

## créations gourmandes



### Cadeau

C'est la fête! Pour l'occasion, le chocolat blanc sort ses perles nacrées, ses confettis et ses étoiles en sucre.

Retrouvez votre cahier d'explications à la fin du magazine.

# Mon beau sapin

*Tous en cuisine !  
Petits et grands  
s'activent autour  
de délicieux  
arbres de Noël...*

PLAT SUR PIED (MY LITTLE DAY), PULL (MONOPRIX), CHAISE (LES GAMBETTES), POTS EN VERRE VERT (PAOLA NAVONE CHEZ FLEUX), BOLS BLANCS (TISÉ & TISÉ ASSOCIÉES).

## Miniforêt

Silence ça pousse...

Sur ce très beau gâteau, la pâte d'amandes prolifère à vue d'œil et a vraiment la main verte.

CRÉATIONS TANIA ZACUL  
ASSISTÉE DE OLIANA BICHOT  
ET DE MATHILDE JACQUOT.  
CONCEPTION ET RÉALISATION  
VANIA LEROY-THULLIER.  
PHOTOS FABRICE BESSE.

**créations gourmandes**



### *Renversant*

Sur ces muffins, les cônes de glace vivent la tête en bas tout en se revêtant de chocolat blanc et d'éclats de noisettes.

### *Enfantin*

L'emporte-pièce est expert en jeux d'adresse. Mettez-le en présence de cakes bicolores et il fera la part des choses.



## créations gourmandes



### *Géant!*

Si ce sablé XXL semble si bien dans son assiette, c'est parce qu'il gagne du terrain et passe dans la cour des grands.

### *En piste*

Quand les galettes de pain suédois jouent aux boules de neige, cela donne à toute la famille de belles idées déco...





# CRÉATIONS GOURMANDES



## SUCETTES



### IL FAUT

- 1 plaque de chocolat de couverture blanc
- Cul-de-poule
- Thermomètre de cuisine
- Bâtons d'esquimaux (sites Internet ou Mora)
- Pâte à sucre ou d'amande coloris vert
- Emporte-pièce à sablés forme sapin
- Petit emporte-pièce étoile
- Divers décors pour pâtisserie coloris blanc et vert
- Feuilles de cuisson
- Colle alimentaire.

### COMMENT FAIRE

FAIRE fondre le chocolat blanc au bain-marie. Garnir la plaque du four ou une planche d'une feuille de cuisson et y déposer l'em-

porte-pièce. COULER le chocolat dans le moule et laisser complètement prendre puis démouler. FIXER les bâtons à esquimaux avec la colle alimentaire sur la face irrégulière et laisser sécher 30 minutes minimum. DÉCOUPER de petites étoiles dans la pâte d'amande et les coller ainsi que le reste des décors sur le dessus de la sucette.



**GROS GÂTEAU**  
★★

**IL FAUT**

● Pour 300 g de crème au beurre à la meringue suisse : ● 142 g sucre fin ● 71 g de blanc d'œuf à température ambiante (environ 2,5 blancs d'œuf) ● 142 g de beurre ● 1 gousse de vanille ● Pâte d'amande ou à sucre coloris vert ● Cure-dents ● 1 branche de sapin ● Thermomètre ● Fouet électrique ● Bain-marie.

**COMMENT FAIRE**

MÉLANGER le sucre, le blanc d'œuf et la vanille (ouvrir la gousse et prélever les grains), faire mousser un petit peu. CHAUFFER le mélange au bain-marie sans cesser de le fouetter (pas même une seconde!) jusqu'à 66°C au moins cinq minutes sous peine de voir le blanc cuire et de devoir recommencer. CONTINUER à battre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange redevenue tiède: c'est la meringue suisse. INCORPORER à la meringue le beurre cube par cube avec une spatule ou avec la feuille du robot. RECOUVRIER un gâteau maison ou du commerce de 20 à 25 cm de Ø

avec la crème étalée à la spatule ou avec un couteau et conserver au frais jusqu'au moment de servir. DÉCORER de petits cônes façonnés dans la pâte d'amande et piqués sur des cure-dents. Entourer le gâteau de branches de sapin (non traité).



**CAKES SAPIN**  
★

**IL FAUT**

Cake à la pistache : ● 4 œufs ● 280 g de sucre ● 100 g de crème liquide ● 80 g de beurre ● 220 g de farine ● 70 g de pâte de pistaches ● 6 g de levure chimique ● Pistaches ● Papier sulfurisé. Cake au chocolat : 3 œufs ● 50 g de miel ou de golden syrup ● 100 g de sucre ● 110 g de crème soja à cuisiner (ou liquide) ● 100 g de chocolat noir 70 % ● 100 g de farine ● 60 g d'amandes en poudre ● 6 g de levure chimique ● 25 g de cacao en poudre non sucré ● 60 g d'huile neutre (ou beurre fondu)

Décoration : ● 1 petit emporte-pièce forme sapin ● Couteau bien tranchant

**COMMENT FAIRE**

Cake à la pistache : FOUETTER les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange commence à blanchir. Ajouter la crème tiédie et la pâte de pistaches puis incorporer la farine tamisée et la levure chimique. CONTINUER à mélanger et terminer par le beurre fondu jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante. CHEMISER un moule à cake avec le papier sulfuriser.

Verser la pâte et la recouvrir de pistaches hachées. ENFOURNER 5 minutes à 200 °C, puis inciser le dessus du cake avec la pointe d'un couteau huilé. Continuer la cuisson 35 minutes à 155 °C. Vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau au centre du gâteau, si elle ressort sèche le gâteau est suffisamment cuit, sinon prolonger la cuisson. Démouler dès la sortie du four, l'envelopper de film étirable pour lui garder son moelleux et laisser refroidir.

Cake au chocolat : PRÉCHAUFFER le four th. 6-7 (200 °C). Garnir le moule de papier sulfurisé. Monter au fouet les œufs, le miel et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux et légèrement blanchi. FAIRE fondre à feu doux le chocolat haché dans la crème. Mélanger régulièrement. Laisser tiédir puis incorporer au fouet dans l'appareil œuf/sucre. CONTINUER en ajoutant la farine, la poudre d'amandes tamisées, la levure et le cacao jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter l'huile ou le beurre fondu en dernier. VERSER dans le moule, cuire au four 5 min puis inciser le dessus du cake avec la pointe d'un couteau huilé. Baisser le thermostat à 5-6 (160 °C) et poursuivre la cuisson pendant 30 à 35 min environ. RETIRER du four, laisser refroidir 5 min sur une grille avant de démouler. Décoration : TRANCHER les 2 cakes en parts régulières. Enfoncer l'emporte-pièce au centre des tranches. Passer la lame du couteau sur le contour pour obtenir une découpe nette. GARNIR le centre des tranches du cake au chocolat de sapin vert et vice-versa.



**SAPINS MUFFINS**  
★

**IL FAUT**

Pour 6 sapins : 6 muffins faits maison ou du commerce ● 6 cornets à glace (supermarchés ou Picard) ● 1 plaque de chocolat blanc de couverture (Dubarry ou Valhrona) ● 200 g d'amandes concassées ● Bouilles de sucre (à chouquettes) ● Noix de coco râpée ● Billes décoratives vertes ● Brochettes en bambous ● Thermomètre ● Cul-de-poule.

**COMMENT FAIRE**

VERSER les amandes, la noix de coco et le sucre dans des verres différents remplis aux trois quarts. TEMPÉRER le chocolat en suivant les instructions du fabricant portées sur l'emballage et y tremper la pointe des cornets. Enfoncer ces derniers au fur et à mesure dans les verres pour les floquer de chaque ingrédient et laisser sécher. PLANTER les brochettes dans les muffins, les retailer si elles sont plus grandes que la hauteur des cornets. emboîter les cornets sur les brochettes.



**SAPIN GÉANT EN SABLÉ**  
★

**IL FAUT**

● 250 g de pâte sablée maison ou du commerce ● Billes de

chocolat blanc (G. Detou) ● Noix de coco râpée ● Colle alimentaire ● Pâte à sucre verte ● Petit emporte-pièce étoile ● Sucre glace ● Billes vertes (confiseries) ● Couteau ● Papier cuisson.

### COMMENT FAIRE

PRÉCHAUFFER le four à 180 °C. Étaler la pâte sablée sur une épaisseur d'environ 1 cm sur le papier cuisson. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur ou 15 minutes au congélateur.

DÉCOUPER dans la pâte, avec la pointe du couteau, une forme de sapin à main levée ou en avec d'un gabarit. Percer un trou sur la cime avec une paille pour une version à suspendre. CUIRE 15 minutes puis laisser refroidir. SAUPOUDRER de sucre glace le plan de travail, abaisser au rouleau la pâte à sucre verte et découper à l'emporte-pièce des étoiles. Col-ler les éléments du décor en vous inspirant de la photo. RÉALISER des ronds avec la colle, saupou-drer de noix de coco, laisser sé-cher 30 minutes et ôter le surplus avec un pinceau.



### GALETTES PAYSAGE



### IL FAUT

● Galettes géantes Wasa (Ikea)  
● Pâte d'amande (ou pâte de pistache) ● Pâte à sucre blanche et verte ● Noix de coco râpée ● Sucre ● Sucre glace ● Assortiment d'emporte-pièce sur le thème de Noël ● Colle et pinceau alimentaires ● Rouleau à pâtisserie ● Perceuse Dremel ou aiguille à matelas.

### COMMENT FAIRE

PERCER avec précaution un trou en haut des galettes avec une mèche fine de la Dremel ou avec l'aiguille. Saupoudrer le plan de travail de sucre glace, abaisser au rouleau la pâte à sucre. DÉCOUPER à main levée les collines, sapins, animaux, étoiles..., ou utiliser les emporte-pièce.

COMPOSER le paysage avant de fixer le décor avec la colle alimentaire en s'inspirant de la photo. Recouvrir le trou central des galettes avec les grands éléments du décor. FLOQUER certaines zones avec de la noix de coco déposée sur des surfaces encollées. Laisser sécher 30 minutes avant de retirer l'excédent avec un pinceau.