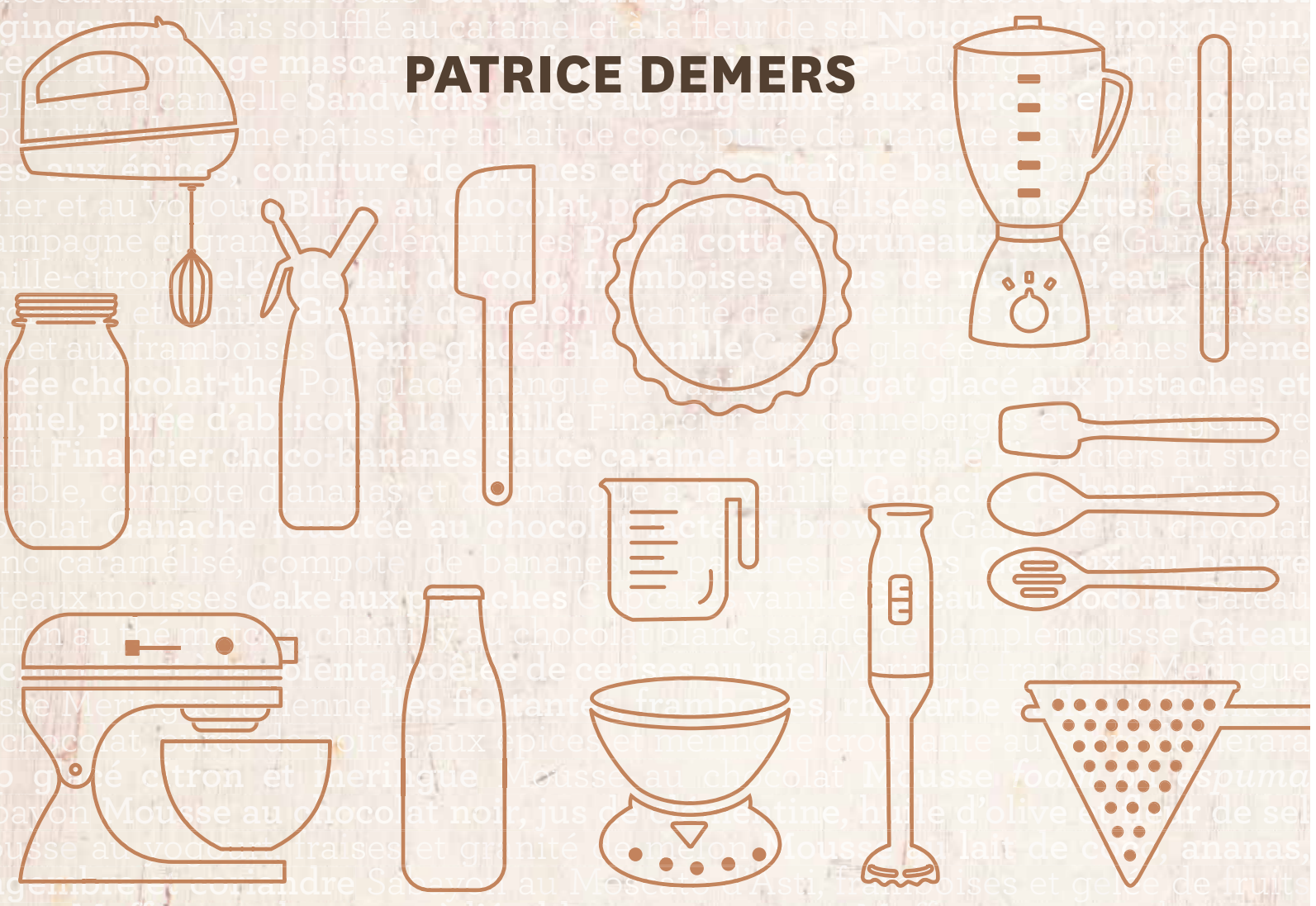
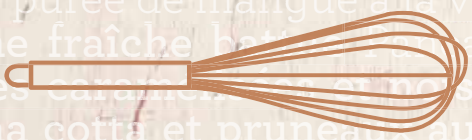
PATRICE DEMERS



Les desserts de Patrice



LES ÉDITIONS DE L'HOMME

Table des matières

Introduction 7

BALANCE NUMÉRIQUE 9

Caramel **10**

Sauces et garnitures de caramel 15

Caramel à l'érable 15

Caramel aux figues 15

Sauce caramel au beurre salé 15

Crème caramel au gingembre 16

Maïs soufflé au caramel et à la fleur de sel 19

Nougatine de noix de pin, gâteau au fromage mascarpone et figues au vin rouge 20

Crèmes de base **22**

Crème anglaise vanillée de base 24

Pudding au pain et crème anglaise à la cannelle 27

Sandwichs glacés au gingembre, aux abricots et au chocolat 28

Croquettes de crème pâtissière au lait de coco, purée de mangue à la vanille 31

VANILLE 32

Crêpes **34**

Crêpes fines 36

Crêpes fines aux épices, confiture de prunes et crème fraîche battue 39

Pancakes au blé entier et au yogourt 40

Blinis au chocolat, poires caramélisées et noisettes 43

MOULES FLEXIBLES EN SILICONE 44

Desserts gélifiés **46**

La gélatine 48

L'agar-agar 48

D'autres gélifiants 48

Gelée de champagne et granité de clémentines 51

Panna cotta et pruneaux au thé 52

Guimauves vanille-citron 55

Gelée de lait de coco, framboises et jus de melon d'eau 56

Desserts glacés **58**

Les granités 63

Granité citron vert et vanille 63

Granité de melon 63

Granité de clémentines 63

Les sorbets 64

Sorbet aux fraises 64

Sorbet aux framboises 64

Les crèmes glacées 67

Crème glacée à la vanille 67

Crème glacée aux bananes 67

Crème glacée chocolat-thé 67

Pop glacé mangue et vanille 68

Nougat glacé aux pistaches et au miel, purée d'abricots à la vanille 71

CITRON 72

Financiers **74**

Beurre noisette 76

Financier aux canneberges et au gingembre confit 79

Financier choco-bananes, sauce caramel au beurre salé 80

Financiers au sucre d'érable, compote d'ananas et de mangue à la vanille 83

Ganache **84**

Ganache de base 86

Tarte au chocolat 89

Ganache fouettée au chocolat lacté et brownies 90

Ganache au chocolat blanc caramélisé, compote de bananes et pacanes sablées 93

CUILLÈRE 95

Gâteaux **96**

Gâteaux au beurre 98

Gâteaux mousses 98

Cake aux pistaches 101

Cupcakes vanille 102

Gâteau au chocolat 105

Gâteau chiffon au thé matcha, chantilly au chocolat blanc, salade de pamplemousse 106

Gâteau au chocolat et à la polenta, poêlée de cerises au miel 109

Meringues **110**

Meringue française 112

Meringue suisse 112

Meringue italienne 112

Îles flottantes, framboises, rhubarbe et fleurs 115

Crémeux au chocolat, purée de poires aux épices et meringue croquante au sucre demerara 116

Pop glacé citron et meringue 119

SEL 120

Mousses **122**

Mousse au chocolat 124

Mousse *foam* ou *espuma* 124

Sabayon 124

Mousse au chocolat noir, jus de clémentine, huile d'olive et fleur de sel 127

Mousse au yogourt, fraises et granité de melon 128

Mousse au lait de coco, ananas, gingembre et coriandre 131

Sabayon au Moscato d'Asti, framboises et gelée de fruits rouges 132

CHINOIS/TAMIS FIN 134

Muffins et scones **136**

Muffins 138

Scones 138

Muffins aux bananes, à l'érable et aux pacanes 141

Muffins aux canneberges et au chocolat blanc 142

Muffins à l'avoine et aux dattes 145

Scones aux abricots, au fenouil et au citron 146

Pâte à choux **148**

Pâte à choux de base 150

Éclairs au chocolat lacté, caramel et arachides 153

Profiteroles banane et chocolat 154

Beignets et purée d'ananas caramélisé 157

POMMES 158

Pâte brisée **160**

Pâte brisée de base 162

Galettes fraises et rhubarbe, sorbet aux fraises 165

Tartelettes fines aux pommes 166

Chaussons aux abricots, à la vanille et au safran 169

BEURRE 170

Pâte feuilletée **172**

Pâte feuilletée rapide 174

Feuilleté aux framboises, crème fouettée vanille et fleur d'oranger 177

Vol-au-vent aux pommes, raisins au rhum 178

Tartes tatin aux poires 181

Arlettes à l'érable 182

AMERTUME 184

Pâte levée **186**

Types de levure 188

Beignets glacés chocolat et café 191

Brioches aux pêches et au fromage 192

Brioches au chocolat et aux canneberges 195

Babas à l'érable et au whisky single malt 196

Pâte sucrée **198**

Pâte sucrée de base 200

Tarte à la rhubarbe et à la rose 203

Tartelettes aux agrumes et au gingembre 204

Sablés bretons orange et cardamome, pâte à tartiner choco-noisettes 207

MICROPLANE 208

Glossaire 210

Index des recettes 211

Remerciements 212

SANDWICHS GLACÉS AU GINGEMBRE, AUX ABRICOTS ET AU CHOCOLAT

PORTIONS 9 **PRÉPARATION** 1 heure **RÉFRIGÉRATION** 8 heures **CONGÉLATION** 12 heures

Pour mes sandwichs glacés, nul besoin d'utiliser une sorbetière. Je prépare une crème anglaise sans lait, uniquement avec de la crème. De cette façon, une fois la crème anglaise refroidie, il est possible de la fouetter et de la congeler. Le résultat : un parfait glacé à la texture des plus agréables.

TRUC DE PATRICE

Pour sauver du temps, utiliser des sablés du commerce. Les biscuits genre « ginger snap » seront parfaits pour cette recette.

PARFAIT GLACÉ AU GINGEMBRE

240 g (1 tasse) de crème 35 %
50 g (¼ tasse) de sucre
35 g (¼ tasse) de gingembre, épluché et haché
3 jaunes d'œufs
1 feuille de gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide (ou ¼ de sachet de gélatine en poudre)
50 g (¼ tasse) de chocolat noir (environ 60 % de cacao), haché grossièrement
55 g (¼ tasse) d'abricots secs, hachés
40 g (¼ tasse) de gingembre confit, haché
Huile de canola (pour huiler le moule)

Dans une casserole, amener à ébullition la crème, la moitié du sucre et le gingembre.

Dans un cul-de-poule, blanchir au fouet les jaunes d'œufs et le reste du sucre.

Tout en brassant au fouet, verser doucement le liquide bouillant sur les jaunes de manière à les tempérer graduellement.

Remettre le tout dans la casserole, sur un feu moyen, et cuire en brassant constamment avec une maryse, jusqu'à ce que la crème anglaise nappe le dos d'une cuillère.

Retirer du feu, ajouter la gélatine et verser la crème anglaise dans un bol.

Poser le bol de crème anglaise dans un plus grand bol rempli de glaçons et brasser à quelques reprises jusqu'à ce que la crème soit froide.

Passer la crème au tamis fin, la couvrir de pellicule plastique et la mettre au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.

Sortir la crème du réfrigérateur et la fouetter au batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics mous.

Incorporer le chocolat, le gingembre confit et les abricots dans cette base de parfait.

Badigeonner un contenant de 18 x 24 cm (7 x 9 ½ po) d'huile de canola et couvrir le fond de pellicule plastique.

Verser le mélange, couvrir de pellicule plastique et mettre au congélateur pendant au moins 12 heures.

SABLÉS

150 g (⅔ tasse) de beurre non salé, mou
90 g (¾ tasse) de sucre glace
1 gousse de vanille, fendue et grattée
Le zeste de 1 citron
220 g (1 ½ tasse) de farine tout usage
50 g (½ tasse) de poudre d'amandes
Une pincée sel
1 œuf
1 jaune d'œuf

Au batteur électrique, crémer le beurre, le sucre glace, la vanille et le zeste de citron pendant 1 minute.

Ajouter tous les ingrédients secs. En continuant à mélanger, ajouter les œufs un à la fois. Mélanger jusqu'à la formation d'une pâte homogène.

Envelopper de pellicule plastique. Réfrigérer pendant au moins 3 heures.

Réchauffer la pâte avec les mains pour la rendre malléable.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à une épaisseur d'environ ½ cm (¼ po).

Avec un emporte-pièce rond, détailler les sablés, puis les déposer sur une plaque recouverte d'un tapis de silicone ou de papier parchemin.

Remettre les sablés au réfrigérateur pour au moins 15 minutes.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Cuire les sablés pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Laisser tempérer.

Démouler le parfait et le couper en rondelles avec le même emporte-pièce que celui utilisé pour les sablés.

Confectionner les sandwichs en déposant une rondelle de parfait sur un sablé et en recouvrant le tout d'un 2e sablé.

On peut déguster les sandwichs immédiatement ou les conserver dans une boîte hermétique au congélateur jusqu'à 2 semaines.

FEUILLETÉ AUX FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE VANILLE ET FLEUR D'ORANGER

PORTIONS 4 **PRÉPARATION** 1 heure **RÉFRIGÉRATION** 3 heures **CUISSON** 35 minutes

La pâte feuilletée et la crème peuvent être préparées la veille. Par contre, je vous conseille fortement de faire le montage de votre feuilleté le jour même ou, idéalement, juste avant de le déguster.

CRÈME FOUETTÉE VANILLE ET FLEUR D'ORANGER

480 g (2 tasses) de crème 35 %
50 g (¼ tasse) de sucre
1 gousse de vanille, fendue et grattée
Le zeste de ½ orange
2,5 g (½ c. à café) d'eau de fleur d'oranger
1 feuille de gélatine réhydratée dans de l'eau froide (ou ¼ de sachet de gélatine en poudre)

Dans une casserole, amener à ébullition la crème, le sucre, la vanille et le zeste.

Retirer du feu, ajouter l'eau de fleur d'oranger et la gélatine.

Verser dans un bol, puis déposer ce bol dans un plus grand bol rempli de glaçons. Brasser à quelques reprises jusqu'à ce que la crème soit froide.

Couvrir de pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

AU MOMENT DE SERVIR

Fouetter la crème au batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics assez fermes.

FEUILLETÉ

½ recette de pâte feuilletée rapide (p. 174)
Miel (pour badigeonner)

Sur une surface farinée, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur d'environ ½ cm (¼ po).

Déposer la pâte sur une plaque recouverte d'un tapis de silicone ou de papier parchemin.

Mettre la pâte au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

À l'aide d'un couteau, détailler 8 rectangles de 7 x 13 cm (2 ¾ x 5 po).

Déposer les rectangles sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un tapis de silicone ou de papier parchemin, puis remettre au réfrigérateur pour au moins 15 minutes. (Pour ne pas que la pâte lève trop, j'utilise une grille de métal que je pose à l'envers sur le rebord de la plaque. De cette façon la pâte pourra quand même se développer, mais elle sera stoppée à un certain point par la grille.)

Mettre au four pour 10 minutes, puis baisser le four à 180 °C (350 °F) et poursuivre la cuisson pour environ 20 minutes. La pâte doit être bien dorée.

Sortir la plaque du four et monter la température du four à 230 °C (450 °F).

Retirer la grille sur le feuilletage. Renverser chaque feuilleté pour que le côté le plus droit soit sur le dessus, puis, à l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de miel.

Remettre les feuilletés au four pour environ 1 à 2 minutes en les surveillant attentivement. Le but est de les caraméliser légèrement.

Sortir les feuilletés du four et les laisser tempérer. Ensuite, à l'aide d'un couteau dentelé, couper les bordures de chacun pour obtenir 8 rectangles de 6 x 12 cm (2 ⅓ x 4 ¾ po).

On peut préparer et cuire les feuilletés la veille. Une fois tempérés, vous pouvez les conserver dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Présentation

250 g (2 tasses) de framboises

À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille, garnir la moitié des feuilletés de crème fouettée. Déposer les framboises sur la crème et couvrir avec les feuilletés restants.

MUFFINS AUX BANANES, À L'ÉRABLE ET AUX PACANES

PORTIONS 12 **PRÉPARATION** 20 minutes **CUISSON** 35 minutes

Malgré le fait que ces muffins soient à la farine de blé entier, ils sont très moelleux. Le crumble qui les accompagne apporte une saveur et une texture des plus agréables.

CRUMBLE À LA CARDAMOME

100 g (1 tasse) de poudre d'amandes
110 g (½ tasse) de cassonade
100 g (⅔ tasse) de farine
2 g (1 c. à café) de cardamome moulue
3 g (½ c. à café) de sel
115 g (½ tasse) de beurre non salé, froid, coupé en dés

Dans un bol, réunir tous les ingrédients. Avec les mains, écraser le beurre dans les ingrédients secs jusqu'à ce qu'il soit possible de faire une boule lorsqu'on presse un peu de pâte.

Émietter ce crumble sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin ou d'un tapis de silicone.

Le crumble se conserve 2 mois au congélateur. Il suffit de le congeler sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin ; une fois congelé, on le dépose dans un contenant hermétique, puis on le remet au congélateur.

MUFFINS AUX BANANES

260 g (2 tasses) de farine de blé entier à pâtisserie
8 g (2 c. à café) de levure chimique (poudre à pâte)
½ c. à café de sel
3 grosses bananes bien mûres, épluchées et écrasées à la fourchette
2 œufs, légèrement battus
170 g (½ tasse) de sirop d'érable
110 g (½ tasse) de cassonade
80 g (⅓ tasse) de lait
60 g (¼ tasse) d'huile de canola
75 g (¾ tasse) de pacanes rôties

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Huiler des moules à muffins ou les chemiser de cassolettes en papier.

Dans un bol, tamiser la farine, la levure chimique et le sel.

Dans un autre bol, mélanger les bananes, les œufs, le sirop d'érable, la cassonade, le lait et l'huile de canola.

À l'aide d'une spatule, incorporer le mélange de bananes aux ingrédients secs et aux pacanes, en brassant le moins possible.

Répartir la pâte dans les moules à muffins.

Saupoudrer de crumble.

Cuire au four pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Les muffins se conservent 24 heures dans un contenant hermétique à la température ambiante. Avant de les servir, les repasser 2 minutes dans un four à 180 °C (350 °F).

***Caramel** ambré sans difficulté*

***Choux** croustillants bien dodus*

***Crème pâtissière et crème anglaise** délicieusement parfumées*

***Crêpes** délicates savamment garnies*

***Desserts gélifiés** fondants ou rebondis*

***Desserts glacés** qui ont de la personnalité*

***Financiers** dorés à croquer*

***Ganaches** onctueuses pour accros du choco*

***Gâteaux** moelleux au succès assuré*

***Meringues** craquantes et aériennes*

***Mousses** légères tout en finesse*

***Muffins et scones** à l'heure du thé*

Pâte brisée, feuilletée, levée, sucrée... réussies à tout coup!

16 techniques de pâtisserie à maîtriser

70 recettes infaillibles pour les décliner

Patrice Demers, chef pâtissier reconnu et auteur primé, ravit les amateurs de desserts depuis plusieurs années. Il a de nombreux fidèles à sa suite, notamment les habitués du restaurant **Les 400 coups**, dans le Vieux-Montréal, ainsi que les dizaines de milliers de téléspectateurs de son émission **Les desserts de Patrice**.

ISBN 978-2-7619-3403-9

9 782761 934039

Groupe Livre
Québecor Média inc.