

« ACCUEIL DU SOIR »

ATELIER PATISSERIE

Encadré par Margaux

SEPTEMBRE-DECEMBRE 2018

*La
Gourmandise
est un très
Joli défaut !*



- **Gâteau aux carambars**



Ingrédients :

- 20 carambars
- 10 cl de lait
- 150 g de beurre
- 150 g de farine
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 1/2 sachet de levure

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Dans une casserole, faites fondre les carambars avec le lait et le beurre (à feu doux).

Battez les œufs entiers avec le sucre, ajouter la farine et la levure puis mélanger les 2 préparations.

Beurrez un moule à cake, versez la pâte et mettre au four environ 35 minutes à 180°C (thermostat 6).

- **Donuts**



Ingrédients :

- 500 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 œufs battus
- 175 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 15 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu

Préparation :

Mélanger la farine, la levure, le sel.

Dans un autre bol, mélanger les œufs (battus), le sucre et la vanille

Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit épais.

Mélanger le lait et le beurre fondu, y ajouter le mélange de farine et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

Sur une planche farinée, étaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm environ. Découper les donuts à l'aide d'un bol ou emporte-pièce.

Mettre à frire pendant une minute ou jusqu'à ce soit légèrement doré puis retourner à l'aide d'une écumoire de l'autre côté et laisser cuire à nouveau une minute.

Retirer de la friteuse et poser sur un papier absorbant.

- **Gâteau aux pommes**



Ingrédients :

- 6 cuillères à soupe de farine
- 6 cuillères à soupe de lait
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 3 œufs
- 1 paquet de levure + 1 paquet de sucre vanillé
- 1 morceau de beurre
- 3 pommes

Préparations :

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre, ajouter les pommes épluchées et coupées en lamelles.

Beurrer un moule, verser la préparation dedans et cuire à 180°C pendant 30-35 minutes.

- **Crumble**



- 4 pommes
- 150 g de cassonade
- 150 g de farine
- 90 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé

Ingrédients :

Pelez, épépinez et coupez les pommes en morceaux.

Disposez-les dans un plat à gratin et saupoudrez du sucre vanillé et de cannelle en poudre.

Dans un saladier, versez la farine, le beurre mou et la cassonade. Mélangez avec vos doigts de façon à obtenir une pâte sableuse.

Recouvrez les pommes de pâte à crumble et enfournez à 200° pendant 35 minutes.

Servez ce dessert avec une boule de glace vanille.

- **Pâte a crêpes**



Ingrédients :

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 450 ml de lait légèrement tiède
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu

Préparation :

Faites fondre le beurre au micro-ondes et faites légèrement chauffer le lait qui doit être à peine tiède (ça évite les grumeaux)

Mélangez la farine tamisée, le sucre, le sel dans un grand bol. Vous pouvez remplacer 50 g de farine par la fécule de maïs pour plus de légèreté

Ajoutez les œufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet bien pour éviter la formation des grumeaux

Ajoutez la vanille et laissez reposer 30 minutes avant d'attaquer la cuisson

Faites chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte

Faites cuire vos crêpes de chaque côté, qu'elles soient bien dorées

Au fur et à mesure, réservez dans une assiette en couvrant avec une feuille de papier aluminium pour les garder chaudes et moelleuses

- Tarte aux poires



Ingrédients :

Fond de tarte

- 5 cuillères à soupe bombées de farine
- 4 cuillères à soupe rase de sucre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 œuf
- 1/2 paquet de levure chimique

Crème

- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 100 g de sucre (dont 3 paquets de sucre vanillé)
- 3 cuillères à soupe de poudre d'amande
- 5/6 poires

Préparation :

Mettre le fond de tarte dans le moule à tarte beurré et fariné

Disposer les poires épluchées et coupées en lamelle sur le fond de tarte

Ajouter la préparation de crème par-dessus Mettre à cuire 30 minutes à 180°C

- Cookie



Ingrédient :

- 1 œuf
- 85 g de sucre
- 85 g de beurre doux
- 150 g de farine
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel

Préparation :

Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre

Ajoutez l'œuf et éventuellement le sucre vanillé.

Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.

Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une plaque de silicone ou de papier sulfurisé

À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.

Pour finir faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6.

Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.

- **Gâteau au yaourt variante chocolat**



Ingrédients :

- 1 pots de yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 pots de farine
- 1/2 pot d'huile
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pot de cacao (si variante au chocolat)

Préparation :

Allumer le four thermostat 6 (180°C). Beurrer un moule rond.

Verser le yaourt dans un saladier et ajouter dans l'ordre en mélangeant bien avec une cuillère en bois : les sucres, les œufs un à un, la farine, cacao, la levure, le sel, l'huile.

Mettre la préparation dans le moule beurré et faire cuire 35 minutes. Laisser refroidir et démouler

- **Cake Pops**



Ingrédients :

- 1 Quatre-Quarts acheté tout fait dans le commerce
- 2 c. à soupe de fromage frais type Philadelphia ou st moret (ou plus si vous achetez un gros Quatre-Quarts)
- 4 c. à soupe de sucre glace
- 200g de chocolat (de couverture ou à pâtisser, au lait, blanc ou noir)
- Des billes de sucre colorées, vermicelles au chocolat, noix de coco râpée... pour la déco
- Pour la partie technique : des bâtonnets ou sticks en bois

Préparation :

Émiettez finement le quatre-quarts jusqu'à l'obtention d'une "poudre"

Malaxez à la main avec 2 c. à soupe de fromage frais et 4 c. à soupe de sucre glace, vous obtiendrez une pâte homogène, compacte et malléable

Formez des boules de taille identique que vous roulez avec vos mains de la taille d'une noix

Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et passez 30 minutes au congélateur, il faut qu'elles soient fermes et froides

Faites fondre le chocolat à feu doux au bain marie (une petite casserole dans un grande remplie à moitié d'eau) ou au micro-onde avec du beurre

Trempez votre bâtonnet ou pic sur 1 cm dans le chocolat et piquez la boule de pâte, laissez le chocolat durcir 2 minutes

Trempez ensuite la boule entière dans le chocolat fondu, laissez égoutter en tapotant doucement pour faire tomber l'excédent de chocolat

Parsemez de décoration, vermicelles etc...

Piquez sur un support (mousse de fleuriste, carré de polystyrène, boîte en carton...)

Laissez prendre au frais 1 petite heure et servez ou emballez !

- **Biscuit " Doigt de sorcière "**



- 350 g de farine
- 225 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre glace
- 100 g d'amandes entières
- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Confiture de framboise, fraise ou groseille

Préparation :

Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre glace, les extraits et l'œuf. Ajoutez la levure et le sel, puis la farine.

Pétrissez jusqu'à obtenir une belle boule de pâte, couvrez et laissez reposer 30 minutes au frigo.

Préchauffez le four à 160° (th.5/6).

Prélevez des cuillères à café de pâte pour façonner des boudins, en écrasant légèrement au niveau des phalanges. Dessinez les plis de la peau avec la pointe d'un couteau.

Déposez une amande au bout de chaque doigt pour imiter l'ongle, en appuyant légèrement. Placez les doigts sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson et enfournez pour 20 à 25 minutes.

À la sortie, retirez doucement les amandes. Déposez une pointe de confiture et appuyez à nouveau l'amande. Trempez également l'autre extrémité des doigts dans la confiture

- **Croissant (pour 8 petits)**



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de lait
- chocolat (facultatif)

Préparation :

Etaler la pâte, la couper en 8 parts égale à l'aide Dun couteau ou d'une roulette a pizza

Rouler chaque part de l'extrémité la plus large jusqu'à la pointe

Recourber légèrement le croissant et le badigeonner de la préparation jaune d'œuf et lait

Mettre au four à 180°C pendant 10-12 minutes

- **Brownie**



Ingrédients :

- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 g d'huile
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 1 pincée de levure et 1 pincée de sel
- 100 g de fruits secs facultatif (noix, noisettes, noix de pécan...)

Préparation :

Coupez le chocolat en morceaux, mettez-le dans un grand bol allant au micro-ondes avec le beurre aussi coupé en morceaux.

Faites fondre 1m30, lissez avec un fouet et ajoutez l'huile

Dans un autre bol, fouettez les œufs, le sucre, la vanille jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux, puis ajoutez le mélange de chocolat

Ajoutez alors la levure, le sel et la farine.

Mélangez, il faut que ce soit homogène

Hachez les noix grossièrement, et ajoutez-les à la préparation

Versez dans un moule beurré carré ou rond (environ 20cm) et saupoudrez avec un peu de noix que vous aurez réservé Enfourné 25 minutes à four préchauffé à 180°C

- **Cupcakes (pour 12 cupcakes)**



Pâte a cupcake

- 125g de farine
- 125g de sucre
- 4 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- Sucre vanillé ou arôme de vanille

Topping (crème sur le cupcake)

- 250g fromage frais type St Moret ou Philadelphia
- 150g de sucre glace
- Colorant et vermicelle (facultatif)

Préparation :

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, ajouter le sucre quand les blancs sont en neige. Ajouter les jaunes d'œufs d'un coup Ajouter la farine petit à petit Verser la préparation dans un moule beurré Mettre à cuire 20-30 minutes à 180°C Laisser refroidir les cupcakes, puis décorer avec le topping qui aura été mis dans une poche à douille, puis ajouter les vermicelles sur la crème.

- **Rose des sables**



Ingrédients :

- 150g de chocolat pâtissier
- 100g de beurre mou
- 100g de cornflakes

Préparation :

Casser le chocolat et faire fondre doucement avec le beurre

Mettre les cornflakes dans un saladier puis verser le chocolat dessus.

Bien remuer, puis faire des petits tas sur du papier cuisson ou alu et mettre au frigidaire quelques heures ou une nuit.

On peut ajouter un peu de sucre glace avant de les manger.

- **Sablé de Noël**



Ingrédients :

- Pâte à sablé :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 125g de sucre
- 1 pincée de sel
- une cuillère à soupe de 4 épices ou cannelle
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure

-Glaçage pour le dessus du sablé :

- 300g sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à café de jus de citron
- un peu d'eau
- colorant (en poudre de préférence)
- vermicelle

Préparation :

Mettre la farine et le beurre coupé en dés dans un saladier. Travaillez la pâte entre vos doigts pour bien incorporer la farine au beurre.

Creuser un puit au centre de votre mélange

Ajouter le sucre, le sel, l'œuf, le sucre vanillé et la levure

Malaxez jusqu'à obtenir une boule Etalez la pâte sur une surface farinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et faire les gâteaux à base d'emporte-pièce Une fois fait, les disposer sur une plaque et du papier sulfurisé Mettre à cuire 12-15 minutes à 160°C Laisser refroidir et mettre le glaçage dessus. Pour le glaçage, mélangez tous les ingrédients ensemble et amusez-vous à les décorer à votre guise avec du glaçage coloré et des vermicelles.

Carnet réalisé par Margaux (Animatrice de l'atelier Pâtisserie)