



DAVID WESMA L

Meilleur Ouvrier de France

Réussir la pâtisserie à la maison

Photographies

THIERRY MALT

Avec la collaboration de Nadège Maury-Laribière

Editions **OUEST-FRANCE**

LA PÂTE BRISÉE

Préparation : 15 min **Repos :** 2 h



*Pour 300 g de pâte brisée
soit pour une tarte de 10 personnes*

125 g de farine T55
70 g de beurre doux
3 pinces de sel fin
10 g de sucre semoule
1 œuf
45 g d'eau froide

Verser la farine et le beurre coupé en morceaux dans un bol moyen et mélanger l'aide de la feuille pour sabler, c'est-à-dire malaxer ensemble le beurre et la farine afin d'obtenir une friabilité la pâte et de donner du croustillant après cuisson **1**. Incorporer le sel et le sucre et continuer à mélanger. Ajouter ensuite l'œuf entier battu et l'eau froide et mélanger nouveau lentement pour former une pâte homogène. Verser la pâte obtenue sur le plan de travail fariné **2** puis tasser la pâte avec les mains pour réaliser une boule lisse.





Envelopper la pâte obtenue dans un film tirable et la stocker au réfrigérateur pendant 2 h au minimum avant l'utilisation ³.

Conseil du chef

Il est préférable de fabriquer la pâte la veille pour qu'elle soit bien froide et ferme, ce qui facilite le façonnage de celle-ci. Cette pâte peut également être congelée et stockée pour une utilisation ultérieure.



LA GANACHE AU CHOCOLAT

Préparation : 10 min **Refroidissement :** 30 min



Pour 500 g de ganache au chocolat

250 g de chocolat noir 60 % de cacao
200 g de crème fraîche liquide 35 % de matière grasse
30 g de beurre doux
20 g de rhum ou de whisky

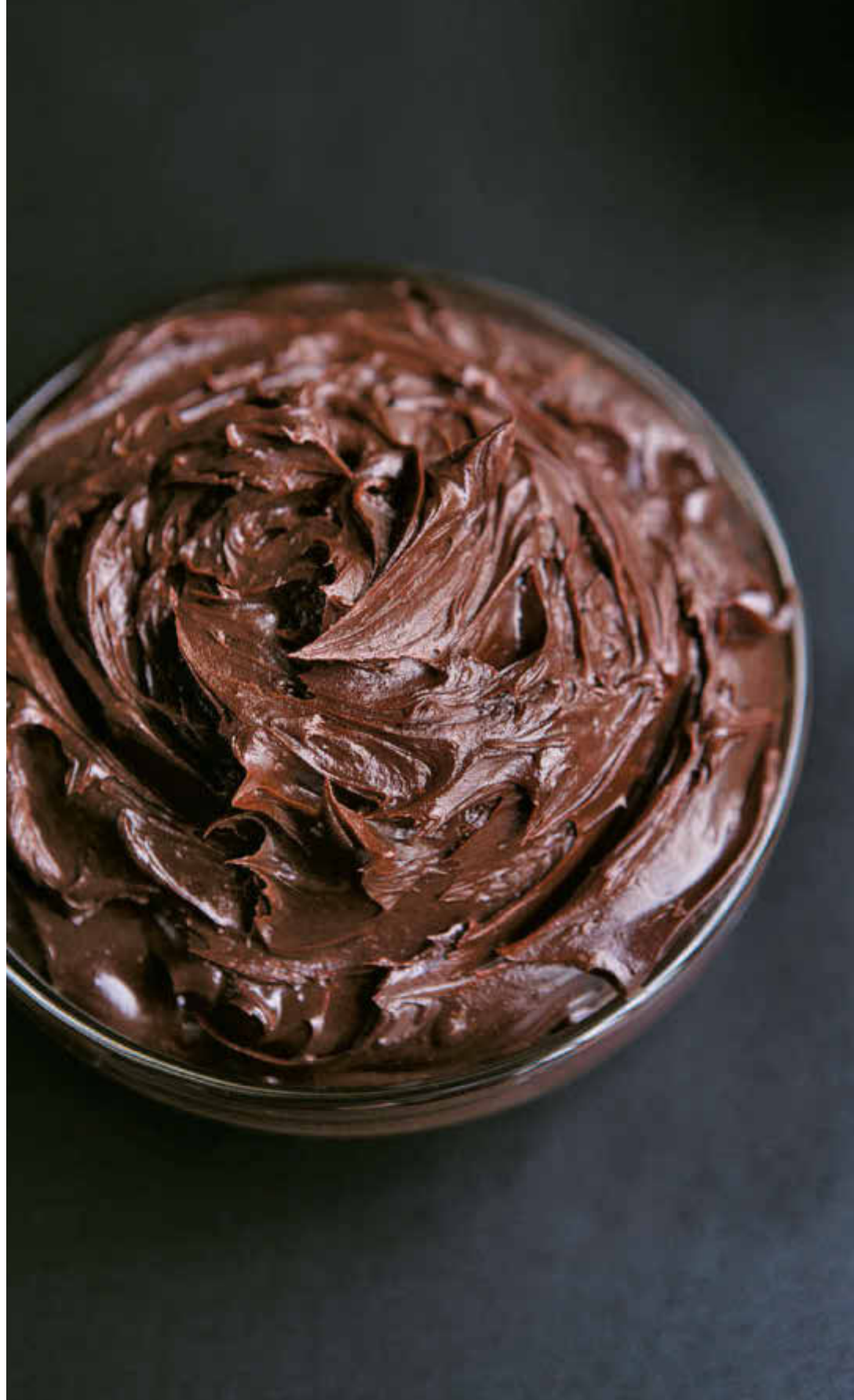
Dans un bol m'langeur, mettre le chocolat noir
nément haché.

Dans une casserole, faire bouillir la crème liquide.
Verser la crème liquide chaude sur le chocolat
tout en fouettant ¹, pour que le chocolat soit
totalement fondu ².

Ajouter ensuite le beurre en pommade ³ et
l'alcool. M'lnger. Vous obtiendrez une ganache
brillante et homogène.

Laisser refroidir la ganache température
ambiante jusqu'à ce qu'elle commence à geler.





LA CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

Préparation : 1 h 30 Temps de refroidissement : 2 h



Pour 1 charlotte de 8 personnes

2 bandes de biscuit cuillère
1 gousse de 18 cm de diamètre
800 g de mousse aux framboises
250 g de framboises entières

Pour le sirop

100 g de sucre
80 g d'eau
1/2 gousse de vanille

Matériel nécessaire

1 plat rond bords hauts (8-10 cm) et droits
d'environ 20 cm de diamètre

Préparer le biscuit cuillère (p. 28)

Préparer la gousse (p. 26)

Préparer le sirop

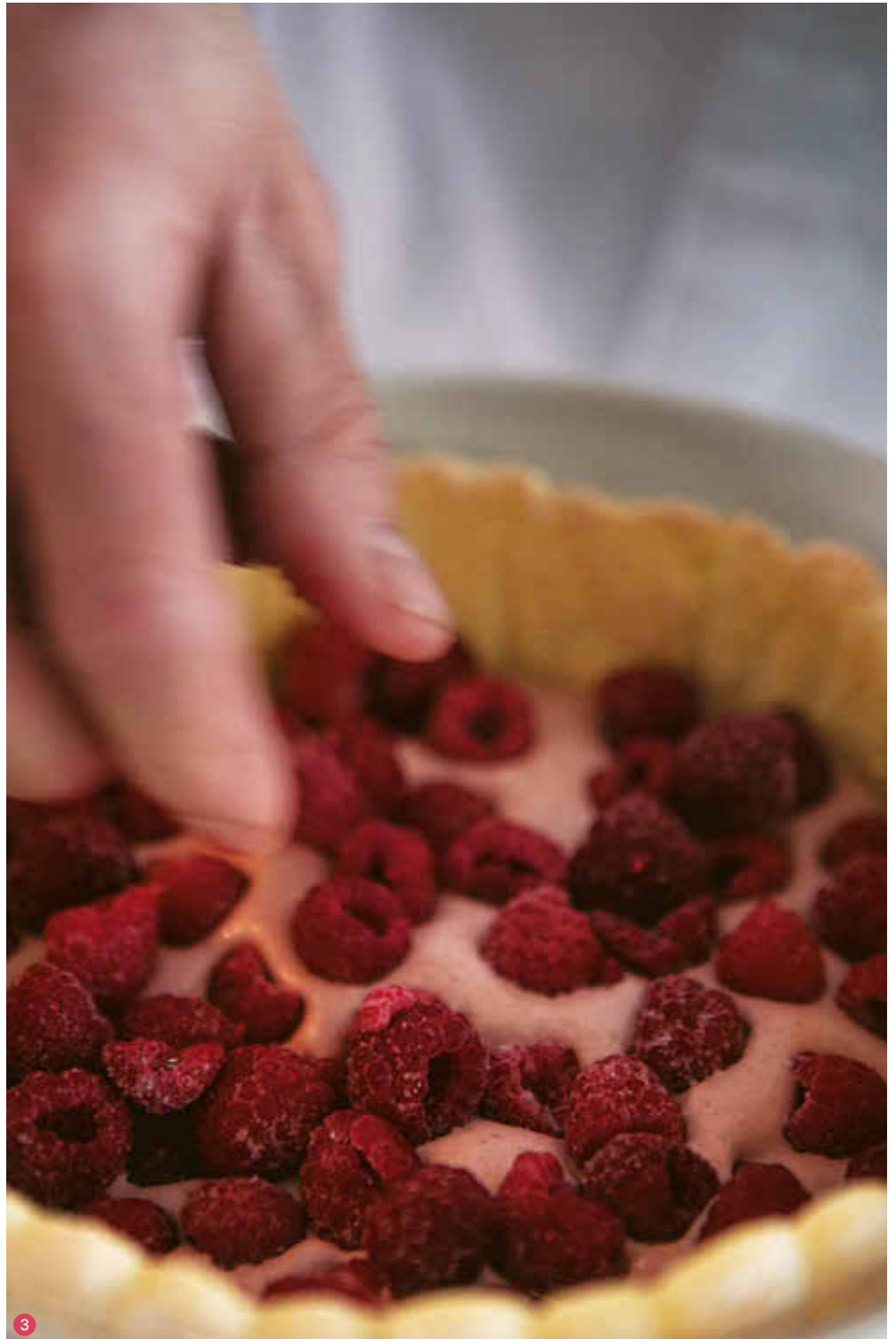
Dans une casserole, verser le sucre, l'eau et la gousse de vanille, fendue et grattée. Chauffer jusqu'à ébullition. Refroidir complètement le sirop.

Préparer la mousse aux framboises (p. 56)

Monter la charlotte aux framboises

Dans le grand plat rond, découper et chemiser le moule d'une bande rugulée de biscuit cuillère **1**. Couper la gousse en deux couches rugulées et positionner une des deux couches dans le fond du moule pour qu'elle soit entourée du biscuit cuillère.

Aide d'un pinceau, imbiber légèrement la gousse avec le sirop à la vanille **2**. Couler la moitié de la mousse aux framboises et répartir le tiers des framboises entières **3**.





Couler un peu de mousse sur les framboises **4** et recouvrir avec la seconde couche de g. noise **5**. Imbiber l'ensemble de la g. noise avec le sirop et couler le reste de la mousse aux framboises pour arriver au bord du moule et terminer le montage **6**. Placer au congélateur durant 2 h. Démouler la charlotte avec précaution et positionner sur un plat de service. Disposer régulièrement les framboises sur le sommet de la charlotte afin de recouvrir complètement la surface **7**. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.





LE FLAN NORMAND

Préparation : 1 h Cuisson : 1 h 30 Refroidissement : 1 h



Pour un flan normand de 10 personnes

400 g de pâte feuilletée
6 grosses pommes boskoop ou jonagold
150 g de beurre
150 g de sucre semoule
3 œufs
50 g de poudre d'amande
100 g d'amandes effilées
Un peu de beurre fondu pour le plat
Un peu de farine pour travailler la pâte

Matériel nécessaire

1 plat à tarte de 24 cm de diamètre

La veille

Préparer la pâte feuilletée (p. 20)

Le jour même

Travailler la pâte feuilletée

Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte feuilletée froide régulièrement une épaisseur d'environ 3 mm.

Aide d'un plat rond et d'un couteau, découper un disque régulier de 26 cm de diamètre. Enrouler la pâte sur votre rouleau et la déposer dans le plat à tarte beurré.

En appuyant légèrement avec les doigts, faire descendre la pâte au fond du moule afin d'y pousser la forme du plat ①.



Couper et galiser le surplus de pâte sur le contour du plat ②.

R server au réfrigérateur avant de garnir.

Préparer les pommes

Laver et peler les pommes puis les couper en huit. Retirer les trognons et réserver pour le dressage.

Préparer l'appareil à la crème

Faire fondre le beurre et ajouter le sucre tout en mélangeant au fouet.

Ajouter les œufs et la poudre d'amande et mélanger pour homogénéiser le mélange.

Monter le flan normand

Préchauffer le four à 180°C thermostat 6.

Déposer les morceaux de pommes sur toute la surface du fond de pâte.

Verser l'appareil sur les pommes et le répartir harmonieusement sur toute la surface de la tarte et entre les pommes ③.

Parsemer d'amandes effilées ④ et cuire à 180°C thermostat 6 pendant 45 min, puis baisser le four à 140°C thermostat 4-5 et poursuivre la cuisson pendant 30 min.

Laisser refroidir et servir le flan normand légèrement tiède.



LE TIRAMISU

Préparation : 1 h Refroidissement : 1 h



Pour 10 personnes

1 feuille de biscuit cuillère
30 g de cacao en poudre

Pour le sirop

200 g de café noir
40 g de sucre en poudre
5 g de café instantané
15 g d'Amaretto

Pour la crème mascarpone

5 œufs
80 g de sucre semoule
500 g de mascarpone

Matériel nécessaire

1 terrine de 9 cm de hauteur



Préparer le biscuit cuillère (p. 28)

Préparer le sirop

Mélanger au fouet le café chaud avec le sucre et le café instantané. Laisser refroidir.

Préparer la crème mascarpone

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un bol mélangeur muni d'un fouet, verser les blancs d'œufs et le sucre. Fouetter pendant 5 min jusqu'à obtention de blancs fermes. Mélanger grossièrement la marmite aux jaunes d'œufs sur





les blancs montés en neige **1**. Verser la moitié du mélange dans le mascarpone, et fouetter énergiquement pour homogénéiser le tout. Incorporer la deuxième partie et mélanger délicatement la maryse pour obtenir une crème légère et homogène **2**.

Monter le tiramisu

Déposer une bande de biscuit cuillé dans le fond d'une terrine. À l'aide d'un pinceau, imbiber abondamment le biscuit cuillé avec le sirop au café **3**. Couler ensuite un tiers de la quantité de crème mascarpone et lisser **4**.

Reproduire cette opération trois fois et terminer le garnissage de la terrine par de la crème mascarpone **5**.

Saupoudrer de cacao en poudre à l'aide d'un tamis et réaliser des vagues en surface avec une fourchette pour obtenir un marbrage irrégulier **6**.

Mettre la terrine au réfrigérateur pendant 1 h. Servir frais et prélever des portions dans la terrine directement sans la démouler.



TABLE des RECETTES

4 Présentation du matériel

LES BASES

Les pâtes

- 8 La pâte sucrée
- 10 La pâte brisée
- 12 La pâte sablée
- 14 La pâte brioche
- 16 La pâte choux
- 18 La pâte baba
- 20 La pâte feuilletée
- 22 La pâte croissants

Les biscuits

- 26 La gaufre
- 28 Le biscuit cuillère
- 30 La dacquoise
- 32 Le sucrot
- 34 La meringue française
- 36 Le biscuit rondo
- 38 Le biscuit rouler
- 40 Le biscuit au chocolat



Les crèmes

- 42 La crème anglaise
- 44 La crème pâtissière
- 46 La crème d'amande
- 48 La crème Chantilly
- 50 La crème au beurre
- 52 La ganache au chocolat
- 54 La mousse au chocolat
- 56 La mousse de fruits
- 58 Le sorbet à la framboise
- 60 La glace à la vanille

LES GÂTEAUX À PARTAGER

- 64 La bûche de Noël
- 68 La charlotte aux framboises
- 72 Le diplomate
- 74 L'entremets croustillant praliné
- 76 Le gâteau normand
- 78 Le gâteau pâtissier
- 80 La forêt-noire
- 84 Le fraisier
- 88 La galette à la frangipane
- 92 Le merveilleux au chocolat
- 96 Le mille-feuille
- 100 Le moelleux au chocolat
- 102 Le moka
- 106 Le nougat glacé
- 108 L'omelette norvégienne



- 112** Lop ra
- 116** Le paris-brest
- 120** La pi ce mont e
- 124** Le saint-honor
- 128** Le succ s aux noix
- 130** La tarte amandine aux poires
- 132** La tarte au chocolat
- 134** La tarte aux pommes
- 136** La tarte citron meringu e
- 140** La tarte macaronade
pistache-fraise
- 144** La tarte Tatin
- 146** La tarte trop zienne
- 148** Le tiramisu
- 150** Le trois-chocolats

LES GÂTEAUX INDIVIDUELS

- 156** Le baba au rhum
- 158** La cr me br l e
- 160** La cr pe suzette
- 162** Le crumble aux pommes
- 164** L clair au caramel au beurre sal
- 168** L Q ottante
- 170** Le mi-cuit au chocolat
- 172** Le mont-blanc
- 174** Le pain perdu
- 176** La poire poch e



- 178** Les profiteroles
- 180** La religieuse au café
- 184** Le sabayon aux fruits rouges
- 186** Le soufflé au chocolat
- 188** La tarte fine aux pommes
- 190** La tartelette au caramel

LES GOURMANDISES

- 194** Le cake aux fruits confits
- 196** Le cannelloni
- 198** Le bûche de Noël
- 200** La guimauve
- 202** Les macarons
- 204** Le macaron à la vanille
- 205** Le macaron à la framboise
- 206** La madeleine
- 208** Le mendiant
- 210** Le moelleux aux amandes
- 212** Le nougat aux fruits secs
- 214** La nougatine
- 216** La pâte de fruits
- 218** Le rocher chocolat
- 220** Le rocher coco
- 222** Le sablé breton
- 224** La truffe au chocolat
- 226** La tuile aux amandes

