

Mon carnet Gourmand

— Des pâtisseries pleines —
de magie



L.G.

Mon Carnet Gourmand

V.S.

Mon Carnet Gourmand

**Des pâtisseries pleines
de magie**

A stylized, handwritten signature or set of initials in black ink, positioned to the left of the subtitle. The letters are fluid and cursive, appearing to be 'L.G.' or similar.

Léa Gauthier

SOMMAIRE

9

Pink Lemonade

15

L'inattendu

21

Smooth Banana

27

Mango Crush

33

Le Choupi'stache

39

Harmony

43

Sunny Shake

47

Les Xmas'

V.S.



Pink Lemonade



Pink Lemonade

ENTREMET FRAMBOISE CITRON



8/10
Personnes



2h30
Préparation



20min
Cuisson



2 nuits +7h
Repos

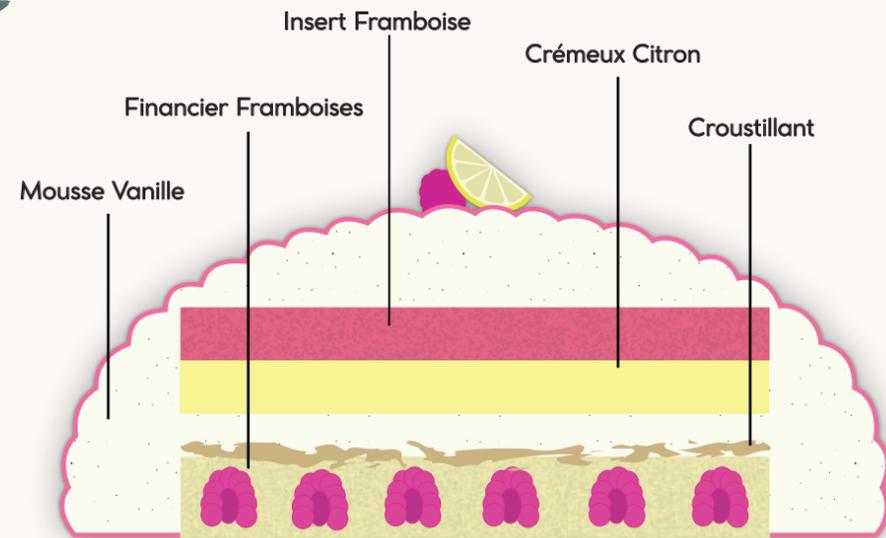
Matériels

- Moule Honoré Silikomart®
- 2 cercle de 15cm de diamètre et/ou le moule multi-insert Silikomart®
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Thermomètre

Organisation

- Jour 1 : • Insert Framboise
• Financier Framboises et croustillant
• Crèmeux Citron
- Jour 2 : • Mousse Vanille
• Montage
- Jour 3 : • Démoulage et décoration





Ingredients

- 300g purée de framboise
- 38 g sucre
- 4,2g pectine NH + 18 g sucre

- 65g de beurre
- 40g de farine
- 100g de sucre glace
- 60g de poudre d'amandes
- 2 pincées de sel
- 3 blancs d'œufs
- 1 càc d'arôme de vanille
- 1 dizaines de framboises entières (fraîches ou congelées)

- 15g Chocolat blanc
- des Corn flakes

Insert Framboise

- Mettre la purée de framboise et le sucre dans une casserole et laisser chauffer à feu moyen.
- Mélanger dans un bol à part, la pectine et le sucre.
- Avant que la température de la purée de framboise soit supérieure à 35°C, ajouter le mélange pectine et sucre, bien mélanger.
- Laisser frémir 2 min sans cesser de mélanger.
- Verser le tout dans le moule à insert, il faut une couche d'environ 1cm d'épaisseur. Réserver au congélateur 2h minimum.

Financier Framboises

- Préchauffer le four à 170°C.
- Dans un saladier, mélanger le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et le sel.
- Ajouter les blancs d'œufs et l'arôme de vanille. Mélanger à la Maryse. Ajouter le beurre fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Verser dans un cercle beurré et posé sur une plaque recouvert de papier cuisson, une couche de pâte d'1cm d'épaisseur.
- Ajouter les framboises sur la pâte, enfoncer légèrement.
- Enfourner pour 15-20min puis laisser refroidir avant de démouler.
- Réserver au congélateur, entourer d'un film alimentaire

Croustillant

- Faire fondre le chocolat blanc au micro-onde.
- Une fois le chocolat fondu incorporer 2/3 poignées de corn flakes réduits en petite brisures. Les corn flakes doivent être enrobés de chocolat blanc.
- Une fois la préparation homogène, étaler le croustillant sur le biscuit, couvrir d'un film alimentaire et mettre au congélateur (cela facilitera le montage).

Ingredients

- 66g jus de citron
- 75 g sucre
- 2 œufs
- 100g de sucre

- 6g de gélatine
- 36g de jaunes d'œufs
- 36g de sucre
- 120g de lait entier (ou 100g de lait et 20g de crème liquide 30%)
- 22g de crème liquide 30%
- Une gousse de vanille
- 360g de crème liquide 30%

Crèmeux Citron

- Dans une casserole chauffer à feu doux 30g de sucre et le jus de citron.
- Dans un petit saladier, mélanger les œufs et le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer doucement sans cesser de mélanger, le jus de citron à la préparation précédente.
- Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux jusqu'à ébullition. La préparation doit épaissir.
- Hors du feu incorporer le beurre froid coupé en dés. Le mélange doit être homogène et le beurre entièrement fondu.
- Verser la préparation sur l'insert framboise réaliser plus tôt, filmer au contact. Réserver au congélateur 1 nuit.

Mousse Vanille

- Faire ramollir la gélatine en la mettant dans un grand bol d'eau froide.
- Dans une casserole, porter à ébullition le lait, les 22g de crème liquide et la gousse de vanille préalablement fendu et grattée.
- Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre.
- Verser le lait sur le mélange d'œufs sans cesser de mélanger. Remettre le tout dans la casserole et laisser cuire le tout jusqu'à 83°C (le mélange doit nappé la cuillère).
- Retirer du feu et ajouter la gélatine préalablement essorée, mélanger.
- Une fois un mélange homogène obtenu, laisser refroidir jusqu'à environ 25°C.
- Une fois le mélange descendu en température, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot pâtisseries, monter en chantilly les 360g de crème liquide bien froide.
- Ajouter la chantilly à la crème anglaise délicatement à l'aide d'une maryse, en plusieurs fois.

Montage et Déco

- Une fois la mousse réalisée, il faut directement passer au montage de l'entremet.
- Verser la moitié de la mousse vanille dans le fond du moule.
- Déposer l'insert citron/framboise en appuyant légèrement.
- Verser le reste de mousse vanille par dessus.
- Déposer ensuite le biscuit, le croustillant doit être coté mousse. Appuyé légèrement pour que le biscuit soit à hauteur de la mousse. Si il y a trop de mousse, retirer l'excédent.
- Placer le tout au congélateur 1 nuit.
- Démouler l'entremet et poser sur un plateau tournant.
- Floquer l'entremet à environ 10/20cm, de façon homogène.
- Déposer sur un plat de présentation et finaliser avec quelques framboises et quartiers de citron sur le dessus.
- Placer au frigo au moins 5h avant la dégustation afin que l'entremet décongèle.



L'inattesa



L'inattendu

ENTREMET POIRE PRALINÉ



6
Personnes



2h30
Préparation



20min
Cuisson



2 nuits + 7h
Repos

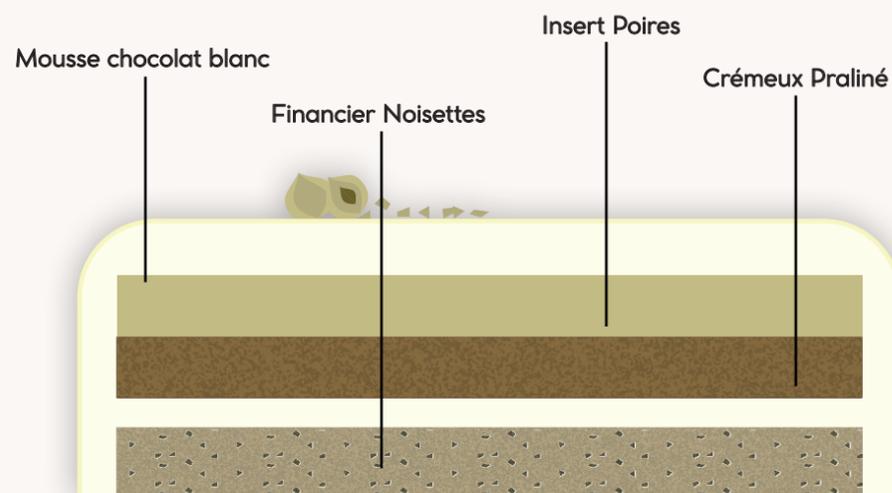
Matériels

- Moule Universo Silikomart®
- 2 cercle de 15cm de diamètre
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Thermomètre

Organisation

- Jour 1 : • Insert Poire
• Financier Noisettes
• Crémeux Praliné
- Jour 2 : • Mousse Chocolat Blanc
• Montage
- Jour 3 : • Démoulage et décoration





Ingredients

- 200g purée de poires
- 4g de jus de citron
- 4,8g pectine NH + 12g sucre

- 65g de beurre
- 40g de farine
- 100g de sucre glace
- 60g de poudre de noisettes
- 2 pincées de sel
- 3 blancs d'œufs
- 1 càc d'arôme de vanille

Insert Poires

- Mettre la purée de poires et le jus de citron dans une casserole et laisser chauffer à feu moyen.
- Mélanger dans un bol à part, la pectine et le sucre.
- Avant que la température de la purée ne soit supérieure à 35°C, ajouter le mélange pectine et sucre, bien mélanger.
- Laisser frémir 2 min sans cesser de mélanger.
- Verser le tout dans le moule à insert, il faut une couche d'environ 1cm d'épaisseur. Réserver au congélateur 2h minimum.

Financier Noisettes

- Préchauffer le four à 170°C.
- Dans un saladier, mélanger le sucre glace, la farine, la poudre de noisettes et le sel. Ajouter les blancs d'œufs et l'arôme de vanille. Mélanger à la Maryse.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Verser dans un cercle beurré et posé sur une plaque recouvert de papier cuisson, une couche de pâte d'1cm d'épaisseur.
- Enfourner pour 15-20min puis laisser refroidir avant de démouler.
- Réserver au congélateur, entourer d'un film alimentaire

Ingredients

- 150g de crème liquide 30%
- 150g de praliné
- 3g de gélatine

- 200ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 40g de sucre
- 170g de chocolat blanc
- 6g de gélatine
- 200g de crème liquide 30%

Crèmeux Praliné

- Faire ramollir la gélatine en la mettant dans un grand bol d'eau froide.
- Dans une casserole faire frémir la crème liquide à feu doux sans la faire bouillir.
- Une fois la crème chaude, ajouter la gélatine essorée et mélangé jusqu'à ce qu'elle soit totalement incorporer.
- Hors du feu ajouter le praliné et bien mélanger jusqu'à avoir une crème homogène.
- Verser une couche d'environ 1 cm d'épaisseur dans le moule à insert.
- Couvrir d'un film alimentaire et réserver au congélateur.

Mousse Vanille

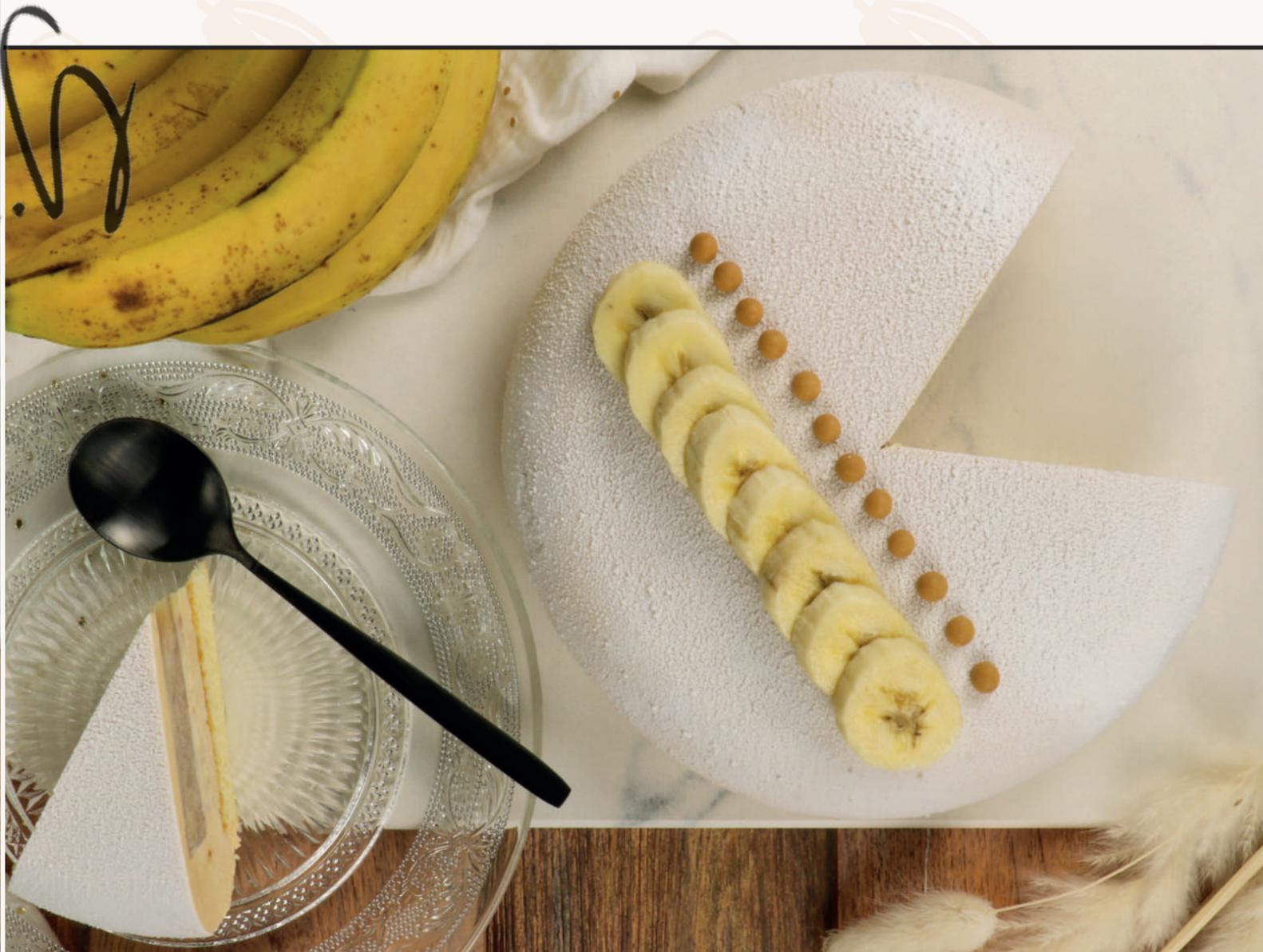
- Faire ramollir la gélatine en la mettant dans un grand bol d'eau froide.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait à feu doux.
- Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre.
- Verser le lait chaud sur le mélange d'œufs sans cesser de mélanger. Remettre le tout dans la casserole et laisser cuire le tout jusqu'à 83°C (le mélange doit nappé la cuillère).
- Retirer du feu et ajouter la gélatine préalablement essoré, mélanger.
- Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien homogène
- Une fois un mélange homogène obtenu, laisser refroidir jusqu'à environ 25°C.
- Une fois le mélange descendu en température, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot pâtisier, monter en chantilly la crème liquide, bien froide.
- Ajouter la chantilly en plusieurs fois délicatement à l'aide d'une maryse, à la crème refroidi.

Montage et Déco

- Une fois la mousse réalisée, il faut directement passer au montage de l'entremet.
- Verser la moitié de la mousse chocolat blanc dans le fond du moule.
- Déposer dessus l'insert poires/praliné en appuyant légèrement.
- Verser le reste de mousse par dessus.
- Déposer ensuite le biscuit. Appuyé légèrement pour que le biscuit soit à hauteur de la mousse. Si il y a trop de mousse, retirer l'excédent.
- Placer le tout au congélateur 1 nuit.
- Démouler l'entremet et poser le sur une grille avec un récipient en dessous.
- Floquer l'entremet à environ 10/20cm, de façon homogène
- Déposer sur un plat de présentation et finaliser avec quelques noisettes pour décorer.
- Placer au frigo au moins 5h avant la dégustation afin que l'entremet décongèle.



Smooth Banana



Smooth Banana

ENTREMET BANANE DULCEY



6
Personnes



2h
Préparation



20min
Cuisson



2 nuits + 5h
Repos

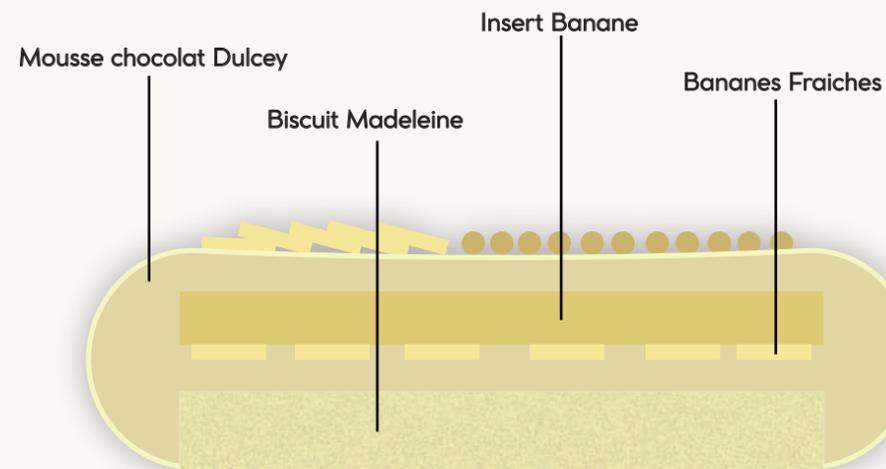
Materiels

- Moule Éclipse Silikomart®
- 2 cercle de 12cm de diamètre
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Thermomètre

Organisation

- Jour 1 : • Insert Banane
• Biscuit Madeleine
- Jour 2 : • Mousse Chocolat Dulcey
• Montage
- Jour 3 : • Démoulage et décoration





Ingredients

- 300g de banane
- 1 càs de sucre de canne
- 4,2g pectine NH + 18 g sucre
- (possibilité de faire flambé au rhum pour plus de gourmandise (2cl))

- 60g de sucre
- 1 œuf
- 12ml de lait
- 1g de levure chimique
- 1 càs d'arôme de vanille
- 62g de farine
- 38ml d'huile neutre
- 25g de beurre

Insert Banane

- Mettre la banane ,précédemment couper et écraser, et le sucre dans une casserole à feu moyen et laisser cuire afin d'obtenir une purée.
- Mélanger dans un bol à part, la pectine et le sucre.
- Avant que la température de la purée de soit supérieure à 35°C, ajouter le mélange pectine et sucre, bien mélanger.
- Laisser frémir 2 min sans cesser de mélanger.
- Verser le tout dans le moule à insert, il faut une couche d'environ 1cm d'épaisseur.
- Filmer au contact et réserver 1 nuit au congélateur.

Biscuit Madeleine

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs. Ajouter le lait, la levure, l'arôme de vanille et la farine tamisé, mélanger.
- Ajouter l'huile et le beurre fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Verser, dans un cercle beurré et posé sur une plaque recouvert de papier cuisson, une couche de pate d'1cm d'épaisseur.
- Enfourner pour 15-20min puis laisser refroidir avant de démouler.
- Réserver au congélateur, entourer d'un film alimentaire

Ingredients

- 200ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 45g de sucre
- 170g de chocolat Dulcey Valrhona®
- 6g de gélatine
- 200g de crème liquide 30%

Mousse Chocolat Dulcey

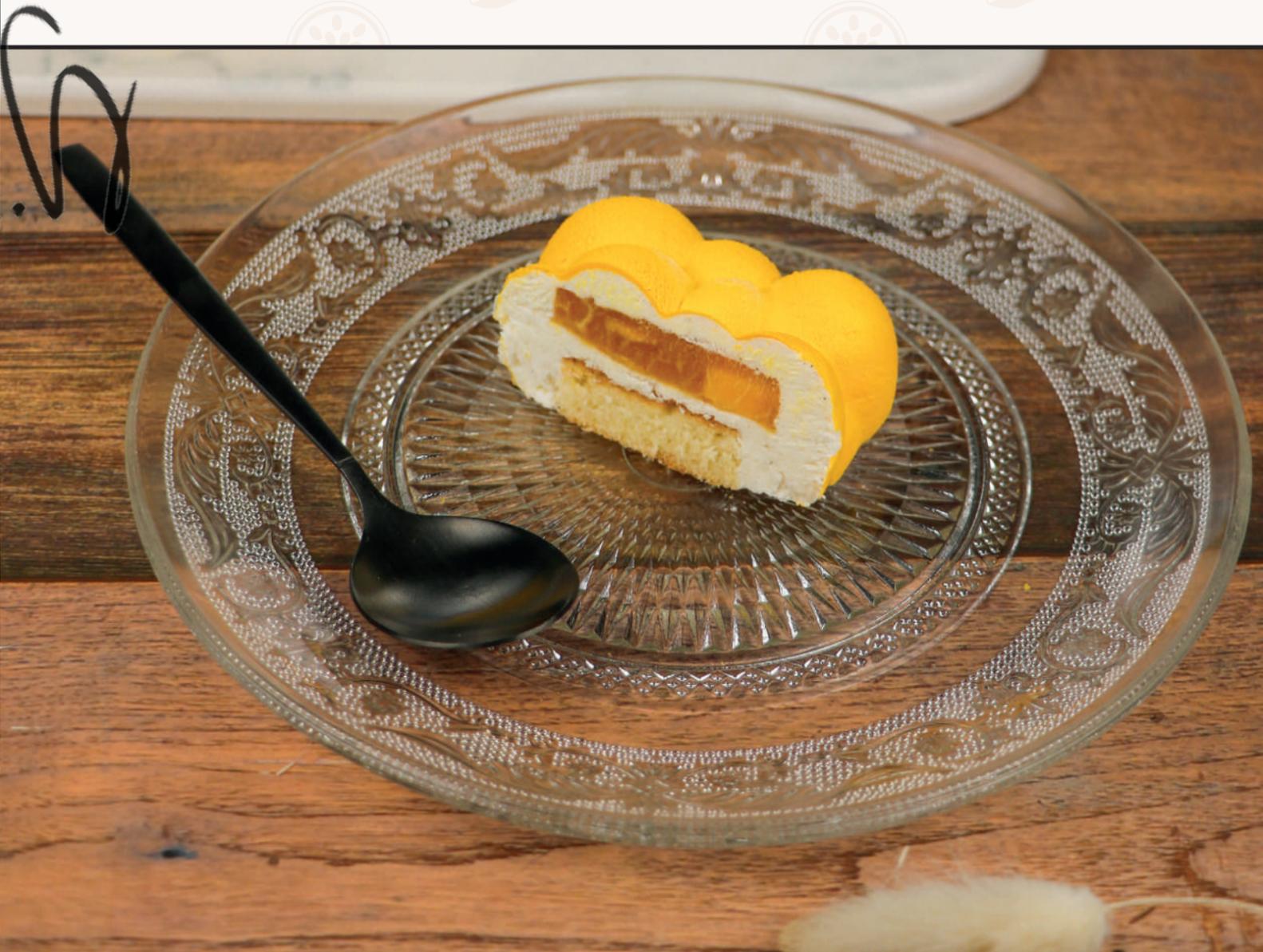
- Faire ramollir la gélatine en la mettant dans un grand bol d'eau froide.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait à feu doux.
- Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre.
- Verser le lait chaud sur le mélange d'œufs sans cesser de mélanger. Remettre le tout dans la casserole et laisser cuire le tout jusqu'à 83°C (le mélange doit nappé la cuillère).
- Retirer du feu et ajouter la gélatine préalablement essoré, mélanger.
- Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien homogène
- Une fois un mélange homogène obtenu, laisser refroidir jusqu'à environ 25°C.
- Une fois le mélange descendu en température, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot pâtisier, monter en chantilly la crème liquide, bien froide.
- Ajouter la chantilly en plusieurs fois délicatement à l'aide d'une maryse, à la crème refroidi.

Montage et Déco

- Une fois la mousse réaliser, il faut directement passé au montage de l'entremet.
- Verser la moitié de la mousse chocolat dulcey dans le fond du moule.
- Déposer l'insert banane en appuyant légèrement, ajouter sur l'insert quelques rondelles de banane fraîche.
- Verser le reste de mousse par dessus. Ajouter quelques perles croustillantes Valrhona®.
- Déposer ensuite le biscuit. Appuyé légèrement pour que le biscuit soit à hauteur de la mousse. Si il y a trop de mousse, retirer l'excédent.
- Placer le tout au congélateur 1 nuit.
- Démouler l'entremet et poser sur un plateau tournant.
- Floquer l'entremet à environ 10/20cm de façon homogène.
- Déposer sur un plat de présentation et finaliser avec des morceau de banane ainsi que quelques perles croustillantes au chocolat pour décorer.
- Placer au frigo au moins 5h avant la dégustation afin que l'entremet décongèle.



Mango Crush



Mango Crush

ENTREMET INDIVIDUEL
MANGUE PASSION



12
Entremets



2h
Préparation



20min
Cuisson



2 nuits + 5h
Repos

Matériels

- 2 Moule Cloud 120 Silikomart®
- Un plateau
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Thermomètre

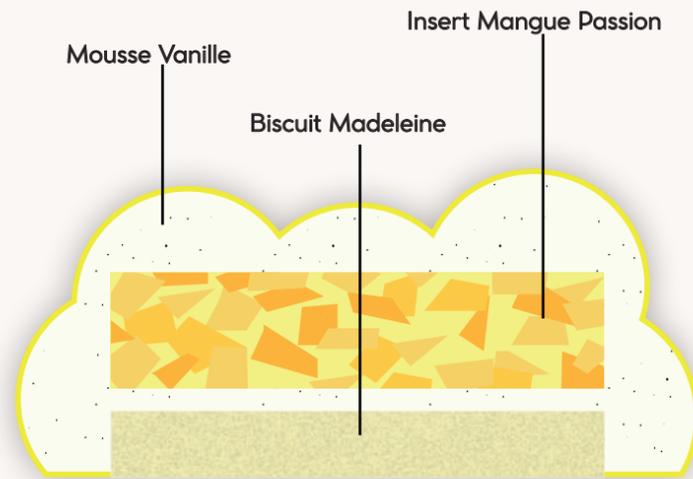
Organisation

Jour 1 : • Insert Mangue Passion
• Biscuit Madeleine

Jour 2 : • Mousse Vanille
• Montage

Jour 3 : • Démoulage et décoration





Ingredients

- 100g de purée de passion
- 30g sucre
- 2g pectine NH + 8 g sucre
- 200g de mangue fraîche

- 60g de sucre
- 1 œuf
- 12ml de lait
- 1g de levure chimique
- 1 càs d'arôme de vanille
- 62g de farine
- 38ml d'huile neutre
- 25g de beurre

Insert Mangue Passion

- Mettre la purée de fruit de la passion et le sucre dans une casserole à feu moyen.
- Mélanger dans un bol à part, la pectine et le sucre.
- Avant que la température de la purée soit supérieure à 35°C, ajouter le mélange pectine et sucre, bien mélanger.
- Laisser frémir 2 min sans cesser de mélanger.
- Laisser refroidir la purée le temps de couper la mangue en brunoise. Incorporer la mangue à la purée.
- Verser le tout dans un plateau préalablement recouvert de flim alimentaire. Il faut une couche d'environ 1cm d'épaisseur.
- Réserver au congélateur avec un film alimentaire.

Biscuit Madeleine

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs. Ajouter le lait, la levure, l'arôme de vanille et la farine tamisée, mélanger.
- Ajouter l'huile et le beurre fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Verser, dans un cercle beurré et posé sur une plaque recouvert de papier cuisson, une couche de pâte d'1cm d'épaisseur.
- Enfourner pour 15-20min puis laisser refroidir avant de démouler.
- Découper en carré légèrement plus petit que la taille du moule.
- Réserver au congélateur, entourer d'un film alimentaire

Ingredients

- 6g de gélatine
- 36g de jaunes d'œufs
- 36g de sucre
- 120g de lait entier (ou 100g de lait et 20g de crème liquide 30%)
- 22g de crème liquide 30%
- Une gousse de vanille
- 360g de crème liquide 30%

Mousse Vanille

- Faire ramollir la gélatine en la mettant dans un grand bol d'eau froide.
- Dans une casserole, porter à ébullition le lait, les 22g de crème liquide et la gousse de vanille préalablement fendu et grattée.
- Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre.
- Verser le lait sur le mélange d'œufs sans cesser de mélanger. Remettre le tout dans la casserole et laisser cuire le tout jusqu'à 83°C (le mélange doit nappé la cuillère).
- Retirer du feu et ajouter la gélatine préalablement essoré, mélanger.
- Une fois un mélange homogène obtenu, laisser refroidir jusqu'à environ 25°C.
- Une fois le mélange descendu en température, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot pâtisier, monter en chantilly les 360g de crème liquide bien froide.
- Ajouter la chantilly à la crème anglaise délicatement à l'aide d'une maryse, en plusieurs fois.

Montage et Déco

- Une fois la mousse réalisée, il faut directement passé au montage des entremets individuelles.
- Découpé l'insert en petit carré afin qu'il rentre dans le moule (légèrement plus grand que le biscuit).
- Pour chaque moule individuel :
Verser de la mousse dans le fond du moule, bien en mettre sur les bord afin qu'il n'y ai pas de trou lors du démoulage.
Déposer dessus l'insert en appuyant légèrement
Verser un peu de mousse par dessus.
- Déposer ensuite le biscuit. Appuyé légèrement pour que le biscuit soit à hauteur de la mousse. Si il y a trop de mousse, retirer l'excédent.
- Placer le tout au congélateur 1 nuit.
- Démouler les entremets et poser les sur un plateau tournant.
- Floquer les entremet à environ 10/20cm de façon homogène.
- Déposer sur un plat de présentation.
- Placer au frigo au moins 5h avant la dégustation afin que l'entremet décongèle.



Le Choupi'stache



Le Choupi'stache

ENTREMÉT INDIVIDUEL
MANGUE PASSION



8
Personnes



2h30
Préparation



35min
Cuisson



1 nuit
Repos

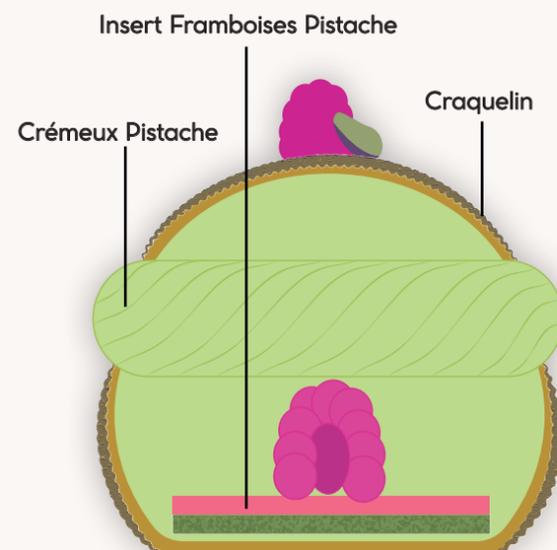
Matériels

- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Un plateau
- Thermomètre
- 2 poche à douille
- Une douille cannelé
- Une douille ronde de 10mm

Organisation

- Jour 1 : • Insert Framboise Pistache
• Crémeux Pistache
- Jour 2 : • Craquelin
• Pâte à Choux
• Montage





Ingredients

- 150g purée de framboise
- 19 g sucre
- 2,1g pectine NH + 9 g sucre
- 150g de praliné pistache

- 140g de praliné pistache
- 272g de lait
- 3,5 jaunes œufs
- 52g de sucre
- 28g de maïzena
- 3,7g de gélatine
- 104g de beurre

Insert Framboises Pistache

- Mettre la purée de framboise et le sucre dans une casserole et laisser chauffer à feu moyen.
- Mélanger dans un bol à part, ma pectine et le sucre.
- Avant que la température de la purée de framboise soit supérieure à 35°C, ajouter le mélange pectine et sucre, bien mélanger.
- Laisser frémir 2 min sans cesser de mélanger.
- Verser le tout dans un plateau préalablement recouvert de film alimentaire. Il faut une couche d'environ 1/2 cm d'épaisseur.
- Réserver au congélateur 1h.
- Verser le praliné pistache sur l'insert, environ 1/2cm d'épaisseur.
- Réserver au congélateur avec un film alimentaire au contact.

Crèmeux Pistache

- Faire ramollir la gélatine en la mettant dans un grand bol d'eau froide.
- Dans une casserole faire chauffer le lait à feu doux.
- Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter ensuite la maïzena, bien mélanger.
- Verser le lait sur le mélange d'œufs sans cesser de mélanger.
- Remettre le tout sur le feu et faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe sans cesser de remuer.
- Porter à ébullition et laisser cuire encore 2min tout en remuant.
- Hors du feu ajouter la gélatine essorer et bien mélanger.
- Ajouter ensuite le beurre couper en morceau et mélanger jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
- Ajouter le praliné et mélanger afin que la crème soit homogène.
- Verser la crème dans un grand plat, filmer au contact et réserver au réfrigérateur minimum 2h.

Ingredients

- 30g de beurre
- 35g de sucre roux
- 35g de farine

- 60g de lait
- 60g d'eau
- 50g de beurre
- 2g de sel
- 2g de sucre
- 60g de farine
- 110g d'œufs

Craquelin

- Mélanger le beurre, le sucre roux et la farine à la main.
- Etaler la pâte sur 2mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson.
- Placer le tout au congélateur 5min afin qu'il ait durci.

Pâte à Choux

- Préchauffer le four à 170°C.
- Dans une casserole, porter à ébullition le lait, l'eau, le sucre le beurre et le sel.
- Une fois à ébullition, ajouter la farine et mélanger énergiquement avec une cuillère en bois pendant 3min afin que la pâte se dessèche. La pâte doit se détacher des bords de la casserole.
- Débarrasser la pâte dans le bol d'un robot pâtissier muni de la feuille. Mélanger la pâte à vitesse moyenne afin qu'elle descende légèrement en température.
- Toujours à vitesse moyenne, ajouter les œufs battus petit à petit.
- La pâte est prête lorsqu'elle est homogène, lisse et souple. On doit obtenir un bec d'oiseau.
- Mettre la pâte à choux dans un poche à douille muni d'une douille de ronde.
- Pocher environ 10 choux sur une plaque avec un papier sulfurisé.
- Déposer le craquelin sur les choux. Les disques doivent être légèrement plus grands que la taille des choux.
- Enfourner pour 30-35min et laisser refroidir.

Montage et Déco

- Monter la crème à l'aide d'un batteur pendant 3min.
- Mettre la crème dans un poche à douille muni d'une douille cannelée.
- Couper les choux à la moitié dans l'épaisseur, garder le haut de côté.
- Déposer au fond du chou l'insert préalablement découpé à l'aide d'un emporte-pièce.
- Pocher la crème monter dans le fond du chou, mettre une framboise puis remettre de la crème monter.
- Finir en reposant le haut du chou.
- Décorer avec une framboise et des brisures de pistaches.



Harmony

VERRINE BANANE PASSION SPECULOOS



4
Personnes



1h15
Préparation



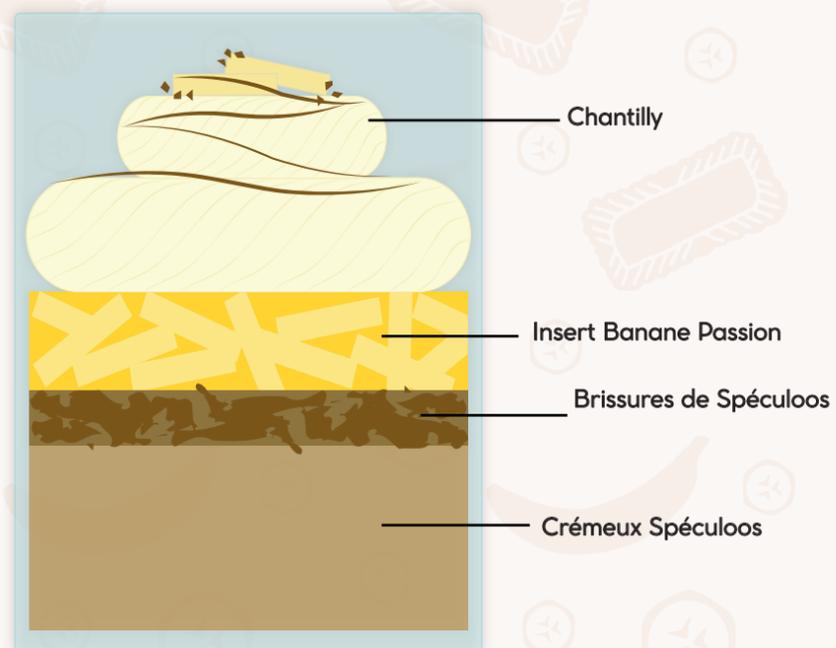
/
Cuisson



2h
Repos

Matériels

- 4 verres
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- 2 poche à douille
- Une douille cannelé
- Une douille ronde de 10mm



Ingredients

- 3 bananes
- le jus d'un citron vert
- 3 fruits de la passions

- 75g de pâte de speculoos
- 15g de sucre
- 1,5g de gélatine
- 210g de lait
- arôme de vanille
- 30g de jaunes d'œufs
- 15g de maïzena
- 120g de beurre

- 250g de crème liquide 30%
- Arôme de vanille

Insert Banane Passion

- Ecraser la banane en purée.
- Ajouter le jus de citron et les fruits de la passions à la banane, bien mélanger.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.

Crèmeux Speculoos

- Faire ramollir la gélatine en la mettant dans un grand bol d'eau froide.
- Dans un casserole faire chauffer le lait à feu doux.
- Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter ensuite la maïzena, bien mélanger.
- Verser le lait sur le mélange d'œufs sans cesser de mélanger.
- Remettre le tout sur le feu et faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe sans cesser de remuer.
- Porter à ébullition et laisser cuire encore 2min tout en remuant.
- Hors du feu ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.
- Ajouter ensuite le beurre coupé en morceau et mélanger jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
- Ajouter la pâte de speculoos et mélanger afin que la crème soit homogène.
- Verser la crème dans un grand plat, filmer au contact et réserver au réfrigérateur minimum 2h.

Chantilly

- À l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot pâtissier, monter en chantilly la crème liquide avec la vanille.
- Mettre le tout dans une poche à douille munis d'une douille cannelé

Montage et Déco

- Dans des verrines, au fond, pocher avec la douille ronde une couche de crème montée speculoos.
- Ajouter des brisures de speculoos, puis un peu d'insert banane
- Pocher joliment la chantilly sur le dessus.
- Finir avec quelques brisures de speculoos ou de la pâte de speculoos fondu.
- Server directement ou réserver au réfrigérateur.

Sunny Shake



Sunny Shake

MILSHAKE MANGUE



2
Personnes



15min
Préparation



/
Cuisson



/
Repos

Matériels

- Un blender
- Une cuillère à glace



Ingédients

- 1 banane
- 130g de mangue congelé
- 330g de lait
- 2 boules de glace vanille
- 2 càs de flocons d'avoines

Milkshake Mangue

- Dans le verre d'un mixeur, mixer les flocons d'avoines pour les réduire en poudre.
- Ajouter ensuite les bananes coupé en morceau, la mangue, la glace vanille ainsi que le lait et mixer jusqu'à avoir une consistance lisse et pas trop épaisse.
- Servir dans un verre avec une paille.
- Verser le tout dans des verres. Déguster bien frais





Les Xmas'

BISCUITS DE NOËL



~50
Biscuits



45min
Préparation



7min
Cuisson



1h
Repos

Matériels

- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Des emportes pièces de Noël
- un rouleau à pâtisserie



Ingédients

- 460g de farine
- 160g de sucre
- 160g de beurre
- 2 càs de miel
- 2 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 2 càs de cannelle

Biscuits de Noël

- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre, le miel, le sucre et la cannelle, à feu doux.
- Dans le bol d'un robot pâtissier, ajouter la farine et la levure, mélanger légèrement.
- Verser dans la cuve du robot, l'œuf et le mélange à base de beurre fondu.
- Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une boule lisse et homogène. La pâte doit être légèrement collante et molle.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur 1h.
- Étaler la pâte sur 4-5mm et découper des formes à l'aide d'emporte-pièce.
- Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire cuire les biscuits 7min.
- Laisser refroidir avant de décorer.



A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized letter 'L' followed by a dot and a series of loops and flourishes.

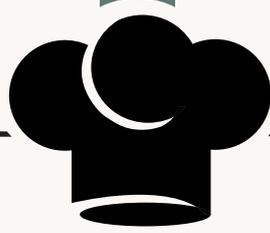
Léa Gauthier

Mars 2025

<https://leagauthier.odoo.com>



@nocteah.photography



Mon carnet Gourmand

La pâtisserie est une passion transmise depuis petite par mon grand-père. D'aussi loin que je me souvienne, il m'apprenait à faire des éclairs et des religieuses au chocolat.

Depuis son départ, la pâtisserie est devenue plus qu'une passion, mais une occasion de lui faire hommage, de penser à lui.

Ce livre représente la concrétisation d'un rêve : regroupé toutes les recettes imaginées et testées, en les illustrant en photo.

Papi, je te dédie donc ce livre avec beaucoup d'amour, je t'aime.

Ta petite fille, Léa