

UN LIVRE DE RECETTES

Fait par 6/10



CONTENU

1. Macarons-Ana Milićević i Darija Rajković
2. Gâteau de crêpes au chocolat- Nina Radović i Milica Vagić
3. Crème brûlée-Aleksandra Marković
4. Mousse au chocolat-Strahinja Veselinović
5. Réforme du gâteau au chocolat- Anđela Bijić
6. Un gâteau aux pommes et biscuits - Anastasija Nedeljković
7. Les meringues- Elena Berar
8. Gâteau au citron –Mateja Ivić i Emilija Nikolić
9. Miroir- Andrej Knezević
10. Cannelés bordelais faciles- Lazar Kličković
11. Beignets princesses- Tamara Kitanović





12. Recette Croissants façon boulangerie – Andrijana Petrović

RECETTE POUR MACARONS

Les macarons sont d'élégants petits sandwichs à base de blancs d'œufs, de farine d'amande et remplis de beurre à la crème.

La première apparition enregistrée de macarons en Europe remonte au Moyen Âge. À l'époque, le macaroni était un petit gâteau à base d'amandes, de blancs d'œufs et de sucres, il était croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Catherine Medici a probablement amené des macarons en France au XVIe siècle en provenance d'Italie, où ces gâteaux étaient fabriqués dans des monastères vénitiens du VIIIe siècle. Depuis lors, ils sont appelés "ventres sacerdotaux" dans le jargon en raison de leur forme gonflée



Le plus intéressant est que les macarons sont difficiles à fabriquer car ils sont très faciles à déformer et leur écorce se brise souvent pendant la cuisson.

C'était l'histoire des macarons et passons maintenant à la recette ☺.



Ingrédients

3 gros blancs d'oeufs à
température de la pièce
15 ml (1 c. à soupe) de poudre
de meringues
45 ml (3 c. à soupe) de sucre
190 ml (3/4 tasse) d'amandes en
poudre très fine
250 ml (1 tasse) de sucre glace
tamisé
Pâtes colorante alimentaire
Garnitures de marmelade à
l'orange



Préparation

1. Préchauffer le four à 300 °F et tapisser deux plaques à cuisson de papier sulfurisé.
2. Fouetter les blancs d'œufs et la poudre de meringue jusqu'à obtenir une texture mousseuse, puis ajouter graduellement le sucre et continuer à fouetter jusqu'à ce que les pics soient à peine souples. Il est très important de ne pas battre les œufs trop longtemps. Dans un autre bol, mélanger les amandes moulues et le sucre glace, pour ensuite incorporer ce mélange aux œufs battus en deux fois (la pâte sera liquide).
3. Si désiré, colorer les macarons en divisant la pâte dans trois bols et ajouter les couleurs. Remplir trois poches à douille, munie de l'embout plat. Sur une plaque à cuisson, faire des macarons de 4 cm (1 ½ po), en laissant une distance de 2,5 cm (1 po) entre chacun.



4. Laisser reposer les macarons de 10 à 30 minutes, jusqu'à voir une « petite peau » sur le dessus (la surface ne sera plus luisante).
Enfourner pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit possible de les enlever du papier sulfurisé à l'aide d'une spatule sans qu'ils ne collent. Laisser refroidir sur les plaques avant de les enlever.

ASSEMBLAGE:

1. Avec une poche à douille ou une spatule, tartiner un macaron de marmelade et déposer un second macaron sur le dessus en appuyant délicatement. Continuer jusqu'à ce que tous les macarons soient complétés.
2. Dans un contenant hermétique, les macarons se conservent trois jours.



Trois jours est une petite période alors
profitez de ces délicieuses friandises le plus
tôt possible avant que quelqu'un ne les mange
pour vous, agréable! :)



Fait par: Ana et Darija



GÂTEAU DE CRÊPES AU CHOCOLAT

Ingrédients:

100g de farine
2 oeufs
1 cuillère à soupe de
grand-marnier
40g de beurre
1 pincée de sel
200g de chocolat noir

Ustensiles:

1 grille à gâteau
1 moule à manquer
1 louche
1 saladier
1 fouet
1 poêle
1 batteur électrique

1. Pour la pâte: mélangez au batteur la farine, les oeufs, le sucre et le sel. Ajoutez le lait froid et battez jusqu'à ce que la pâte soit fluide.
2. Incorporez 30g de beurre fondu et refroidi, ainsi que le Grand Marnier. Laissez reposer 1h au frais.
3. Préparez la ganache: faites bouillir la crème sur feux doux et ajoutez le chocolat en morceaux en fouettant jusqu'à obtenir une crème lisse et brillante. Réservez .
4. Faites 10 crêpes fines en versant une petite louche de pâte dans la poêle graissée (toutes les 3 crêpes) bien chaude. Faites cuire à feu moyen de chaque côté et glissez-les sur une assiette.
5. Divisez la ganache en deux parties et fouettez-en une des deux au batteur électrique, quelques secondes, pour la rendre plus mousseuse.
6. Dans un moule à manquer beurré, disposez une crêpe et tartinez d'une fine couche de ganache non battue, recommencez 6 fois et étalez en couches épaisse la ganache fouettée. Couvrez avec les dernières

crêpes tartinées de ganache non battue (jusqu'en haut du moule).

7. Mettez 3h au frais recouvert de film protecteur.

8. 1/4 d'heure avant de servir, démoulez le gâteau. Servez-le avec une crème anglaise à la vanille.

Note de l'auteur

“Variante: Pour un gâteau 'iure', ajoutez à la ganache 2 cuillères à soupe de cognac. Conseil: Si la pâte est trop épaisse, détendez-la avec du lait. Pour obtenir des crêpes moelleuses, utiliser un feu assez vif; pour des crêpes croustillantes, un feu doux.”





Fait par : Nina et Milica

CRÈME BRÛLÉE

Liste des ingrédients

50 cl de crème fraîche liquide
entière

100 g de sucre

6 jaunes d'oeufs

6 c. à soupe de sucre roux ou
cassonade

1 gousse de vanille

ramequins et chalumeau de
cuisine...



Etapes de la recette

Coupez la gousse de vanille en deux pour extraire les graines.

Faites chauffer la crème à feu doux avec les gousses et laissez infuser.

Battez énergiquement les jaunes et le sucre + les graines de vanille pour obtenir un mélange moussieux.

Versez progressivement la crème tiédie et filtrée sur le mélange jaune/sucre en mélangeant en continu.

Faites préchauffer le four à 160°C

Disposez la crème dans les ramequins, et mettez à cuire au bain marie 30 à 35 minutes, la crème doit trembloter comme un flan.

Sortez du four, mettez les crèmes au frigo 4 heures minimum.

Versez une couche de sucre sur le dessus et laissez caraméliser avec votre chalumeau.



Fait par: Aleksandra Marković

MOUSSE AU CHOCOLAT

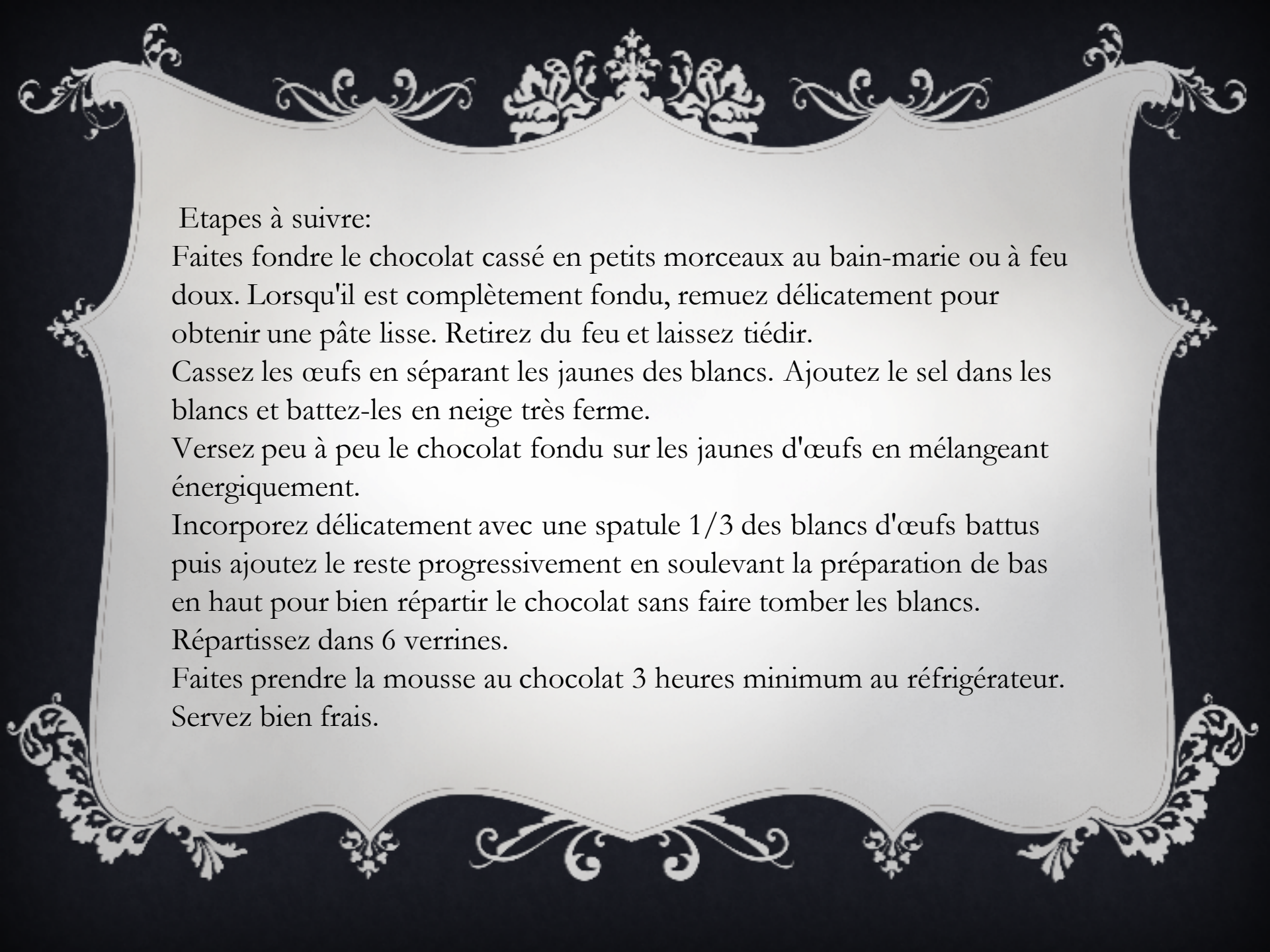
Ingrédients:

1 tablette de Chocolat Noir

6 œufs

1 pincée de sel





Etapes à suivre:

Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux au bain-marie ou à feu doux. Lorsqu'il est complètement fondu, remuez délicatement pour obtenir une pâte lisse. Retirez du feu et laissez tiédir.

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Ajoutez le sel dans les blancs et battez-les en neige très ferme.

Versez peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs en mélangeant énergiquement.

Incorporez délicatement avec une spatule 1/3 des blancs d'œufs battus puis ajoutez le reste progressivement en soulevant la préparation de bas en haut pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs.

Répartissez dans 6 verrines.

Faites prendre la mousse au chocolat 3 heures minimum au réfrigérateur. Servez bien frais.



Fait par: Strahinja Veselinović



RÉFORME DU GÂTEAU AU CHOCOLAT

Requis pour 4 pâtes
16 blancs
16 cuillères à soupe de sucre
480g d'arachides



Pour la garniture:

16 jaunes

16 cuillères à soupe de sucre

1 sucre vanille

1 cuillères à soupe d'eau

200g de chocolat pour cuisiner

250g de beurre

Fouetter 4 blancs d'oeufs avec 4 cuillères à soupe de sucre, puis mélanger délicatement 120g d'arachides.

Verser dans un moule de 28cm et cuire 12-13 minutes au four prechauffé à 200° C. De la même manière, préparez les trois pâtes restantes.

Pour la garniture, fouetter les jaunes d'oeufs, le sucre, le sucre vanille et l'eau, puis cuire à la vapeur.

Enfin ajoutez le chocolat cassé et faites cuire en remuant constamment jusqu'à l'épaississement de la garniture.

Retirer du feu et laisser refroidir, puis ajouter le beurre mou.

Garnissez toutes les pâtes et décorez comme vous le souhaitez.

J'ai utilisé du papier d'aluminium, du ganache et du chocolat blanc fondu pour décorer ce gâteau.

Je remercie mon amie Natasha d'avoir pris cette recette et de l'avoir distribuée pour que vous puissiez en profiter aussi.

Fait par : Andela B.



UN GÂTEAU AUX POMMES ET BISCUITS

Ingrédients

1kg de pommes râpées

½ cuillère à café de cannelle

250g de sucre

600ml de crème sure pour la
crème fouettée

du chocolat si désiré pour la
décoration



coolmerika.com/klub/mak43

Préparation

Faire bouillir les pommes râpées, le sucre et 300ml d'eau pendant environ 15-20 minutes à feu moyen.

Mélanger les puddings avec le reste de l'eau et ajouter à la mélange de pommes et tout cuisiner ensemble jusqu'à ce que tous les ingrédients soient consommé.

Terminez l'empilement avec la dernière rangée de biscuits.

Fouettez la crème sure et décorez le gâteau.



Fait par: Anastasija N.

LES MERINGUES

Liste des ingrédients

250 g de sucre

4 blancs d'oeuf

1/2 c. à café de jus de citron

3 gouttes de colorant rouge

1 c. à soupe d'eau de rose, de
fleur d'oranger ou autre



Etapas de la recette

Séparez les blancs des jaunes d'oeuf

Battez les blancs en neige avec le jus de citron, petite vitesse pour commencer, puis plus rapide au bout de 30 secondes

Lorsque ça commence à devenir bien mousseux, ajoutez le sucre et continuez à battre à fond encore 2 minutes.

Ajoutez le colorant et/ou les arômes et battez encore 10 secondes

Mettez la préparation dans une poche à douille et disposez des tas sur une plaque de papier sulfurisé (ou utilisez simplement une cuillère)

Enfournez pour 2 heures à 90°C pour des meringues bien croquantes.

Attention : si vous souhaitez des meringues coulantes à l'intérieur, cuisson = 1 heure.



Fait par: Elena Berar

GÂTEAU AU CITRON

Ingrédients

300g grammes de sucre

4 tasses d'eau

3 tasses d'huile

400g de farine

Levure chimique

Citron

Un fichier est requis

Pudding au citron

350g d'arachides

150g de margarine

100g de sucre en poudre

Préparation

Pour la croûte mélangez le sucre et l'eau, ajouter l'huile, la farine, la levure chimique, le jus et le zeste de citron. Faites cuire au four dans une poêle graissée et une fois refroidi couper au milieu. Pour la garniture faites cuire le pudding avec de l'eau, ajouter les noix et la margarine mousseuse fouettée avec 100g de sucre en poudre. Garnissez la croûte et couper en morceaux.



Fait par: Emilija et Mateja



MIROIR

Gâteau Génoise

4 œufs

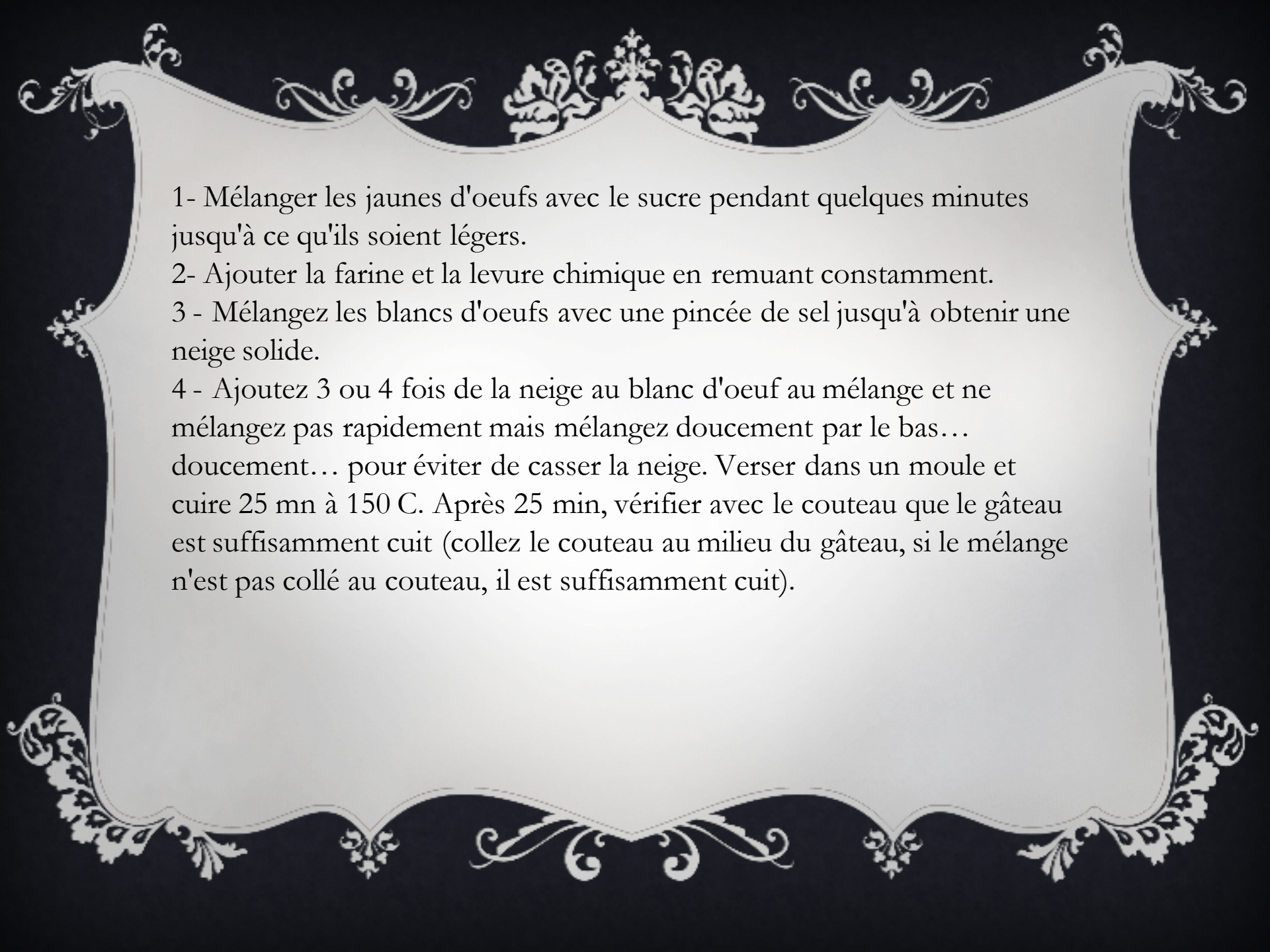
80 g de sucre

80 g de farine lisse

1/2 sachets de levure chimique

Une pincée de sel

* J'ai utilisé des framboises surgelées. Laissez-les décongeler à température ambiante.

- 
- 1- Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient légers.
 - 2- Ajouter la farine et la levure chimique en remuant constamment.
 - 3 - Mélangez les blancs d'oeufs avec une pincée de sel jusqu'à obtenir une neige solide.
 - 4 - Ajoutez 3 ou 4 fois de la neige au blanc d'oeuf au mélange et ne mélangez pas rapidement mais mélangez doucement par le bas... doucement... pour éviter de casser la neige. Verser dans un moule et cuire 25 mn à 150 C. Après 25 min, vérifier avec le couteau que le gâteau est suffisamment cuit (collez le couteau au milieu du gâteau, si le mélange n'est pas collé au couteau, il est suffisamment cuit).

Mousse aux framboises

500 g de framboises

100 g de sucre

6 feuilles de gélatine


400 ml de crème fouettée

1- Mettez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir (cela ne prendra que quelques minutes).

2 - Mélanger les framboises. Passez au tamis pour séparer les graines.

3 - Mettez la purée de framboise, les feuilles de gélatine et le sucre dans le pot. Chauffer à feu doux, remuer. Tout ce que vous avez à faire est de chauffer pour mélanger les ingrédients. Quand ils sont mis de côté, amener à température ambiante.

4 - Mélanger la crème dans la crème fouettée. C'est pourquoi la crème doit avoir au moins 20% de matières grasses, car cette graisse aidera à fixer la crème. Il est idéal de prendre 30% de matières grasses. La crème fouettée contient tellement de gras. Lors de la préparation de la



crème fouettée, tout doit être froid. Donc, non seulement mettez la crème au réfrigérateur, mais aussi le récipient dans lequel vous mettez la crème même dans la mousse. Mélanger le haut environ 5 min jusqu'à obtention d'une crème à fouetter ferme.

5 - Mélanger la purée de framboise (attention à ne pas garder au chaud) avec la crème fouettée. Verser sur le gâteau (assurez-vous qu'il n'est pas chaud). Pour cela, il est préférable d'utiliser un moule à bord haut. Sinon, faites-le à partir de papier sulfurisé. . .

6 - Après avoir huilé la crème, vous devez aligner la crème autant que possible (alors assurez-vous qu'elle est plus belle que sur la photo...). C'est un processus important pour que le gâteau soit beau à la fin. Réfrigérer 1h30. Pendant que le gâteau refroidit, faites un glaçage à la framboise.

Glaçage à la framboise

300 g de framboises

20 g de sucre

3 feuilles de gélatine

1- Mettez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir (cela ne prendra que quelques minutes).

2 - Mélanger les framboises. Passez au tamis pour séparer les graines.

3 - Mettez la purée de framboise, les feuilles de gélatine et le sucre dans le pot. Chauffer à feu doux. Tout ce que vous avez à faire est de chauffer pour mélanger les ingrédients.

Quand ils sont mis de côté, amener à température ambiante.



Fait par: Andrej Knezević

CANNELÉS BORDELAIS FACILES

INGRÉDIENTS

1/2 l. de lait

2 oeufs entiers + 2 jaunes

1/2 gousse de vanille ou 2
paquets de sucre vanillé

1 c à soupe de rhum

100 g de farine

250 g de sucre en poudre

50 g de beurre

1 pincée de sel



PRÉPARATION

1. Faites bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
2. Pendant ce temps, mélangez la farine avec le sucre.
3. Incorporez les oeufs et le lait bouillant.
4. Mélangez doucement pour obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes.
5. Laissez refroidir.
6. Ajoutez le rhum.
7. Placez 1 h au réfrigérateur.
8. Préchauffez le four à th 10 (270°) avec la tôle sur laquelle cuiront les cannelés.
9. Disposez-les sur la tôle du four chaud th 10 (270°), 5 min puis th 6 (180°), 1 h.
10. Les cannelés doivent avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.
11. Démoulez encore chaud.



Fait par : Lazar Kličković



BEIGNETS PRINCESSES

INGRÉDIENTS

500g d'eau

200g d'huile

Pincée de sel

200g de farine

1 papier cuisson

1 vanille

6 oeufs



Cette recette est apparue pour la première fois dans le dessin animé de Disney, la princesse et la grenouille.

PRÉPARATION

Faire bouillir l'eau et l'huile à ébullition.

Ajouter la farine et cuire une minute .

Une fois refroidi, casser un oeuf à la fois et incorporer avec un mélangeur.

Verser le mélange dans les moules. Cuire au four à 220°C.

Pour la garniture:

1 litre de lait

6 sucriers

2 pudding à la vanille

4 seaux de farine

1 vanille

Mettre le tout dans la casserole et cuisiner ensemble .

Une fois refroidi, mettre la margarine 250g, du cannelle en poudre et mélanger tout. Garnir et saupoudrer de sucre glace avec un tamis.



Fait par : Tamara Kitanović

RECETTE CROISSANTS FAÇON BOULANGERIE

Ingrédients

Recette pour 2 plaques de four (environ 18 croissants)

500 g de farine T45

20 g de levure fraîche de boulangerie (cube) ou 10 g de levure sèche

60 g de sucre

10 g de sel

200 ml de lait

2 œufs (non obligatoires pour donner un petit côté brioché) + 1 pour dorer

200 g de beurre doux (si possible Charentes Poitou AOP) à température ambiante ni trop dur, ni trop mou

Ustensiles

1 terrine

1 plan de travail

1 rouleau à pâtisserie

1 pinceau

1 tôle à pâtisserie

papier cuisson

(Robot batteur sur socle)



Préparation

La pâte: Mettre la farine dans une terrine et faire un puits; émietter la levure. Ajouter le sucre et le sel (le sel ne doit pas toucher la levure directement). Ajouter ensuite le lait tiède et les œufs. Attention: penser à ne pas mettre la totalité du lait d'emblée et à ajuster la quantité finale exacte à la capacité d'absorption de la farine (qui dépend de la qualité de la farine). Pétrir de manière à obtenir une pâte souple et homogène. (Cette opération est encore plus simple si on dispose d'un robot batteur sur socle!). Mettre en boule et laisser reposer 1h dans une ambiance tiède (ou dans un four fonction étuve).

Quand la pâte a doublé de volume, la malaxer quelques instants pour la faire retomber puis la placer au réfrigérateur pendant 30 min.

Beurrer la pâte :étaler la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie fariné. Attention au beurre qui ne doit PAS être trop mou! Il doit avoir à peu près la même consistance que la pâte: le déposer au milieu sur la pâte en l'étalant, sans en mettre sur les bords.

Envelopper le beurre avec la pâte et bien souder les bords au besoin avec les doigts légèrement humides.

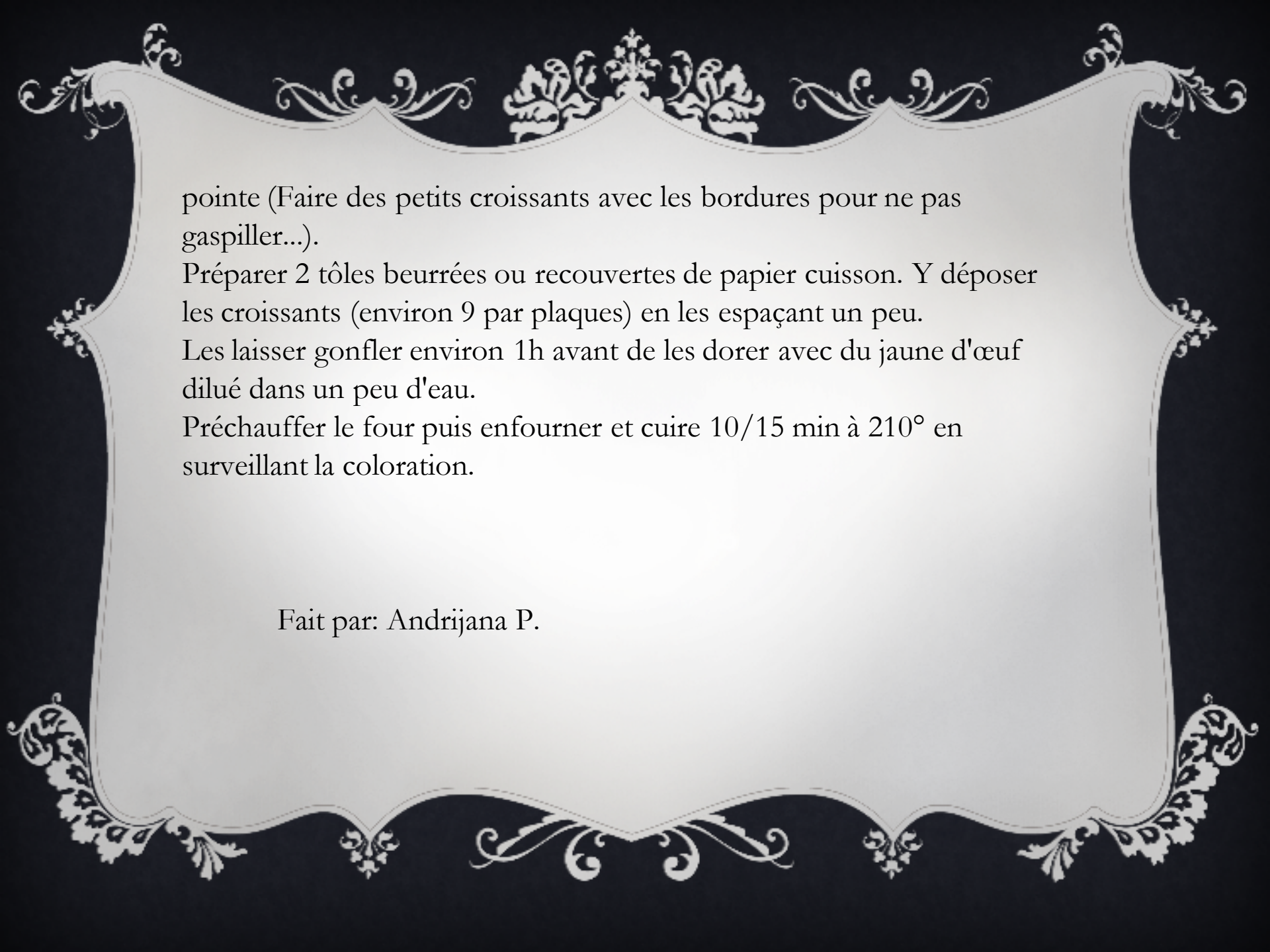
Le feuilletage: allonger la pâte obtenue au rouleau en faisant attention de ne pas laisser échapper le beurre. Commencer par allonger en partant du milieu pour former un grand rectangle assez long pour que l'on puisse replier en 4: rabattre les 2 extrémités vers le centre, puis replier en 2.

Tourner la pâte pour avoir la pliure à droite.

Allonger à nouveau la pâte pour former un grand rectangle, et recommencer l'opération de pliage.

Laisser reposer 30 min au réfrigérateur pour raffermir car le beurre a tendance à fondre. Ne pas hésiter d'ailleurs à mettre la pâte au réfrigérateur au cours des pliages si on sent qu'elle est trop molle (cela dépend aussi du temps...).

Étaler la pâte finement, régulièrement, selon un rectangle d'environ 40 x 50 cm pour la découper en 2 bandes d'environ 20 cm x 50 cm. Faire des triangles de 20 x 10 cm environ. Rouler chaque triangle en finissant par la



pointe (Faire des petits croissants avec les bordures pour ne pas gaspiller...).

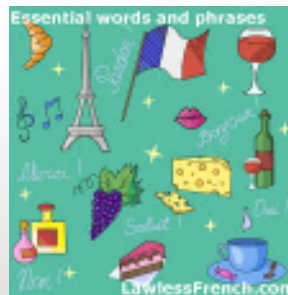
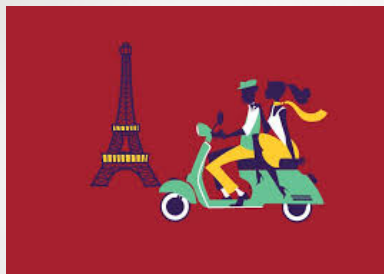
Préparer 2 tôles beurrées ou recouvertes de papier cuisson. Y déposer les croissants (environ 9 par plaques) en les espaçant un peu.

Les laisser gonfler environ 1h avant de les dorer avec du jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.

Préchauffer le four puis enfourner et cuire 10/15 min à 210° en surveillant la coloration.

Fait par: Andrijana P.

Nous espérons que vous apprécierez ces recettes et que vous les apprécierez.
Agréable! ☺



Votre 6-10 !