g
Levain	250 g
Premier rafraîchi	
Eau à 34 °C	420 g
Farine	1 000 g
Cœur de levain	500 g
Deuxième rafraîchi	
Eau à 23 °C	420 g
Farine	1 000 g
Cœur de levain	1 000 g
Première pâte	
Farine	4 400 g
Eau	2 360 g
Levain	1 420 g
Jaunes d'œufs	1 160 g
Sucre	1 300 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	1 900 g
Deuxième pâte	
Farine	1 640 g
Jaunes d'œufs	1 380 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	1 560 g
Fromage Philadelphia	500 g
Poivre	6 g
Sel	100 g
Garniture	
Lardons (pour 1 000 g de pâte)	225 g
Oignons (pour 1 000 g de pâte)	200 g
Noix (pour 1 000 g de pâte)	75 g
Persil	10 g

PANETTONE
SALÉ
JOËL SCHWALBACH



MÉTHODE DE TRAVAIL

Rafraîchissement de conservation Fraser l'ensemble des ingrédients au batteur à la feuille. Donner 5 tours doubles à 6 mm. Étaler la pâte à 3 mm, la plier en 3 dans le sens de la longueur puis l'étaler sur 1,5 mm puis l'enrouler sur elle-même. Stocker pendant 24 heures à 17 °C.	Deuxième rafraîchi La méthode est la même que pour le premier rafraîchissement. La seule différence, c'est que votre levain va atteindre un pH à 4,1 en 3 heures 30.	Deuxième pâte Dans la cuve du pétrin, mettre la première pâte, ajouter la farine et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter le beurre, pétrir à nouveau. Ajouter les jaunes d'œufs, le fromage Philadelphia, le sel et le poivre et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Pré-cuire les lardons et les oignons, puis ajouter l'ensemble de la garniture (lardons, oignons, noix, persil) en fin de pétrissage. La température de la pâte doit être à 23 °C.
Premier rafraîchi Pétrir l'ensemble au batteur à la feuille jusqu'à ce que le levain atteigne 29 °C. Si le levain atteint cette température au frassage, finir de la lisser en lui donnant un tour. Si vous avez besoin de pétrir le levain pour qu'il atteigne 29 °C, ne pas donner de tour. Placer le levain dans une chambre de pousse à 30 °C pendant environ 4 heures. Le temps est indicatif. Le levain doit atteindre un pH de 4,1.	Première pâte Dissoudre le sucre dans l'eau directement dans la cuve du pétrin. Ajouter la farine et le levain, pétrir le tout 15 minutes en première vitesse. Une fois le réseau structuré, ajouter le beurre et les jaunes, continuer le pétrissage en première vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte structurée et homogène. La pâte doit avoir environ 23 °C et un pH d'environ de 5,6. Laisser fermenter la pâte pendant 12 heures à 24 °C, la pâte doit doubler de volume et atteindre un pH de 5,25.	Finition des panettonnes Laisser un pointage d'environ 40 minutes, peser au poids voulu et mettre en forme. Laisser 45 minutes de détente. Mettre les pâtons en moule, laisser un apprêt d'environ 4 heures. Cuire dans un four ventilé à 140 °C, environ 1 heure pour des pièces de 1 000 g. La température à cœur doit être de 92 °C.

L'OREILLER DU BOULANGER

BRIAN BOCLET

« Ce trompe-l'œil
à la fois généreux
et aérien joue la carte
hybride, entre produit
pâtissier et tour de main
boulangier. »

BRIAN BOCLET



Créations

INGRÉDIENTS

Pâte à brioche (1 000 g pour 2 pièces)
Pâte à brioche nature 1 000 g

Pâte d'amande à l'orange
Pâte d'amande 50% 450 g
Gousse de vanille 1 pièce
Zeste d'orange 1 pièce
Écorces d'oranges confites 100 g

Gel orange base 333 g (J-1)
Purée d'orange Ponthier 298,7 g
Purée de citron vert Ponthier 16,7 g
Sucre semoule 14,3 g
Agar-agar 1,5 g
Pectine NH 2,0 g
Gomme xanthane 0,3 g

Ganache montée vanille bleue Opalys base 500 g (J-1)
Lait entier 89 g
Vanille bleue 3,5 g
Couverture Opalys 33% 89 g
Masse gélatine (10 g poudre + 60 g eau froide) 12,5 g
Crème liquide froide 35% 306,5 g

Finition
Spray velours blanc Q.S.
Spray velours chocolat lait Q.S.
Billes croustillantes Valrhona noires Q.S.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Gel orange
Faire chauffer la purée d'orange et le jus de citron vert. À 40 °C, ajouter en pluie les poudres (sucre, agar-agar, pectine NH, gomme xanthane) puis porter à ébullition pendant 1 minute pleine. Débarrasser en gâstro large, refroidissement rapide. Une fois pris, mixer au plongeur pour obtenir une texture de gel lisse et stocker en cartouche (Carty). DLC 5 jours à 3 °C.

Masse gélatine
Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau froide, selon le ratio 10 g de poudre pour 60 g d'eau froide. Laisser hydrater au moins 20 minutes au froid avant utilisation.

Ganache montée vanille bleue Opalys
Chauffer le lait. À chaud, ajouter les gousses de vanille bleue entières coupées en petits morceaux et mixer 5 minutes minimum top chrono. Chinoiser. Refaire bouillir le lait infusé et y dissoudre la masse gélatine. Verser sur la couverture Opalys et mixer au plongeur en cornant bien les bords pour démarrer l'émulsion. Continuer à mixer en ajoutant progressivement la crème froide — c'est très important

pour la texture finale. Filmer au contact, stocker au froid 24 heures minimum (étape indispensable).

Pâte d'amande à l'orange
Au batteur muni d'une feuille, mélanger pâte d'amande 50%, graines de vanille, zeste d'orange et écorces confites jusqu'à obtention d'une masse homogène. Mettre entre deux feuilles guitare puis abaisser au laminoir à 4 mm. Réserver au congélateur.

Préparation du pâton
Abaisser le pâton à brioche à 4 mm.

Détaillage
Détailler 4 rectangles de 8 cm x 30 cm. Abaisser les chutes à 1 mm d'épaisseur et détailler 4 fonds aux mêmes dimensions. Découper des rectangles de pâte d'amande orange de 7 cm x 28 cm et les poser sur les pâtons de 4 mm. Recouvrir avec le fond pour enfermer la pâte d'amande et bien souder les deux pâtes.

Façonnage
Fendre les rectangles de brioche, afin de réaliser l'effet coussin,

enfermer les coussins dans des moules rectangulaires de 8 cm x 30 cm.

Apprêt
2 heures à 28 °C.

Cuisson
23 minutes à 145 °C.

Ressuage
Sur grille.

Foisonnement ganache
Le jour J : monter la ganache vanille bleue au batteur muni du fouet, jusqu'à obtenir une texture souple qui se tient (texture chantilly tenue). Mettre en poche munie d'une douille fine.

Finition
Mettre les viennoiseries en cellule de refroidissement rapide pendant 30 minutes. Vaporiser au spray velours blanc puis chocolat lait. Pocher des points de ganache montée vanille bleue de manière aléatoire (≈ 5 g) puis un point de gel orange dessus (≈ 3 g). Disposer les billes croustillantes Valrhona noires à chaque croisement pour l'effet capitonné et pour finir le trompe-l'œil.



© David Levron

INGRÉDIENTS**Pâte levée feuilletée**

Farine tradition	1 000 g
Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	18 g
Sucre semoule	100 g
Levure fraîche	40 g
PF viennoise	250 g
Beurre Charentes-Poitou AOP doux d'incorporation	150 g
Beurre de tourage Charentes-Poitou AOP	500 g
Sésame noir (tourage)	Q.S.

Garniture de la préparation

Jambon de Paris premium	10 tranches
Moutarde à l'ancienne de Dijon	50 g
Gruyère suisse râpé	200 g
Copeaux de truffe noire ou truffe d'été (saison)	10 g
Cerfeuil frais	Q.S.
Zeste de citron jaune frais	Q.S.

Béchamel à la crème de truffe

Beurre Charentes-Poitou AOP doux	100 g
Farine T55	100 g
Lait entier	550 g
Crème de truffe	50 g
Poivre du moulin	Q.S.
Noix de muscade	Q.S.
Fleur de sel	Q.S.

DAISY TRUFFLE

BRIAN BOCLET

MÉTHODE DE TRAVAIL**Température de base**

46 à 50 °C.

Incorporation

Mettre tous les ingrédients du pétrissage.

Frasage

Environ 3 minutes en première vitesse.

Pétrissage

7 minutes en première vitesse et 2 à 3 minutes en deuxième vitesse. Consistance batarde.

Température

23 °C.

Pesage

2 100 g.

Mise en forme

Ovale puis rectangle.

Pointage

30 minutes, puis 12 heures à 3 °C.

Roux blond

Faire fondre le beurre dans une casserole. Une fois fondu, ajouter la farine et remuer au fouet jusqu'à épaississement (roux blond, cuisson 2 minutes).

Montage béchamel

Ajouter le lait peu à peu, sans cesser de fouetter, pour éviter les grumeaux. Cuire jusqu'à obtenir un appareil crémeux et bien nappant.

Parfum truffe

Hors du feu, incorporer la crème de truffe. Ajuster l'assaisonnement

avec un tour de poivre du moulin, de la noix de muscade et de la fleur de sel.

Conservation béchamel

Filmer au contact et réserver au froid (+3 °C). Mettre en poche à dresser avant montage.

Tourage

2 tours doubles. Intercaler le sésame noir entre les feuillets, lors du deuxième tour double pour le graphisme caractéristique.

Détente

1 heure à 1 °C.

Préparation du pâton

Abaissier le pâton à 10 mm et détailler des bandes dans le sens de la hauteur sur 27 cm de largeur. Remettre le reste du pâton à la même dimension et disposer les bandes dessus. Abaisser à 2,5 mm d'épaisseur dans le sens des feuillets.

Détaillage

27 cm de long x 15 cm de haut (les feuillets sont dans le sens de la hauteur).

Montage

Déposer une tranche et demie de jambon sur le haut du pâton, dans le sens de la largeur. Dresser une bande de béchamel truffée sur le jambon. Dresser également une bande très fine de moutarde à l'ancienne à côté de la bande de crème truffée. Répartir uniformément un peu de gruyère sur la moutarde.

Façonnage

Enrouler à la première hauteur où se trouvent le jambon et le reste de la garniture. Faire un pli sur la base opposée du pâton puis finir d'enrouler le haut sur le bas du pâton : le côté avec le petit pli (sans garniture) correspondra à l'intérieur de la viennoiserie ; les gros enroulements avec la garniture deviendront les pétales. Couper aux $\frac{3}{4}$ (afin de ne pas rompre le lien des 6 pétales de la viennoiserie) en 6 portions égales d'environ 4,5 cm chacune. Dresser la marguerite autour d'un cercle graissé de 4 cm et enfermer les 6 pétales dans le moule marguerite à 6 branches.

Apprêt

2 heures à 28 °C.

Dorage

Non.

Cuisson

170 °C au four ventilé, 20 minutes.

Ressuage

Sur grille jusqu'à refroidissement tiède.

Finition

Une fois tiède, dresser en zigzag un trait de béchamel à la crème de truffe sur chaque pétale de la viennoiserie. Ajouter quelques copeaux de truffe de saison, des pousses de cerfeuil frais et du zeste de citron jaune frais, juste avant service.



« Inspirée du stollen alsacien, cette brioche détournée mise sur la tradition revisitée avec ses arômes de pain d'épices. »

AURÉLIEN LE MOUILLOUR

INGRÉDIENTS

Pâte à brioche aux fruits

Pâte à brioche	1 000 g
Détournement	500 g

Détournement

Vanille liquide	20 g
Crème liquide	55 g
Huile de colza	55 g
Eau de fleur d'oranger	55 g
Flocons de pomme de terre	55 g
Anis vert en poudre	5 g
Raisins secs blonds	150 g
Amandes entières brutes	80 g

Pâte d'amande aux fruits rouges

Pulpe de fruits rouges	60 g
Sucre	100 g
Poudre d'amande blanche	100 g
Arôme de framboise	1 c. à s.

Topping amandes

Amandes effilées	130 g
Sirop	30 g
Sucre	30 g

Pâte sucrée

Beurre Charentes-Poitou AOP	50 g
Farine tradition	100 g
Poudre d'amande	17 g
Sel fin	1 g
Sucre glace	60 g
Œuf entier	25 g

Appareil de flocage

Eau	50 g
Cacao	10 g
Charbon	1 g

Finition

Neige décor	50 g
-------------	------

BRIOCHE DES FÊTES

AURÉLIEN LE MOUILLOUR

© Paul Stefanaggi



MÉTHODE DE TRAVAIL

Pâte à brioche aux fruits

Détourner la pâte à brioche, ajouter le détournement, puis ajouter les fruits. Pétrir jusqu'au lissage.

Détournement

Torréfier les amandes 10 à 15 minutes à 150 °C au four ventilé. Mélanger la première partie des ingrédients. Peser les fruits à part. Stocker au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Pâte d'amande aux fruits rouges

Mélanger le tout. Diviser en 85 g. Aplatir en disque de 12 cm. Stocker au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Topping amandes

Mélanger les amandes et le sirop, puis ajouter le sucre. Stocker.

Pâte sucrée

Réaliser un sablage, puis ajouter les œufs. Laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes minimum au froid positif. Abaisser à 2,5 mm. Détailler. Cuire 7 à 10 minutes au four ventilé à 150 °C.

Appareil de flocage

Mélanger. Filtrer et utiliser. Appliquer la pâte sucrée cuite et laisser sécher.

Méthode de travail

Méthode directe : laisser pointer 2 heures à température ambiante.
Méthode de pointage retardé : laisser pointer 30 minutes à température ambiante. Laisser pointer environ 12 heures à +2 °C. Déposer la pâte sucrée décorative au fond d'un moule à manqué de 20 cm. Parsemer le topping amandes autour

de la pâte sucrée. Diviser en pâtons de 500 g. Bouler et abaisser en disque en intégrant le disque de pâte d'amande. Déposer dans le moule. Laisser un apprêt de 2 heures à 28 °C. Déposer un Silpain et une grille sur les brioches. Faire cuire au four ventilé à 150 °C, environ 30 minutes. Démouler. Après refroidissement, tamiser de la neige décor sur le contour de la brioche.

Déclinaison

Une viennoiserie pour les fêtes de fin d'année avec un léger goût d'épices. Si vous souhaitez la décliner pour le reste de l'année, vous avez juste à enlever l'anis vert en poudre.



« Un format raffiné,
où le beurre assaisonne
naturellement
le poisson pour
une entrée ou
un plat de fêtes tout
en légèreté. »

AURÉLIEN LE MOUILLOUR

INGRÉDIENTS

Détrempe de pâte feuilletée viennoise	
Eau	275 à 300 g
Crème liquide	100 g
Œuf entier	50 g
Sel fin	25 g
Sucre semoule	50 g
Beurre Charentes-Poitou AOP fondu	150 g
Farine de tradition française	1 000 g
Confit d'oignons	
Oignons	1 000 g
Huile	100 g
Herbes de Provence	2 g
Sel	15 g
Sauce soja sucrée	100 g
Eau	200 g
Garniture	
Filets de merlu	750 g
Carottes	450 g
Crème liquide	225 g
Emmental râpé	150 g
Oignons	375 g
Poivre / Muscade / Sel	Q.S.
Crumble salé	
Beurre Charentes-Poitou AOP	80 g
Farine	100 g
Parmesan	60 g
Poivre	2 g
Biscuit à pochoir	
Beurre Charentes-Poitou AOP	20 g
Blancs d'œufs	20 g
Amidon de maïs	10 g
Sucre glace	20 g
Farine tradition	20 g
Finition	
Mélange 2 sésames	50 g
Ingrédients pâte feuilletée	
Détrempe de pâte feuilletée	1 650 g
Beurre Charentes-Poitou AOP (tourage)	500 g

FEUILLETÉ
DU PÊCHEUR
AURÉLIEN LE MOUILLOUR

© Paul Stefanaggi

MÉTHODE DE TRAVAIL

Détrempe de pâte feuilletée viennoise
Mélanger l’eau, la crème, le sel, le sucre, le beurre fondu et la farine, environ 3 minutes. Ajouter du vinaigre si utilisation du feuilletage sur plus de 4 jours. Bouler la détrempe. Laisser reposer la détrempe environ 30 minutes à température ambiante. Étaler la détrempe en rectangle de 30 cm x 50 cm (pour une recette). Refroidir la détrempe 1 heure minimum au froid positif.

Confit d'oignons
Éplucher et émincer les oignons. Dans une casserole faire revenir les oignons dans l’huile, les herbes de Provinces et le sel jusqu’à une légère coloration. Déglacer à la sauce soja. Ajouter l’eau et cuire à feux doux environ 10 à 15 minutes. Réserver au froid positif.

Garniture
Poisson : cuire 7 minutes dans l’eau bouillante et égoutter. Carottes : éplucher, puis couper en dés de 1 cm et cuire 10 minutes dans l’eau

bouillante. Béchamel rapide : dans une casserole, faire fondre l’emmental, puis utiliser aussitôt. Cuire les oignons, puis mélanger tous les ingrédients. Réserver en poche ou en cul-de-poule. Stocker au froid positif.

Crumble salé
Réaliser un crumble au batteur. Réserver.

Biscuit à pochoir
Faire un beurre pommade et mélanger tous les ingrédients. Appliquer l’appareil sur empreinte siliconée. Cuire 3 minutes à 165°C au four ventilé. Démouler. Stocker dans une boîte hermétique.

Méthode de travail
Donner 2 tours doubles à la suite. Laisser reposer la pâte 1 heure dehors. Laisser refroidir la pâte 1 heure minimum au froid positif. Abaisser la pâte feuilletée à 3,5 mm d’épaisseur. Détendre le feuilletage. Détailler à l’aide d’un emporte-pièce de 16 cm de diamètre (12 fonds).

Laisser refroidir au froid positif. Dorer une des deux abaisses. Garnir. Recouvrir avec l’autre abaisse en donnant un quart de tour. Laisser reposer au froid positif. Retourner. Piquer. Humidifier. Déposer du crumble et du mélange 2 sésames. Faire cuire à 190°C au four à sole, environ 30 minutes. Faire cuire à 170°C au four ventilé, environ 25 minutes. Laisser refroidir. Décorer avec l’élément en pâte à pochoir.

Déclinaison
Une technique sur le feuilletage qui saura s’associer avec une déclinaison sucrée. Une simple crème frangipane avec des morceaux de marrons ou un crumble avec l’ajout de pâte de marron donnera un bon contraste entre le feuilletage ultracroustillant et le marron qui apportera beaucoup de longueur en bouche. Le format de pâton proposé est minimaliste : à vous de tester, de retenir les différents crans de laminoir et de retransposer sur une taille de pâton plus grande.



Landry,
éleveur à
St-Martin-de-Bernegoue (79)

ÉLEVEUR DE BEURRE

CHARENTES-POITOU AOP
DEPUIS 2022

FLASHEZ POUR
DÉCOUVRIR
L'ENSEMBLE
DES LIVRETS
EXPLORE



   aop-beurre-charentes-poitou.fr

Les passionnés du goût.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr

