FOU DE Pâtisserie
#51
MARS-AVRIL 2022

FOU DE Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques

PÂQUES
LA CHASSE AUX ŒUFS 2022

Patrick Agnelet
Amanda Bankert
Rémi Bouiller
Jean Hwang Carrant
Cookidiction
Anne Coruble
Jérôme Dijoux
Hasnaâ Ferreira
Nicolas Guercio
Vincent Guerlais
Pascal Hainigue
Claire Heitzler
Pierre Hermé
Mokonuts
Naraé Kim
Kevin Lacote
Mélanie Lhéritier
et Arnaud Mathez
Boris Lumé
Pierre Marcolini
Thierry Mulhaupt
Marine Zerbib

PRESSMAKER
L 15640 - 51 - F: 5,90 € - RD
BELUX 6,20€ • CH 11,20 CHF • IT-PORT-CONT 6,50€ • DOM/S 6,40€ • TOM/S 860 XPF • MAR 59 MAD • CAN 10,99 CAD

TOUS ACCROS !

CHOCOLAT, COOKIE, CAFÉ L'ANTI-DÉTOX EN 50 RECETTES

PASCAL HAINIGUE
Paris-brest de folie au Bristol

CLAIRE HEITZLER
Une pâtisserie vertueuse et naturelle

PIERRE HERMÉ
Infiniment amoureux de café

+ HASNAÂ FERREIRA : LA FEMME CHOCOLAT / JARDIN SUCRÉ NOUS DÉVOILE SA TARTE CHOCO-COCO / LE MILLEFEUILLE SIROP D'ÉRABLE NEW LOOK DE BORIS LUMÉ / LE BROWNIE DIABOLIQUE DE BONESHAKER / LES DESSERTS DE HAUTE VOLÉE D'ANNE CORUBLE AU PENINSULA / THIERRY MULHAUPT, CHERCHEUR DE CHOCOLAT / SUPER NATURE : LA PURÉE DE SÉSAME DANS TOUS SES ÉTATS.

La tartelette Need Coco du Jardin Sucré

En exclusivité pour Fou de Pâtisserie, Mélanie Lhéritier et Arnaud Mathez lèvent le voile sur Need Coco, une tarte façon entremets qui allie noix de coco voluptueuse et chocolat puissant. Avec son décor ludique de nid d'oiseau, elle a tout pour être la gourmandise de Pâques 2022 !

texte **Adeline Glibota**
photographies **Valéry Guedes**

C'est toujours avec impatience que l'on découvre une création inédite des étoiles montantes de la pâtisserie Mélanie Lhéritier et Arnaud Mathez. En quelques années, le couple est devenu incontournable en proposant des recettes raffinées aux saveurs originales. Face au succès de leur première boutique de Cernay-la-Ville, le duo a ouvert une deuxième adresse à Paris et multiplie les projets. Alors que leur tarte pistache-fleur d'oranger fait déjà figure de classique, Mélanie Lhéritier et Arnaud Mathez continuent à se laisser porter par leur imagination. Quand ils convoquent la noix de coco et le chocolat dans leur création de printemps, Need Coco, c'est en s'amusant avec le visuel inspiré d'un nid d'oiseau. Décliné en un biscuit moelleux, un praliné et une mousse légère, le coco pourrait prendre l'ascendant, mais il est habilement contrebalancé par le chocolat. Cette composition séduira évidemment les amateurs de coco, mais saura également convaincre les réticents grâce à un savant équilibre entre suavité et puissance, le caractère et l'astringence de la ganache venant troubler la rondeur du gâteau. Alors que pointent les beaux jours, le Need Coco de Jardin Sucré fait souffler un vent d'exotisme sur le printemps.

Tartelette Need Coco

du Jardin Sucré (Cernay-la-Ville, Paris)

POUR	PRÉPARATION	REPOS	CUISSON
4 PARTS	**2 H 30**	**8 H**	**35 MIN**

POUR LA PÂTE SUCRÉE CACAO

- **120 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **1** œuf
- **75 g** de poudre d'amandes
- **200 g** de farine
- **25 g** de cacao en poudre

POUR LE BISCUIT MOELLEUX CHOCO-COCO

- **85 g** de blancs d'œufs
- **55 g** de sucre
- **45 g** de jaunes d'œufs
- **40 g** de farine
- **15 g** de cacao en poudre
- **50 g** de noix de coco râpée

POUR LA GANACHE CHOCOLAT NOIR

- **110 g** de crème liquide 35 %
- **100 g** de chocolat noir 68 % Valrhona Nyangbo

POUR LE PRALINÉ COCO

- **250 g** de noix de coco râpée torréfiée
- **50 g** d'amandes torréfiées
- **1 g** de fleur de sel
- **125 g** de sucre semoule
- **25 g** d'huile de pépins de raisin

POUR LA MOUSSE LÉGÈRE CHOCO-COCO

- **140 g** de chocolat noir 78 %
- **50 g** de crème liquide 35 % (partie 1)
- **150 g** de purée de noix de coco
- **300 g** de crème liquide 35 % (partie 2)

POUR LA FINITION

- Noix de coco torréfiée

A • La pâte sucrée cacao

1. Mettez le beurre dans la cuve du batteur muni de la feuille. Crémez-le pour le ramollir. Ajoutez le sucre glace. Mélangez jusqu'à incorporation complète.

2. Versez l'œuf préalablement battu et émulsionnez.

3. Ajoutez les poudres (farine, poudre d'amandes et cacao) et mélangez à vitesse lente pendant environ 45 secondes, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

4. Amalgamez la pâte et débarrassez dans un film plastique.

5. Aplatissez jusqu'à obtenir un pâton de 4 cm de haut. Laissez au frais pendant au moins 6 h.

6. Abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie à 2,5 mm. Foncez la pâte dans un cercle de 18 cm de diamètre. Égalisez les bords au couteau. Réservez au réfrigérateur pendant 2 h. Après le temps de repos, enfournez à four préchauffé à 150 °C pour 25 min.

B • Le biscuit moelleux choco-coco

7. Montez les blancs en incorporant le sucre en deux fois : la première partie au début et la seconde quand les blancs sont déjà montés.

8. Vous devez obtenir une texture au « bec d'oiseau ».

9. Incorporez les jaunes à la Maryse en veillant à ne pas casser les blancs montés. L'appareil n'a pas besoin d'être complètement homogène à ce stade.

10. Incorporez les poudres : farine, cacao et coco, en mélangeant délicatement avec la Maryse. L'appareil doit maintenant être bien homogène.

11. Étalez la pâte sur 0,5 mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier cuisson à l'aide d'une grande spatule coudée. Enfournez à four préchauffé pour 10 min à 170 °C.

12. Après complet refroidissement, détaillez un disque de biscuit de 14 cm de diamètre.

C • La ganache chocolat noir

13. Portez la crème à ébullition. Versez la crème chaude sur le chocolat.

14. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Vous obtenez une ganache lisse et brillante. Coulez-la directement sur le biscuit placé au fond de la tarte.

D • Le praliné coco

15. Faites un caramel à sec : mettez un tiers du sucre dans une casserole, faites fondre. Incorporez ensuite un 2e tiers, puis répétez l'opération.

16. Le caramel doit être ambré. Coulez-le sur une plaque et laissez refroidir à température ambiante jusqu'à ce qu'il ait durci.

17. Versez les amandes et la poudre de coco torréfiées dans le bol d'un robot-coupe ou d'un mixeur. Ajoutez le caramel en morceaux et la fleur de sel. Mixez.

18. Ajoutez l'huile de pépins de raisin. Mixez jusqu'à obtenir une consistance liquide. Laissez refroidir le praliné à température ambiante.

E • La mousse légère choco-coco

19. Faites chauffer la crème (partie 1) et la purée de coco, portez à ébullition. Versez le liquide chaud sur le chocolat.

20. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat ait fondu.

21. Incorporez le reste de la crème (partie 2).

22. Mélangez au fouet.

23. Réservez la crème au froid jusqu'à complet refroidissement.

F• Le montage et la finition

24. Dans le fond de tarte, pochez le praliné coco.

25. Disposez le disque de biscuit moelleux sur le praliné.

26. Pochez la ganache chocolat sur le biscuit. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 1 h.

27. Montez la mousse au fouet. Elle ne doit pas être trop dense.

28. À l'aide d'une poche à douille munie d'un emporte-pièce de 5 cm, pochez très lentement la mousse pour obtenir un dôme légèrement aplati.

29. Tapez légèrement le fond de tarte sur le plan de travail pour bien répartir la mousse. Parsemez la mousse de noix de coco torréfiée.

30. L'ensemble du gâteau doit être couvert de poudre de coco.

31. Avec une cuillère à glace chauffée, creusez trois demi-sphères dans la tarte.

32. Faites la même chose avec une cuillère parisienne, pour obtenir 4 demi-sphères creusées.

33. Pochez du praliné coco dans les demi-sphères creusées.