

Pâtisserie

#32

NOVEMBRE
DÉCEMBRE
2018

FOU
DE

Pâtisserie

TENDANCES • RECETTES • PAS À PAS • INSPIRATION • FICHES TECHNIQUES



LE
KOUGLOF
ROI
DE NOËL



Christophe Adam
Julien Alvarez
Philippe Bernachon
Lilian Bonnefoi
Bo & Mie
Bricoleurs de Douceurs
Yann Brys
Pascal Caffet
Benoît Castel
Laurent Duchêne
Pablo Gicquel
Pierre Hermé
Guy Krenzer
Cyril Lignac
Boris Lumé
Christophe Michalak
Nina Métayer
Mi Cielo
Perlette
Aurélien Rivoire
Stéphane Vandermeersch

+ DE **50 RECETTES**
GOURMANDES
POUR LES FÊTES 2018

PRESSMAKER



M 01477 - 32 - F 5,50 € - RD

MYTHE
Saint-honoré
For ever

D'ICI ET D'AILLEURS
La sélection
des plus belles bûches

TOUT CHOCOLAT
La saga cacaotée
de Bernachon

L'ORANGE, JOLIE RONDE

L'hiver sonne le retour des agrumes, alors on en profite pour se régaler d'oranges bien fruitées.



UN CAKE

Lorsque le maître de la pâtisserie française s'attaque à l'orange, ça donne un cake hypermoelleux dans lequel il associe à l'agrumes des éclats de fruits de la Passion et une belle louche de cream cheese pour la touche de modernité.

Cake Satine, Pierre Hermé, 22 € les 350 g.



UNE ORANGETTE

C'est dans un petit village corse que sont confites artisanalement les oranges utilisées pour la confection de ces orangettes bien dodues. Après une nuit de repos, elles sont coupées une à une avant d'être enrobées d'une poudre de cacao. Le clou du spectacle? Un fin nappage de chocolat noir.

Fruits confits de Soveria, Orange, Manufacture du chocolat Alain Ducasse, 25 € les 250 g.

UNE SAVEUR

Vous n'avez pas d'orange sous la main? Il vous suffit de toujours garder dans votre placard un flacon d'arôme d'orange. Bio et naturel s'il vous plaît, sinon ce n'est même pas la peine d'y penser! Quelques gouttes suffisent à parfumer un cake, des muffins et même des sorbets.

Arôme naturel d'orange bio, Cook, 3,30 € le flacon de 50 ml.



UNE CONFITURE

De l'orange, du café et du poivre blanc de Penja dans une confiture? C'est la formidable invention du confiturier Anatra. Une association surprenante à déguster sur une tranche de brioche beurrée ou encore, plus osé, avec un comté jeune! Confiture orange, café, Penja blanc du Cameroun, Anatra, 18 € les 2 pots de 220 g.



NIELS RODIN, MAGICIEN DES AGRUMES

COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

En 2009, le Suisse Niels Rodin plante son premier arbre à yuzu. Aujourd'hui, il cultive plus de 150 variétés de citrons, oranges, pamplemousses, cédrats et limes dans ses serres près du lac Léman. L'ancien financier pratique la permaculture et ses produits sont en cours de certification bio. En plus de vendre ses trésors aux plus grands chefs suisses et français (Jean Sulpice, Anne-Sophie Pic, etc.), l'agrumiculteur a développé une large gamme de produits d'épicerie fine. Parmi eux, une marmelade de cédrat à la vanille du Mexique dont l'équilibre entre acidité de l'agrumes et rondeur de l'épice est parfaitement maîtrisé. Autre curiosité, une huile d'olive portugaise réhaussée de jus de main de Bouddha. On imagine bien quelques gouttes de cette huile parfumée sur une crème fouettée pour accompagner un moelleux à la noisette. Plus original encore, le vinaigre de coings à la pulpe de yuzu, l'attaque très douce du coing laisse vite place à une acidité agréable. Un joli produit à utiliser pour déglacer des agrumes poêlés ou pour assaisonner une salade de fruits. Sans oublier les limequats (résultat d'une hybridation entre un limettier et un kumquat) fumés au bois de sapin à faire infuser dans une crème anglaise.



Marmelade de cédrat à la vanille du Mexique, 12,60 € les 225 g.
Huile d'olive à la main de Bouddha, 26,10 € les 25 cl.
Vinaigre de coings à la pulpe de yuzu, 26,10 € les 25 cl.
Citrons noirs fumés, 14,90 € les 10 g.