

Roger LARUELLE

Recettes
De
Pâtisserie

Bernard et Michel CORRADI

A

METZ (57 Moselle) 1963 à 1964

Sommaire

01 Appareille à quiche	4
Recette CAPANINI	4
02 Appareille à gnocchi (béchamel).....	5
03 Amandines	6
04 Brioche.....	7
05 Bavaroise	8
06 Crème pâtissière.....	9
07 Crème citron.....	10
08 Crème au beurre.....	11
09 Crème d’amandes ou noisettes	12
10 CREME D’AMANDES ou NOISETTES AU CHOCOLAT	13
11 COMPOTE DE POMMES.....	14
12 CROISSANTS	15
13 Duchesse (fourrage).....	16
14 Eponge Exquis miroirs.....	17
15 Favori.....	18
16 Feuilletage.....	19
17 Florentins	20
18 Tarte au fromage	21
19 Génoise	22
20 Glace	23
21(2) Glace aux fruits rouges (fraises, framboises).....	24
22 Cake	25
23 Meringue.....	26
24 Marbré.....	27
25 Macaronnage	28
26 Pâte à choux.....	29
27 Pâte brisée	30
28 Pâte sucrée.....	31
29 Pâte à savarins.....	32
30 Rouleaux	33

31 Rochers	34
MANQUE :.....	35
Autres recettes.....	36
32 Flan	37
33 Gâteau au yaourt.....	38
34 Crêpe Murielle.....	39
35 Tarmisu	40
36 Mousse au chocolat	41
37 GANACHE AU CHOCOLAT	42
38 La socca.....	43
39 RECETTE DES MADELEINES	44
40 BROWNIES.....	45
41 Le Buston aux pommes	46
42 Cake aux lardons.....	47
43 Gaufrettes du Nord	48

01 Appareille à quiche

1 œuf 100g de farine

1 décilitre de lait

1decilitre de crème fraîche

Poivre, noix de muscade, sel

Ou

3 œufs

½ litre de lait

150 g de farine

Poivre, noix de muscade, sel

Recette CAPANINI

1 litre de lait

Une cuillère de farine(en option)

6 ou 8 œufs

Poivre, noix de muscade, sel

02 Appareille à gnocchi (béchamel)

½ litre de lait

50g de beurre

50g de farine

2 jaunes d'œufs

7 g de sel

1 cuillère de crème

03 Amandines

8 jaunes

9 œufs

300 g de sucre

200g de farine

50 g de poudre à gâteau

200g d'amande en poudre

150 g de cerise confites coupées en deux

125 g de beurre fondu

04 Brioche

1 kg de farine

20 g de sel

100 g de sucre

10 œufs

500g de beurre (250g de beurre et 250 g de margarine)

40g environ de Levure de boulanger

05 Bavaroise

1 litre de lait

600g de sucre

50 g de feuille de gélatine

6 œufs

1 litre de crème fraîche (fouettée)

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau, pour qu'elles ramollissent

Faire blanchir le sucre et les œufs en les remuant

Faire bouillir le lait, diminuer le feu, et verser le sucre et les œufs, faire napper le tout.

Laisser refroidir légèrement, puis mettre les feuilles de gélatines ramollies et égoutter dans votre préparation une fois froide, fouetter le crème fraîche pour faire une chantilly, puis verser doucement votre préparation, c'est prêt verser le tout dans votre moule.

06 Crème pâtissière

1 litre de lait

200g de sucre

4 jaunes d'œufs(en option)

100g de poudre à crème ou 50g de farine et 50g de poudre à crème

07 Crème citron

5 gros citrons ou 6 petits

9 œufs

500g de sucre semoule

350 g de beurre doux

Dans une casserole mettre le sucre et les œufs ensemble remuer puis ajouter les zestes et le jus des citrons, porter le tout à ébullition en remuant pour ne pas brûler la crème, passer la crème pour retirer les zestes et les éventuel pépins, une fois tiède ajouter le beurre en petits morceaux, puis remuer énergiquement.

08 Crème au beurre

Sucre semoule 1 kg

Eau 24 centilitres pour le sucre cuit au petit boulet

6 à 8 œufs ou 24 à 36 jaunes d'œufs

1 Kg de beurre ou 500g de beurre et 500g de margarine

09 Crème d'amandes ou noisettes

8 œufs

400g de beurre

500 g de sucre

500g de poudre d'amandes ou noisettes

100 g de farine

Ou

125 g de beurre

125g de sucre

125 g d'amandes ou noisettes en poudre

2 œufs

25 g de farine

Rhum

10 CREME D'AMANDES ou NOISETTES AU CHOCOLAT

200 g de chocolat noir fondu

3 œufs

200 g de beurre ramolli

200g de poudre d'amandes

200 g de sucre

40 g de farine

Un peu de rhum

Fourrage des galettes des rois

Procéder comme la crème d'amande

11 COMPOTE DE POMMES

Pour le fourrage des galettes des Rois.

Ingrédients :

1 KG de pommes

50 à 100 g de sucre (selon votre goût, si vous l'aimez sucre ou pas, on peut ne pas en mettre)

Un peu d'eau 50 g environ

En option on peut mettre très peu de cannelle.

Éplucher les pommes, les coupées en 4, les épépiner, puis les couper encore en deux (plus les morceaux seront petits plus vite la compote sera faite).

Mettre un peu d'eau dans une casserole 50 g, puis ajouter toutes les morceaux de pomme, cuire à feu très doux, remuer de temps en temps, une fois que les pommes sont bien ramollies les égoutter pendant un quart d'heure, puis les passer le tout au presse purée, rajouter le sucre (une fois le sucre rajouté on cuire quelques secondes la compote ce n'est pas obligatoire).

**Une fois terminé on peu rajouter 100 g de raisins sec
On peu rajouter 100 g de raisins secs.**

12 CROISSANTS

1 kg de farine
20 g de sel
100g de sucre
40 g environ de levure de boulanger

400g de beurre ou margarine à feuilleté, pour le tour.

13 Duchesse (fourrage)

250g de sucre glace

250 g d'amandes en poudre

75 g de beurre

75 g de farine

1 décilitre de crème

10 blancs d'œufs

14 Eponge Exquis miroirs

500g de poudre d'amandes

500g de sucre

100 g de farine

20 blancs d'œufs

250g de sucre dans les blancs

15 Favori

1kg de sucre semoule

24 œufs

6 œufs

900g de farine

100 g de poudre à gâteaux

300g de beurre fondu

2 citrons râpés et pressés

16 Feuilletage

600g de farine

12 g de sel

50g de margarine ou beurre

3 décilitre d'eau

450g de margarine à feuilleté ou beurre pour le tour.

17 Florentins

½ litre de crème fraîche

100g de beurre

500g de sucre semoule

(Cuir au boulet)

300 g d'écorces d'orange confites (coupée en petits dés)

200 g de cerises confites (coupées en petits dés)

500g de d'amandes effilées

18 Tarte au fromage

12 jaunes d'œufs

900g de sucre semoule

300g de poudre à crème

1 litre de lait

40 blancs d'œufs

200 g de sucre dans les blancs

3 kg de fromage blanc

19 Génoise

8 œufs

250 g de sucre semoule

250 de farine (200 g de farine et 50g de féculé de pomme de terre ou poudre à gâteau)

Levure chimique

20 Glace

	Bernard
8 jaunes d'œufs ou 6 jaunes	6 œufs
300 g de sucre semoule	350 g sucre semoule
1 l de lait demi-écrémé	1 l de lait demi-écrémé
¼ de crème fraîche	¼ de crème fraîche
Arômes : vanille, chocolat, praliné, café	

21(2) Glace aux fruits rouges (fraises, framboises)

1 litre de pulpe de fraise ou framboise (ou écraser des fraises et les tamisées)

½ litre d'eau ou un litre.

500 g de sucre glace

½ litre de crème fraîche

Un demi-jus de citron

22 Cake

500g de beurre

400 g de sucre semoule

500 g de bigarreaux confis et coupés en morceaux

500 g de raisins sec (imbibés dans du rhum)

700 g de farine

100 g de poudre à gâteau

100g de fécule de pomme de terre

35 g de levure chimique

16 jaunes d'œufs

16 blancs d'œufs montés

100g de sucre dans les blancs

23 Meringue

16 blancs d'œufs

1 kg de sucre semoule

24 Marbré

1 kg 500 de beurre

30 œufs

1k500 de sucre semoule

375 de farine composée pour biscuit

375 de fécule de pomme de terre

90 g de levure chimique

6 décilitre de lait

25 Macaronnage

300 g de sucre semoule
150 g d'amandes hachées
4 blancs d'œufs

26 Pâte à choux

1 litre d'eau

500 g de matière grasse

800g de farine

20 g de sel

500 g de sucre (pour le salé pas de sucre)

24 œufs

Un peu de levure chimique

27 Pâte brisée

1 kg de farine

20 g de sel

500 g de beurre ou margarine

½ litre d'eau

28 Pâte sucrée

1 kg de farine

500 g de sucre

500 g de beurre ou margarine

6 œufs

20 g de levure chimique

29 Pâte à savarins

500 g de farine
30 g de levure de boulanger
30 g de sucre semoule
10 g de sel
250 g de beurre fondu
12 œufs

30 Rouleaux

10 blancs d'œufs

250 g de sucre semoule

250 de poudre d'amandes

100 g de farine

1 cuillère et demie de crème fraîche

31 Rochers

8 blancs d'œufs

500g de sucre semoule

150 de sucre glace dans les blancs

150 g d'amandes effilées

MANQUE :

Pâte à linze

Crème au beurre

Autres recettes

32 Flan

1 L de lait

8 œufs

250 g de sucre semoule

1 gousse de vanille

Sucre pour le caramel

Caraméliser les moules ou des ramequins avec du sucre et un peu d'eau, cuit au caramel.

Dans un récipient mélanger les œufs avec la moitié du sucre et un peu de lait prélevé sur le litre de lait.

Faire bouillir le reste du lait dans une casserole avec l'autre moitié du sucre, plus une gousse de vanille.

A l'ébullition diminuer le feu dessous la casserole du lait, et verser le mélange sucre et œufs en remuant énergiquement.

Eteindre le feu

Verser votre flan dans des moules ou ramequins

Mettre au four

33 Gâteau au yaourt

3 pots d'huile
1 sachet de levure chimique
5 œufs
2 yaourts
500 ou 250 g de farine

200g de sucre

Autre recette :

1 pot de yaourt
2 pots de sucre semoule
2 œufs
1 pot d'huile
1 pincée de sel
3 pots de farine
½ paquet de levure chimique

Facultatif : fruits confits coupés en morceaux, pépites de chocolat, morceaux de pomme ou de poire

34 Crêpe Murielle

250 g de farine

1 cuillère d'huile

1 pincée de sel

½ l de lait

3œufs

50 g de sucre semoule

2 cuillères de rhum ou kirch ou fleur d'oranger

Pour les crêpes sucrées rajouter 80 g de sucre

35 Tarmisu

Pour 8 personnes

Préparation 20 min

Laisser reposer minimum 12 h au réfrigérateur

1 pot de 250 g de mascarpone

100 g de sucre semoule

28 boudoirs ou biscuits à la cuillère

150ml de café très fort

3 cuillerées de rhum

3 œufs

3 cuillerées de cacao en poudre

Séparer les blancs des jaunes d'œufs

Mélanger les jaunes avec le sucre au fouet jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et blanchâtre.

Ajouter progressivement le mascarpone ramolli.

Bâter les blancs d'œufs en neige ferme, et incorporer-les à la préparation délicatement avec une spatule en bois.

A part mélanger le café et le rhum dans une assiette creuse, tremper rapidement les biscuits à la cuillère ou les boudoirs pour les mettre dans le moule et verser votre préparation.

Laisser reposer minimum 12 h au réfrigérateur de 12 à 24 h.

36 Mousse au chocolat

300 g de chocolat dessert

100 g de sucre semoule

5 œufs

1/4 de crème fleurette

Séparer les blancs des jaunes d'œufs

Fondre le chocolat au bain-marie

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre fouetté jusqu'à blanchiment

Ajouter le dans le chocolat fondu

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Mélanger délicatement le tout avec une spatule, puis mettre au réfrigérateur.

37 GANACHE AU CHOCOLAT

Pour : 350 g de ganache

Durée : 20 minutes

Ingrédients :

200g de couverture noire

125 g de crème liquide (Fleurette)

50 g de beurre

Pour réaliser cette recette de ganache, commencer par préparer tous les ingrédients.

Faire bouillir la crème fleurette.

Dès l'ébullition verser le chocolat, bien mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.

Incorporer le beurre en petit morceaux.

La ganache est prête, laisser reposer pour qu'elle durcisse.

38 La socca

500g de farine de pois chiche

1,5 litre d'eau

Sel

Un demi-verre d'huile d'olive

Autre 400g de farine de pois chiche

1 litre d'eau

25 cl ou ¼ d'huile d'olives

10g de sel

Mélanger la farine de pois chiche avec l'eau, sans former de grumeaux

Saler fortement

Ajouter l'huile

Laisser reposer 4 heures puis écumer

**Cuire à four très chaud ou à la poêle comme les crêpes ?
bien huiler les plaques ou les moules.**

Servir chaud et poivrer à la surface

39 RECETTE DES MADELEINES

Ingrédients :

200 grammes de sucre

3 jaunes d'œuf

3 œufs entiers

250 grammes de farine

5 grammes de levure chimique

150 de beurre légèrement fondu

Parfum : zestes de citron râpés ou de la vanille.

Mélanger les œufs et le sucre, avec un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Puis incorporer la farine tamisée a laquelle on a mélangé la levure chimique, ajouter le beurre fondu, le parfum, remuer le tout avec une cuillère en bois.

Laisser reposer au minimum 1 heure.

Beurrer les moules à madeleines et farinez-les légèrement. et verser la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !).

Enfourner dans votre four à 210°C (thermostat 7/9), et baisser au bout de 5 min à 200°C (thermostat 6-7); laisser encore 10 à 15min. Surveiller bien la cuisson!

40 BROWNIES

Ingrédients :

200 grammes de beurre

200 grammes de chocolat noir à fondre

300 grammes de sucre

4 œufs, 100 grammes de farine tamisée

200 grammes de cerneaux de noix ou de noisettes ou d'amandes (hachées en morceaux)

PRENDRE UN PLAQUE DE PÂTISSERIE TRADITIONNEL DE FOUR MÉNAGER, BEURRER-LA LÉGÈREMENT.

Pré chauffez votre four à 160° ou si vous avez un thermostat le mettre sur 4.

Faire fondre 200 g de chocolat à pâtisserie dans une casserole au bain marie ou dans un saladier au micro ondes (pas trop fort) faire ramollir du 200 g de beurre que vous ajouterez au chocolat remuez doucement pour que tout se mélange bien.

Mélanger 300 g de sucre à 4 œufs, fouetter fort pour que le mélange blanchisse légèrement.

Mélanger doucement avec une cuillère en bois le mélange (le chocolat fondu avec le beurre) et ajouter la farine toujours en remuant puis les morceaux de noix ou noisettes ou amandes, étalez le tout sur la plaque de pâtisserie et cuire 20 minutes à 160°

41 Le Buston aux pommes



5 cuillères à soupe de farine
5 cuillères à soupe de sucre semoule
60 g de beurre
3 œufs
1 sachet de levure chimique
1 petit verre d'eau de vie ou de rhum
1 pincée de sel
3 belles pommes
80 g de cerneaux de noix

Battre les œufs, ajouter la farine tamisée puis le sucre, la levure, le sel, ajouter le beurre fondu et l'eau de vie ou le rhum. Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Verser le tout dans un moule à manquer beurrer, la pâte doit rubaner.

Eplucher les pommes et coupez les en quartier, épépiner les pommes et disposez les sur la pâte, répartissez les noix sur le dessus.

Enfourner 35 minutes dans un four chaud TH 7/8. Faire le gâteau la veille.

42 Cake aux lardons

Ingrédients (8 personnes):

4 œufs

240 g de farine

10cl (100 g) de lait

1 sachet de levure

100g fromage râpé

10 cl d'huile d'olive (ou 100 g de beurre fondu c'est meilleurs) 200g de lardons

Préparation :

Mélanger la farine avec la levure, mélangé les œufs avec le lait et l'huile

Et incorporez a la farine, ajoutez le fromage et les lardons griller.

Verser dans, moule et faire cuire 40 à 45 Min à 180°



43 Gaufrettes du Nord

Recettes pour une vingtaine de gaufrettes

350 g de farine

320 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

250 de beurre

6 œufs

Mélanger le tout, puis former des petites boules, ensuite cuire dans un gaufrier avec des plaques spéciales

Les Gaufrettes

Recette à réaliser avec les plaques à gaufrettes (vendues séparément). Après avoir branché votre appareil, le régler en plaçant le bouton du thermostat sur la position 2 ou 3. Déposer au centre de la plaque une grosse cuillère à soupe de pâte. Fermer le gaufrier et maintenir fortement serré pendant la minute de cuisson.

Recepten voor de wafeltjesplaten (los verkrijgbaar). Stel uw apparaat in door de thermostaatknop op stand 2 of 3 te plaatsen. In het midden van de plaat 1 à 2 eetlepels beslag doen. Het apparaat sluiten en de handgrepen ca. 1 minuut stevig tegen elkaar aan drukken. De wafeltjes op een vlakke ondergrond krokant laten worden.



Gaufrettes "maison"

(20 GAUFRETTES)

350 g de farine - 320 g de sucre en poudre -
1 sachet de sucre vanillé - 250 g de beurre -
6 œufs.

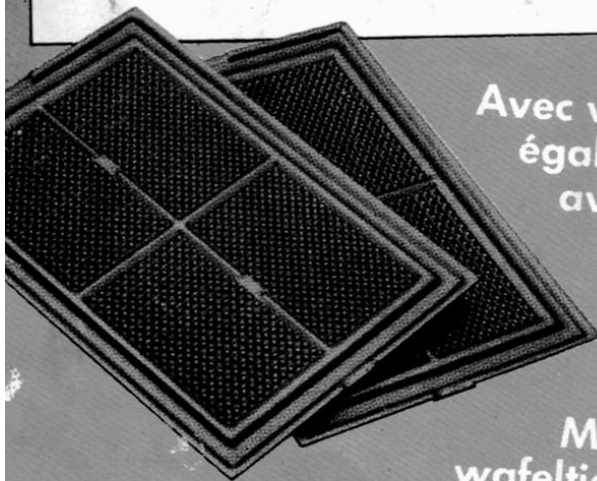
Faire fondre le beurre et le mélanger au sucre. Ajouter les jaunes d'œufs et ensuite la farine. Mixer le tout de façon à obtenir une pâte lisse. Mélanger délicatement à la spatule les blancs d'œufs battus en neige.

Wafeltjes "maison"

(20 WAFELTJES)

350 g bloem - 320 g witte basterdsuiker - 1
zakje vanillesuiker - 250 g boter of margarine - 6 eieren.

De boter laten smelten en de suiker erdoor roeren. De eidooiers en vervolgens de bloem toevoegen. Het geheel goed roeren of de mixer gebruiken tot een mooi glad deeg is ontstaan, dat als een lint van de lepel loopt. De eiwitten stijfkloppen en voorzichtig door het deeg scheppen.



Avec votre appareil, vous pourrez également réaliser des gaufrettes avec un jeu de plaques complémentaires (vendu séparément) sous emballage blister chez votre revendeur habituel.

Met dit apparaat kunt u ook wafeltjes bakken, met de aanvullende set bakplaten (los verkrijgbaar) in folie verpakt, bij uw leverancier.