

Cupcakes



Julien Guillegault , chef-pâtissier de la boutique Petits Gâteaux



Design graphique: Ann-Sophie Caouette
Montage: Luisa da Silva et Chantal Landry
Traitement des images: Mélanie Sabourin
Révision et correction: Odette Lord
Styliste accessoiriste: Luce Meunier
Photos des recettes et des techniques: Tango
Photos des pages 7 à 9 et 120: Julie Gauthier
Photo de la page 7 (haut): Elizabeth Delage
Illustrations aux pages 16, 61 et 102: Gigi & Martini

03-10

Tous droits réservés

Dépôt légal: 2010

Bibliothèque et Archives nationales du Québec
ISBN 978-2-7619-2716-1

Gouvernement du Québec – Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC – www.sodec.gouv.qc.ca

L'Éditeur bénéficie du soutien de la Société de développement des entreprises culturelles du Québec pour son programme d'édition.



Le Conseil des Arts du Canada
The Canada Council for the Arts

Nous remercions le Conseil des Arts du Canada de l'aide accordée à notre programme de publication.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'aide au développement de l'industrie de l'édition (PADIÉ) pour nos activités d'édition.

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS:

Pour le Canada et les États-Unis:

MESSAGERIES ADP*

2315, rue de la Province
Longueuil, Québec J4G 1G4
Tél.: 450 640-1237

Télécopieur: 450 674-6237

Internet: www.messageries-adp.com

* filiale du Groupe Sogides inc.,
filiale du Groupe Livre Quebecor Media inc.

Pour la France et les autres pays:

INTERFORUM editis

Immeuble Paryseine, 3, Allée de la Seine
94854 Ivry CEDEX

Tél.: 33 (0) 1 49 59 11 56/91

Télécopieur: 33 (0) 1 49 59 11 33

Service commandes France Métropolitaine

Tél.: 33 (0) 2 38 32 71 00

Télécopieur: 33 (0) 2 38 32 71 28

Internet: www.interforum.fr

Service commandes Export – DOM-TOM

Télécopieur: 33 (0) 2 38 32 78 86

Internet: www.interforum.fr

Courriel: cdes-export@interforum.fr

Pour la Suisse:

INTERFORUM editis SUISSE

Case postale 69 – CH 1701 Fribourg – Suisse

Tél.: 41 (0) 26 460 80 60

Télécopieur: 41 (0) 26 460 80 68

Internet: www.interforumsuisse.ch

Courriel: office@interforumsuisse.ch

Distributeur: OLF S.A.

ZI. 3, Corminboeuf

Case postale 1061 – CH 1701 Fribourg – Suisse

Commandes

Tél.: 41 (0) 26 467 53 33

Télécopieur: 41 (0) 26 467 54 66

Internet: www.olf.ch

Courriel: information@olf.ch

Pour la Belgique et le Luxembourg:

INTERFORUM BENELUX S.A.

Fond Jean-Pâques, 6

B-1348 Louvain-La-Neuve

Téléphone : 32 (0) 10 42 03 20

Fax : 32 (0) 10 41 20 24

Internet: www.interforum.be

Courriel: info@interforum.be

Cupcakes

Julien Guillegault, chef pâtissier de la boutique Petits Gâteaux

Photos : Tango



Une compagnie de Quebecor Media

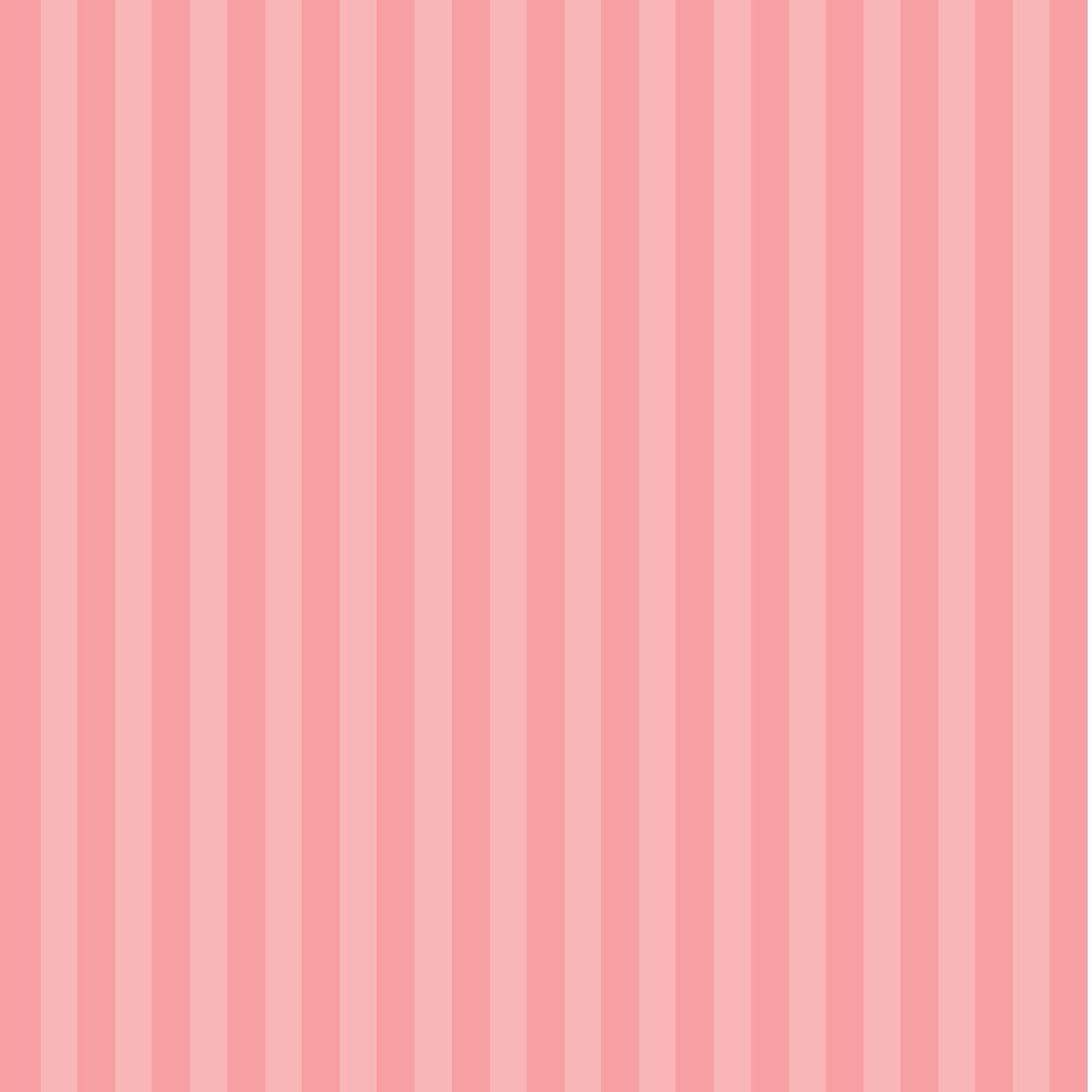


Table des matières



Introduction	6
Le b. a.-ba des cupcakes	10
Équipement de base	10
Pâte à gâteau de base	11
Glaçage au beurre	12
Caramel à sec	13
Meringue italienne	13
Amandes caramélisées	14
Les classiques	16
Les inusités	60
Glossaire	116
Index	118



Introduction



Quand nous étions enfants, nos mères et nos grand-mères nous cuisinaient des cupcakes qu'elles décoraient avec fantaisie. Chaque gâteau était en quelque sorte une œuvre d'art, qui mariait des couleurs et des textures surprenantes. Ces petites douceurs sont demeurées pour nous synonymes de bonheur, de réconfort, de partage et de pur plaisir.

En mai 2007, notre passion pour cette petite pâtisserie a pris une tout autre ampleur lorsque nous avons réalisé ce rêve un peu fou : ouvrir notre propre boutique de cupcakes, Petits Gâteaux, avenue du Mont-Royal. Nous y offrons des cupcakes frais du jour, originaux et confectionnés avec soin. Julien, notre chef pâtissier et allié, est un véritable virtuose de

ces petites merveilles multicolores. Il les confectionne avec des produits naturels et utilise des ingrédients de la plus grande qualité, dans le souci de préserver l'authenticité des saveurs. Aussi agréables à la vue qu'au goût, nos cupcakes se réinventent au gré des saisons et des thématiques.

De cette passion partagée émerge aujourd'hui ce livre coloré et appétissant, élaboré avec beaucoup de savoir-faire, de créativité et de bonheur. Chacune des recettes conçues par Julien a été testée par l'équipe de Petits Gâteaux, pour notre plus grand plaisir ! Il nous offre des valeurs sûres comme la vanille, le chocolat, les bananes, les agrumes, le caramel et les framboises. Mais il nous propose aussi

des créations plus audacieuses comme le gâteau à la bière, le cupcake au tofu ou au thé matcha. De quoi régaler petits et grands. Que ces recettes soient classiques, excentriques, simples ou élaborées, elles sont toutes le fruit de notre amour contagieux pour les petits gâteaux.

À votre tour maintenant de vous amuser à les confectionner et à les déguster en toutes occasions. Toutes les fantaisies sont permises!

Claire Bélanger et Christine Mitton







Le b. a.-ba des cupcakes : Équipement de base



① Tamis

② Bols à mélanger

③ Fouet

④ Spatule

⑤ Tasses à mesurer

⑥ Siphon à chantilly

⑦ Batteur à main

⑧ Moule à muffins

⑨ Moule en papier

⑩ Balance électronique

⑪ Thermomètre numérique

⑫ Casserole

⑬ Poche à pâtisserie

⑭ Douilles



Pâte à gâteau de base



① Réunir tous les ingrédients. ② Dans un bol, blanchir le beurre ramolli avec le sucre pour obtenir une texture légère. ③ Incorporer les œufs un à un pour obtenir une pâte homogène. Ajouter la vanille. ④ Tamiser les ingrédients secs. ⑤ Ajouter les liquides

graduellement pour mieux les incorporer.

⑥ Remplir une poche à douille de pâte et garnir les moules en papier.

Note : La recette illustrée est celle du Gâteau à la vanille



Les classiques



Cupcakes à la vanille



Gâteau à la vanille

120 g ($\frac{3}{4}$ tasse)	Beurre à la température de la pièce
180 g ($\frac{3}{4}$ tasse)	Sucre
2	Œufs moyens
4 c. à café/à thé	Essence de vanille
240 g (1 $\frac{3}{4}$ tasse)	Farine
1 $\frac{1}{2}$ c. à café/à thé	Levure chimique (poudre à pâte)
$\frac{1}{2}$ c. à café/à thé	Sel
240 ml (1 tasse)	Crème 35 %
80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse)	Lait 3,25 %

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Garnir un moule à muffins de petits moules en papier.
- 2 Dans un bol, crémier le beurre et le sucre à l'aide d'un batteur électrique ou d'une spatule en bois.
- 3 Ajouter les œufs un à un, puis l'essence de vanille. Incorporer ensuite les ingrédients secs tamisés.
- 4 Ajouter les liquides et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 5 Remplir les moules aux $\frac{3}{4}$ de pâte et cuire au four de 20 à 25 minutes.
- 6 Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Glaçage à la vanille

135 g ($\frac{3}{4}$ tasse)	Beurre à la température de la pièce
375 g (1 $\frac{1}{2}$ tasse)	Sucre à glacer
1 c. à soupe	Essence de vanille
2 c. à soupe	Lait 3,25 %
	Colorant rose

- 1 Dans un bol, battre le beurre et le sucre, ajouter les liquides et monter le glaçage pendant 5 minutes à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique.
- 2 Si le glaçage est trop mou, le mettre au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes, puis le battre de nouveau jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

Décoration

Faire une double rosace de glaçage avec une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, puis saupoudrer de sucre rose, si désiré.



Conseil

Vous pouvez remplacer l'essence de vanille naturelle par une gousse de vanille coupée en 2 et grattée. Calculez alors que 1 c. à café/à thé d'essence équivaut à une gousse. Si vous utilisez une essence artificielle, diminuez les quantités de moitié.





Avec leurs glaçages colorés et affriolants, les cupcakes se mangent d'abord avec les yeux! Et lorsqu'ils sont préparés avec des ingrédients de bonne qualité, ils réjouissent toutes les papilles. Régalez vos proches avec des dizaines de variétés, tantôt classiques, tantôt inusitées, puis épatez-les grâce à des idées de présentation qui mettront du style dans vos soirées, goûters, fêtes, célébrations... Laissez-vous entraîner dans une farandole de saveurs et de couleurs.



Chef pâtissier de la boutique Petits Gâteaux depuis 2007, Julien Guillegault a étudié la pâtisserie en France avant de venir vivre à Montréal où il a travaillé dans de nombreux établissements gastronomiques.

Photo: © Julie Gauthier



BOUTIQUE DE cupcakes

ISBN 978-2-7619-2716-1



9 782761 927161

Design graphique_Ann-Sophie Caouette

