LE PETIT GOURMET

GASTRONOMIE
ACTU DÉCOUVERTES
COUPS DE CŒUR
PORTRAITS ET PLUS
SI AFFINITÉS

GRATUIT

N°113 JANVIER 2022

100 % Boulangerie pâtisserie

TABLE DES MATIÈRES

63 | La Pâtisserie des douceurs 34
63 | Maison Vacher 35
63 | Arthur le boulanger 36
63 | La Fournée d'Antoine 37
63 | La Ruche Trianon 39
63 | Au Pain Paillasse 40
63 | Le Marquis de Royat 41
63 | La Boulange de Simon 42
63 | Boulangerie Thomas et Amélie 43
63 | Le Fournil d'Aydat 45
63 | Boulangerie-Pâtisserie Oulion 46
63 | La Mignonette 47
63 | La Boulangerie moderne 49
63 | Boulangerie Belin et Belin 52
03 | Pâtisserie Iafrati 55
03 | Pâtisserie Samuel Jaud 56
03 | Les Amis des mies 57
03 | Pause gourmande 58
43 | Les Délices de Lavoûte 59
43 | Boulangerie Grangette 60
43 | Pâtisserie Rix 61
15 | Aux Macarons de Massiac 62
15 | Le Manoir des Saveurs 63
15 | Pain d'Sucre – Maison Raynal 64

Photographies : Couverture : Adobe Stock.
Portraits et recettes : Henris Derus (sauf mentions).

63 | LA PÂTISSERIE DES DOUCEURS

Le Saint-Loup par Yohann Girard

© Thomas Bournel

Pour 6 personnes

Gelée fruits rouges : 180 g de pulpe de fruits rouges | 75 g de sucre |3 g de pectine | **Bavaroise chocolat blanc et vanille :** 75 g de crème | 75 g de lait | ½ gousse de vanille |30 g de jaune d'œuf | 10 g de sucre |120 g de chocolat blanc | 3 g de gélatine | 15 g d'eau pour gélatine | 220 g de crème fouettée | **Biscuit madeleine :** 2 œufs | 100 g de sucre | 100 g de farine | 7 g de levure chimique | 60 g de beurre fondu | 30 g de myrtilles | **Pâte sablée :** 150 g de beurre | 250 g de farine | 100 g de sucre glace |50 g d'œuf

Gelée fruits rouges
Mélanger le sucre et la pectine puis mettre le tout dans la purée de fruit et faire bouillir. Couler dans un moule.

Bavaroise chocolat blanc et vanille :
Faire bouillir ensemble le lait, la crème et la vanille.

Blanchir ensemble les jaunes d'œuf et le sucre.

Mélanger les liquides et les jaunes d'œuf sucrés et cuire comme une crème anglaise.

Après cuisson, ajouter la gélatine réhydratée. Mélanger.

Mélanger la crème anglaise avec le chocolat blanc fondu.

Une fois la préparation refroidie, ajouter la crème fouettée et la crème anglaise.

Mettre dans un moule et disposer la gelée de sorte qu'elle se trouve au centre de la bavaroise.

Madeleine
Mélanger l'un après l'autre : œufs, sucre, farine avec levure et beurre fondu.

Cuisson à 180 °C pendant 16 à 18 min.

Pâte sablée
Sabler ensemble beurre, farine, sucre glace et ajouter les œufs à la fin.

Laisser reposer au frigo.

Étaler et emporte-piécer.

Cuisson à 160 °C pendant 20 à 25 min.

7, rue des Ramacles
63170 Aubière
06 68 93 24 19
Facebook : @ La pâtisserie des douceurs
Insta : lapatisseriedesdouceurs

63 | MAISON VACHER

Tanzanie par Thierry Vacher

Pour 8 personnes

Biscuit concorde : 0,5 l de blanc d'œuf | 250 g de sucre | 250 g de poudre d'amande grise | 90 g de farine | **Croustillant praliné :** 750 g de praliné | 150 g de couverture blanche | 150 g de feuilletine | 50 g de riz soufflé | **Mousse au chocolat :** 160 g de jaune d'œuf | 225 g de sucre | 75 g d'eau | 325 g de couverture noire | 800 g de crème fouettée | **Mousse gianduja :** 200 g de lait entier | 10 g de gélatine | 300 g de Ganduja | 300 g de crème fraîche

Biscuit concorde
Monter les blancs, serrer avec le sucre.

Ajouter la poudre d'amande, le sucre et la farine et cuire le tout a 185° pendant 20 min.

Croustillant
Faire fondre la couverture blanche, ajouter le praliné puis mélanger le tout avec la feuilletine et le riz soufflé.

Mousse chocolat
Faire une pâte à bombe.

Ajouter le chocolat puis la crème fouettée.

Mousse gianduja

Incorporer la crème au lait et le Ganduja, mettre la gélatine et mélanger le tout.

Laisser prendre au frigo 1 heure.

Dressage
Dans un moule à charnière, déposer le biscuit puis recouvrir avec la mousse au chocolat.

Déposer par-dessus le praliné et le recouvrir de la mousse gianduja.

16, rue Lufbery
63400 Chamalières
04 73 37 68 68

63 | ARTHUR LE BOULANGER

Perle par Agathe Bidet

© Arthur le boulanger

Pour 10 personnes

Confit fruit exotique : 200 g de purée de fruits exotiques | 45 g de sucre semoule | 4 g de pectine | **Croustillant coco citron vert :** 200 g de crumble (50 g de poudre d'amande, 50 g farine, 50 g de sucre) | 85 g de beurre clarifié | 85 g de chocolat blanc | 60 g de feuilletine | 1 zeste de citron vert | **Biscuit Joconde noisette :** 2 œufs | 82 g de poudre de noisette | 82 g de sucre glace | 22 g de farine | 18 g de beurre | 90 g de blanc d'œuf |15 g de sucre semoule | **Mousse coco chocolat blanc** : 150 g de purée de coco | 270 g de chocolat blanc | 36 g de masse gélatine (30 g d'eau, 6 g de gélatine, 200 bloom) | 300 gr de crème fouettée

Confit fruits exotiques
Réaliser le confit de fruit rouge en mélangeant la purée, le sucre et la pectine.

Croustillant coco
Clarifier le beurre et au bain-marie faire fondre le chocolat blanc.

Mélanger le crumble, la feuilletine avec le beurre clarifié et le chocolat fondu.

Biscuit Joconde
Préchauffer votre four a 200°.

Dans un récipient, mélanger le sucre, la farine (tamisée) et la poudre de noisette. Faire fondre le beurre et le réserver.

Dans le robot, fouetter les œufs puis ajouter le mélange farine, poudre de noisette et sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter le beurre délicatement à l'aide d'une maryse.

Verser la pâte à biscuit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner 12 min. à 180°.

Mousse coco
Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Ajouter la purée de coco ainsi que la crème et la gélatine.

Finitions
Insérer la mousse coco chocolat blanc dans des moules dômes en silicone 8 cm puis le confit de fruit exotique.

Laisser prendre 2 h au réfrigérateur.

Déposer le dôme démoulé sur le biscuit et terminer par le croustillant coco citron vert.

8, avenue du Maréchal-Leclerc
63800 Cournon d'Auvergne
04 73 69 37 44
www.arthurleboulanger.miam-express.com
Face book : @Arthur le Boulanger

63 | LA FOURNÉE D'ANTOINE

Brioche aux pralines par Laurent Vacher

Pour 1 brioche

125 g de farine | 3 g de levure boulangère | 15 g de sucre | 3 g de sel | 1 œuf | 15 g d'eau | 50 g de beurre | 100 g de pralines

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre pendant 15 minutes.

Ajouter le beurre progressivement en fin de pétrissage ; prolonger 5 minutes.

Laisser lever deux heures environ à température ambiante.

Faire un rabat ; conserver 24 heures au froid.

Le lendemain, étaler la pâte ; répartir les pralines.

Faire un pli en portefeuille et façonner.

Cuire au four chaleur tournante à 150 °C pendant 22 minutes.

26, avenue Voltaire
63400 Chamalières
04 73 36 36 00

#proche de CHEZ vous

DEPUIS 2006

LABO63

FOURNITURES GÉNÉRALES BOULANGERIE & PÂTISSERIES

Réussissez vos pâtisseries et vos desserts avec Labo 63 !

Toute l'équipe vous souhaite une bonne année 2022 !

4bis, rue des Manzats - 63800 Cournon
Tél. : 04 73 84 60 00 - labo63@orange.fr

63 | LA RUCHE TRIANON

Galette par Thierry Constant

© Ludovic Combe

Pour 4/6 personnes

Feuilletage : 350 g de farine | 8 g de sel | 70 g de beurre pour le pétrissage | 200 g de beurre pour le tourage | 1 600 g d'eau | **Frangipane :** 150 g de beurre | 159 g de sucre | 150 g poudre d'amande | Vanille | 1 bouchon de rhum | 3 œufs

Pâte feuilletée : Pétrir la farine, le sel, 70 g de beurre et l'eau. Faire une pâte homogène et laisser reposer.

Mettre au frigo 2h à plat.

Donner 6 tours avec 200 g de beurre :
Sortir la pâte, l'allonger au rouleau de la taille d'une feuille A4. Mettre le beurre au milieu de la pâte, replier les côtés l'un sur l'autre de façon à emprisonner le beurre sous tous les côtés.
Avec le rouleau tapoter uniformément sur le pâton (recto/ verso).
Étaler l'ensemble sur un plan de travail fariné.
Plier face à vous, votre pâte en 3 (1 bout vers le centre, l'autre vers le centre, les deux bouts l'un sur l'autre).
Retourner votre pâte et étalez-la à nouveau (toujours le pliage face à vous).

Refaire l'opération encore 5 fois. Laisser le dernier tour dans sa forme carrée et réservez au frais jusqu'au lendemain.

Sortir le feuilletage du frigidaire, prendre la moitié de la pâte, étaler la pâte et en faire un disque de 26 cm. Répéter l'opération avec la 2e moitié de pâte.

Frangipane : Mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amande, le rhum et la vanille. Bien blanchir la préparation. Ajoutez les œufs 1 à 1. Avec cette garniture, on garnit à 20 cm de diamètre avec une douille n° 12.

Sur les bords du feuillage on prend de l'eau pour humidifier les bords, sans toucher la frangipane, pour pouvoir déposer le second disque de feuilletage. Laisser reposer 2 à 3h.

Mettre de la dorure, rayer au couteau.

Faire préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante. Cuire la galette pendant 40 à 45 minutes. Veillez à ce que la pâte soit bien cuite en dessous.

Sortir la galette du four puis mettre un petit sirop dessus (100 g de sucre +30 g d'eau, 2-3 gouttes de vanille) sur pâte chaude au pinceau pour donner le côté brillant ; puis enfourner 2 minutes au four.

39, avenue Lavoisier - 63170 Aubière
04 73 15 00 15

26, rue du 11 novembre - 63000 Clermont-Fd
04 73 37 38 26
www.laruchetrianon.fr

63 | AU PAIN PAILLASSE

Le pain des Amants par Franck Etienney

© Frédéric Nolleau

Pour 1 bâtard

1 sachet de thé des amants | 160 g d'eau | 200 g de farine T65 | 50 g de farine de seigle | 5 g de sel | 5 g de levure | 20 g du levain du boulanger | 75 g d'amandes torréfiées | 75 g de myrtilles déshydratées | 75 g de marrons confits

La veille
Faire infuser le sachet de thé dans 160 g d'eau chaude.

Faire tremper les myrtilles dans le thé.

Égoutter les myrtilles et bien conserver le thé pour le pétrissage.

Pétrir la pâte avec les farines T65 et seigle, avec sel, levain, levure et thé des Amants.

En fin de pétrissage (20 min.), incorporer les marrons, les amandes et les myrtilles.

Faire reposer 1 heure à une température de 20 °C maximum.

Façonner un bâtard et faire lever dans une barquette aluminium, à une température de 24 °C maximum.

Cuire au four à 200 °C pendant 30 min.

46, rue des Gras
63000 Clermont-Ferrand
04 73 37 38 20

63 | LE MARQUIS DE ROYAT

La Pomme du Marquis par Jérémy Daurat

Pour 10 personnes

Pâte sablée : 200 g de farine | 50 g de poudre d'amande | 125 g de beurre | 5 g de sel | 1 œuf | 25 g d'eau | **Mousse praliné :** 50 cl de lait | 50 cl de crème fouettée | 100 g de sucre | 3 jaunes d'œuf | 50 g de maïzena | 175 g de praliné | 10 g de gélatine | **Mousse à la pomme :** 500 g de purée de pommes granny ou 500 g de pommes | 9 feuilles de gélatine | 150 g de blancs d'œuf | 150 g de sucre | 1 citron vert | 50 cl de crème fouettée

Pâte sablée
Faire un sablage avec la farine et le beurre en parcelles.

Incorporer les œufs avec l'eau froide.

Faire un pâton et laisser reposer au froid pendant 1 heure.

Mousse praliné
Faire bouillir le lait.

Faire blanchir ensemble les jaunes, le sucre et la maïzena.

Verser le lait sur le mélange.

Laisser cuire pendant 5 min. à petite ébullition.

Incorporer la gélatine et le praliné.

Monter la crème fouettée et incorporer la crème pâtissière.

Laisser reposer pendant 1h.

Mousse à la pomme
Faire chauffer ensemble le jus et le zeste de citron vert.

Incorporer la gélatine.

Verser l'ensemble sur la purée de pommes granny.

Avec les blancs d'œufs et le sucre, monter la meringue.

Mélanger la meringue avec la purée de pommes granny.

Verser la crème fouettée.

Dressage
Selon votre inspiration et en vous appuyant sur la photo, dresser mousse praliné et mousse à la pomme sur la pâte sablée.

6, boulevard Vaquez
63130 Royat - 04 73 35 80 30
et aussi
Le Marquis de Jaude
30, rue Bonnabaud
63000 Clermont-Ferrand - 04 43 55 44 23
www.jeremydaurat.com

63 | LA BOULANGE DE SIMON

L'Alexia par Simon Courbebaisse

Pour 12 personnes

4 pommes à cuire | 1 jus de citron | **Pâte à sablé breton :** 100 g beurre | 2 g de fleur de sel | 90 g sucre glace | 4 g de levure chimique | 40 g de jaune d'œuf | 135 g de farine | **Ganache caramel au beurre demi-sel :** 258 g de sucre | 90 g d'eau | 48 g de sirop de glucose | 240 g de crème liquide | 165 g de beurre demi-sel | **Chantilly caramel :** 100 g crème liquide | 100 ??? crème liquide froide | 2 g de gélatine + 14 g d'eau | 150 g de ganache caramel

Pâte à sablé breton
Mélanger les poudres (sucre glace, levure chimique, fleur de sel) et le beurre puis crémer.

Ajouter les jaunes d'œuf en filet et finir par mélanger jusqu'à incorporation de la farine puis réserver au froid minimum 3 heures.

Pommes à cuire
Détailler des cercles de 11 cm de diamètre et 4 mm d'épaisseur de sablé puis disposer les morceaux de pommes citronnés au milieu de vos sablés avant cuisson.

Cuire à 180 °C pendant 20 min. environ.

Ganache caramel au beurre demi-sel
Cuire le glucose, le sucre et l'eau au caramel avec une cuisson soutenue.

Décuire avec la crème préalablement chauffée. Attention aux projections !

Cuire l'ensemble 4 min. en remuant continuellement puis incorporer le beurre quand votre caramel atteint les 50 °C.

Chantilly caramel
Faire chauffer les 100 g de crème et incorporer la gélatine trempée puis verser le tout sur la crème froide, bien mélanger.

Réserver une nuit au froid.

Le lendemain, faire monter la crème puis incorporer le caramel en fin de mélange.

Dressage
Dresser un cordon de ganache caramel sur le fond de tartelette.

Mettre une pincée de fleur de sel et dresser ensuite la chantilly avec une douille à Saint-Honoré.

11, rue René Marssin
63370 Lempdes
Tél. : 04 73 61 80 17
laboulangedesimon@gmail.com
Facebook : @La Boulange de Simon

63 | BOULANGERIE THOMAS ET AMÉLIE

Pain au chanvre par Thomas Dubost

Pour 8 boules de 250 g

1 kg de farine type 65 | 150 g de chanvre | 25 g de sel | 40 g de levure boulangère | 150 g de beurre | 150 g de miel | 50 g de graines de chanvre | 680 g d'eau

© Thomas Bournel

Dans un robot muni d'un crochet, lancer le pétrissage en mettant tous les ingrédients sauf les graines : 7 min. en vitesse 1 puis 8 min. en 2e vitesse.

En fin de pétrissage, incorporer les graines de chanvre.

Laisser reposer la pâte 30 min. et détailler en boules de 250 g.

Idéal pour déguster avec un saumon gravelax ou fumé ou encore une terrine de poisson.

Enfourner 30 minutes à 220 °C dans un four préchauffé (mettre un bol d'eau dans le four).

23, lieu-dit Château-Gaillard
63300 Thiers
04 73 51 37 12
Facebook : @Thomas.Amelie.Dubost

DISTRIBUTEUR

BACK EUROP FRANCE

Brendani

Grossiste en fourniture pour Boulangerie, Pâtisserie, restaurateurs et autres métiers de bouche

Boulangerie Viennoiserie

© Erico d'Ario

Pâtisserie Chocolaterie

© Erico d'Ario

© Erico d'Ario

Snacking Restauration

© Antoine Duchêne

Petit matériel Emballage - Hygiène

Brendani SAS - 41 Rue des Ribes - 63170 Aubière - 04 73 27 23 25

63 | LE FOURNIL D'AYDAT

Enora par Caroline Magnet et Pierre Faure

Pour 6/8 personnes

Biscuit moelleux noisettes : 2 œufs | 85 g poudre de noisettes | 85 g de sucre glace | 21 g de farine | 14 g de beurre fondu | 60 g de blancs d'œuf | 20 g de sucre en poudre | **Crémeux caramel :** 32 g de sucre | 100 g de crème liquide | 100 g de lait | 1 jaune d'œuf | 32 g de gélatine | **Mousse chocolat noir :** 47 g de lait | 47 g de chocolat 62 % | 100 g de crème liquide | **Ganache montée noisettes** : 200 g de praliné noisette | 240 g de crème chaude | 240 g de crème froide | 33 g de masse gélatine | **Caramel mou :** 140 g de glucose | 140 g de sucre | 380 g de crème | 120 g de beurre | 2 g de fleur de sel de Guérande

Biscuit moelleux noisettes
Monter les blancs en neige avec le sucre, battre les jaunes avec le sucre glace et la poudre de noisettes jusqu'à l'obtention d'un mélange bien mousseux. Ajouter délicatement les blancs bien fermes puis incorporer la farine et le beurre fondu refroidi. Étaler sur une plaque et cuire au four à 190 °C pendant 9 min.

Crémeux caramel
Faire un caramel à sec bien brun et ajouter, hors du feu, le lait et la crème chauds. Sur feu doux, ajouter les jaunes et cuire à 83 °C puis la gélatine et couler le tout directement dans le cercle.

Mousse chocolat noir
Faire fondre le chocolat au bain-marie puis verser le lait chaud, monter la crème liquide en chantilly pas trop ferme et l'ajouter à la ganache à 35 °C. Couler la mousse directement sur le crémeux congelé puis réserver au grand froid.

Ganache montée noisettes
Faire bouillir la première crème et verser sur le praliné. Faire une émulsion, ajouter la gélatine puis la crème froide, mixer brièvement puis réserver au frigo.

Caramel mou
Faire un caramel avec le glucose et le sucre et décuire avec la crème. Hors du feu, mixer avec le beurre et le sel, réserver dans un pot au frigo.

Montage
Mettre un premier disque de biscuit au fond d'un cercle de diamètre 18 cm chemisé d'un ruban pvc transparent. Couler le crémeux au caramel puis la mousse. Poser le deuxième disque de biscuit puis stocker au congélateur.

Le lendemain, monter la ganache noisettes. Pocher selon votre envie, décorer avec quelques plots de caramel mou et de noisettes concassées.

2, route de Fohet
63970 Aydat
04 73 79 37 21
Facebook : @Le Fournil d'Aydat
Insta : @lefournildaydat
pierrefaure_baker.pastry
www.fournil-aydat.fr

63 | BOULANGERIE PÂTISSERIE OULION

Tarte bretonne par Manuel Oulion

© Nicolas Léotoing

Pour 8 personnes

Sablé breton : 250 g de farine | 180 g de beurre | 12 g de levure chimique | 4 g de sel | 160 g de sucre glace | 4 Jaunes d'œuf | **Caramel beurre salé :** 110 g de glucose | 110 g de sucre | 90 g de beurre salé | 300 g de crème liquide | **Pommes :** 4 pommes | 200 g de beurre | 100 g de sucre | 100 g d'eau

Sablé breton

Sabler le beurre et la farine.

Ajouter le sel, la levure chimique, le sucre glace et les jaunes d'œuf.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Réserver 2 heures au frigo.

Étaler la pâte à 5 mm d'épaisseur dans un cercle de diamètre 27 sans foncer.

Cuire 30 min. à 140 °C.

Caramel au beurre salé
Faire un caramel brun avec le glucose et le sucre.

Déglacer avec la crème tiède.

Cuire à 107° et verser sur le beurre.

Mélanger et réserver à température ambiante.

Pommes
Couper les pommes en lamelles puis les pocher dans le mélange beurre sucre eau pendant 5 min.

Finitions
Étaler une couche de caramel au beurre salé sur le fond de tarte.

Disposer sur le dessus les pommes cuites au beurre.

Saupoudrer de neige décor.

40, rue Maréchal de Turenne
63350 Joze
04 73 70 24 31
Facebook : @Boulangerie Pâtisserie Oulion

63 | LA MIGNONETTE

La galette par Lenaic Gilibert

pour 2 galettes de 8 personnes

Feuilletage inversé : 1 kg de farine T55 | 25 g de sel | 500 g d'eau | 1 kg de beurre AOP Poitou-Charentes | **Crème d'amande :** 500 g de beurre | 500 g de sucre | 500 g de poudre d'amande | 9 œufs | **Arôme naturel :** vanille

Mélanger la matière grasse avec 1/3 de farine. Étaler en carré et préserver au froid.

Pour la détrempe, mélanger le reste de farine, le sel et l'eau. Pétrir pas trop corsé.

Ensuite, étaler le carré de beurre et y insérer la détrempe.

Replier le beurre sur la détrempe et donner 1 tour double. Mettre au froid 2h.

Redonner 1 autre tour double et remettre au froid.

Le lendemain, donner 2 tours simple et détailler 2 disques.

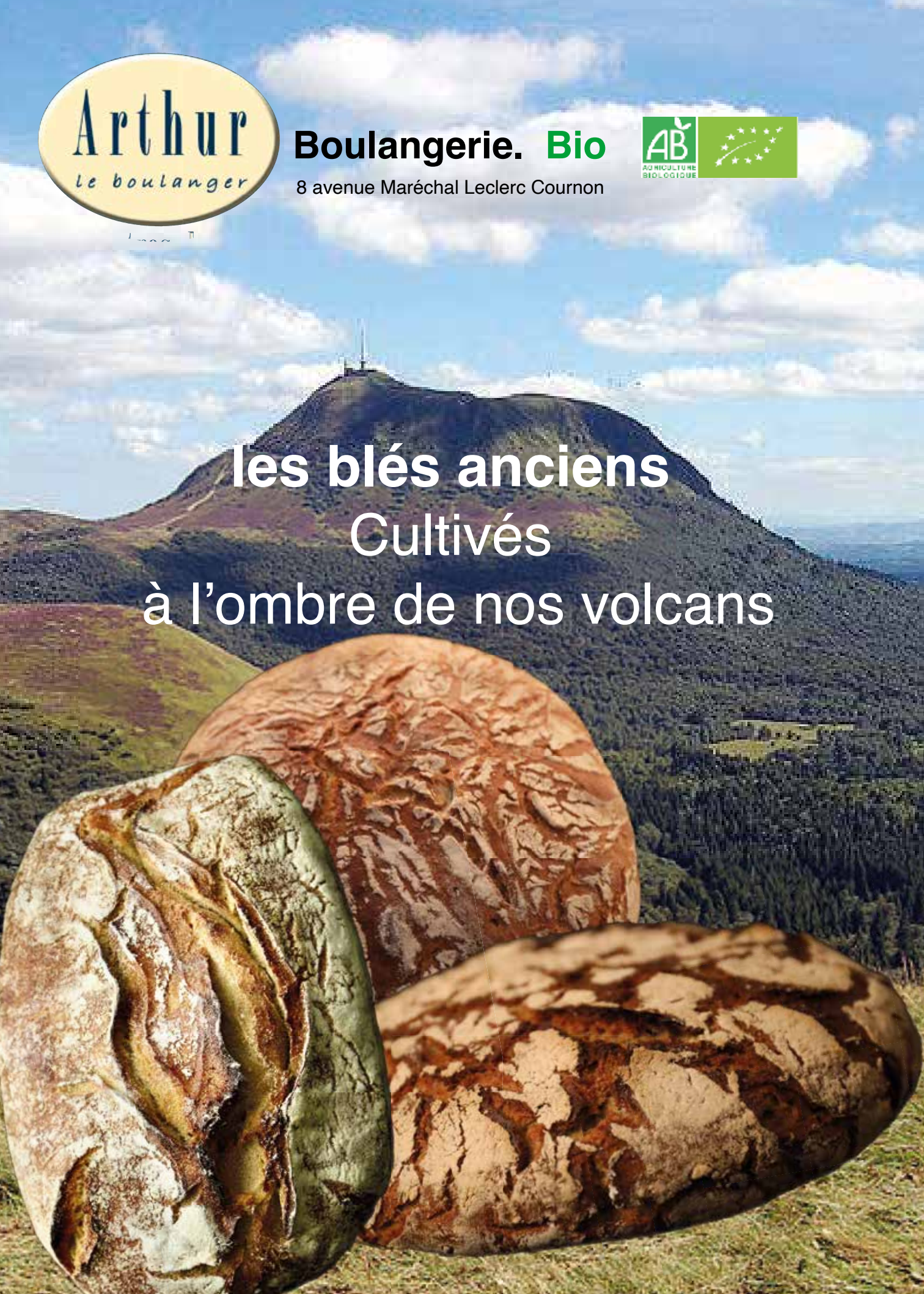
Garnir de crème d'amande.

Mettre les fèves.

Refermer la galette, dorer et rayer.

Laisser la reposer et cuire à 210 °C 35 min.

28, rue de Bellevue
63400 Chamalières
04 73 93 18 02
Facebook : @La mignonette


Arthur
le boulanger
Boulangerie. Bio
8 avenue Maréchal Leclerc Cournon
AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
les blés anciens
Cultivés
à l'ombre de nos volcans

63 | LA BOULANGERIE MODERNE

Le kouign amann par Maxime Boishardy

© Frédéric Nolleau

Pour 10 parts

Pâte à pain : 530 g de farine t65 | 184 g d'eau | 8 g de sel | 2 g de levure boulangère | **Pâte au beurre :** 470 g de beurre doux ou demi-sel | 448 g de sucre semoule | **Matériel :** Batteur type Kitchenaid avec un crochet et une feuille | Un rouleau pâtissier | Une corne | Un couteau de tour | 10 moules ronds de 2 cm d'épaisseur et 10 cm de diamètre | Bombe à graisse

Pâte à pain
Au batteur, mettre tous les ingrédients dans la cuve.

Pétrir avec le crochet 5 min. en 1re vitesse puis 6 min. en 2e vitesse pour obtenir une pâte souple et lisse.

Réserver au frigo pendant 2h ou plus sous la forme d'une boule.

Pâte au beurre
Sortir le beurre coupé en morceaux du réfrigérateur et le foisonner avec le sucre au batteur à l'aide de la feuille pendant 3 min.

La consistance doit être moelleuse et sans morceau.

Tourer la pâte.

Étaler la pâte à pain sur un plan de travail sous la forme d'un carré.

Déposer la pâte au beurre sur la pâte à pain à l'aide d'une corne.

Replier les 4 extrémités afin d'enfermer le beurre.

Donner 2 tours simples à l'aide du rouleau, ne pas laisser de repos entre chaque tour.

Étaler la pâte tourée en forme rectangulaire d'une épaisseur de 5 mm.

Rouler la pâte pour avoir une forme de boudin de 5 cm de diamètre.

Découper le boudin en 10 tranches, puis les déposer dans les moules graissés pour que le kouign amann ne colle pas (oui encore du gras).

Cuisson
Au four à chaleur tournante à 170 °C pendant 30 à 40 min. selon la couleur souhaitée.

Laisser refroidir puis démouler encore tiède.

18, rue du port
63000 Clermont Ferrand
04 73 24 80 30
Facebook : @BoulangerieModerne63

au pain PAILLASSE

Nous sommes fiers d'être

Boulangers de France

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - SANDWICHERIE

Pour le respect, la santé et le plaisir de nos clients,
nous, Boulangers de France, nous engageons à :

Façonner et cuire tous nos pains dans nos fournils
en respectant un pétrissage peu intense et une fermentation lente.

Respecter un taux inférieur ou égal à 18g de sel par kilogramme de farine
pour la fabrication de tous nos pains selon la recommandation
de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

Pétrir, façonner et cuire nos viennoiseries marquées du sigle B dans nos fournils
selon les pratiques traditionnelles de la boulangerie artisanale.

Fabriquer dans nos boulangeries nos pâtisseries boulangères marquées du sigle B.

Fabriquer dans nos boulangeries nos quiches, nos pizzas, nos sandwiches
et nos produits de restauration boulangère marqués du sigle B.

Connaître et choisir tous les ingrédients qui entrent dans la fabrication de nos produits
selon les meilleurs standards de qualité.

Recevoir nos clients, les conseiller et répondre à leurs questions
selon la tradition d'accueil et de courtoisie des artisans.

Privilégier les produits de saison et les circuits courts de nos approvisionnements.

Accueillir nos apprentis, leur transmettre nos savoir-faire et nos savoir-être
pour les préparer à devenir à leur tour Boulangers de France.

Pour éviter le gaspillage, faire don des produits invendus à des associations.

Défendre la boulangerie artisanale face à toutes les formes de boulangerie industrielle
et former notre clientèle à distinguer l'une de l'autre.

Soumettre les engagements décrits ici au contrôle régulier
d'un cabinet expert indépendant.

Boulangerie-Pâtisserie Au Pain Paillasse
46, rue des gras - 63000 Clermont-Ferrand
04 73 39 30 24
ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h30

MON BOULANGER
NE PLAISANTE PAS
AVEC LA CONVIVIALITÉ.
GALETTES DES ROIS, BÛCHES, CHOCOLATS, PETITS-FOURS...
POUR LES FÊTES, JE FAIS CONFIANCE À MON BOULANGER.
"boulanger"
Boulangers de France
#FEDERATIONBOULANGERS63
Conception : www.pulpiaset.com - Crédit photo : Ludovic Dombre - Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr

63 | BOULANGERIE BELIN ET BELIN

Les truffes par François Belin

Pour 50 truffes environ

200 g de crème liquide 35 % | 40 g de miel d'acacia ou sucre inverti | 225 g chocolat noir 70 % (Valrhona Guanaja) | 50 g de beurre doux 82 % | Cacao poudre | Chocolat noir pour enrobage

Faire fondre légèrement le chocolat noir au bain-marie.

Faire chauffer la crème et le miel (80 °C environ).

Verser environ la moitié sur le chocolat fondu et mélanger délicatement avec une maryse.

Ajouter le reste en 2 ou 3 fois pour obtenir une texture lisse et brillante.

Dès que la ganache est à 35/40 °C environ, ajouter le beurre en dés.

Verser la ganache dans un plat et filmer au contact pour laisser cristalliser au moins 2 heures jusqu'à ce que la consistance de la ganache permette de réaliser le dressage à la poche.

À l'aide d'une poche avec douille lisse de 12 mm, détailler les truffes sur un papier cuisson et laisser cristalliser au moins 2 heures à 16 °C.

Bouler les truffes en les roulant entre les mains avec un peu de sucre glace.

Enrober les truffes dans du chocolat noir tempéré à 30/31 °C et les rouler immédiatement dans la poudre de cacao.

10, avenue de l'Europe
63140 Châtel-Guyon
04 73 86 27 15

10, avenue Virlogeux
63200 Riom
04 73 63 17 35

34, rue de l'Hôtel de Ville
63200 Riom
04 73 38 00 11
Facebook : @boulangerie.belin

ADVO

Présent en Auvergne
depuis 25 ans

MATÉRIEL NEUF ET OCCASION ÉQUIPEMENT POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE, RESTAURATION, BOULANGERIE, PÂTISSERIE, BOUCHERIE, TRAITEUR...

Matériel garanti / Dépannage toutes marques
Service après-vente / Possibilité de reprise
Matériel de préparation / de cuisson / chaud / froid
Climatisation / Mécanisation du pétrin / Distributeur four Unox

MAP
FOURS DE BOULANGERIE
Solutions sur mesure

Fours ultra compacts
• adaptables selon vos besoins
• fonctionnent avec un compteur bleu

Z.A. La Novialle - 63670 LA ROCHE BLANCHE
Tél.: 04 73 79 18 91 - 06 98 69 50 00
R.C.S. CLERMONT FD B 415.090.729
advo63@orange.fr - www.advo.fr

Clermont PROVINCE

Commerce & Entreprise

Votre partenaire en Immobilier d'entreprise

LOCATION

TRANSACTION

GESTION

✔ Fonds de commerce ✔ Murs commerciaux

FNAIM

Clermont Province *- 24 Ter Rue de Rabanesse - 63000 Clermont-Ferrand*

04 73 37 25 36 | www.clermontprovince.com

03 | PÂTISSERIE IAFRATI

Le gâteau basque par Cédric Iafrati

Pour 1 gâteau de 4/6 personnes

Biscuit : 100 g de sucre | 3 zestes d'orange | **Pâte :** 100 g de beurre | 110 g de sucre roux | 20 g d'œuf | 12 g de jaune d'œuf | 160 g de farine | 5 g de farine de riz (ce qui permet de garder le croustillant) | 2 g de levure chimique | 2 g de sel | **Crème pâtissière** : 75 g de lait | 20 g de sucre | 12 g de jaune d'œufs | 10 g de maïzena | 12 g de beurre | 1 gousse de vanille | 2 g de rhum | **Crème d'amande :** 70 g de crème pâtissière | 30 g de poudre d'amande | 30 g de beurre fondu | 30 g de sucre | 20 g d'œuf | 6 g de rhum | 1 g de sel

Biscuit
Mélanger le sucre avec le zeste et le sel.

Pâte
Mélanger le beurre tempéré avec le sucre roux et le sel.

Ajouter les œufs et les jaunes d'œuf.

Finir en incorporant délicatement la farine et la levure chimique préalablement tamisées.

Stocker 24h au froid.

Crème
Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille.

Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre, ajouter la maïzena.

Verser le lait chaud sur le mélange puis remettre à cuire jusqu'à épaississement. Cuire à 85 °C.

Ajouter le beurre et le rhum.

Faire refroidir.

Crème d'amande
Mélanger la crème pâtissière, la poudre d'amande, le sucre et le sel.

Ajouter les œufs préalablement mixés ainsi que le rhum et finir par le beurre bouillant.

Montage
Abaisser la pâte pas trop fine dans un moule de 20 cm de diamètre et de 2,5 cm de hauteur, préalablement beurré et sucré (pour donner du croustillant).

Retirer l'excédent de pâte et ajouter la crème, refermer le gâteau avec un disque de pâte de la même épaisseur.

Dorer à l'œuf et rayer à la fourchette.

Cuire 35 à 40 min à 170 °C.

Déguster tiède ou froid, l'idéal avec du cidre.

3, place de la victoire
03200 Vichy
04 70 32 18 69
www.patisserieiafrati.com
Facebook : @Pâtisserie Iafrati
Insta : patisserie.iafrati

03 | PÂTISSERIE SAMUEL JAUD

Bûche Windsor par Samuel Jaud et Céline Gruthier

Pour 8 personnes

Biscuit chocolat esprit cuillère : 130 g de blancs d'œuf | 50 g de sucre | 10 g de cacao en poudre | 20 g de farine de riz | 160 g de jaunes d'œuf | 60 g de sucre | 80 g de beurre | 40 g de chocolat 70 % | **Crémeux chocolat lait :** 200 g de lait | 50 g de glucose | 310 g de crème | 345 g de chocolat lait 40 % | 25 g de masse gélatine | **Mousse chocolat noir :** 255 g de lait | 7 g de gélatine en poudre | 335 g de chocolat noir 70 % | 500 g de crème 35 %

Biscuit chocolat esprit cuillère
Monter le jaune avec le sucre, ajouter le beurre fondu avec le chocolat fondu puis les poudres.

Étaler sur une plaque, cuire à 180 °C pendant 15 min.

Crémeux chocolat lait
Chauffer le lait avec le glucose et la crème.

Verser sur le chocolat au lait et la gélatine, mixer.

Laisser reposer 24h.

Mousse chocolat noir
Faire chauffer le lait et la gélatine en poudre à 68 °C puis verser sur le chocolat noir, mixer.

Faite la crème en chantilly (mais pas trop ferme).

Mélanger délicatement.

11, place d'Allier
03000 Moulins
04 70 43 71 60
Facebook : @Pâisserie Samuel Jaud

03 | LES AMIS DES MIES

Pompe aux grattons par Audrey Lucas

Pour 2 pompes de 500 g

500 g de farine | 150 g de saindoux | 2 œufs | 10 g de sel | 20 g de levure | 125 g de grattons | 300 g d'eau

Mélanger la farine, l'eau, le sel, la levure et les œufs jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajouter le saindoux et mélanger à grande vitesse environ 10 min.

Pour finir, ajouter les grattons à la préparation et mélanger 1 min. environ.

Cuire environ 25 min à 180 °C.

Route départementale 945
03240 Tronget
04 70 49 29 82
Facebook : @Boulangerie de Tronget

03 | PAUSE GOURMANDE

Tarte Dulcey et praliné noisette par Louis Treffot et Céline Boerens

Pour 4 tartes

Ganache chocolat blond Dulcey : 300 g de crème à 35 % | 50 g de sucre inverti ou miel | 550 g de chocolat blond Dulcey | **Praliné noisette** : 200 g de noisette | 133 g de sucre | 26 g d'eau | **Pâte sablée :** 376 g de farine | 144 g de sucre glace | 3 g de sel | 48 g de poudre d'amande | 192 g de beurre | 80 g d'œuf

Praliné
Faire torréfier les noisettes au four une quinzaine de minutes.

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel. Lorsque le caramel est prêt, stopper la cuisson en plongeant la casserole dans un bassin d'eau froide et le verser sur une toile en silicone. Mixer les deux préparations refroidies jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Garder quelques noisettes pour le décor et l'intérieur de la tarte.

Pâte sablée
Mettre toutes les poudres dans la cuve du robot avec le beurre coupé en petits morceaux.

Mélanger avec la feuille du robot. Quand il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs et mélanger. Laisser reposer au moins 2h au réfrigérateur.

Étaler la pâte à une épaisseur d'environ 3 mm, foncer dans le moule à tarte de votre choix.

Cuire à 160 °C jusqu'à avoir une belle coloration.

Ganache chocolat blond Dulcey
Porter à ébullition la crème et le sucre inverti (ou le miel).

Verser progressivement le mélange sur le chocolat.

Mixer la préparation pour avoir une émulsion bien lisse.

Montage
Mettre une fine couche de praliné dans le fond de tarte ainsi que quelques éclats de noisettes torréfiées.

Couler la ganache encore tiède.

Laisser prendre au frais quelques heures avant de déguster.

4, place Maréchal Foch
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 20 61 76
www.patisserie-pausegourmande03.com
Facebook : @Pause Gourmande
Insta : #patisserie_pausegourmande

43 | LES DÉLICES DE LAVOÛTE

Pavlova aux fruits exotiques par Anaïs Roumazeilles

Pour 4 personnes

Meringue suisse : 80 g de blancs d'œuf à température ambiante | 160 g de sucre semoule | 1 pincée de sel | **Chantilly :** 160 g de crème liquide 30 % de matière grasse | 20 g de sucre glace | 1 cuill. à café d'extrait de vanille | **Garniture :** 1 tranche épaisse d'ananas | Une petite moitié de mangue | 1 kiwi | 1 fruit de la passion | 1 kumquat | **Décoration :** Carambole | Grenade | Fruit du dragon | Physalis…

Meringue suisse
Préchauffer le four à 100 °C.

Préparer un bain-marie dans une casserole suffisamment grande pour contenir le bol du batteur. Verser les blancs, le sucre et le sel dans le bol.Déposer le bol dans le bain-marie et commencer à fouetter le mélange à l'aide d'un fouet à main jusqu'à ce que le mélange atteigne une température plus élevée que le doigt (>37 °C).

Ôter le bol du bain-marie (le mélange doit déjà être bien mousseux), l'installer sur le robot.

Fouetter énergiquement le mélange mousseux à l'aide du fouet du robot jusqu'à obtenir une consistance bien blanche et ferme. La meringue est prête !

Sur une plaque équipée d'une feuille de cuisson, réaliser, à l'aide d'une poche à douille (munie d'une douille ronde diamètre 8 ou 10 mm) un disque de meringue d'un diam tre 16 cm puis pocher des boules de meringue de la taille d'une noix sur tout le pourtour du disque.

Enfourner pendant 2 heures. Vous pouvez laisser la meringue dans le four éteint encore chaud, elle continuera à sécher.

Crème chantilly
Dans le bol du batteur, verser tous les ingrédients puis fouetter jusqu'à obtenir une consistance assez ferme. À l'aide de la maryse ou d'une poche munie d'une douille ronde ou cannelée, étaler sur le fond de meringue et réserver au frais pendant la préparation des fruits.

Garniture
Éplucher et couper en petites lamelles les fruits exotiques : ananas , mangue et kiwi. Verser le jus d'1/2 fruit de la passion sur les fruits et ajouter quelques zestes fins de kumquat (mandarine chinoise).

Décoration
Disposer sur la crème chantilly les tranches de carambole, grains de grenade, fruit du dragon coupé en petits dés, physalis…

La pavlova est un gâteau qui se conserve au réfrigérateur et qui se mange sans attendre !

6, rue de l'Église
43800 Lavoûte-sur-Loire
0 471 010 721 / 0676 133 139
www.lesdelicesdelavoute.com

43 | BOULANGERIE GRANGETTE

Bûche citron vanille par William Grangette

Pour 8 personnes

Feuilles de génoise : 100 g d'œuf | 50 g de sucre | 50 g de farine | **Crémeux citron :** 100 g de Pulco | 135 g de beurre | 100 g de sucre | 4 œufs | **Mousse vanille** : 10 cl de lait |20 g de sucre | 1 jaune d'œuf | 1 feuille de gélatine | 1/2 gousse de vanille | 150 g de crème | 30 g de copeaux de chocolat blanc | **Finition** : 50 g de beurre de cacao | 50 g de chocolat blanc | Colorant jaune

Feuilles de génoise
Monter les œufs avec le sucre puis ajouter la farine délicatement. Mettre sur une plaque et faire cuire au four à 210 °C pendant 6 min.

Crémeux citron
Faire bouillir le Pulco avec le beurre. Mélanger ensuite le sucre et les œufs puis le tout dans le Pulco et le beurre, jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Maintenir au froid.

Mousse vanille
Réaliser une bavaroise. Pour cela, faire bouillir le lait avec les gousses de vanille ouverte.

Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre puis mélanger le tout.

Incorporer ensuite une feuille de gélatine, faire refroidir avant de faire monter ensuite la crème.

Une fois montée, l'incorporer dans la bavaroise puis incorporer les copeaux de chocolat blanc.

Montage
Placer la mousse vanille entière dans la gouttière.

Insérer ensuite le crémeux citron, mettre une fine couche de mousse.

Finir avec la plaque de génoise, mettre au froid puis démouler.

Pour la finition : faire fondre beurre de cacao avec le chocolat blanc.

Incorporer le colorant jaune.

Pistoler la bûche pour obtenir un velours.

31, rue Séguret
43100 Brioude
Tél. : 04 71 50 04 88

43 | PÂTISSERIE RIX

Tarte au citron par Didier Rix

Pour 8-10 personnes

6 zestes de citron | 300 g de jus de citron | 300 g de sucre | 500 g de beurre | 600 g d'œuf | 300 g de sucre | 10 g de gélatine | 60 g d'eau

Faire gonfler la gélatine avec de l'eau froide.

Zester les citrons et presser le jus de citron dans un récipient.

Dans une casserole, mettre le beurre, le sucre et faire chauffer doucement de sorte que le beurre fonde.

Ajoutez le jus de citron et les zestes de citron.

Mélanger les œufs et le sucre et verser dans la casserole avec le beurre, le sucre et le citron.

Porter le tout à ébullition.

Chinoiser dans un récipient puis ajouter la gélatine et laisser refroidir une nuit.

Pendant ce temps foncer une tarte avec de la pâte sucrée et faire cuire.

Après refroidissement, ajouter la crème au citron.

Au choix, décorer avec de la meringue.

13, rue Saint-Gilles
43000 Le Puy-en-Velay
04 71 09 30 07
www.patisserie-rix.fr

15 | AUX MACARONS DE MASSIAC

Paris-Brest par Charlotte et Julien Boulet

Pour 8 à 10 Paris-Brest

Pâte à chou : 250 g d'eau | 25 g de beurre | 3 g de sel | 200 g de farine | 250 g d'œufs (environ 5 œufs) | Amandes effilées | **Mousseline :** 250 g de lait | 35 g de sucre | 40 g de sucre | 25 g de maïzena | 40 g de jaune d'œufs | 125 g de beurre pommade | 100 à 150 g de praliné selon le goût | **Noisettes torréfiées et caramélisées :** 100 g de noisettes | 50 g de sucre cassonade

Pâte à chou
Faire bouillir eau, beurre, sel et sucre.

Hors du feu, ajouter la farine.

Remettre sur le feu 1 min. pour sécher la pâte.

Hors du feu, ajouter les œufs un à un en mélangeant à l'aide d'une spatule.

Dresser la pâte en cercles et parsemer d'amandes effilées.

Cuire 40 à 45 min. à 180 °C.

Mousseline
Mélanger le lait et le sucre et porter à ébullition.

Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena.

Incorporer le mélange lait/sucre et cuire le tout une minute en mélangeant.

Ajouter le beurre pommade et le praliné.

Mélanger à l'aide d'un fouet en chauffant au bain marie.

Noisettes torréfiées
Étaler les noisettes sur une plaque.

Cuire au four 5 min. à 180 °C.

Chauffer les noisettes et le sucre dans une casserole en remuant avec une spatule.

Eteindre lorsque le sucre s'est transformé en caramel.

Montage
Couper la pâte à chou en deux.

Garnir le dessous de mousseline et parsemer de noisettes.

Recouvrir avec le 2e morceau de pâte à chou.

14, rue du Dr Mallet
15500 Massiac
0 471 231 008

15 | LE MANOIR DES SAVEURS

La Douceur d'Automne par David Deuxliard

Pour 6 tartelettes

Ganache montée gianduja : 300 g de gianduja | 600 g de crème 35% | **Crémeux poire :** 160 g de purée de poire bio | 50 g de jaunes d'œuf | 60 g d'œuf entier | 50 g de sucre semoule | 60 g de beurre | 1,5 g de gélatine | **Pâte sucrée amandes :** 205 g de farine | 153 g de beurre | 71 g de sucre glace tamisé | 30 g de poudre d'amandes | 55 g d'œuf | 6 g de sel | **Croustillant praliné noisette :** 500 g de noisettes | 400 g de sucre | 100 g de chocolat au lait | 350 g de feuilletine | **Cubes de poires :** 4 poires | 100 g de beurre | ½ gousse de vanille

Ganache montée gianduja
Réaliser la ganache la veille. Porter à ébullition la crème à 35 % et verser sur le gianduja noisette. Mixer le tout par le centre afin de créer un noyau élastique. Réserver le tout au frigo une nuit.

Crémeux poire
Porter à ébullition la purée de poire. Hors-feu, ajouter le jaune d'œuf, l'œuf entier, le sucre semoule et cuire à 82°C. Déverser immédiatement le tout dans un cul-de-poule afin de ne pas cuire les œufs et les jaunes au-delà de 82°C. Ajouter la gélatine et mixer. Lorsque l'appareil est à 30/35°C, ajouter le beurre et mixer afin de rendre le tout crémeux. Le crémeux doit être filmé au contact et passer une nuit au frigo.

Pâte sucrée amandes
Rendre le beurre pommade au batteur, incorporer le sucre glace et la poudre d'amande. Blanchir le mélange puis incorporer l'œuf et attendre que le mélange soit homogène. Incorporer la farine puis réserver la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure. Étaler au rouleau et foncer dans le cercle à tarte, effectuer une cuisson à blanc à 180°C.

Croustillant praliné noisette
Torréfier les noisettes. Effectuer un caramel à sec ni trop clair ni trop foncé avec le sucre. Verser sur les noisettes préalablement disposées sur un silpat. Lorsque le caramel a complètement refroidi, casser en morceaux et broyer le tout au robot coupe jusqu'à l'obtention d'un praliné. Mélanger le praliné avec le chocolat au lait et la feuilletine.

Cubes de poire
Couper 4 poires en cubes préalablement épluchées. Les poêler à feu vif avec le beurre et une demi-gousse de vanille. Réserver dans un cul-de-poule.

Montage
Étaler une fine couche de croustillant praliné noisette, lisser la tartelette de crémeux poire. Disposer un dôme de cubes de poire au centre de la tartelette (il est plus simple de disposer les cubes de poire dans un petit moule en forme de dôme et de laisser le tout prendre au congélateur). Faire foisonner la ganache montée gianduja au batteur à grande vitesse, puis à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille PF 12, pocher une rosace de ganache montée. Si vous disposez d'un tourne-disque, n'hésitez pas à déposer votre rosace avec ce dernier.

54, avenue du Lioran
15100 Saint-Flour
04 71 60 28 18
Facebook : @Le Manoir Des Saveurs

15 | PAIN D'SUCRE – MAISON RAYNAL

Pain de seigle par Jean-Philippe Raynal

Pour 1 tourte d'environ 2 kg

200 g de farine T65 | 600 g de farine de seigle T85 | 200 g de farine de seigle T130 | 200 g de pâte fermentée | 100 g de levain liquide farine meule T80 | 20 g de sel | 10 g de levure | 75 cl d'eau

Pétrir en première vitesse pendant 15 min. et en seconde vitesse pendant 3 min.

Mettre la pâte au froid jusqu'au lendemain.

La reprendre pour façonner une boule pas trop serrée que vous pouvez installer à gris (la clé au-dessus) dans un banneton bien fariné…

Laisser redémarrer la fermentation pendant 30 à 45 minutes à température ambiante (19 -20 degrés).

Enfourner la future tourte en renversant le banneton dans un four à 240 °C pendant 30 à 40 min. puis laisser sécher à 200 °C selon coloration pendant encore 15 à 20 min.

65, rue des Lacs
15000 Saint-Flour-le-Haut
04 71 60 41 97

18, place de la liberté
15100 Saint-Flour-le-Bas
04 71 60 09 66

les fondamentaux

pâtes de base

Pâte feuilletée

Pour un pâton de 600 g

5 g de sel | 125 g d'eau | 250 g de farine T65 | 25 g de beurre fondu | 200 g de beurre de tourage

Dans un saladier, préparez une détrempe en mélangeant le sel, l'eau puis la farine tamisée et le beurre fondu.

À l'aide d'une corne, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ne la travaillez pas trop.

Rassemblez et boulez la pâte obtenue.

À l'aide d'un couteau, incisez la pâte en quadrillage pour la détendre.

Filmez-la et réservez 20 min au minimum au réfrigérateur.

Travaillez le beurre de tourage au rouleau pour l'assouplir et lui donner une forme carrée. Il est important que le beurre reste froid et que sa plasticité soit identique à la fermeté de la détrempe.

Abaissez la pâte deux fois plus grande que la taille du beurre.

Disposez et enfermez le beurre travaillé dans la pâte.

Fleurez votre plan de travail et abaissez le pâton sur 60 cm de long par 25 cm de large.

Pliez en trois (tour simple). Tournez votre pâton d'un quart de tour vers la droite.

Abaissez de nouveau, puis pliez en trois (tour simple). Filmez le pâton et réservez-le au réfrigérateur une trentaine de minutes. à ce stade, le pâton est à deux tours.

Veillez à ce que l'ouverture du rabat soit sur le côté.

Répétez les étapes 9 à 12. à ce stade, le pâton est à 4 tours. Répétez les étapes 9 à 10 pour le cinquième tour. Réservez au réfrigérateur une trentaine de minutes avant utilisation.

Pâte brisée

Pour un fond de tarte de 22 cm de diamètre (6 personnes)

75 g de beurre | 6 g de sucre | 2,5 g de sel | 125 g de farine | 40 g d'œuf

Dans la cuve du robot muni de la feuille, placez le beurre, le sucre, le sel et la farine tamisée.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'un sablage puis ajoutez l'œuf battu.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

les fondamentaux

pâtes de base

Pâte sablée

Pour un fond de tarte de 22 cm de diamètre (6 personnes)

25 g d'œuf | 0,5 g de sel | 125 g de farine | 65 g de sucre glace | 65 g de beurre

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, battez l'œuf avec le sel.

Tamisez sur le plan de travail la farine et le sucre glace.

Ajoutez le beurre bien froid coupé en dés et commencez à mélanger du bout des doigts.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

Formez un puits, versez l'œuf battu au milieu. À l'aide d'une corne, ramenez la pâte vers le centre puis incorporez-la aux œufs.

Frasez avec vos mains pour bien homogénéiser la pâte.

Formez une boule, aplatissez-la un peu et filmez-la avant de la réserver 2 heures au réfrigérateur.

Génoise

Pour 4 à 6 personnes

20 g de beurre clarifié | 90 g de farine | 160 g d'œufs entiers | 95 g de sucre | 10 g de miel | 20 g de beurre fondu froid | 3 g de levure chimique (facultatif)

Parfums
Génoise café : Ajoutez 12 g de café lyophilisé dans les œufs Génoise chocolat : Remplacez 15 à 20 g de farine par du cacao en poudre

À l'aide d'un pinceau, beurrez le moule avec un beurre clarifié en remontant sur les parois. Laissez refroidir et farinez-le.

Dans une bassine au bain-marie, montez les œufs au fouet, avec le sucre et le miel. Veillez à ne pas dépasser 45 °C.

Fouettez jusqu'à l'obtention d'un ruban.

Ajoutez-y le beurre fondu.

À l'aide d'une maryse, incorporez délicatement la farine et la levure.

Versez l'appareil à génoise dans le moule et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 min.

Power your world.
Hyundai IONIQ 5 Electric.

Hyundai IONIQ 5 Electric redéfinit la notion de véhicule électrique grâce à son style et ses performances hors du commun. Découvrez-le dès maintenant chez votre distributeur Hyundai.

HYUNDAI

5 ANS GARANTIE KILOMÉTRAGE ILLIMITÉ *

8 ANS GARANTIE BATTERIE **

Consommations mixtes de la gamme IONIQ 5 (kWh/100 km) : 19,0. Emissions CO_2 (g/km) : 0.

Power your world = Démarrons un nouveau monde. (1) Sur une borne de recharge de 350 kW. (2) Autonomie pour la version 73 kWh RWD (selon cycle WLTP) : cycle mixte 481 km/cycle urbain : 686 km. *La garantie 5 ans kilométrage illimité de Hyundai s'applique uniquement aux véhicules Hyundai vendus initialement par un Distributeur Agréé officiel Hyundai à un client final, conformément aux termes et conditions du carnet de Garantie Entretien & Assistance du véhicule. ** Les batteries haute-tension de nos véhicules hybrides et électriques sont garanties 8 ans ou 160 000 km. Détails : hyundai.fr.

HYUNDAI CLERMONT

16 Avenue de l'Agriculture Clermont-Ferrand

04 73 74 32 09

@hyundaiclermont

www.hyundai-clermontferrand.fr

@hyundaiclermont

Hélène RAVOUX,
Gérante de l'épicerie
Le Comptoir d'Elen
à Murat dans le Cantal
Nous sommes fiers d'accompagner
Hélène et les professionnels des territoires
Auvergne et Limousin.
Professionnels,
En 2022, plus que jamais, la Caisse d'Epargne est à vos côtés pour soutenir et développer vos projets.
CAISSE D'EPARGNE
Auvergne Limousin
Communication à caractère publicitaire.
Caisse d'Epargne et de Prévoyance d'Auvergne et du Limousin, Banque coopérative régie par les articles L512-85 et suivants du Code monétaire et financier, Société Anonyme à Directoire et Conseil d'Orientation et de Surveillance – Capital social de 360 000 000 euros – Siège social : 63, rue Montlosier 63000 Clermont-Ferrand – 382 742 013 RCS Clermont-Ferrand – Intermédiaire en assurance immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 006 292 – Titulaire de la carte professionnelle « Transactions sur immeubles et fonds de commerce » n° CPI 6302 2016 000 008 503 délivrée par la CCI du Puy-de-Dôme. Crédit photo : Alba Photographie