

Petits secrets de cuisine

Mignardises
et *confiseries*

DAVID WESMAËL
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

PHOTOGRAPHIES THIERRY MALTY

Éditions **QUEST-FRANCE**

Sommaire

Matériel • 4 •

Recettes • 6 •

Mignardises



8

Confiseries



22

Macarons



28

Chocolat



34

Fruits



40

Table des recettes • 47 •

Le rocher coco

Pour 30 rochers

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

5 blancs d'œufs

250 g de sucre en poudre

25 g de confiture d'abricot

300 g de noix de coco râpée

20 g de farine

Matériel nécessaire

1 thermomètre

- Préchauffer le four à 170 °C (th. 5-6).
- Dans une casserole, mélanger au fouet les blancs d'œufs et le sucre en poudre à feu doux.
- Chauffer ce mélange et le contrôler pour obtenir la température de 50 °C.
- Verser ensuite cette préparation dans un bol mélangeur et remuer à la Maryse.
- Ajouter la confiture d'abricot, puis graduellement la noix de coco râpée.
- Terminer le mélange en y incorporant la farine.
- À l'aide d'une poche à douille, ou en les roulant dans les mains, façonner des petits rochers et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson.
- Enfourner et cuire à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 min. À mi-cuisson, changer la plaque de sens afin qu'ils aient tous une coloration régulière.



La truffe au chocolat

Pour 60 truffes

Préparation : 20 min

Repos : 1 h

500 g de chocolat noir à 60 % de cacao

200 g de crème liquide 35 %

de matières grasses

20 g de beurre doux

10 g de rhum

Environ 150 g de cacao

poudre pour rouler les truffes

Matériel nécessaire

1 poche jetable

1 douille unie

Vous pouvez réaliser des truffes de différentes saveurs : vanille, alcools, fleur d'oranger... Il vous suffit pour cela d'utiliser des extraits et des essences concentrés afin de ne pas ajouter trop de liquide dans la ganache.

- Dans un bol mélangeur, mettre 250 g de chocolat noir finement haché.
- Dans une casserole, faire bouillir la crème liquide.
- Verser la crème liquide chaude sur le chocolat tout en fouettant, pour qu'il soit totalement fondu.
- Ajouter ensuite le beurre en pommade et l'alcool. Mélanger.
- Travailler la ganache tempérée à la Maryse et en remplir une poche munie d'une grosse douille unie.
- Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser de petites boules régulières.
- Mettre au réfrigérateur pendant 30 min.
- Pendant ce temps, faire fondre le reste du chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes et le laisser se tempérer à l'extérieur pendant 30 min.
- Sortir les truffes et les badigeonner de chocolat noir fondu tempéré, puis les rouler immédiatement dans le cacao en poudre.
- Lorsque les truffes sont figées, les tapoter afin d'enlever l'excédent de cacao.





Table des recettes

MIGNARDISES

- Le cannelé • 8
- Le financier • 10
- La madeleine • 12
- Le moelleux aux amandes • 14
- Le sablé breton • 16
- La tuile aux amandes • 18
- Le rocher coco • 20

CONFISERIES

- La guimauve • 22
- Le nougat aux fruits secs • 24
- La nougatine • 26

MACARONS

- Le macaron • 28
- Le macaron à la framboise • 30
- Le macaron à la vanille • 32

CHOCOLAT

- Le mendiant • 34
- Le rocher au chocolat • 36
- La truffe au chocolat • 38

FRUITS

- Le cake aux fruits confits • 40
- La pâte de fruits • 42
- La poire pochée • 44