



Encore ! La pâtisserie aux herbes aromatiques

Description

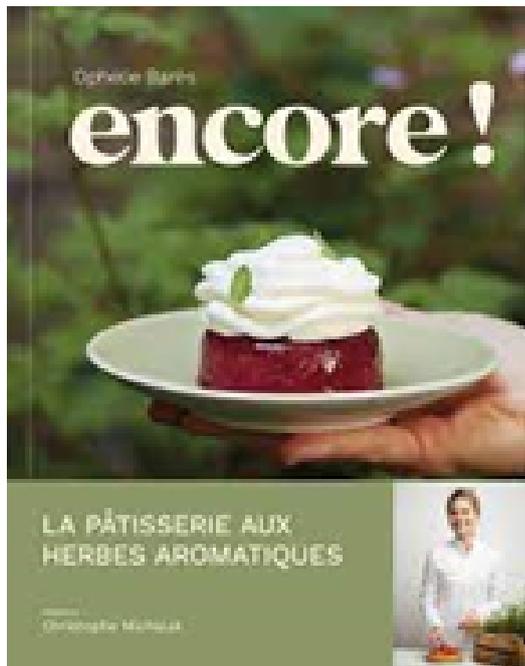
Ophélie BARÈS

Octobre 2023

30,00 â,-

Éditions : Ulmer ISBN : 9782379222900

default watermark



Au-delà des accords bien connus abricot-romarin ou chocolat-menthe, utiliser les aromatiques en pâtisserie change tout. **Ophélie Barès**, diplômée de Ferrandi et élue cheffe pâtissière de l'année par le magazine Le Chef en 2014, en a fait sa signature et nous apprend à les utiliser en pâtisserie. Premier livre de pâtisserie consacré au sujet. Menthe, basilic, hysop, thym, romarin, tagéte, verveine... toutes ces herbes associées au chocolat, aux fruits, frais ou secs, apportent fraîcheur, finesse, mais surtout gourmandise.

Ophélie Barès propose dans ce livre **60 recettes avec une ou plusieurs aromatiques** : des gâteaux, des tartes, des viennoiseries, des entremets, des desserts crémeux (et même un mochi, conçu en collaboration avec Mathilda Motte de la Maison du Mochi). Au cœur même de la préparation, en glaçage ou en « twist », les aromatiques subliment, soulignent ou renforcent les goûts.

Précise sans jamais être précieuse, la pâtisserie d'Éléonore Ophélie Barès est à la fois intemporelle et moderne, simple et raffinée. Elle séduira tous les pâtissiers, débutants et amateurs plus aguerris.

Ophélie Barès a fait de l'utilisation des aromatiques en pâtisserie sa signature. Gâteau moelleux à la figue parfumée à l'hysope, sablés noisette & romarin, tartelettes chocolat-yuzu & basilic, cheesecake rhubarbe & mûsse, crème glacée au thym. Elle nous offre 60 recettes élaborées avec des aromatiques classiques ou plus originales qui, associées notamment au chocolat ou aux fruits frais ou secs, apportent fraîcheur, finesse et surtout gourmandise.

Sommaire

Préface de Christophe Michalak
Pourquoi les herbes aromatiques en pâtisserie ?

Gâteaux & biscuits

- Gâteau fondant au citron & la menthe
- Baba cassis & menthe
- Carrot cake à la coriandre
- Gâteau moelleux à la figue parfumée à l'hysope
- Cake chocolat, crème à la menthe
- Bûche à la vanille & au persil
- Madeleines au romarin, confiture de framboises
- Sablés noisette & romarin
- Sablés citron & basilic

Tartes

- Tartelettes framboise & romarin
- Tarte melon-framboise & verveine
- Tartelettes chocolat-yuzu & basilic
- Tarte aux fraises & crème brûlée au basilic
- Tarte citron & menthe
- Tartelettes feuilletées abricot & romarin
- Tarte tatin à la sauge

Desserts fruités

- Pressé de pomme au thym
- Rolls fleuris fruits rouges & verveine
- Soupe de fruits rouges à la taggiate & foccacia
- Pavlova ananas & coriandre

- Granola verveine & abricots rôtis
- Pêches poch es & sablés   la verveine
- Cerises poch es & crêpes   l huile de basilic
- Taboulé sucré aux herbes & agrumes f

Choux & viennoiseries

- Chouquettes aux trois herbes
- Choux pomme & mélisse
-  clairs chocolat & thym
- Saint-honoré framboise & estragon
- Chaussons au citron & thym citron
- Brioche aux herbes fa son  « Babka »

Desserts de fêtes desserts   l assiette

- Charlotte fruits rouges & verveine
- B che poire-marron & persil
- Entremets pamplemousse-menthe
- Cheesecake rhubarbe & mélisse
- Fraîcheur de kiwi, fromage blanc & herbes
- Croustillant   la fraise, rafr chi au citron &   la menthe

Desserts cr meux

- Flan parisien   la verveine
-  ufs en neige   la tag te
- Crèmes brûlées au basilic
- Mango sticky rice   la coriandre
- Panna cotta verveine & concombre
- Mousse au chocolat & livèche cristallisée
- Mochis abricot & sauge
- Petits pots chocolat & romarin

Sorbets & cr mes glacées

- Vacherin fraise & basilic
- Sorbet citron & menthe f
- Sorbet pomme-framboise & thym citron
- Sorbet pamplemousse & menthe
- Sorbet orange & tag te
- Sorbet aux herbes
- Crème glacée yaourt grec-agrumes & romarin
- Cornettos glacés coriandre & clémentine
- Soufflé au chocolat & crème glacée au thym

Boissons & twists

- Virgin mojito pastèque & menthe
- Citronnade à la menthe
- Smoothie pomme, ananas & sauge
- Smoothie fraise, banane & basilic
- Sirop au thym
- Tonic aux herbes & gingembre
- Jus pomme & shiso rouge
- Infusion de mélisse
- Huile d'herbes
- Huile d'olive au romarin
- Vinaigrette framboise & menthe
- Beurre aux herbes
- Amandes au romarin à picorer
- Pâtes de fruit abricot & thym
- Truffes chocolat & menthe

Les incontournables

LA PÂTE SUCRÉE

LA PÂTE À CHOUX

LA PÂTE FEUILLETÉE

default watermark

Aromatiques : les accords qui fonctionnent

Matériel & ingrédients spécifiques

Diplômée de Ferrandi, élue cheffe pâtissière de l'année et lauréate de l'Académie en 2014, **Ophélie Barès** a travaillé aux côtés des plus grands (Y. Alleno, C. Leseq, C. Michalak, C. Heitzler) et dans les plus beaux palaces (Le Meurice, Le Ritz). Elle a ouvert sa première boutique à Asnières-sur-Seine, « Encore », pour laquelle La Liste lui a décerné le prix « Talent de l'année 2023 ».

Categorie

1. documents
2. livre
3. recettes de cuisine
4. SRHGx

Tags

1. cuisine
2. herbes aromatiques
3. pâtisserie
4. recettes

date créée

23 octobre 2023

Auteur

cblancke