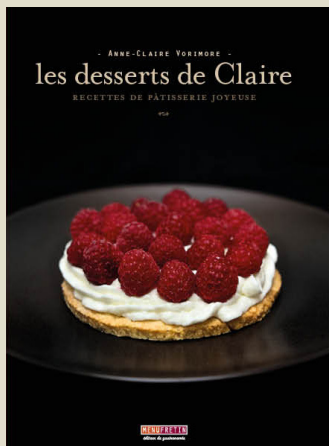


EN BREF :

Prix public TTC : 12,90 €
Format 150 x 210 mm
96 pages
Couverture à rabats

À paraître le 20 novembre 2014
ISBN : 978-2-917008-71-3



À PARAÎTRE LE 20/11/2014
RECETTES DE PÂTISSERIE JOYEUSE
LES DESSERTS
DE CLAIRE
Anne-Claire Vorimore

Le livre indispensable à tous les amoureux de gâteaux, tartelettes et autres joyeuses pâtisseries.



Quoi? Depuis longtemps, Anne-Claire régale son mari, ses enfants (elle en a quatre), sa famille et ses amis de ses merveilleux desserts. Dans cet ouvrage, elle nous livre un choix des meilleurs d'entre eux en nous confiant ses petits trucs qui font la différence.

Car si la pâtisserie est affaire de précision, c'est surtout de passion et de gourmandise dont il est question ici.

Tartes aux abricots ou aux noix, kouign amann, moelleux au chocolat, millefeuille, crumble, fraiser, petites brioches aux pralines, tarte tatin aux poires, cookies, gâteau d'anniversaire, cannelés, macarons, glace au pain d'épices : ses desserts classiques et originaux combleront plus d'un gourmand !



Qui? Agricultrice et mère de famille nombreuse, Anne-Claire Vorimore est une cuisinière passionnée de desserts, toujours inspirée pour tenter de nouvelles recettes... et y ajouter son petit grain de sucre. C'est son premier livre.

Pour qui? Les gourmandes et les gourmands.

LE RAYON: Cuisine-gastronomie

CODE CLIL: 2826

MENUFRETIN
éditeur de gastronomie



ÉDITION - DIFFUSION - DISTRIBUTION
39, RUE DE REVERDY - 28000 CHARTRES
CONTACT : FLORIE NATHAN

FLORIE@MENUFRETIN.FR - TÉL. : 02 37 35 96 58



le millefeuille

INGRÉDIENTS : 4 rouleaux de pâte à choux (voir p. 10), de la crème pâtissière (voir p. 10), 80 cl de crème liquide

Diviser la pâte feuilletée en trois portions de même taille. Étaler et rouler pour faire des choux et réserver les rouleaux pour réaliser le millefeuille. Réaliser la crème pâtissière et la monter à l'ébullition. Réserver au frais.

PRÉPARATION :
45 minutes
4 cl de crème
Cuisson :
15 minutes

Quand votre crème pâtissière est refroidie, fouetter la crème liquide en chantilly en la montant à vitesse moyenne. Incorporer la crème au choux et réserver au frais. Verser une portion sur une plaque.

Sur une plaque à pâtisserie, poser une feuille de papier sulfurisé et deux pains choux, sales. Déposer 10 cm de crème pâtissière puis deux autres pains choux et ainsi de suite jusqu'à la dernière portion. Couvrir à l'aide d'un papier sulfurisé et laisser reposer 15 minutes. Souffler dans la cuisson sur une tige afin de faire lever les pains choux. Couvrir de four et laisser refroidir sur une grille. Réchauffer de la même façon avec les autres gâteaux. Laisser complètement refroidir.

Diviser la crème en 4 portions égales pour chaque millefeuille. Mettre la crème dans un sac à douille et déposer la crème en alternant pain et crème. Réserver au frais. Déposer la crème au milieu sur le pain et servir. Saupoudrer légèrement de sucre glace avant dégustation.

Notes :
Vous pouvez réaliser la crème la veille et réserver les gâteaux plusieurs heures à l'avance.
Vous pouvez aussi ajouter des fruits rouges (framboises) dans la crème au moment du montage du gâteau.
Si vous le souhaitez, vous pouvez réaliser un gros millefeuille à partager : un millième les autres proportions, que vous servez avec un centre à pain ou un cookie très affiné.

- PAGE 41 -

les cannelés

INGRÉDIENTS : 4 rouleaux de pâte à choux (voir p. 10), 100 g de sucre, 100 g de farine, 10 g de beurre, 1 œuf, 1 œuf battu, 10 cl de lait, 10 cl de crème, 1 œuf battu, 10 cl de lait, 10 cl de crème

Préchauffer le four à 200°C. Préparer la pâte à choux et réserver. Préparer la crème pâtissière et la monter à l'ébullition. Réserver au frais.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement les jaunes et ajouter le sucre. Ajouter la farine en continuant sans stopper. Ajouter le beurre puis le lait chaud jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Ajouter le blanc et filtrer à la passoire. Laisser la crème se refroidir dans la cuisine. Verser dans la pâte à choux et réserver.

La cuisson des cannelés se fait à 200°C. Verser dans un moule à tarte dans la pâte pour homogénéiser. Verser la crème dans les moules jusqu'à 3/4 en la haut des moules.

Étaler sur une plaque à pâtisserie et cuire à 200°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

La cuisson des cannelés se fait à 200°C.

PRÉPARATION :
30 minutes
4 cl de crème
Cuisson :
30 minutes



- PAGE 42 -

PLUS D'INFOS SUR
WWW.MENUFRETIN.FR