



MERCOTTE
*Envies
de desserts*

LES RECETTES LES PLUS GOURMANDES
de la reine du macaron, jury du Meilleur Pâtissier !



Envies de desserts

Les meilleures pâtisseries
de Mercotte

Photographies : Sigrid Verbert & Aurélie Jeannette

Graphisme : Marina Sauty & Olivier Umecker

© 2015 Éditions J'ai Lu, groupe Flammarion,
avec l'autorisation d'ALTAL Éditions

EDITIONS
ALTAL

Éditions J'ai Lu • 87, quai Panhard et Levassor • 75 647 Paris Cedex 13

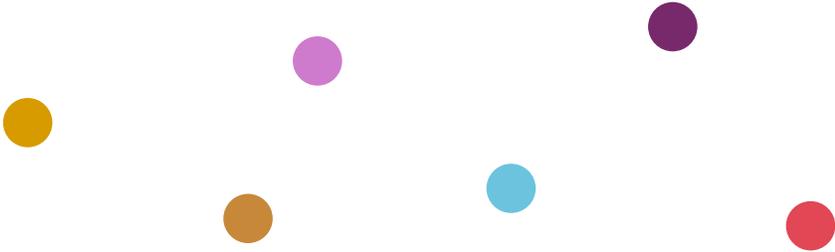
www.jailu.com

Publié par l'intermédiaire de Mon Agent et Compagnie

6, rue Victor Hugo • 73 000 Chambéry • France

www.monagentetcompagnie.com

MON AGENT
AGENCE AUTOMATISÉE DE MISE EN VENTE
ET COMPAGNIE

A collection of ten colored dots in various colors (yellow, purple, brown, blue, red, purple) scattered across the top half of the page.

Envies de desserts

Les meilleures pâtisseries
de Mercotte

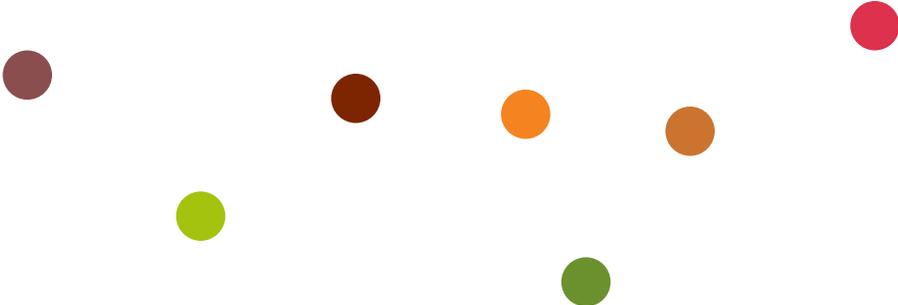
A collection of ten colored dots in various colors (brown, orange, brown, red, green, brown, orange, brown, green) scattered across the bottom half of the page.

Table des matières



Les températures et temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, car chaque four s'apprivoise de façon différente ! Sauf précision contraire, j'utilise toujours la chaleur tournante.

Tous les poids d'œufs sont donnés pesés sans la coquille !

Mercotte

Les bases 8

CHAPITRE 1 : ENVIE DE CLASSIQUE

● Financiers à la myrtille	30
● Cake fondant tout amandes	32
● Brioche Nanterre	34
● Simplissime tarte au citron	35
● Galette des rois aux myrtilles	36
● Cookies au chocolat, à la fleur de sel, noisettes et perles craquantes	39
● Gâteau d'anniversaire tout chocolat	40
● Bûche caramel vanille	42
● Vacherin glacé pistache griottes	46
● Macarons crème au beurre praliné, café, pistache	48
● Cafés liégeois revisités	50
● Crèmes caramel pour les enfants	51

CHAPITRE 2 : ENVIE DE CHOCOLAT

● Verrines café chocolat	56
● Fondant au chocolat sans gluten et sans cuisson	59

● Dômes poire chocolat	60
● Gâteau au chocolat moelleux	64
● Cake au chocolat Valrhona®	65
● Brownies façon muffins	66
● Entremets chocolat passion	67
● Entremets croustillance et chocolat	70
● Macarons classiques au chocolat	72
● Truffes de Chambéry	74
● Florentins	76
● Tablettes de chocolat maison	78

CHAPITRE 3 : ENVIE DE FRUITS

● Verrines crème de citron, gelée de framboise, groseilles	84
● Délices aux mangues	86
● Verrines pistache griotte	88
● Panna cotta mangue passion	90
● Entremets abricot passion pistache	92
● Entremets citron framboise	95
● Bavarois framboise passion	97
● Charlotte à la fraise	98
● Tartelettes framboise citron vert	102

Pour les mots **en gras**, voir le lexique p. 180

- Fun macarons rose framboise et citron vert... 104
- Gâteau fondant acidulé aux abricots..... 107

CHAPITRE 4 : ENVIE D'ORIGINAL

- Panna cotta « Ginger exotic » 112
- Gratin de pamplemousse aux pralines 115
- Verrines thé rose litchi et framboises
en déclinaison 116
- Pavlova aux fruits rouges 119
- Cake marbré pistache framboise 120
- Barres croustillantes au Dulcey 123
- Cake aux pralines et aux amandes hachées 124
- Pain de Modane 126
- Comme un millefeuille au praliné
sauce chocolat 127
- Macarons à la menthe et aux perles craquantes. 130
- Guimauves vanille cardamome 132
- Ganache montée au sésame noir..... 135

CHAPITRE 5 : ENVIE DE MACARONS ET DE MIGNARDISES

- Macarons caramel au beurre salé 140
- Macarons au praliné croustillant 142

- Macarons aux épices et au gingembre confit. 144
- Macarons mangue passion 146
- Macarons à la violette 148
- Macarons thé rose litchi 150
- Macarons à la réglisse 152
- Macarons abricot passion 154
- Macarons cassis passion 156
- Macarons géranium 158
- Biscuits fondants au citron vert 159
- Meringues 160
- Nougat comme à Montélimar 162
- Calissons maison 163
- Cupcakes à l'orange
et cupcakes tout chocolat 164
- Nonnettes de Dijon 167
- Croquants savoyards 168
- Moelleux cardamome 170
- Tuiles dentelle à l'orange 172

- Lexique 180
- Remerciements 187
- Index des recettes 188



LES BASES

La pâtisserie, c'est l'école de la rigueur, de la précision, de la connaissance des fondamentaux. J'ai souhaité dans ce chapitre vous proposer l'ensemble des recettes de base qui vous permettront, une fois maîtrisées, de laisser libre cours à votre imagination. J'en profite pour vous rappeler que l'on pèse les œufs sans la coquille.

- ❶ La pâte feuilletée inversée p. 13
- ❷ La pâte feuilletée classique p. 15
- ❸ La pâte à choux p. 16
- ❹ La pâte à sablé breton p. 17
- ❺ Le biscuit à la cuillère p. 17
- ❻ La dacquoise p. 18
- ❼ La pâte brisée p. 18
- ❽ La pâte brisée sucrée p. 18
- ❾ La pâte sucrée p. 18
- ❿ Le praliné fruité maison p. 20
- ⓫ La pâte de pistache maison p. 20
- ⓬ La crème anglaise p. 21
- ⓭ La crème pâtissière p. 21
- ⓮ La crème d'amande pour les galettes p. 22
- ⓯ La crème fouettée p. 22
- ⓰ La crème chantilly p. 23
- ⓱ La recette de base des macarons à la meringue italienne p. 24
- ⓲ La recette de base des macarons sans meringue italienne p. 26



1



3



4



5

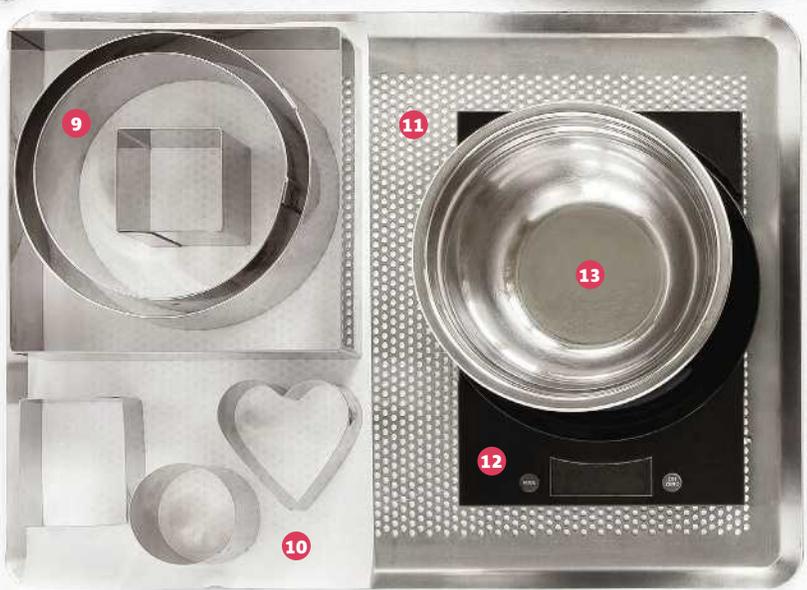


6



7

8



9

11

13

12

10

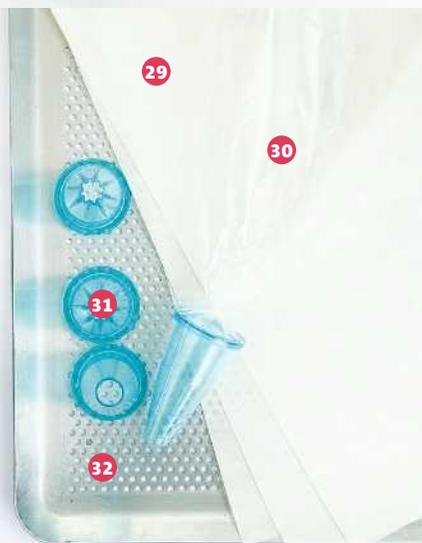
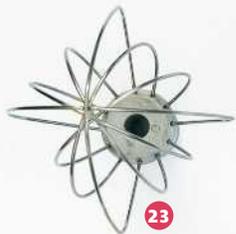


14

Le matériel pour la réalisation



- 1 Chinois
- 2 Poche à douille
- 3 Douilles lisse et cannelée
- 4 Coupe pâte
- 5 Petite passoire
- 6 Râpe Microplane®
- 7 Spatules coudées
- 8 Thermo-sonde
- 9 Emporte-pièces
- 10 Papier siliciné
- 11 Plaque perforée
- 12 Balance au gramme
- 13 Cul-de-poule
- 14 Tapis Silpat®
- 15 Feuille ou fouet plat
- 16 Corne
- 17 Poids de cuisson
- 18 Grille
- 19 Pique
- 20 Pinceau
- 21 Maryses (avec manche rouge :
résistante aux hautes températures)
- 22 Flacon doseur



- 23 Fouet
- 24 Couteau
- 25 Feuille
- 26 Maryse
- 27 Fouet à main
- 28 Tamis
- 29 Papier cuisson
- 30 Poche à douille
- 31 Douilles lisses et cannelées
- 32 Plaque perforée

La pâte feuilletée inversée

Cette recette est plus rapide à réaliser qu'une pâte feuilletée classique et elle présente de nombreux avantages. La pâte s'étale facilement et ne se rétracte ni avant ni pendant la cuisson. Elle est aussi plus facile à travailler puisque le beurre ne risque pas de s'échapper. Le feuilletage se développe régulièrement (pas de basculages intempestifs) et la pâte gonfle bien. Les feuilletés sont très légers et friables en bouche. C'est la base idéale pour les millefeuilles ou les galettes. L'essayer, c'est l'adopter !

Le principe : la **détrempe** est à l'intérieur et le « **beurre manié** » à l'extérieur, soit le contraire d'une pâte feuilletée classique.

Le déroulement : il faut donner deux fois 1 tour portefeuille puis terminer par un tour simple. Petit rappel, pour la pâte feuilletée traditionnelle, on donne deux fois 2 tours simples et 1 tour portefeuille.

VOUS AUREZ BESOIN DE :

1^{re} détrempe :

375 g de **beurre pommadé**

75 g de farine T45

ou de farine de gruau

75 g de farine T55

2^e détrempe :

175 g de farine T45

ou de farine de gruau

175 g de farine T55

110 g de beurre fondu refroidi

15 cl d'eau

1 **cs** de vinaigre d'alcool blanc

10 g de fleur de sel

LA RÉALISATION

1^{re} détrempe : mélangez le beurre et les farines de façon à obtenir une boule homogène, étalez-la sur une épaisseur de 2 cm, filmez et réservez au réfrigérateur au minimum 1 h 30.

2^e détrempe : faites fondre la fleur

de sel dans l'eau. Mélangez tous les éléments pour obtenir une consistance souple mais non molle. Étalez cette pâte pour obtenir un carré de 2 cm d'épaisseur, filmez et réservez au réfrigérateur comme la première **détrempe**. Après le temps de repos, étalez la première détrempe en un grand rectangle de 1 cm d'épaisseur, posez la deuxième détrempe au centre et enfermez-la en repliant le rectangle.

Verrouillez légèrement. Étalez la pâte devant vous en un long rectangle 3 fois plus long que large après l'avoir tapotée sur le dessus puis donnez un tour portefeuille. Filmez et réservez à nouveau au réfrigérateur 1 heure. Recommencez l'opération en prenant soin de toujours orienter la pliure du même côté.

Filmez et réservez à nouveau 1 heure ou plus (maximum 48 h) au réfrigérateur, puis donnez un

tour simple juste avant de l'utiliser. Réservez de nouveau au frais ½ h.

→ CONSEILS ET ASTUCES

• *N'hésitez pas à réaliser cette pâte sur 2 jours. Le vinaigre blanc ajouté à la détrempe évite à la farine de noircir.*

• *Cette pâte se congèle parfaitement. Vous pouvez la congeler déjà découpée en feuilletés prêts à cuire, portionnée selon l'usage prévu ou entière avant le dernier tour.*

• *Je vous conseille d'en démarrer plusieurs en même temps. Cela ne représente pas beaucoup plus de travail et vous en aurez toujours en stock au congélateur sous une forme ou une autre.*

• *Comme pour une pâte feuilletée classique, attention de toujours la travailler bien froide et de la couper net avec un bon couteau pour lui permettre de se développer harmonieusement. Ne mettez jamais les tombées en boule*

mais superposez-les et utilisez-les plutôt pour les bases de tourtes ou de tartes, gardez les plus belles découpes pour les millefeuilles ou les feuilletés apéritifs.

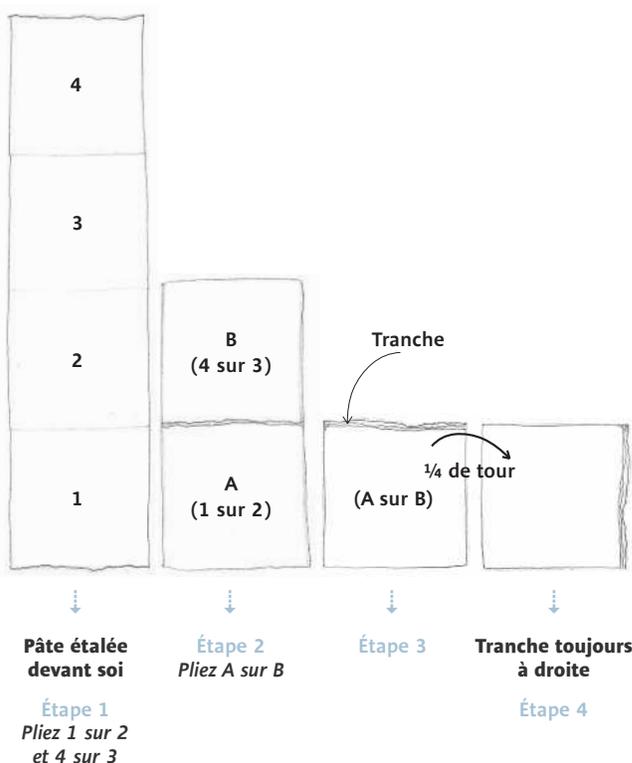
• **Comment donner un tour simple ?**
Repliez le rectangle de pâte en 3 sur lui-même puis faites-le pivoter d'un quart de tour.

• **Comment donner un tour double ou portefeuille ?** Rabattez chaque extrémité du rectangle de pâte vers le centre puis pliez la pâte en 2 (voir schéma ci-contre).

• Utilisez de préférence un **beurre de tourage**, plus élastique, il s'étale très finement sans se déchirer. De plus, par le choix de ses matières grasses à point de fusion élevé, on peut le travailler sans qu'il ne fonde trop vite. Le beurre de tourage est réservé aux professionnels, mais si vous pouvez vous en procurer, la différence est sensible. Demandez gentiment à votre pâtissier de vous en céder 500 g. Autrement, les beurres dits « secs », plus facilement maniables, sont les AOC Charente, Poitou-Charente, Isigny et Deux-Sèvres.

• Si vous voulez obtenir un résultat optimum, attention de bien respecter les temps de pose au réfrigérateur. Soyez aussi précis dans la façon de l'étaler et de donner les tours.

→ LE TOUR DOUBLE OU PORTEFEUILLE



... avec le résultat de l'étape 4, recommencez les étapes 1 et 2.

La pâte feuilletée classique

VOUS AUREZ BESOIN DE :

250 g de farine
5 g de sel
12 cl d'eau
1 cc de vinaigre d'alcool blanc
50 g de beurre à température ambiante pour la **détrempe**
250 g de beurre (si possible de tourage)

LA RÉALISATION

Mélangez à la main ou au robot les éléments de la **détrempe**, sans trop les travailler. Faites une boule avec le pâton obtenu, incisez-le en le quadrillant avec un couteau pour rompre l'élasticité de la pâte et réservez-le au réfrigérateur dans un film alimentaire.

Étalez au rouleau le beurre enfermé dans du film alimentaire pour obtenir un carré de 15 cm, mettez-le au frais avec la détrempe au minimum une heure. Les deux éléments doivent avoir la même température.

Étalez la détrempe sur un plan de travail fariné pour former un carré d'environ 30 cm de côté. Disposez le beurre au centre, pointe vers le haut comme un losange (voir schéma ci-contre), et rabattez chaque côté de la

pâte sur le beurre comme une enveloppe. Vous obtenez alors un carré de pâte renfermant un carré de beurre.

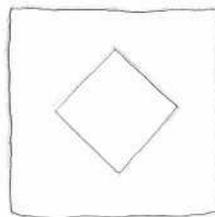
Vous allez donner 6 tours à la pâte, 2 par 2 ; à 2 heures d'intervalle en laissant chaque fois la pâte au réfrigérateur entre les tours. Vous pourrez aussi avantageusement remplacer les 2 derniers tours par un tour double ou portefeuille.

Les 2 premiers tours : farinez à nouveau légèrement le plan de travail, retournez l'enveloppe pour avoir la pliure en dessous, tapotez légèrement ce pâton de feuilletage à l'aide d'un rouleau pour que les couches adhèrent entre elles, puis débutez le tourage qui va donner les couches de feuilleté.

Étalez le pâton devant vous pour qu'il soit 3 fois plus long que large, puis pliez-le en 3 sur lui-même. Vous venez de donner le premier tour. Faites pivoter le rectangle de pâte obtenu d' $\frac{1}{4}$ de tour de manière à avoir la pliure sur le côté. Recommencez la même opération : tapotez, étalez et pliez ; vous venez de donner le deuxième tour. Appuyez 2 fois votre index sur la pâte sans la percer pour savoir où vous en êtes. Enfermez la pâte obtenue dans un film alimentaire et entreposez-la 2 heures au réfrigérateur.

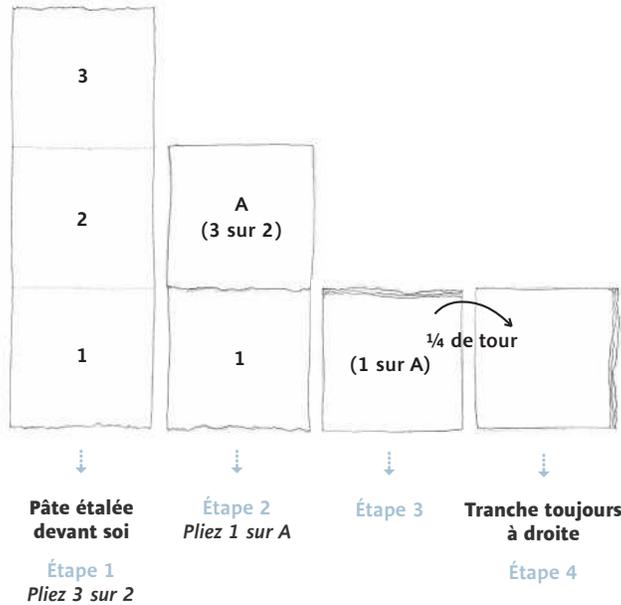
Les tours 3 et 4 : recommencez la même opération que pour les tours 1 et 2. Attention, mettez le côté pliure toujours du même côté, c'est important. Appuyez 4 fois votre index pour marquer la pâte avant de l'enfermer dans le film alimentaire et de la remettre 2 heures au réfrigérateur.

Le tour double : pour gagner du temps, il vous suffit de remplacer les tours 5 et 6 classiques par un tour double ou tour portefeuille (voir schéma p. 14). Réservez la pâte feuilletée ainsi obtenue au réfrigérateur, jusqu'à son utilisation.



Disposez le beurre au centre

→ LE TOUR SIMPLE



... avec le résultat de l'étape 4, recommencez les étapes 1 et 2.

La pâte à chou

VOUS AUREZ BESOIN DE :

125 g d'eau
125 g de lait
4 g de sel
5 g de sucre
125 g de beurre
165 g de farine T45
250 g d'œufs entiers

LA RÉALISATION

Portez lentement à ébullition le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée. Remettez sur le feu et desséchez à feu doux et à la spatule 2 à 3 min jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Fouettez légèrement les œufs dans un bol avant de les incorporer petit à petit à la pâte et attendez qu'elle soit bien homogène avant chaque ajout. Dressez à la poche sans attendre les formes désirées et rayez légèrement le dessus avec une fourchette trempée dans de l'œuf battu. Faites cuire environ 35 min dans un four préchauffé à 180°C, chaleur statique, sans ouvrir le four.

→ CONSEILS ET ASTUCES

• Veillez à stopper le mélange eau/lait/sucre et beurre au moment de l'ébullition (s'il y a évaporation, cela risque de

modifier les proportions de la recette).

- Vous pouvez utiliser 250 g d'eau ou $\frac{2}{3}$ d'eau et $\frac{1}{3}$ de lait.
- N'hésitez pas à casser et peser les **œufs**, l'excédent éventuel vous servira à dorer les choux.
- Il est important, après avoir incorporé la farine en une seule fois et hors du feu, de bien dessécher le mélange remis sur le feu, pour obtenir des choux légers et gonflés. Attention, si vous desséchez trop, vos choux risquent d'éclater à la cuisson.
- Pour obtenir la bonne consistance finale : mettez le pâton dans le robot muni du **fouet plat**, faites tourner un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs à vitesse moyenne. Arrêtez de mélanger quand la pâte a un aspect satiné. Si vous voulez faire des chouquettes, la pâte doit être un peu plus consistante.
- Si vous n'avez pas de robot, transvasez la pâte dans un **cul-de-poule** et incorporez les œufs à la cuillère en bois.
- Prenez soin de préparer à l'avance vos plaques recouvertes d'un tapis **Silpat®** ou de **papier cuisson** ainsi que votre **poche à douille** ; cette pâte n'attend pas, elle se dresse encore tiède. Par contre, comme avec la **chaleur statique** vous ne cuisez qu'une seule plaque à la fois, il n'y a pas d'inconvénient à conserver le reste au frais. Vous pouvez aussi, une fois dressés, congeler les choux ou les éclairs.
- Pour les utilisations salées, supprimez simplement le sucre.
- Vous pouvez, selon le résultat désiré, utiliser des **douilles lisses ou cannelées**.

La pâte à sablé breton

VOUS AUREZ BESOIN DE :

125 g de beurre demi-sel
100 g de sucre
155 g de farine
8 g de **levure** chimique
50 g de jaunes d'œuf

LA RÉALISATION

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la **levure**. Ajoutez les jaunes d'œuf. Étalez entre 2 feuilles de **papier guitare** sur une épaisseur de 0,5 cm. Laissez reposer au frais une heure minimum. Découpez à la dimension de votre moule ou de vos **cercles**, et faites cuire sans beurrer les moules 10 à 12 min à 200°C.

→ CONSEILS ET ASTUCES

- Vous pouvez parfumer la pâte avec des zestes, de la vanille, des épices, etc.
- Pour obtenir des sablés épais avec les bords un peu rugueux caractéristiques, cuisez-les dans des **cercles non beurrés**. Si vous voulez une finition plus fine avec un aspect de sablé plus classique, cuisez la pâte sur une plaque et découpez les formes désirées à l'**emporte-pièce** dès la sortie du four.

Le biscuit à la cuillère

Pour 1 **Flexipat®** de 30 x 40 cm

VOUS AUREZ BESOIN DE :

120 g de blancs d'œuf
70 g de sucre en poudre
65 g de jaunes d'œuf
40 g de féculé
40 g de **farine T55**

LA RÉALISATION

Montez les blancs en ajoutant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Quand ils sont au **bec d'oiseau**, ajoutez les jaunes d'œuf à vitesse minimum puis incorporez délicatement à la **maryse** la féculé tamisée avec la farine. Étalez sur le **Flexipat®** sur une hauteur maximum de 1 cm et lissez à l'aide d'une **spatule coudée**. Enfouez environ 10 min à 200°C. Retournez la plaque sur une feuille de **papier cuisson** et démoulez avec précaution en soulevant les 2 bords opposés du **Flexipat®**.

→ CONSEILS ET ASTUCES

- La recette ci-dessus est plus spécifiquement destinée aux bases d'entremets à découper selon la forme désirée.
- Si vous n'avez pas de **Flexipat®**, vous pouvez utiliser une plaque antiadhésive beurrée et farinée.

EAN 9782290111307

OTP L.21EDDN000745.N001

Editions j'ai lu

87, quai Panhard et Levassor – 75013 Paris

Diffusion France et étranger : Flammarion

