

LA DÉLICATE PÂTISSERIE

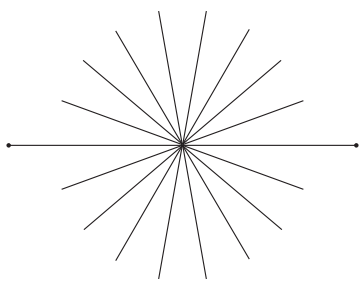
Nina Métayer

60 recettes pour une pédagogie en douceur



• PHOTOGRAPHIES MATHIEU SALOMÉ •

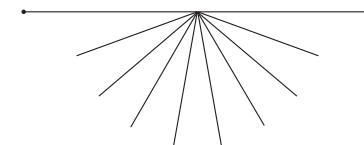
Éditions
de La Martinière



LA **DÉLICATE** PÂTISSERIE

Nina Métayer

60 recettes pour une pédagogie en douceur



DÉPARTEMENT ÉDITORIAL ART DE VIE

Directrice éditoriale : Laure Aline

Éditrice : Agathe Masson

Fabrication : Carine Ruault

Conception et réalisation graphique : Laurence Maillet

Correction des recettes : Sylvie Kempler

L'éditeur remercie Marine Laurençot pour son aide précieuse.

Connectez-vous sur :

www.editionsdelamartiniere.fr

Instagram : @lamartiniere.cuisine

© 2021 Éditions de La Martinière, une marque de la société EDLM

ISBN : 978-2-7324-9743-3

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction,
sous quelque forme que ce soit, réservés pour tous pays.

**Éditions
de La Martinière**



Nina Métayer, délicates pâtisseries

Pour moi, la pâtisserie a le goût du bonheur d'être ensemble. Faire un beau gâteau, c'est d'abord faire un bon gâteau et se faire plaisir en le réalisant. C'est le fil conducteur de ce livre de partage qui, du petit déjeuner aux desserts de fête, suit tous ces moments de la journée qui invitent à la gourmandise. La pâtisserie, comme l'amour, est encore plus savoureuse quand elle est partagée.

Dans cet ouvrage, je partage des bases, des recettes simples et aussi des créations plus complexes. Je souhaite qu'il aille à la rencontre des amateurs amoureux du bon, comme des plus confirmés qui se lanceront dans des réalisations plus ambitieuses.

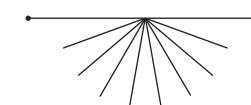
Parfois, le matériel sera unique, c'est ma proposition créative, mon moule. Je vous apprendrai à créer les vôtres. Surtout, sentez-vous libre. Les recettes que vous pouvez choisir de reproduire à l'identique sont aussi là pour vous inspirer. Je vous invite également à vous laisser porter par votre créativité et votre sensibilité pour les interpréter. Rien ne me fera plus plaisir que de découvrir vos créations sur les réseaux sociaux.

Les techniques, précises, sont là pour vous offrir des étincelles de bonheur : celui de faire soi-même. Elles prennent vie dans les yeux pétillants de celui qui reçoit, c'est le plaisir de l'effort que l'on consacre aux autres.

D'ailleurs, je vous donne rendez-vous sur mon site
ninametayer.com

Au fur et à mesure, j'y ajouterai des éléments complémentaires,
astuces, messages, vidéos.

AVANT-PROPOS



PROCESSUS CRÉATIF

Si le goût est, bien entendu, le cœur du sujet, j'ai toujours besoin que mes créations aient aussi du sens, qu'elles racontent une histoire, ou un engagement, parfois les deux.

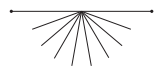
Je convoque les souvenirs gourmands de l'enfance qui sont autant de madeleines de Proust qui réveillent les sens. Pour composer un nouveau dessert, ma palette organoleptique a le goût du clafoutis aux cerises de ma grand-mère, l'odeur des fruits caramélisés des tartes maison, le parfum du beurre de ma région, la texture de la pâte crue, la sensation du chocolat fondu, la jutosité des cerises cueillies sur l'arbre... Ces marqueurs rencontrent le moi d'aujourd'hui, inspirent mes recherches, participent aux nouveaux accords de saveurs.

Le partage n'est pas seulement une histoire de goût, mais aussi d'engagement, de sentiment, d'émotion. Pour la Saint-Valentin par exemple, en 2018, j'ai composé avec la beauté d'un bouquet de roses. En 2019, avec une pointe d'humour, j'ai joué à contre-courant en proposant un Solitaire. Cette année, avec Toi + Moi, j'ai célébré, hors-cadre, toutes les formes d'amour au-delà des genres. Ma galette des rois 2020, après l'hommage à Notre-Dame de Paris, invitait à la renaissance.

CRÉER C'EST RATER !

Il est important de décomplexer le processus de création, de se libérer pour oser, que l'on soit professionnel ou amateur. Quand j'initie une création, je ne sais pas si j'arriverai à atteindre mon objectif. Débute alors une période de tests, souvent longue, avec généralement de nombreux échecs. Parfois, il faut renoncer à une idée et rebondir. Contourner un obstacle m'oblige à être encore plus créative.

Pour être plus proche de mes convictions en matière de qualité et d'origine des produits, je peux par exemple changer la composition de certaines des recettes classiques telles qu'on les apprend dans les écoles depuis des générations. Pour créer le feuilletage de ma galette des Rois Renaissance en utilisant des farines plus brutes, j'ai vraiment beaucoup tâtonné ! J'ai persévéré, j'ai bataillé avec la matière et mis au point une nouvelle texture, toute en finesse, délicatement friable en bouche et qui, en plus, se tient et se conserve mieux.



SOMMAIRE

11 Boulangerie – Petit déjeuner

À l'origine de mon parcours, le pain a pour moi une importance toute particulière. J'ai seize ans et l'opportunité de passer une année scolaire au Mexique. De retour en France, l'envie d'y retourner fait germer mon projet. J'imaginai ouvrir une première boulangerie, puis me développer dans toute l'Amérique latine. Après mon bac littéraire, cet objectif a motivé ma décision de me former au métier de boulanger dans le cadre d'un CAP en alternance.

En matière de goût et de qualité, mes parents ont toujours été exigeants, même avec les produits les plus simples comme une tartine de beurre, toujours AOP. Quand nous étions en vacances, s'ils estimaient que la boulangerie la plus proche n'était pas à la hauteur, ils étaient capables de faire des kilomètres pour trouver un bon artisan boulanger. Cette quête du bon pain ne m'a jamais quittée. J'ai d'ailleurs également été tourière, c'est-à-dire en charge des pâtes, qu'elles soient levées ou feuilletées.

J'éprouve toujours le même plaisir à travailler ces matières vivantes. Farine, eau, sel, beurre également pour les viennoiseries... La qualité des ingrédients est essentielle au travail de l'artisan. Pour le levain que l'on nourrit comme pour le pain nourricier, il n'y a pas de recette unique. La température, le taux d'humidité de l'air jouent leur partition. Sentir, toucher, observer, répéter les gestes... Entre patience et plaisir, l'apprentissage prend du temps. N'hésitez pas à mettre la main à la pâte pour partager avec vos proches le bonheur d'un petit déjeuner fait maison !

38 À table (desserts à l'assiette)

J'ai adoré travailler dans les palaces et grands restaurants, en particulier auprès de Jean-François Piège, qui m'a transmis son sens de la rigueur, son exigence, sa quête d'excellence jusque dans les moindres détails, même pour les choses les plus simples. Les desserts servis à table, même si certains éléments sont préparés à l'avance, autorisent une grande liberté. Affranchi des contraintes de conservation, c'est un bonheur de dresser, à la minute, une assiette élégante qui conclut avec délicatesse un bon repas. On peut créer à l'envi, jouer avec les textures, le croustillant d'une tuile, la fraîcheur d'un sorbet, la vivacité de segments et zestes d'agrumes, les parfums de jeunes pousses et plantes aromatiques... À table, le beau donne envie de déguster.

Certaines recettes familiales comme les poires Belle-Hélène de mon papa, ou celles aux épices de Noël de ma maman, son crumble aussi, m'ont inspirée.

87 Goûter

Le goûter est intimement lié à mes premiers souvenirs de pâtisserie. Les madeleines confectionnées après l'école avec mes amies, la galette préparée le mercredi avec ma grand-mère. De mes années d'enfance en Alsace, j'ai aussi le souvenir des bredele, ces petits gâteaux de Noël que l'on découpait à l'emporte-pièce en forme de sapins, étoiles et petits bonshommes pour les offrir à la maîtresse d'école et que l'on accrochait également aux branches du sapin.

Le partage et la transmission sont les moteurs de ma passion. Aujourd'hui, je retrouve avec mes filles ce bonheur d'être et de faire ensemble. N'hésitez pas à partager ces moments précieux, ludiques et pédagogiques avec les enfants, même les plus petits. Dès qu'ils tiennent bien sur leurs jambes, ils adorent mettre la main à la pâte, même si au début, verser, c'est un peu renverser. Choisissez des recettes simples que tout le monde aime, petits et grands, et amusez-vous ensemble !

109 À partager

Ce sont les desserts des retrouvailles comme des dimanches en famille. Ils sont la mémoire sensorielle et émotionnelle des instants de bonheur partagés. Le fraisier aura toujours pour moi le goût de l'enfance. J'ai aussi une affection particulière pour le Saint-Honoré du 80^e anniversaire de mon grand-père Philippe, il y a presque dix ans. C'était le premier grand et beau gâteau que je préparais pour mes proches et ils m'en parlent encore. J'avais fait les pesées et certaines préparations avant de partir à La Rochelle. Avec une certaine appréhension et beaucoup d'amour, j'ai réalisé le gâteau et les finitions sur place, heureuse de son succès !

145 Desserts de fête

Pièce montée, entremets délicat, élégante bûche de Noël... Pour les fêtes traditionnelles comme pour les grands événements, ces desserts convoquent l'exceptionnel. Beaux et grands, ils doivent tenir leur promesse, être à la fois spectaculaires et excellents. Visuel et saveurs forment un tout mémorable qui marque les palais et les esprits, inscrivant dans la mémoire familiale un souvenir gourmand et élégant.

En tant que pâtissière, j'aime bien l'idée, même si je ne suis pas physiquement présente, de participer à ces moments uniques de l'arrivée festive, puis de la découpe du gâteau que j'ai composé pour les mariés.

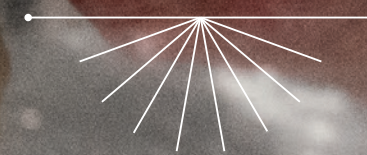
193 Recettes et techniques de base

Quelques recettes que j'utilise souvent. Détaillées le plus précisément possible, elles vous permettront aussi de jouer votre propre partition en laissant libre cours à votre imagination ! Et pour libérer totalement votre créativité, j'ai ajouté le mode d'emploi qui vous permettra de fabriquer vos propres moules en silicone.

Certaines recettes et la plupart des gestes techniques ont été photographiés et légendés pas à pas. Les numéros correspondant aux étapes photographiées sont également indiqués dans le déroulé des recettes entre parenthèses.



Boulangerie
Petit déjeuner.





Pour 8 personnes

Préparation
1 heure

Repos
12 heures

Pousse
30 minutes

Cuisson
35 minutes

Babka

noix de pécan

Brioche

30 g de levure fraîche
70 g de lait
650 g de farine T45
450 g de farine T55
20 g de sel
50 g de miel de fleurs
6 œufs
350 g de beurre froid
20 g de sucre muscovado
130 g de cassonade

- Diluer la levure dans le lait. Mélanger au robot avec un crochet et pétrir pendant 5 minutes les farines, le sel, le miel, les œufs et la levure diluée dans le lait. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux, le sucre muscovado et la cassonade. Continuer à pétrir, en vitesse 1 durant 30 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une belle élasticité, d'un beau réseau glutineux. Laisser reposer au froid pendant 12 heures.
- Étaler la pâte à brioche à 4 mm d'épaisseur (1).

Appareil à babka

200 g de beurre pommade
250 g de cassonade
80 g de cacao en poudre
100 g de noix de pécan

- Tempérer le beurre. Le mélanger avec la cassonade et le cacao en poudre (2). À l'aide d'une spatule coudée, étaler cet appareil sur la pâte à brioche (3). Parsemer de noix de pécan hachées.
- Rouler en boudin (4). Tailler le boudin en deux dans le sens de la longueur (5) et le tresser (6). Mettre dans un moule à cake et laisser pousser à 28 °C environ pendant 30 minutes. Passer la dorure (œuf et sel) au pinceau (7). Mettre à cuire au four à 160 °C pendant 35 minutes environ (8). Démouler dès la sortie du four.

Dorure

1 œuf
1 pincée de sel

-
-

« VOUS POUVEZ AJOUTER 80 G DE LEVAIN DE LAIT À VOTRE BRIOCHE, ELLE SERA MOELLEUSE PLUS LONGTEMPS. PRENEZ 25 G DE LEVAIN MÈRE, AJOUTEZ 25 G DE FARINE T55 ET 25 G DE LAIT ENTIER. LAISSEZ REPOSER 4 HEURES À TEMPÉRATURE AMBIANTE AVANT DE RÉALISER VOTRE BRIOCHE. »



1.



Étaler la pâte à brioche à 4 mm d'épaisseur.

2.



Préparer l'appareil à babka : tempérer le beurre, le mélanger avec la cassonade et le cacao en poudre.

3.



À l'aide d'une spatule coudée, étaler cet appareil sur la pâte à brioche.

4.



Parsemer de noix de pécan hachées. Rouler en boudin.

5.



Tailler le boudin en deux dans le sens de la longueur.

6.



Tresser le boudin.

Mettre dans un moule à cake et laisser pousser à 28 °C environ pendant 30 minutes. Passer la dorure au pinceau.
Mettre à cuire au four à 160 °C pendant 35 minutes environ.



Pour 4 pains de 500 g

Préparation	Repos	Pousse	Cuisson
30 minutes	12 heures	3 heures	45 minutes

Pain au praliné et à la noisette

300 g de levain mère
(voir recette p. 194)
100 g de noisettes torréfiées
500 g de farine T80
300 g de farine T110
200 g de farine T150
700 g d’eau
23 g de sel
150 g de praliné au grué de cacao
(voir recette p. 208)

- Rafraîchir le levain 6 heures avant de pétrir. Pour cela, prélever 100 g de levain mère et ajouter 100 g de farine T80 et 100 g d’eau, laisser fermenter 6 heures à température ambiante avant de pétrir.
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Ajouter les noisettes torréfiées concassées et le praliné au grué maison. Bien mélanger.
Façonner en boules de 500 g (4). Laisser pousser pendant environ 3 heures à température ambiante dans un grand récipient, recouvert d’un torchon (5).
Préchauffer le four à 250 °C.
Lamer le pain avec un cutter (6).
Lorsque le four est chaud, jeter l’équivalent d’un bol d’eau dans le four et enfourner les pains. Baisser la température du four à 230 °C et laisser cuire pendant 45 minutes.
Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.



1.



Mélanger les farines, l'eau, le sel et le levain.

3.



Laisser reposer encore 2 heures et la rabattre à nouveau, puis répéter l'opération une troisième fois.

5.



Laisser pousser pendant environ 3 heures à température ambiante dans un grand récipient, recouvert d'un torchon.



2.



Laisser reposer 2 heures, donner un rabat à la pâte, la replier sur elle-même.

4.



Ajouter les noisettes torréfiées concassées et le praliné au gruë maison. Bien mélanger. Façonner en boules de 500 g.

6.



Lamer le pain avec un cutter.

« J'ADORE CE PAIN, JE CROIS QUE C'EST MON PRÉFÉRÉ. IL ACCOMPAGNE PARFAITEMENT TOUS LES MOMENTS DE LA JOURNÉE AVEC GOURMANDISE ET ÉLÉGANCE. AVEC SIMPLEMENT UN BON BEURRE ET DE LA CONFITURE DE RHUBARBE AU PETIT DÉJEUNER, UN PETIT MORCEAU DE CHOCOLAT AU GOÛTER, OU DU FROMAGE EN FIN DE REPAS. »

