

JE FABRIQUE DES CADEAUX GOURMANDS

**Pour être sûr de faire plaisir, rien de tel qu'un présent en édition limitée !
Sans oublier une présentation soignée pour magnifier vos savoureuses créations.**



Macarons à la mûre sauvage

Pour 8 gros macarons
Préparation : 45 min - Cuisson : 20 min - Repos : 1h 30

Macarons

- 3 blancs d'œufs
- 20 g de sucre
- 200 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amande
- 20 gouttes de colorants variés
- 1 pincée de sel

Fourrage

- 150 g de mûres surgelées
- 1/2 citron
- 90 g de sucre en poudre

Décor

- 1 crayon pâtissier blanc au goût vanillé Vahiné

- Préparez les macarons. Mixez ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et le sucre puis tamisez à l'aide d'une passoire. Préchauffez le four à th. 6 (180 °C).
- Montez les blancs en neige avec la pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient très fermes. Ajoutez délicatement le colorant puis le mélange poudre d'amande-sucre.
- Versez la préparation dans une poche à douille et formez les demi-macarons sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer 30 min puis enfournez 18 min. Sortez du four et laissez reposer 1 h.
- Préparez la confiture de mûres. Pressez le 1/2 citron. Dans une casserole, faites chauffer les mûres, le sucre et le citron puis portez à ébullition 15 min. Mixez puis passez la purée de mûres au chinois pour enlever les pépins. Laissez refroidir.
- Garnissez la moitié des demi-macarons de confiture de mûres à l'aide de la poche à douille, puis recouvrez avec l'autre moitié. Vous pouvez mélanger les couleurs en utilisant divers colorants.
- Réalisez des flocons sur les macarons à l'aide du crayon pâtissier.

Liqueur d'amande

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min - Repos : 24 h

- 20 cl de lait d'amande
- 20 cl d'alcool à 90 °C
- 250 g de sucre
- 30 g d'amandes amères
- 50 g d'amandes douces
- 50 g d'amandes au caramel

le liquide que vous verserez dans une casserole. Pilez de nouveau ces mêmes amandes et rajoutez 20 cl d'eau dessus. Filtrez à l'aide d'une mousseline et rajoutez le liquide dans la casserole initiale. Versez le sucre et faites bouillir 20 min, tout en mélangeant.

- Laissez refroidir, ajoutez l'alcool, couvrez et laissez reposer pendant 24 h. Filtrez, versez dans une bouteille et ajoutez le lait d'amande.
- À offrir et à servir avec les amandes au caramel.

- Faites bouillir 50 cl d'eau dans une grande casserole, cassez les coques des amandes amères et douces puis faites-les tremper dans l'eau bouillante 10 min. Émondez-les, pilez-les, ajoutez 20 cl d'eau et mélangez.
- Versez le tout dans un torchon puis tordez-le pour récupérer

Petite
douceur
faite avec
cœur

Mots
doux

Versez la liqueur d'amande dans une jolie bouteille et accrochez-y une étiquette perforée avec un message à l'aide d'un ruban de votre choix.

Comme
à la pâtisserie

En tapant « boîte à gâteaux » sur Internet, on trouve un tas de modèles à prix abordables. Une jolie façon de présenter les gourmandises maison pour les offrir.

Chocochie!

Évidez le couvercle d'une boîte recouverte de papier coloré. Tapissez le fond avec des napperons perforés. Disposez vos biscuits dans des caissettes en papier, le tour est joué !

Carrés choco-amandes

Pour 20 bouchées - Préparation : 25 min - Cuisson : 5 min - Réfrigération : 2 h

Ganache au chocolat

- 300 g de chocolat noir
 - 30 cl de crème liquide
 - 80 g de beurre
 - 25 g d'amandes non salées
- ### Crème au beurre d'amande
- 4 œufs
 - 125 g de beurre
 - 125 g de sucre
 - 10 gouttes d'extract d'amande

• Préparez la crème au beurre. Versez le sucre dans une casserole, mouillez-le avec un peu d'eau et faites bouillir pendant quelques minutes. Séparez les blancs des jaunes puis versez les jaunes dans un mixeur. Versez le sucre et mixez jusqu'à ce que le mélange soit froid. Ajoutez le beurre et mixez jusqu'à obtention d'une crème. Versez l'extract d'amande

et remuez. Réservez au frais.

- Mixez les amandes.
- Préparez la ganache au chocolat. Coupez le chocolat et le beurre en petits morceaux. Faites bouillir la crème et, dès l'ébullition, stoppez la cuisson. Versez-la sur le chocolat. Ajoutez le beurre et mélangez. Séparez le chocolat dans 2 bols et ajoutez les amandes mixées dans un bol, puis mélangez.

- Dans un moule, étalez une couche de chocolat aux amandes puis recouvrez avec une couche de crème au beurre. Versez sur le dessus la ganache au chocolat. Couvrez avec un film plastique et laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.
- Découpez en bouchées carrées de 2 cm à déposer dans des caissettes.



Biscuits aux cranberries et chocolat

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 10 min - Réfrigération : 1 h

- 150 g de farine blanche
- 50 g de farine de châtaigne
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1/2 citron
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de cranberries séchées
- 50 g de chocolat noir
- 5 cl de lait

- Pressez le demi-citron et réservez le jus. Coupez le beurre en morceaux. Mixez la moitié des cranberries et réservez l'autre moitié.
- Dans un saladier, mélangez les farines, le sucre et le sel. Ajoutez le beurre et malaxez avec vos doigts jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Ajoutez les œufs et le jus de citron.

Malaxez de nouveau, ajoutez les cranberries mixées, mélangez et formez une boule. Placez-la au réfrigérateur pendant environ 1 h. Préchauffez votre four th. 6 (180 °C).

- Avec vos mains, étalez la pâte et confectionnez des biscuits en triangle. Collez les cranberries entières sur les biscuits.
- Posez-les sur une plaque

de four recouverte d'un papier sulfurisé et enfournez pendant 10 min. Laissez refroidir.

- Dans un bol, faites fondre au micro-ondes le chocolat et le lait, mélangez puis trempez la moitié des biscuits dans le chocolat. Posez-les sur une plaque et laissez refroidir le chocolat avant de mettre les biscuits en boîte.



Bouchées aux deux chocos

Pour 15 macarons - Préparation : 45 min - Cuisson : 20 min - Repos : 1 h 30

Macarons

- 3 blancs d'œufs
- 20 g de sucre
- 150 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de chocolat blanc
- 5 cl de crème liquide
- 1 pincée de sel

Fourrage

- 250 g de chocolat
- 25 cl de crème liquide
- 70 g de beurre

Décor

- 30 g de pépites de chocolat

• Dans un mixeur, hachez la poudre d'amande avec le sucre, ajoutez le sucre glace, mélangez et tamisez à l'aide d'une passoire. Préchauffez le four à th. 6 (180 °C).

• Coupez le chocolat blanc en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec la crème. Montez les blancs en neige avec le sel jusqu'à ce qu'ils soient très fermes. Incorporez le mélange poudre d'amande-sucre

aux blancs d'œufs puis ajoutez le chocolat fondu. Mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

- Préparez le fourrage. Coupez le chocolat et le beurre en petits morceaux. Faites bouillir la crème et, dès l'ébullition, stoppez la cuisson et versez-la sur le chocolat. Ajoutez le beurre et mélangez. Couvrez avec un film plastique et laissez reposer.
- Percez le coin d'un sac de

congélation et versez-y la pâte à macarons. Confectionnez les macarons sur une plaque allant au four et recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer pendant 30 min puis enfournez 18 min. Sortez du four et laissez reposer 1 h.

- Garnissez la moitié des coques avec la ganache au chocolat puis recouvrez avec l'autre moitié des coques.
- Décorez de pépites de chocolat.



Biscuits fourrés à la gelée de framboise

Pour 4 personnes - Préparation :
15 min - Cuisson : 10 min
Repos : 30 min

- 2 œufs
- 150 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 70 g de beurre
- 10 gouttes d'extrait de vanille
- gelée de framboise

- Préchauffez votre four à th. 7 (210 °C).
- Coupez le beurre en petits morceaux. Dans un bol, mélangez le sucre, la farine et la levure. Ajoutez le beurre puis frottez la pâte dans les paumes de vos mains, l'une contre l'autre, jusqu'à obtention d'une pâte sablée. Versez-y la vanille et incorporez les œufs. Malaxez la pâte et formez une boule. Enroulez-la dans un torchon et laissez-la reposer à température ambiante 30 min.
- Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et, à l'aide d'un emporte-pièce en forme de fleur, découpez la pâte. Faites un trou au centre de la moitié des sablés. Posez-les tous sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et enfournez 10 min.
- Sortez les biscuits du four, laissez-les refroidir. Nappez un sablé entier avec de la gelée, posez un sablé évidé dessus, etc.



*À la
japonaise*

Recouvrez des boîtes d'un
joli papier à petits motifs puis
disposez à l'intérieur les
biscuits. En touche finale :
un nœud rosette au
ruban assorti.