

GÂTEAUX À BASE DE PÂTE SUCRÉE

Amandines



Pour 12 moules à côtes fines de 75 mm de Ø

Ingrédients	U	Pâte sucrée	Appareil amandes	Finition
Farine	kg	0,150		
Beurre	kg	0,080	0,125	
Sel	kg	0,002		
Œufs	P	1 jaune	3 entiers	
Beurre	kg	0,075	0,100	
Amandes poudre	kg		0,125	
Citron (Zeste)	P		1/2	
Amandes effilées	kg			0,050
Abricotine	kg			0,080
Fondant	kg			0,100

LE MATÉRIEL

- tamis
- spatule
- casserole
- douille
- bassine inox
- rouleau
- pinceau
- fouet
- moules à côtes et barquettes
- emporte-pièce
- palette
- corne
- petit couteau
- poche

Variantes

- Tartes et tartelettes** avec fruits juteux.
- Tartes au citron** avec appareil citron.
- Tartes Bourdaloue** avec crème d'amandes et demi-poire.
- Alcazar** avec appareil aux amandes, décor macaronage, et pistaches.

Et aussi...

- Bérets** : de forme ronde et garnis de crème au praliné. Décor au cornet.
- Grenouille** : garniture de crème au kirsch, glacée fondant vert et fendue sur un côté.

Barquettes aux marrons



Pour 16 barquettes de 10 cm de longueur

Ingrédients	U	Pâte sucrée	Crème pâtissière	Crème au beurre	Divers
Farine	kg	0,150			
Sucre	kg	0,080	0,040	0,075	
Sel	kg	0,002			
Œufs	P	1 jaune	1 entier	2 jaunes	
Beurre	kg	0,075		0,150	
Lait	l		0,200		
Poudre à crème	kg		0,015		
Pâte de marrons	kg				0,150
Vanille, rhum				Q.S.	Q.S.
Fondant blanc et chocolat	kg				0,200

PROGRESSION - Amandines

1 Régler le four à 210-220 °C

2 Vérifier la propreté et beurrer les moules. Les mettre sur plaque

3 Confectionner la pâte sucrée (cf. Technique de base)

- Mélanger le sucre et les œufs dans une bassine.
- Ajouter le beurre. Mélanger.
- Verser le mélange au milieu de la farine.
- Pétrir en rajoutant de l'eau.
- Ne pas trop travailler la pâte.

4 Découper des fonds

- Abaisser la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur en farinant peu afin de ne pas modifier les composants de la recette.

→ On peut se servir de réglettes pour obtenir une épaisseur uniforme. Découper le maximum de fonds en faisant le moins de chutes possible. Rassembler les chutes, abaisser à nouveau et découper les fonds manquants.

5 Foncer

- Retourner un fond et le poser dans le moule.
- Appuyer et faire descendre la pâte dans l'intérieur du moule.
- Appliquer la pâte contre le fond et les bords sans la percer ni laisser de bulles d'air.
- Araser au petit couteau l'excédent de pâte qui pourrait dépasser les bords du moule.

6 Confectionner l'appareil aux amandes

- Fondre le beurre.
- Dans une bassine mélanger farine tamisée, amandes en poudre et zeste de citron.
- Dans une seconde bassine mélanger œufs et sucre.
- Monter à chaud au bain-marie, puis à froid façon génoise.
- Ajouter et incorporer en pluie le mélange farine, amandes, citron râpé.
- Ajouter le beurre fondu.

7 Garnir

- Déposer dans chaque moule la valeur d'une noisette d'abricotine.

- Garnir les moules en répartissant l'appareil aux amandes, à l'aide d'une cuiller ou d'une poche si la venue est plus importante.
- Parsemer dessus quelques amandes effilées blanchies.

8 Cuire

- Envoyer 20 min à 210-220 °C.
- Démouler aussitôt et poser sur grille. Refroidir.

9 Finir

- Napper à l'abricotine chaude le dessus des amandines.
- Glacer une moitié au fondant rose ou poser au centre un demi-bigarreau rouge confit.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone

www.lienmini.fr/fab2



PROGRESSION - Barquettes aux marrons

1 Régler le four à 200 °C

2 Confectionner la pâte sucrée

3 Confectionner la crème pâtissière (cf. Technique de base)

- Mettre le lait à bouillir.
- Mélanger à sec sucre, poudre à crème, farine.
- Ajouter les œufs.
- Verser le lait bouillant sur le mélange.
- Remettre le tout à bouillir quelques instants. Ne pas cesser de remuer.

4 Foncer des barquettes

- Disposer les moules sur le tour, les uns à côté des autres, en quinconce (ex : 3 rangées de 6).
- Abaisser la pâte sucrée à 3 mm
- Enrouler la pâte sur le rouleau et la dérouler sur les moules.

- À l'aide d'un tampon de pâte, enfoncer la pâte dans les moules.
- Découper en passant 2 rouleaux tenus côte à côte. Détacher les moules.
- Garnir modérément de crème pâtissière et lisser avec le dos de la cuiller.

5 Cuire

- Cuire environ 15 min à four moyen.
- Démouler et refroidir de suite sur grille.

6 Crème aux marrons

- Faire la crème au beurre (cf. Technique de base).
- Ramollir la pâte de marrons avec le rhum et l'ajouter à la crème au beurre.

7 Garnir

- Garnir les barquettes froides de crème aux marrons en pointe avec

la palette, en formant une arête centrale.

- Tenir aussitôt au froid.

8 Glacer

- Chauffer les fondants blanc et chocolat afin qu'ils soient un peu plus chauds et plus liquides que dans la recette des éclairs.
- Appliquer avec la palette en un aller et retour le fondant blanc sur une face de toutes les barquettes.
- Glacer de la même façon l'autre face au fondant chocolat.

→ Ne pas faire de bavures de fondant.

9 Finir

- Garnir la poche de la crème au beurre restante.
- Tirer un trait de crème sur l'arête et dresser une petite rosace au centre.
- Refroidir et mettre en caissette.