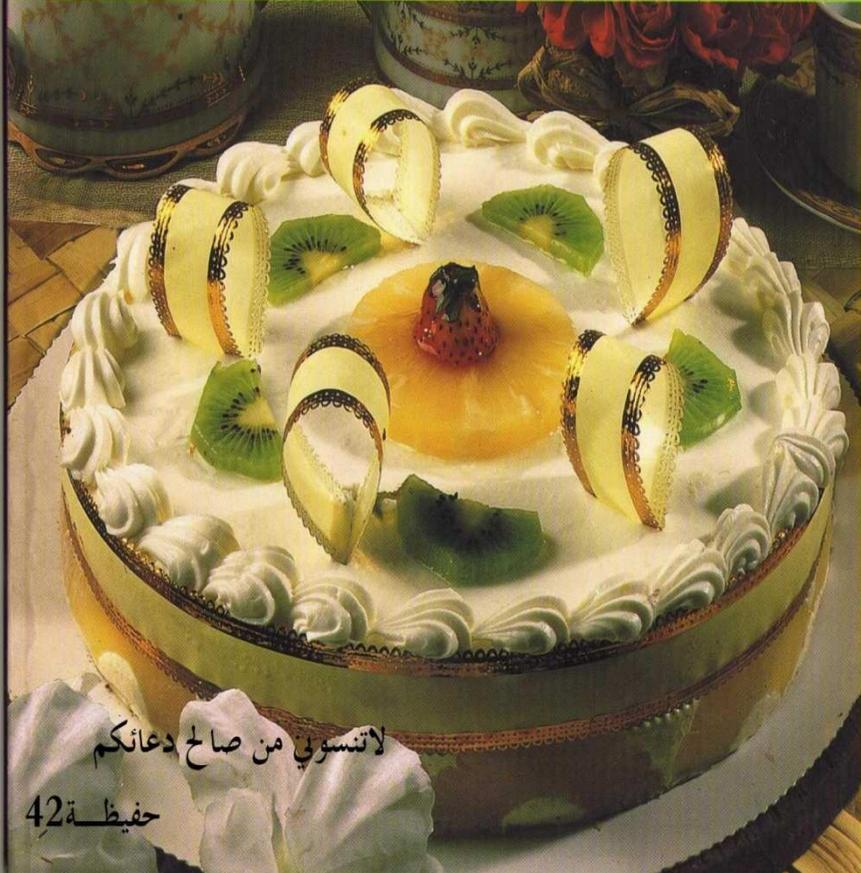


L'art

Slimani Farid

de la Pâtisserie



لاتنسوني من صالح دعائكم

حفيظة 42

Chapitre 1

Pour la préparation des charlottes, vous aurez toujours besoin des trois éléments suivants:

1-Biscuit roulé :

Ingrédients pour la préparation du biscuit roulé :

08 œufs entiers

250 g de farine

280 g de sucre cristallisé

01 sachet de levure chimique

01 cuillère à café de lait en poudre

2-Crème anglaise :

Ingrédients pour la préparation de la crème anglaise :

1/2 l de lait

350 g de sucre cristallisé

3 jaune d'œufs

vanille

3 cuillères à soupe de farine

Sirop parfumé:

Ingrédients pour la préparation du sirop:

01 litre d'eau

500 g de sucre

01 tranche de citron ou bien extrait de citron

(Dans une casserole faire bouillir ensemble l'eau, le sucre et la tranche de citron)

... LES CHARLOTTES ...



حفيظة 42

CHARLOTTE A L'ABRICOT

8

Ingrédients :

Biscuit roulé - voir page n°5

Crème anglaise - voir page n°5

Sirop - voir page n°5

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium.

Mettre au four. Une fois la gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème

■ Préparation pour 6 petites charlottes:

Prendre six petits moules à cercle rond, ou rectangulaires, ou carrés.

Couper le biscuit à l'aide de ces moules.

Couper 300 g d'abricots en petits morceaux.

Étaler une couche épaisse de crème anglaise sur toute la surface des moules.

Mettre une couche d'abricots.

Ajouter une couche de biscuit mouillé.

Étaler la crème anglaise sur toute la surface

Rajouter une couche d'abricots.

Mettre les moules au congélateur pendant quatre heures pour que la préparation prenne bien.

Démouler, puis décorer à la crème Chantilly.

■ Préparation pour une grande charlotte :

Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

Placer dessus un cercle rond.

Couper les abricots en tranches.

Les disposer sur tout le pourtour du cercle rond.

Étaler dessus une couche de crème anglaise.

Ajouter une couche de biscuit mouillé avec du sirop d'abricot.

Mettre une couche d'abricots.

Ajouter une autre couche de crème anglaise.

Puis une autre couche d'abricots.

Rajouter une dernière couche de biscuit mouillé.

Placer au congélateur pendant quatre heures.

Pour démouler, renverser le gâteau. Puis décorer à la crème chantilly.

حفيظة 42



9

CHARLOTTE A L'ANANAS

10

Ingrédients :

Biscuit roulé - voir page n°5
Crème anglaise - voir page n°5
Sirop - voir page n°5

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium.

Mettre au four. Une fois le gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème

■ Préparation:

Faire cuire une préparation de biscuit roulé. Une fois qu'il a refroidi, le couper à la forme d'un moule.

Couper les tranches d'ananas en deux et les disposer sur tout le pourtour du moule.

A l'aide d'une spatule, étaler dessus une couche de crème anglaise.

Ajouter une couche de biscuit mouillé avec du sirop d'ananas.

Mettre une couche d'ananas coupés en petits morceaux.

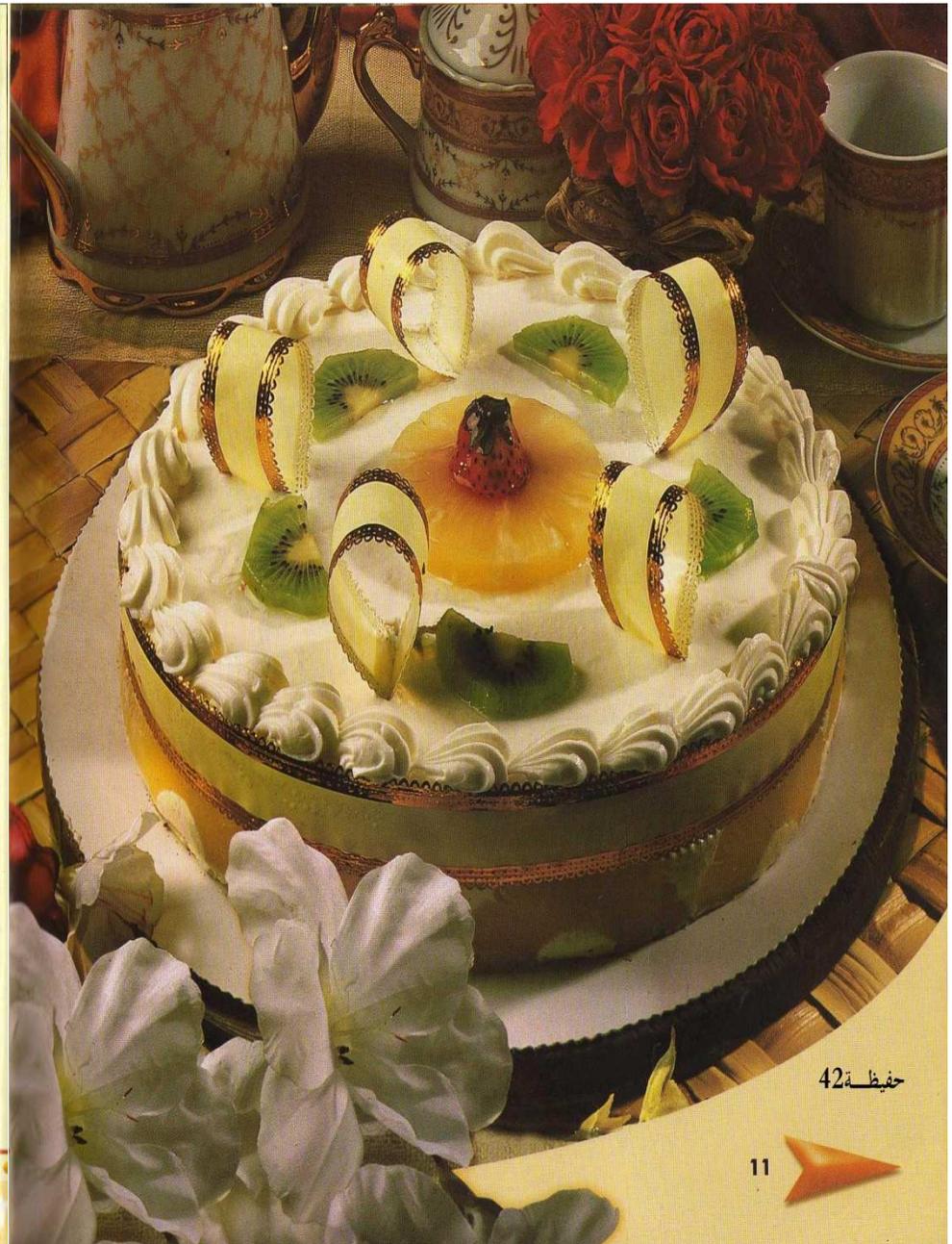
Ajouter une couche épaisse de crème anglaise.

Rajouter une dernière couche de biscuit mouillé.

Placer au congélateur pendant quatre heures.

Pour démouler, renverser le gâteau.

Puis décorer à la crème chantilly.



حفيظة 42

حفيظة 42

11

CHARLOTTE AU CITRON

12

Ingrédients :

Biscuit roulé - voir page n°5

Ingrédients pour la crème de citron :

250 g de beurre

250 g de sucre cristallisé

05 œufs

1 verre de jus de citron

Extrait de citron

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre. Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre.

Mélanger doucement le tout.

Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium. Mettre au four.

Une fois la gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème de citron :

Mettre le beurre à chauffer dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne liquide.

Ajouter le sucre, les œufs et le jus de citron.

Mélanger peu à peu le tout jusqu'à ébullition.

Ajouter l'extrait de citron.

■ Préparation de la charlotte au citron :

Une fois avoir préparé le biscuit roulé, poser dessus un moule rond ou carré (selon votre préférence).

Presser le moule sur le biscuit afin de lui faire prendre sa forme.

Étaler ensuite un couche de crème de citron sur toute la surface du biscuit.

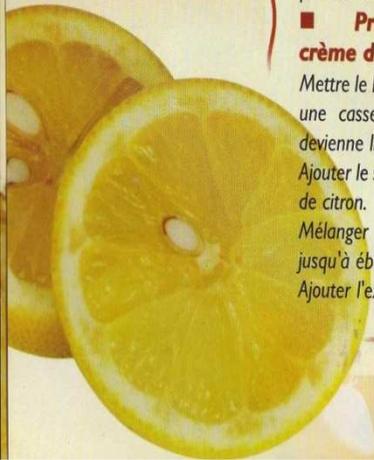
Ajouter une couche de petites tranches de citron. Rajouter une couche de biscuit mouillé avec l'extrait de citron.

Répéter l'opération à quatre reprises.

Mettre au congélateur pendant quatre heures.

Pour finir, décorer à la crème Chantilly.

حفيظة 42



حفيظة 42

13

CHARLOTTE AUX FRAISES

14

Ingrédients :

Biscuit roulé - voir page n°5

Crème glacée - voir page n°5

Sirop - voir page n°5

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium.

Mettre au four. Une fois le gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème.

■ Préparation pour un «grand modèle» :

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre.

Mélanger le tout. Placer une feuille d'aluminium sur toute la surface d'un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler une couche uniforme de la préparation obtenue sur toute la surface du papier. Mettre le plat au four.

Une fois cuit, démouler et laisser refroidir.

Finition :

Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

Placer dessus un cercle rond.

Couper les fraises en deux et les disposer de manière à remplir toute la surface du cercle rond.

Étaler dessus une couche de crème anglaise.

Ajouter une couche de biscuit mouillé avec le sirop parfumé. Faire de la même manière quatre autres couches. Placer au congélateur pendant quatre heures. Pour démouler, renverser le gâteau.

■ Préparation pour six petites charlottes:

Prendre six petits moules à cercle rond.

Couper le biscuit à l'aide de ces moules.

Couper les fraises en fines rondelles et les déposer sur toute la surface des moules.

Étaler dessus une couche de crème fraîche.

Ajouter une couche de biscuit mouillé.

Rajouter une fine couche de fraises.

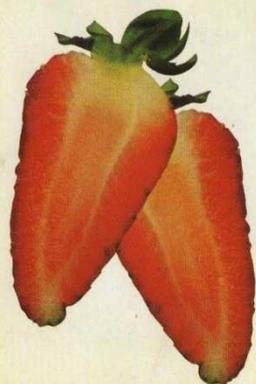
Étaler une autre couche de crème.

Rajouter une dernière couche de biscuit mouillé.

Mettre les moules au congélateur pendant quatre heures pour que la préparation prenne bien.

Démouler, puis décorer à la crème Chantilly.

حفيظة 42



حفيظة 42

15

CHARLOTTE AUX KIWIS

16

Ingrédients :

Biscuit roulé - voir page n°5
Crème anglaise - voir page n°5
Sirop - voir page n°5

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.
Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.
Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.
A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium.

Mettre au four. Une fois la gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

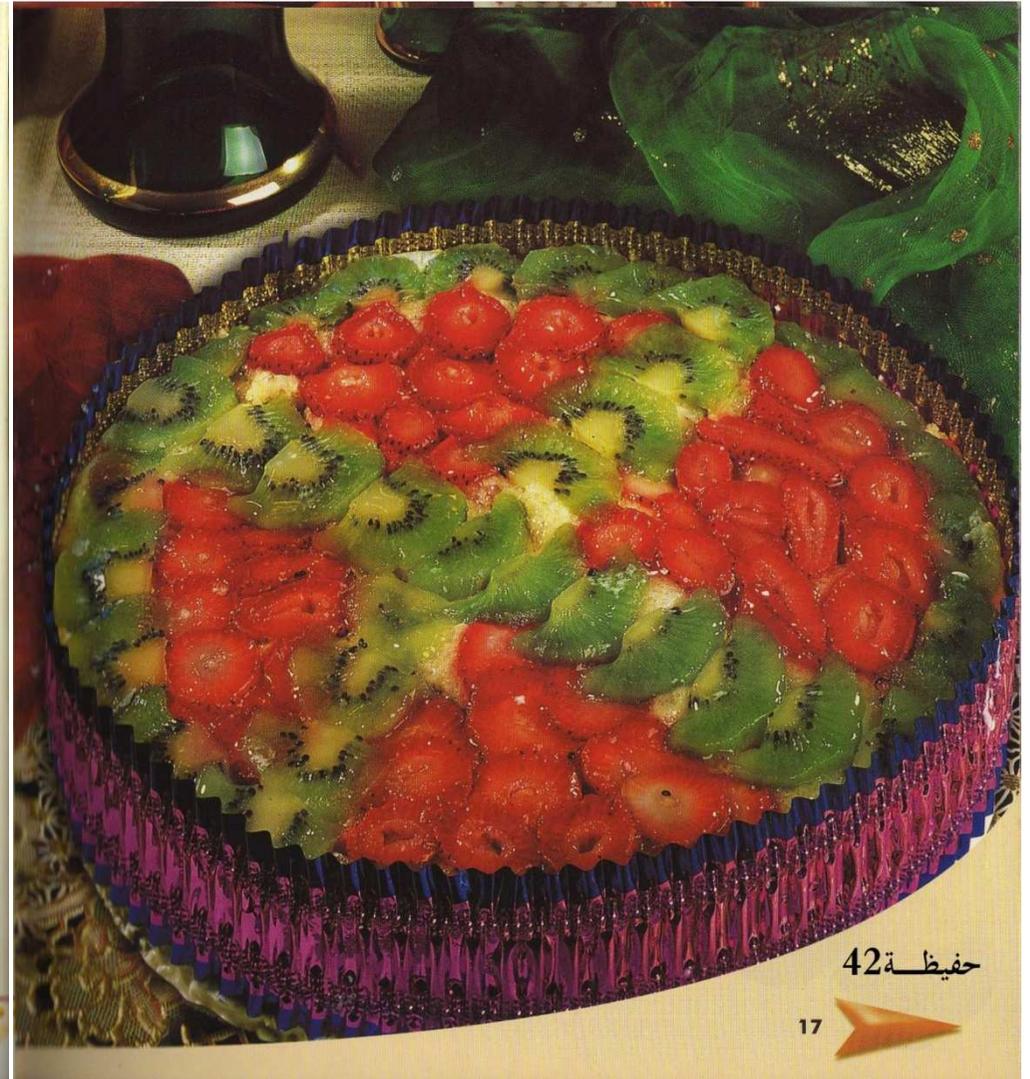
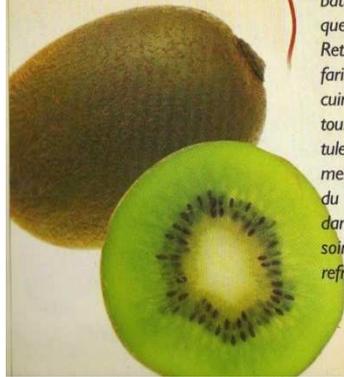
■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème.

■ Préparation:

Prendre six petits moules à cercle ronds.
Couper le biscuit à l'aide de ces moules.
Couper trois kiwis en petits morceaux.
Étaler une couche de crème anglaise sur toute la surface des moules.
Mettre une couche de kiwis.
Ajouter une couche de biscuit mouillé.
Étaler une autre couche de crème.
Mettre une autre couche de kiwis.
Ajouter une dernière couche de biscuit mouillé.
Mettre les moules au congélateur pendant quatre heures pour que la préparation prenne bien.
Démouler, puis décorer à la crème Chantilly.

حفيظة 42



حفيظة 42

17

CHARLOTTE AUX NOISETTES

18

Ingrédients :

Biscuit roulé - voir page n°5

Crème anglaise - voir page n°5

Sirop - voir page n°5

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium.

Mettre au four. Une fois le gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème

■ Préparation:

Prendre six petits moules à cercle ronds.

Couper le biscuit à l'aide de ces moules.

Préparer 300 g de noisettes.

Étaler une couche épaisse de crème anglaise sur toute la surface des moules.

Ajouter une couche de biscuit mouillé.

Étaler les noisettes.

Étaler la crème anglaise sur toute la surface

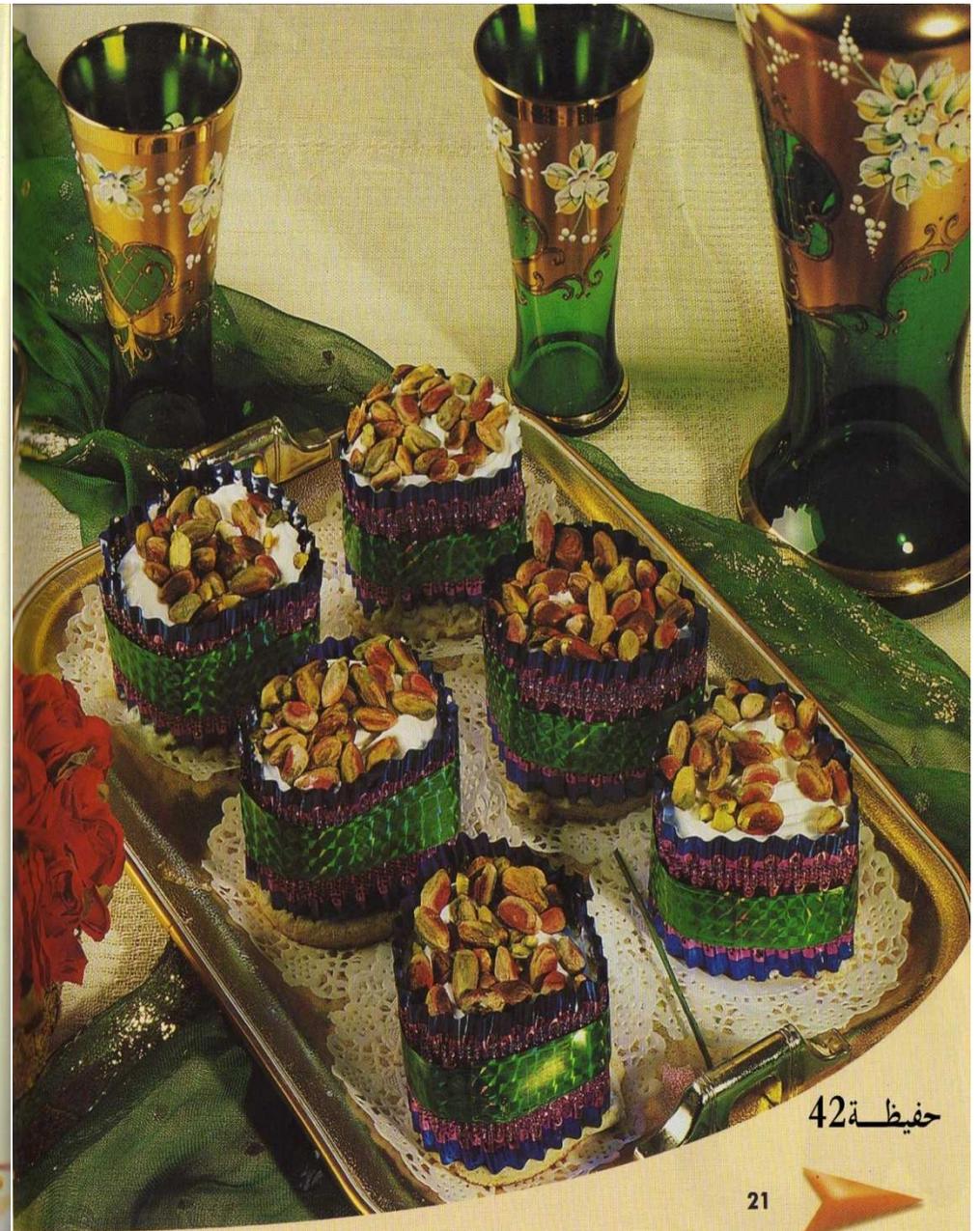
Ajouter une couche de biscuit mouillé.

Rajouter une dernière couche de biscuit mouillé.

Mettre les moules au congélateur pendant quatre heures pour que la préparation prenne bien.

Démouler, puis décorer à la crème Chantilly.

حفيظة 42



حفيظة 42

21

CHARLOTTE AUX FRUITS

22

Ingrédients :

Biscuit roulé - voir page n°5

Crème anglaise - voir page n°5

Sirop - voir page n°5

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium.

Mettre au four. Une fois la gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème

Finition :

Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

Mettre dessus un plat rond sans fond.

Couper les fruits en deux et les disposer sur toute la surface du papier.

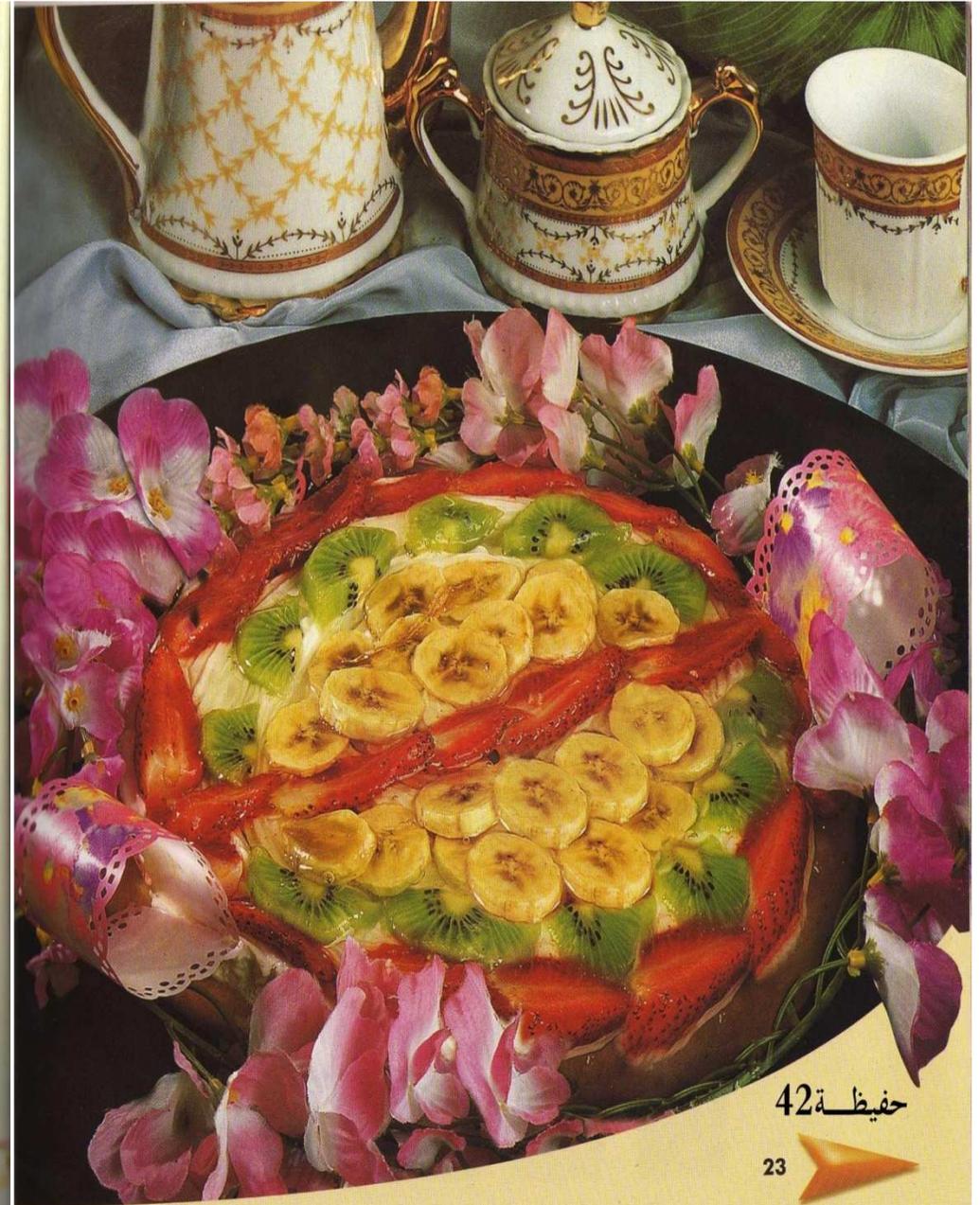
Recouvrir d'une couche de crème anglaise.

Ajouter une couche de biscuit mouillée avec le sirop parfumé.

Répéter l'opération à quatre reprise, puis mettre la préparation au congélateur pendant quatre heures.

Démouler en retournant le moule.

حفيظة 42



حفيظة 42

23

Chapitre 2

Pour la préparation des tartes,
vous aurez toujours besoin de
deux éléments :

1- Pâte brisée :

Ingrédients pour la préparation
de la pâte brisée :
250 g de farine
125 g de beurre
01 pincée de sel
01 petit verre d'eau

2- Crème pâtissière :

Ingrédients pour la préparation
de la crème pâtissière :
100 g de farine
185 g de farine *Sucre*
50 g de beurre fin
05 œufs entiers
01 litre de lait bouillant
Extrait de vanille

LES TARTES



حفيظة 42

• TARTES AUX BANANES

26

■ Ingrédients :

Crème pâtissière : voir page n° 25

Pâte brisée : voir page n° 25

■ Préparation de la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait et l'extrait de vanille.

Travailler le mélange obtenu à l'aide d'une spatule en bois, puis ajouter le lait bouillant.

Verser le tout dans une casserole.

Faire bouillir pendant quelques secondes en prenant soin de remuer constamment.

■ Préparation de la pâte brisée :

Travailler le beurre ramolli en pommade, y ajouter la farine et le sel travaillez bien votre pâte. Par la suite y ajouter le verre d'eau tiède pour la ramasser. Recouvrir et laisser reposer 30mn au frais.

■ Préparation

Beurrer six petits moules à tarte.

Elargir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Puis ramasser la pâte.

Disposer les moules.

Les remplir avec la pâte qu'il faudra couper à la forme des moules à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Puis mettre en forme les bords de la pâte en pinçant avec le bout des doigts.

Placer les moules sur un plat allant au four.

Les remplir de crème pâtissière à l'aide d'une cuillère.

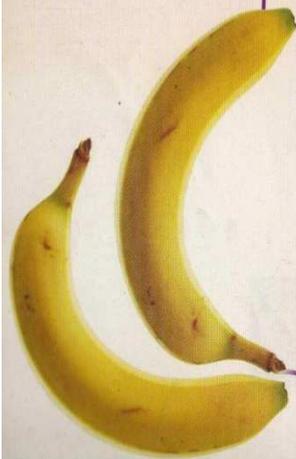
Décorer avec 03 bananes coupées en rondelles.

Faire cuire à four moyen.

Laisser refroidir.

Puis démouler et terminer la décoration avec de la confiture.

حفيظة 42



حفيظة 42

27

TARTES AUX FRAISES

28

■ Ingrédients :

Crème pâtissière : voir page n° 25

Pâte Brisée : voir page n° 25

■ Préparation de la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait et l'extrait de vanille.

Travailler le mélange obtenu à l'aide d'une spatule en bois, puis ajouter le lait bouillant.

Verser le tout dans une casserole.

Faire bouillir pendant quelques secondes en prenant soin de remuer constamment.

■ Préparation de la pâte brisée :

Travailler le beurre ramolli en pommade. y ajouter la farine et le sel travaillez bien votre pâte. Par la suite y ajouter le verre d'eau tiède pour la ramasser. Recouvrir et laisser reposer 30mn au frais.

■ Préparation:

Beurrer un moule en forme de cœur.

Faire une préparation de pâte brisée dans ce moule.

Une fois que la pâte est cuite, laisser refroidir, puis démouler.

Etaler une couche de crème anglaise sur toute la surface.

Disposer dessus une couche de fraise coupées en deux. Pour finir, couvrir de confiture à l'aide d'un pinceau.

حفيظة 42



حفيظة 42

29

TARTES AUX KIWIS

30

Ingrédients :

Crème pâtissière : voir page n° 25

Pâte brisée : voir page n° 25

■ Préparation de la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait et l'extrait de vanille.

Travailler le mélange obtenu à l'aide d'une spatule en bois, puis ajouter le lait bouillant.

Verser le tout dans une casserole.

Faire bouillir pendant quelques secondes en prenant soin de remuer constamment.

■ Préparation de la pâte brisée :

Travailler le beurre ramolli en pommade, y ajouter la farine et le sel travaillez bien votre pâte. Par la suite y ajouter le verre d'eau tiède pour la ramasser. Recouvrir et laisser reposer 30mn au frais.

■ Préparation:

Beurrer six petits moules à tarte.

Elargir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Puis ramasser la pâte.

Disposer les moules.

Les remplir avec la pâte qu'il faudra couper à la forme des moules à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Puis mettre en forme les bords de la pâte en pinçant avec le bout des doigts.

Placer les moules sur un plat allant au four.

Les remplir de crème pâtissière à l'aide d'une cuillère.

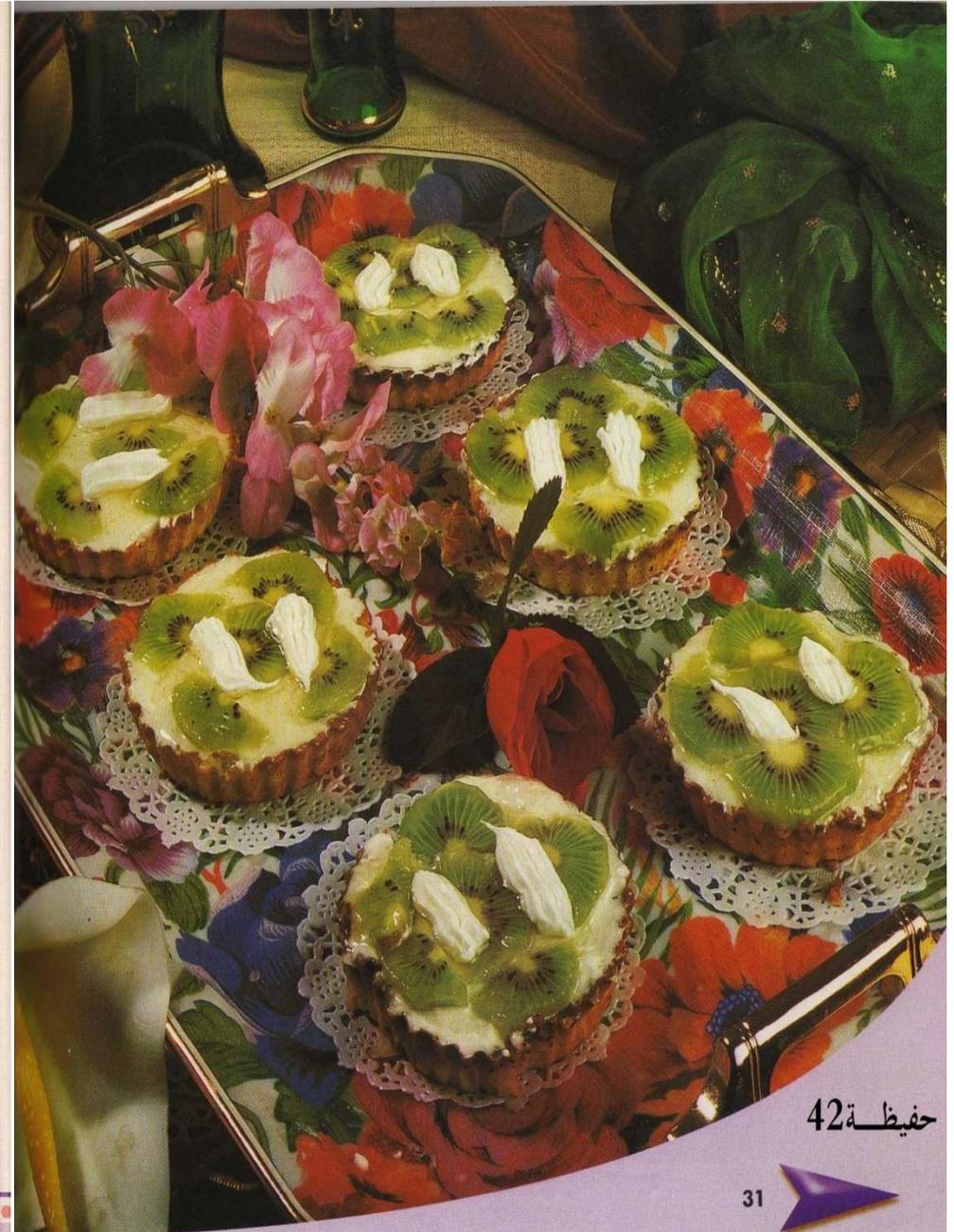
Décorer avec 03 kiwis coupés en tranches.

Faire cuire à four moyen.

Laisser refroidir.

Puis démouler et terminer la décoration avec de la confiture.

حفيظة 42



حفيظة 42

31

• TARTES AUX POMMES

32

■ Ingrédients :

Crème pâtissière : voir page n° 25

Pâte brisée : voir page n° 25

■ Préparation de la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait et l'extrait de vanille.

Travailler le mélange obtenu à l'aide d'une spatule en bois, puis ajouter le lait bouillant.

Verser le tout dans une casserole.

Faire bouillir pendant quelques secondes en prenant soin de remuer constamment.

■ Préparation de la pâte brisée :

Travailler le beurre ramolli en pommade. y ajouter la farine et le sel travaillez bien votre pâte.

Par la suite y ajouter le verre d'eau tiède pour la ramasser. Recouvrir et laisser reposer 30mn au frais.

■ Préparation:

Beurrer six petits moules à tarte.

Elargir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Puis ramasser la pâte.

Disposition des moules.

Les remplir avec la pâte qu'il faudra couper à la forme des moules à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Puis mettre en forme les bords de la pâte en pinçant avec le bout des doigts.

Placer les moules sur un plat allant au four.

Les remplir de crème pâtissière à l'aide d'une cuillère.

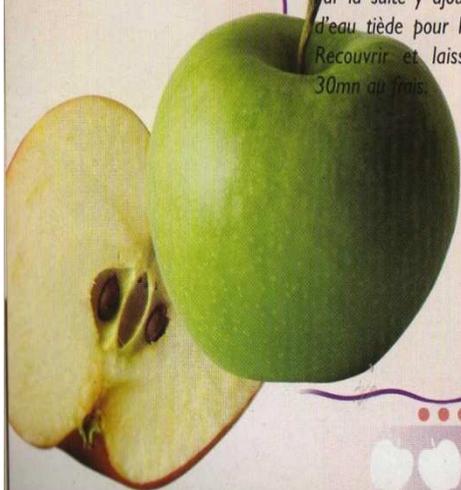
Décorer avec 200 g de pommes coupées en tranches.

Faire cuire à four moyen.

Laisser refroidir.

Puis démouler et terminer la décoration avec de la confiture.

حفيظة 42



حفيظة 42

33

TARTES AUX RAISINS SECS

34

Ingrédients :

Crème pâtissière : voir page n° 25

Pâte brisée : voir page n° 25

■ Préparation de la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait et l'extrait de vanille.

Travailler le mélange obtenu à l'aide d'une spatule en bois, puis ajouter le lait bouillant.

Verser le tout dans une casserole.

Faire bouillir pendant quelques secondes en prenant soin de remuer constamment.

■ Préparation de la pâte brisée :

Travailler le beurre ramolli en pommade, y ajouter la farine et le sel travaillez bien votre pâte.

Par la suite y ajouter le verre d'eau tiède pour la ramasser. Recouvrir et laisser reposer 30mn au frais.

■ Préparation:

Beurrer six petits moules à tarte.

Elargir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Puis ramasser la pâte.

Disposer les moules.

Les remplir avec la pâte qu'il faudra couper à la forme des moules à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Puis mettre en forme les bords de la pâte en pinçant avec le bout des doigts.

Placer les moules sur un plat allant au four.

Les remplir de crème pâtissière à l'aide d'une cuillère.

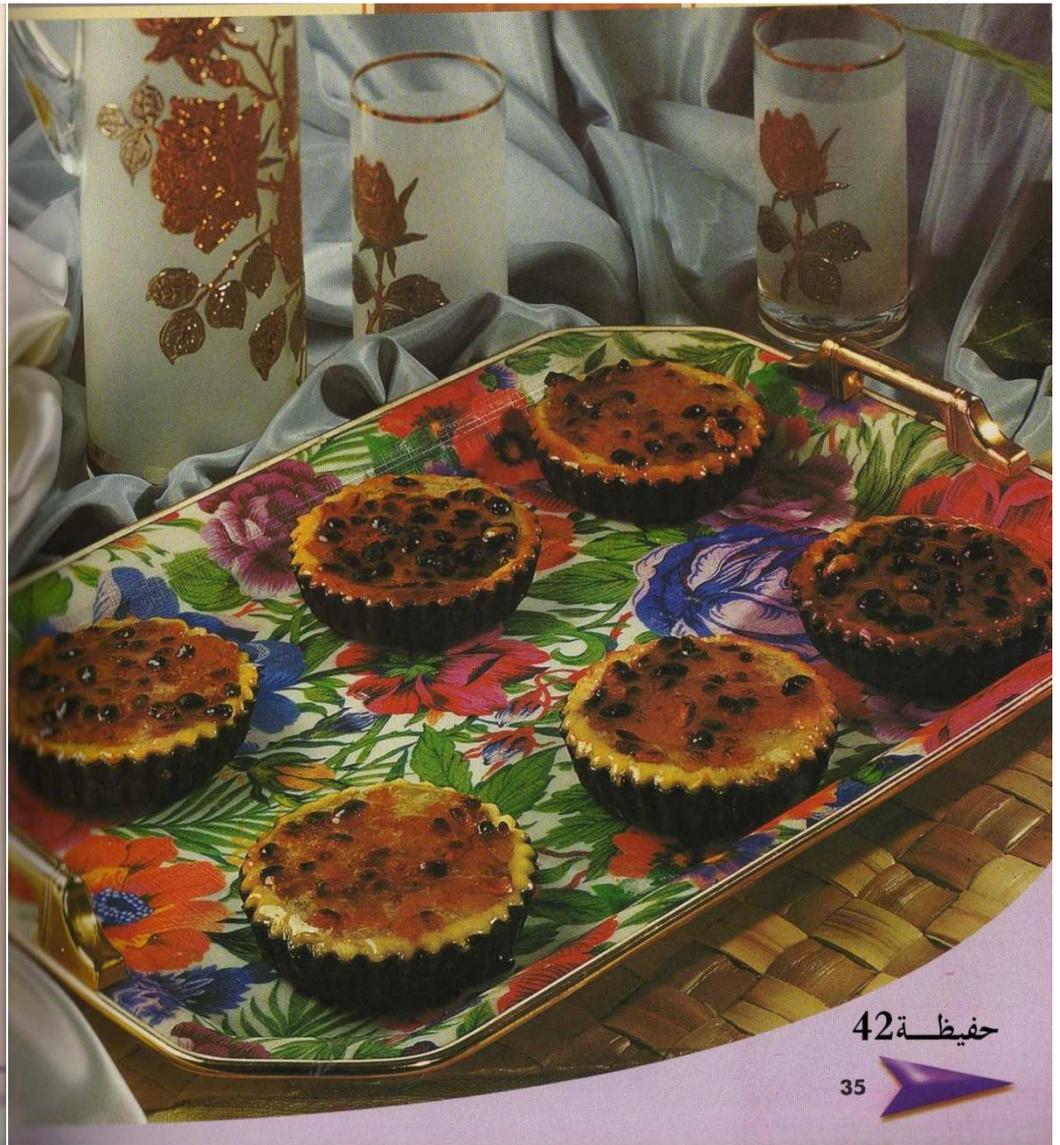
Décorer avec 200 g de raisins.

Faire cuire à four moyen.

Laisser refroidir.

Puis démouler et terminer la décoration avec de la confiture.

حفيظة 42



حفيظة 42

35

Chapitre 3

Pour la préparation des Cakes,
vous aurez toujours besoin des
trois éléments suivants:

1-Biscuit roulé :

Ingrédients pour la préparation

du biscuit roulé :

08 œufs entiers

250 g de farine

280 g de sucre cristallisé

01 sachet de levure chimique

01 cuillerée à café de lait en
poudre

2-Crème anglaise :

Ingrédients pour la préparation

de la crème anglaise :

1/2 l de lait

350 g de sucre cristallisé

3 jaune d'œufs

vanille

3 cuillères à soupe de farine

Sirop parfumé:

Ingrédients pour la préparation
du sirop:

01 litre d'eau

500 g de sucre

01 tranche de citron ou bien
extrait de citron

(Dans une casserole faire bouillir
ensemble l'eau, le sucre et la
tranche de citron)

حفيظة 42

LES CAKES



PETITS CAKES AUX FRUITS

38

Ingrédients :

Biscuit roulé : voir page n° 37

Crème anglaise : voir page n° 37

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium.

Mettre au four. Une fois le gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème

■ Préparation:

Prendre six petits moules à cake.

Disposer dessus une couche de fruits coupés en tranches fines.

Étaler une couche épaisse de crème anglaise.

Ajouter une couche de biscuit mouillé avec du sirop parfumé à la fraise.

Mettre une autre couche de fruits.

Rajouter une autre couche épaisse de crème anglaise

Ajouter une dernière couche de biscuit mouillé.

Puis placer au congélateur pendant quatre heures.

Démouler, puis laisser reposer.

Le gâteau doit toujours être conservé au frais.

حفيظة 42



حفيظة 42

39

CAKES AUX FRUITS

40

حفيظة 42

Ingrédients :

Biscuit roulé : voir page n° 37
Crème anglaise : voir page n° 37

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium. Mettre au four. Une fois le gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème.

■ Préparation:

Prendre un moule à cake de forme rectangulaire. Couper le biscuit roulé à la forme du moule.

Étaler une couche épaisse de crème pâtissière.

Ajouter une couche de fruits coupés en petits morceaux.

Rajouter une couche de biscuit mouillé avec le sirop.

Répéter l'opération à quatre reprises.

Puis placer au congélateur pendant quatre heures.

Démouler, puis laisser reposer.



حفيظة 42

41

LA MOUSSE AUX ANANAS

42

حفيظة 42

Ingrédients :

Biscuit roulé - voir page n° 37

Crème anglaise - voir page n° 37

Sirop - voir page n° 37

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium. Mettre au four. Une fois la gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème.

■ Préparation

Prendre six petits moules à cercle ronds.

Couper le biscuit à l'aide de ces moules.

Mettre une couche de rondelles d'ananas.

Étaler une couche épaisse de crème anglaise sur toute la surface des moules.

Ajouter une couche de biscuit mouillé au sirop.

Rajouter une autre couche de rondelles d'ananas.

Étaler une autre couche de crème.

Ajouter une dernière couche de biscuit mouillé.

Placer au congélateur pendant quatre heures.

Démouler, puis décorer à la crème chantilly.



حفيظة 42

43

Chapitre 4

Pour la préparation des Moka,
vous aurez toujours besoin des
trois éléments suivants:

1-Biscuit roulé :

Ingrédients pour la préparation du
biscuit roulé :

08 œufs entiers

250 g de farine

280 g de sucre cristallisé

01 sachet de levure chimique

01 cuillerée à café de lait en
poudre

2-Crème anglaise :

Ingrédients pour la préparation de
la crème anglaise :

1 l de lait

350 g de sucre cristallisé

3 jaune d'œufs

vanille

3 cuillères à soupe de farine

LES MOKA



حفيظة 42

• MOKA AU CHOCOLAT

46

Ingrédients :

Biscuit roulé : voir page n° :45

Crème anglaise : voir page n° :45

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange moussieux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium. Mettre au four. Une fois le gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire.

Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème

■ Préparation:

Disposer une couche de biscuit roulé sur une feuille d'aluminium.

Étaler la crème de chocolat sur toute la surface du biscuit.

Rouler le biscuit sur lui-même dans le papier d'aluminium.

Le mettre au congélateur pendant une heure.

Faire fondre le chocolat au bain-marie en touillant avec une cuillère.

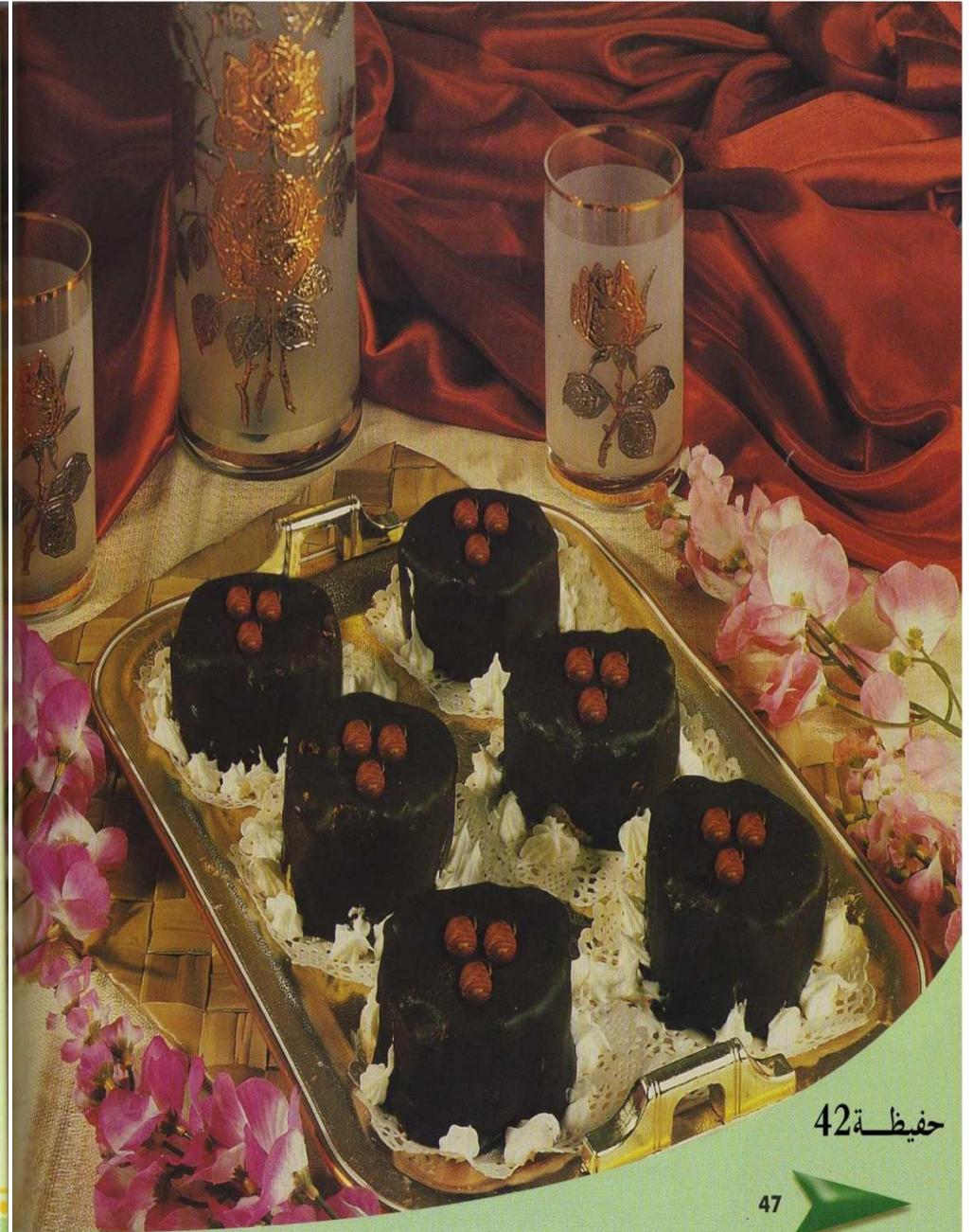
Ajouter le lait et le beurre sans arrêter de touiller.

Couper le gâteau en six morceaux égaux.

Étaler ensuite le chocolat sur toute la surface du gâteau.

Placer sur une grille, effectuer le glaçage et laisser refroidir.

حفيظة 42



حفيظة 42

47

MOKA AUX PISTACHES

48

Ingrédients :

Biscuit roulé : voir page n° :45

Crème anglaise : voir page n° :45

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium. Mettre au four. Une fois la gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt, avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'au refroidissement de la crème

■ Préparation:

Disposer une couche de biscuit roulé sur une feuille d'aluminium.

Étaler une couche de crème anglaise sur toute la surface du biscuit.

Rouler le biscuit sur lui-même dans le papier d'aluminium.

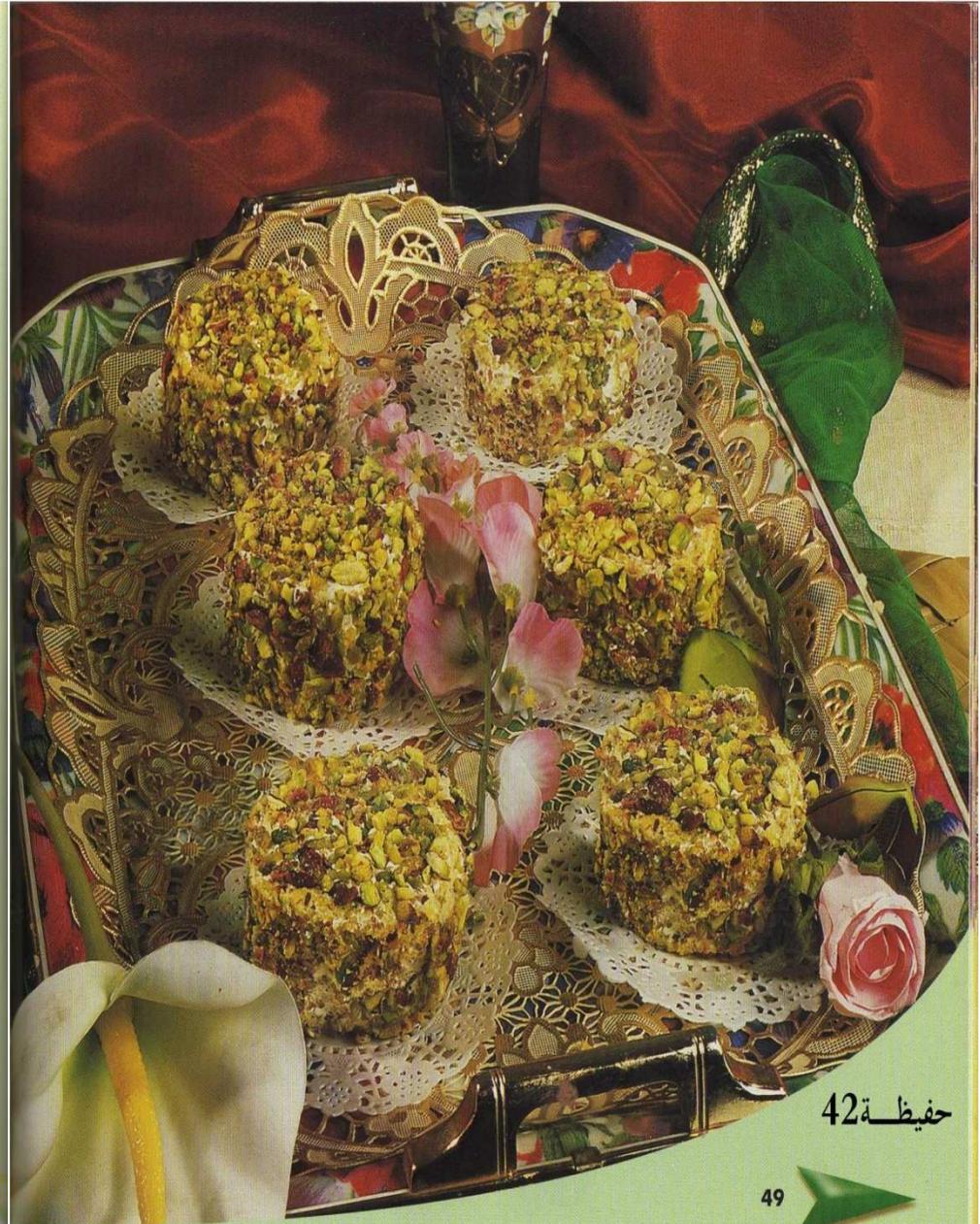
Le mettre au congélateur pendant une heure.

Après cela, couper le gâteau en six morceaux égaux.

Prendre ensuite 200 g de pistaches finement moulues.

Parsemer toute la surface du gâteau avec la pistache.

حفيظة 42



حفيظة 42

49

Chapitre 5

Pour la préparation des Pavés,
vous aurez toujours besoin des
trois éléments suivants:

I-Biscuit roulé :

Ingrédients pour la préparation
du biscuit roulé :

08 œufs entiers

250 g de farine

280 g de sucre cristallisé

01 sachet de levure chimique

01 cuillerée à café de lait en
poudre

Sirop parfumé:

Ingrédients pour la préparation
du sirop:

01 litre d'eau

500 g de sucre

01 tranche de citron ou bien
extrait de citron

(Dans une casserole faire
bouillir ensemble l'eau, le sucre
et la tranche de citron)

• • • LES PAVÉS • • •



حفيظة 42

PAVÉS AU CITRON

52

Ingrédients:

Sirap : voir page n° :51

Biscuit roulé : voir page n° :51

Ingrédients pour la crème de citron :

250 g de beurre

250 g de sucre cristallisé

05 œufs

1 verre de jus de citron

Extrait de citron

■ Préparation de la crème de citron:

Mettre le beurre à chauffer dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne liquide.

Ajouter le sucre, les œufs et le jus de citron. Mélanger peu à peu le tout jusqu'à ébullition. Ajouter l'extrait de citron.

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre.

Mélanger doucement le tout.

Poser une feuille d'aluminium sur un plat. A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium.

Mettre au four. Une fois la gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation :

Après avoir préparé le biscuit roulé, il faudra le couvrir de papier aluminium et le laisser reposer pendant 48 heures.

Sur un plat, poser ensuite une feuille de biscuit mouillé avec le sirop de citron.

Étaler dessus une couche épaisse de crème au citron à l'aide d'une spatule.

Rajouter une autre couche de biscuit mouillé.

Puis étaler encore une couche épaisse de crème au citron.

Répéter l'opération à quatre reprises.

Mettre ensuite au congélateur pendant trois heures

Après cela, le recouvrir entièrement avec la crème de citron.

Enfin, le découper avec un couteau en acier.

حفيظة 42



حفيظة 42

53

• PAVÉS A LA CONFITURE DE CAMEL

54

■ Ingrédients:

Biscuit roulé : voir page n° :51

Sirop : voir page n° :51

■ Crème chocolat:

500g de chocolat en morceaux

100g de beurre

2 cuillères de café fort

1 cuillerée à soupe de farine

50g de sucre

■ Préparation de la crème chocolat:

faites fondre le chocolat au bain marie Ajoutez le beurre ramolli et le café. continuez à tourner , ajoutez le sucre puis la farine pour l'épaississement de la crème. Retirez du feu. Remuez de temps à autre pour évitez la formation d'une couche

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre.

Mélanger doucement le tout.

Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium. Mettre au four.

Une fois la gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation :

Après avoir préparé le biscuit roulé, le couvrir de papier aluminium.

Poser dessus une couche de biscuit au chocolat.

Le mouiller ensuite avec le sirop parfumé au caramel.

A l'aide d'une spatule, étaler une couche de crème chocolat sur toute la surface.

Ajouter une autre feuille de biscuit.

Recouvrir d'une couche de sirop.

Rajouter une couche de crème.

Finir avec une dernière couche de biscuit.

Mettre au congélateur pendant quatre heures.

Après cela, recouvrir d'une couche épaisse de crème au chocolat.

Puis ajouter une couche de confiture au caramel.

Présenter le gâteau découpé en tranches rectangulaires.

حفيظة 42

حفيظة 42

55

Chapitre 6

حفيظة 42

• • • GATEAUX AU CHOCOLAT • • •



• GATEAUX DANOIS

58

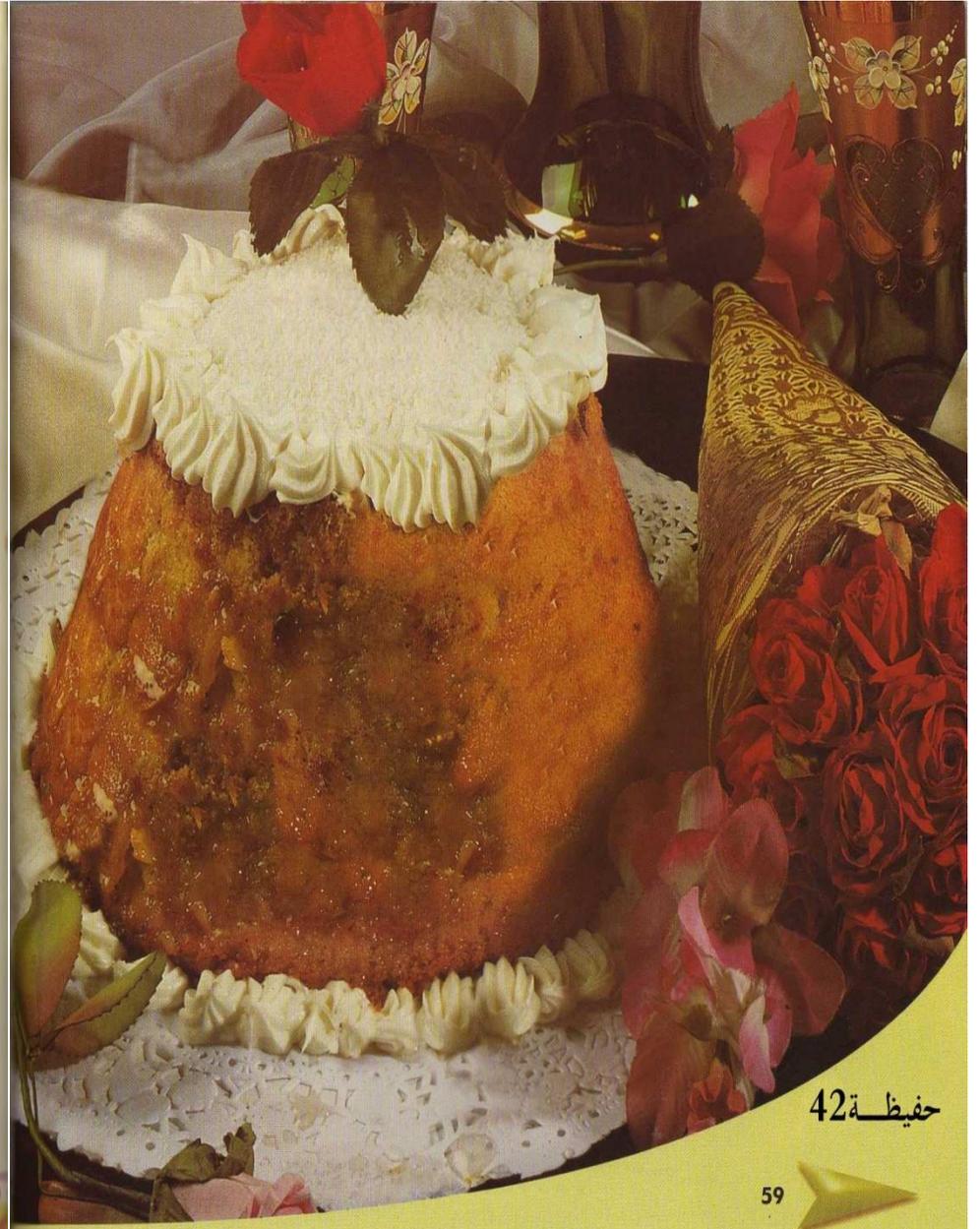
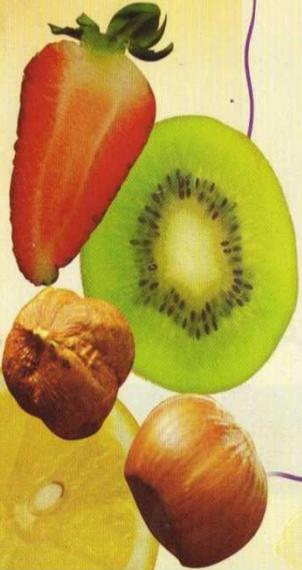
■ Ingrédients :

06 œufs entiers
200 g de sucre glace
100 g d'amandes effilées
100 g de raisins
100 g de noix de coco
01 sachet de levure chimique
01 cuillerée à soupe d'huile
1/2 verre de lait
150 g de farine
Extrait de vanille

■ Préparation:

Beurrer un moule profond.
Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux et léger.
Faire cuire à bain-marie.
Ajouter les amandes, les raisins, la noix de coco, la levure chimique, le lait, l'huile et l'extrait de vanille.
Mélanger le tout, puis verser la pâte obtenue dans le moule.
Mettre au four à 100 degrés.
Laisser refroidir et conserver au frais.

حفيظة 42



حفيظة 42

59

GATEAU AU CHOCOLAT

60

Ingrédients :

Crème anglaise : voir page n° 45

Pour le biscuit génois :

04 œufs

160 g de sucre cristallisé

100 g de farine

01 cuillerée à soupe de chocolat en poudre

01 cuillerée à soupe de lait en poudre

01 sachet de levure chimique

Extrait de chocolat

Ingrédients pour le glaçage au chocolat :

300 g de chocolat

1/2 verre de lait

01 cuillerée à soupe de crème fraîche

■ Préparation du glaçage chocolat :

mélanger le chocolat avec du lait et la crème fraîche chauffer légèrement le mélange pour le nappage

■ Préparation de la crème Anglaise

Voir page N° 46

Préparation du gâteau:

Mélanger les œufs et le sucre (à l'aide d'un mixer ou à la main) jusqu'à former une crème légère.

Ajouter le lait en poudre, le chocolat en poudre, la farine, la levure chimique et l'extrait de chocolat. Verser la préparation dans un moule préalablement beurré.

Mettre à cuire pendant cinq minutes au four à 150 degrés.

Démouler puis laisser refroidir.

Couper horizontalement le gâteau en deux parties égales. Mouiller la moitié inférieure avec l'extrait de chocolat. Etaler ensuite une couche de crème anglaise au chocolat. Mouiller puis couvrir la deuxième moitié du gâteau avec l'extrait de chocolat. A l'aide d'une spatule, recouvrir entièrement le gâteau avec la crème au chocolat. Faire fondre le chocolat à bain-marie en touillant un peu avec une cuillère.

Ajouter le lait et la crème fraîche tout en continuant de touiller.

Verser le glaçage chaud sur le gâteau, puis laisser refroidir.

حفيظة 42



حفيظة 42

61

• BISCUIT AMANDIER AU CHOCOLAT

62

Ingrédients :

Glaçage au chocolat : voir recette
page n° :60

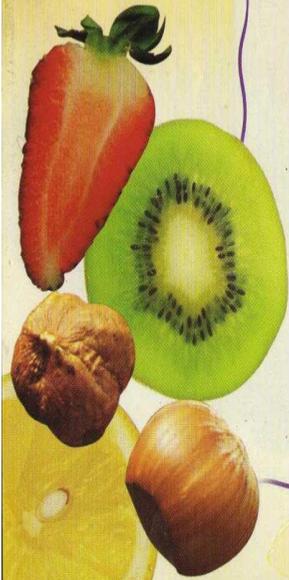
Ingrédients pour le biscuit :

06 œufs entiers
190 g de sucre glace
100 g de raisins secs
1/2 verre de lait
02 cuillerées à soupe de beurre
01 sachet de levure chimique
Noix de coco

■ Préparation :

Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux et pâle.
Ajouter les amandes, la noix de coco, le lait, le beurre, la levure chimique.
Mélanger doucement le tout.
Beurrer un moule à cake.
Poser dessus une feuille d'aluminium.
Verser la préparation dans le moule et mettre à cuire à four moyen pendant une heure.
Vérifier de temps à autre la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau.
Le gâteau doit ressortir sec du four.
Laisser reposer pendant dix minutes.
A l'aide d'une cuillère, faire la glaçage avec le chocolat chaud.
Badigeonner ensuite entièrement avec du chocolat.
Puis laisser refroidir.

حفيظة 42



حفيظة 42

63

GRAINCHE AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

64

Ingrédients

Pâte Brisée : voir page n° :25

Crème au chocolat :

500g de chocolat en

morceaux

100g de beurre

2 cuillères de café fort

1 cuillerée à soupe de farine

50g de sucre

■ Préparation de la pâte Brisée :

Travailler le beurre ramolli en pommade, y ajouter la farine et le sel travaillez bien votre pâte. Par la suite y ajouter le verre d'eau tiède pour la ramasser. Recouvrir et laisser reposer 30mn au frais.

■ Préparation de la crème chocolat:

faites fondre le chocolat au bain marie Ajoutez le beurre ramolli et le café. continuez à tourner , ajoutez le sucre puis la farine pour l'épaississement de la crème. Retirez du feu. Remuez de temps à autre pour évitez la formation d'une couche

■ Préparation :

Elargir la pâte Brisée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

La couper ensuite avec un petit moule à cake de forme rectangulaire.

Placer le tout sur un plat allant au four.

Piquer avec la pointe d'un couteau afin d'éviter le soufflage de la pâte.

Mettre à cuire à four moyen.

Une fois la pâte cuite, la laisser refroidir.

Emplir ensuite une poche à douille de crème chocolat.

Faire trois boules à disposer sur la pâte.

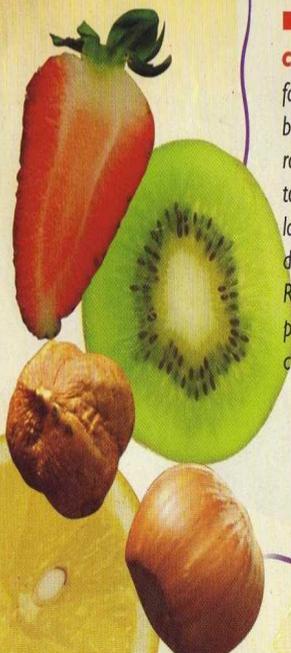
Finir de décorer en posant une noisette sur chacune des trois boules.

Mettre au congélateur pendant une heure.

Pour effectuer le glaçage, faire fondre le chocolat à bain-marie. avec un peu de beurre nappez avec les gâteaux

Placer ensuite le gâteau sur une grille et laisser refroidir.

حفيظة 42



حفيظة 42

COUFFIN AUX FRUITS

66

Ingrédients pour la crème anglaise :

1/2 litre de lait
01 cuillerée à soupe de crème fraîche
01 cuillerée à soupe de maïzena
01 cuillerée à soupe de farine
80 g de sucre glace
05 jaunes d'œufs

Ingrédients pour la pâte:

200 g d'amandes grillées finement moulues
195 g de sucre cristallisé
05 à 06 blancs d'œufs
01 citron râpé
Extrait de citron

■ Préparation du crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème

■ Préparation de la Pâte :

Dans un bol, mettre le sucre, les amandes, les blancs d'œufs et l'extrait de citron. Fouetter le tout. Laisser reposer pendant une heure. Fouetter encore un peu.

Beurrer ensuite un plat allant au four. Mettre la pâte dans une poche à douilles (ou un cornet en papier glacé), et faire avec sur le plat un cercle de la forme d'un moule à tarte.

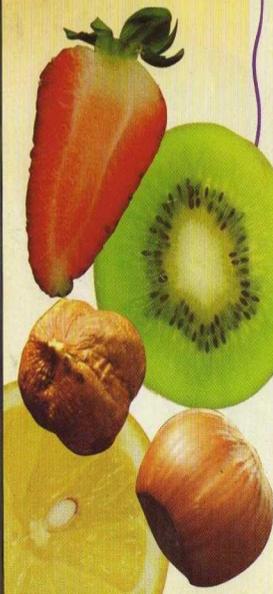
Mettre à cuire à four moyen (150 degrés) pendant six minutes.

Une fois la pâte cuite, la mettre sur le moule à tarte préalablement chauffé.

Travailler la pâte avec les doigts jusqu'à ce qu'elle tienne sa forme.

Finir en étalant la crème anglaise dessus, à l'aide d'une poche à douilles ou d'une cuillère. Par la suite dépose des morceaux de fruits tels que des fraises, kiwi et abricots.

حفيظة 42



حفيظة 42

67

GATEAU À LA CRÈME DE CITRON

68

Ingrédients :

Génoise : voir recette page n°:60

Crème au citron : voir page n° 52

Sirup : voir page n°51

■ Préparation de la génoise

Mélanger les œufs et le sucre (à l'aide d'un mixer ou à la main) jusqu'à former une crème légère.

Ajouter le lait en poudre, le chocolat en poudre, la farine, la levure chimique et l'extrait de chocolat. Verser la préparation dans un moule préalablement beurré.

Mettre à cuire pendant cinq minutes au four à 150 degrés. Démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème de citron:

Mettre le beurre à chauffer dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne liquide.

Ajouter le sucre, les œufs et le jus de citron. Mélanger peu à peu le tout jusqu'à ébullition. Ajouter l'extrait de citron.

■ Préparation :

A l'aide d'un couteau dentelé, couper la génoise en deux à l'horizontale.

(Si la génoise est épaisse, vous pouvez aussi bien la couper en trois).

Étaler la crème citron sur une moitié de la génoise.

Mouiller la deuxième moitié avec le sirup de citron, puis la replacer sur la première moitié.

Badigeonner le tout avec du glaçage citron.

Étaler la crème sur tous les côtés et sur le dessus de la génoise.

Décorer avec un ruban.

Finir la décoration avec un motif que vous exécuterez avec une douille dentelée.

حفيظة 42



حفيظة 42

69

LE SAINT - HONORE

70

Ingrédients :

Pâte Brisée : voir page n° :25

■ Préparation de la pâte brisée :

Travailler le beurre ramolli en pommade, y ajouter la farine et le sel travaillez bien votre pâte. Par la suite y ajouter le verre d'eau tiède pour la ramasser. Recouvrir et laisser reposer 30mn au frais.

■ Préparation de la pâte à choux :

Dans une casserole, mettre un verre d'eau froide accompagné de 50 g de beurre et d'une pincée de sel. Porter à plein feu jusqu'à ébullition.

Retirer ensuite la casserole du feu et ajouter 100 g de farine.

A l'aide d'une spatule en bois, bien mélanger le tout, puis remettre à cuire à plein feu.

Une fois que la préparation est assez cuite (la pâte commence à se détacher de la casserole), ajouter trois œufs l'un après l'autre.

Bien mélanger le tout : la pâte obtenue doit être assez ferme pour qu'elle adhère franchement si on y plonge le bout du doigt. Former des petits choux.(boule)

Les dresser sur une plaque allant au four. Faire cuire à four chaud.

■ Préparation du Saint Honoré :

Faire un fond en pâte Brisée de dimension proportionnelle au nombre de personnes.

Disposer ce fond sur une plaque de vingt centimètres de diamètre.

Le piquer copieusement pour éviter le soufflage de la pâte.

Avec la pâte à choux, former une bordure sur tout le pourtour. A côté du moule

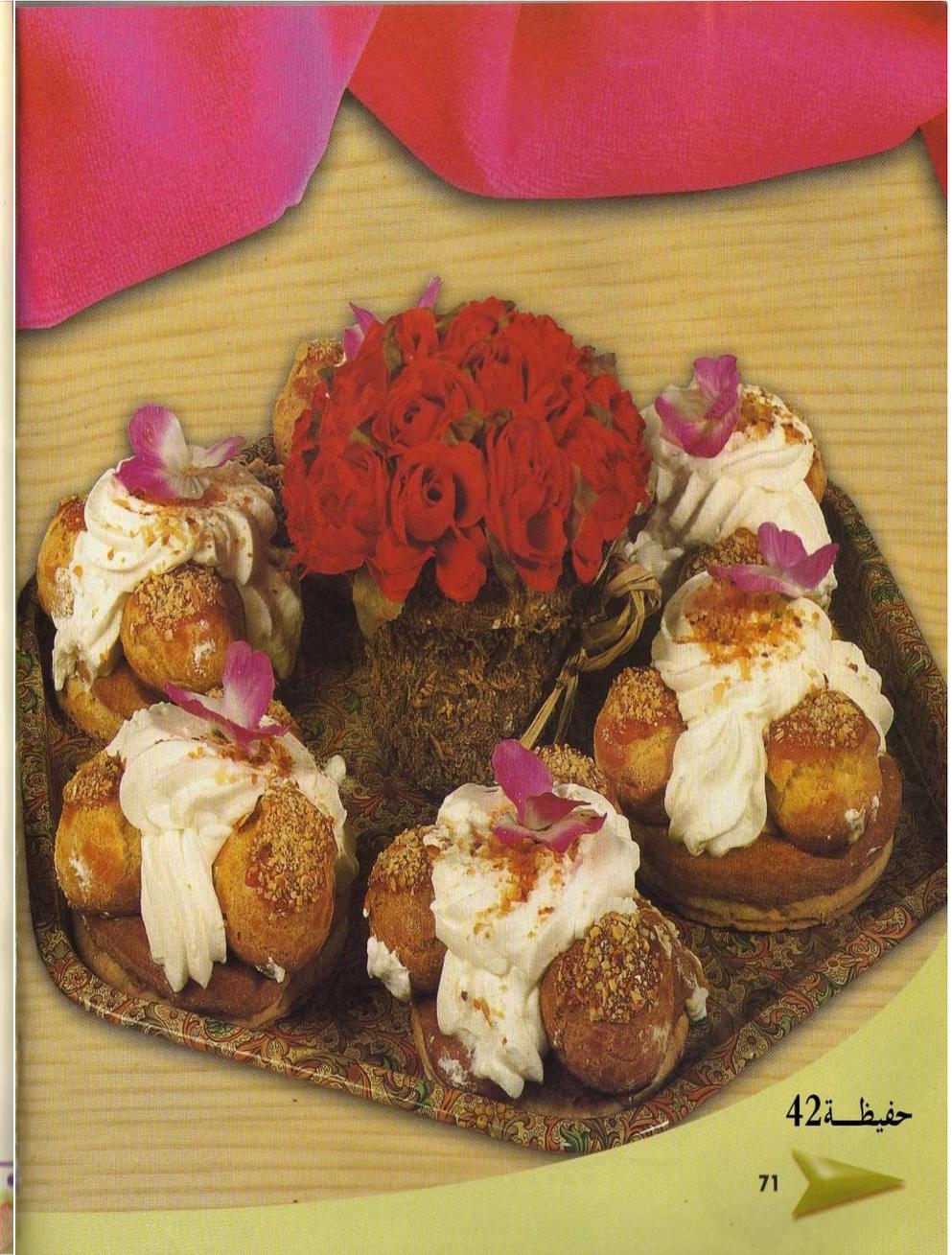
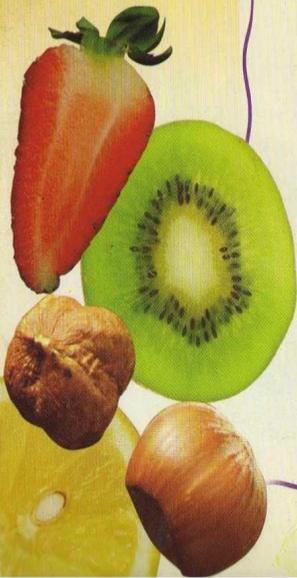
A l'aide d'une poche à douille, faire des petits choux de la forme d'un petit moule à tarte.

Après les avoir fait cuire et les avoir laissé refroidir, les disposer sur les bords du gâteau en les faisant adhérer avec du sucre cuit.(caramel)

Etaler au milieu de la crème anglaise

Finir en décorant avec une poche munie d'une douille cannelée de crème chantilly.

حفيظة 42



حفيظة 42

71

LE GATEAU SURPRISE

72

Ingrédients :

Biscuit roulé - voir page n°37

Crème anglaise - voir page n°37

Sirap - voir page n°37

■ Préparation du biscuit roulé:

Mélanger les œufs et le sucre.

Les fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux et léger.

Ajouter la farine, la levure chimique et le lait en poudre. Mélanger doucement le tout. Poser une feuille d'aluminium sur un plat.

A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la préparation sur toute la surface du papier d'aluminium. Mettre au four. Une fois la gâteau cuit, démouler puis laisser refroidir.

■ Préparation de la crème Anglaise

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un récipient. Faire cuire à feu doux, à bain-marie, en battant énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Retirer ensuite du feu. Ajouter la farine, puis le lait chaud. Mettre à cuire à feu modéré, tout en tournant sans arrêt avec une spatule en bois. Dès que la crème commence à napper la cuillère, retirer du feu et verser immédiatement dans le saladier, à travers une passoire. Remuer encore jusqu'à refroidissement de la crème

■ Préparation :

Disposer une couche de biscuit roulé sur une feuille d'aluminium.

Le mettre au four pour cuisson.

Une fois cuit, retirer le papier aluminium et laisser refroidir.

Prendre un moule rond profond.

Disposer le biscuit coloré dans le moule.

A l'aide d'une cuillère, étaler dessus une couche épaisse de crème anglaise.

Couper les fruits en petits morceaux et les disposer à leur tour.

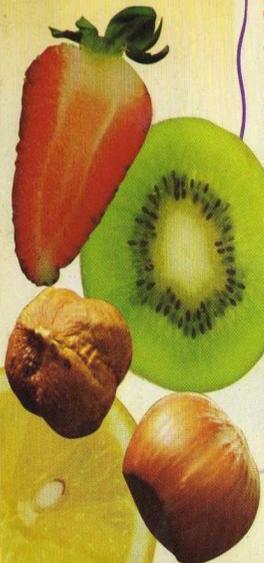
Ajouter une couche de biscuit mouillé.

Répéter l'opération à quatre reprises.

Mettre au congélateur pendant quatre heures.

Le gâteau doit toujours être conservé au frais.

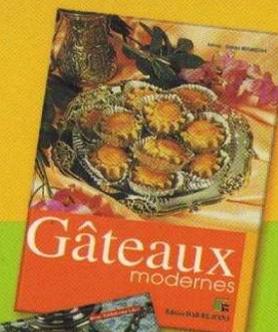
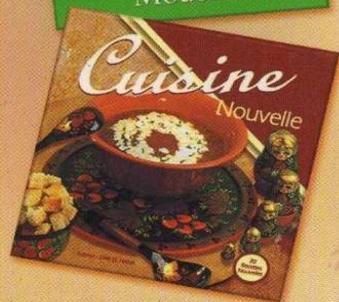
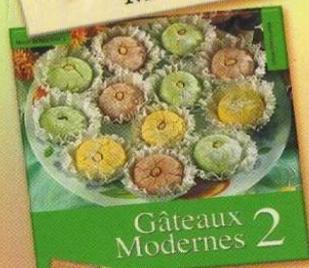
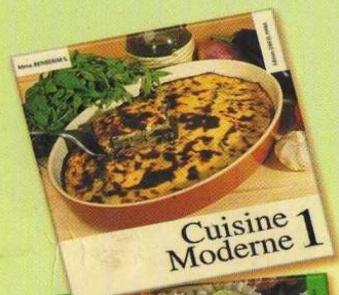
حفيظة 42



حفيظة 42

73

L'art de la Pâtisserie



للأمانة العلمية: أرجوا عدم كتابة الإسم ممن
ينقلون الكتب على الكتاب وهذا تقديرا
لجهد الآخرين
مع تحيات أختكم في الله حفيظة 42

 Edition DAR EL HANA

www.cuisine4arabe.com