

Atelier de Goût

PHILIPPE CONTICINI

Gâteaux d'émotions

PARIS

Les crêpes

Pâte à crêpes

Ingrédients :

- 750 g de lait entier
- 250 g de farine type T55
- 310 gr d'œufs entiers
- 40 gr de jaune d'œufs
- 15 gr de blancs d'œufs
- 115 g de sucre cassonade parfumé
- 35 g de Grand Marnier ou l'alcool de votre choix
- 75 g de beurre
- 55 g d'huile d'arachide
- 17 gr de zest d'orange
- 3 gr de fleur de sel

Procédé :

- Dans un cul de poule, mélanger les œufs, les jaunes, les blancs, le sucre roux, le grand

- marnier, l'huile, les zest d'orange et la fleur de sel*
- *Ajouter la farine tamisée et bien mélanger*
 - *Ajouter le lait entier et bien mélanger*
 - *Ajouter le beurre fondue chaud et mixer au mixeur plongeant*
 - *Mettre un film au contact et garder 30 minutes au frais avant utilisation*

Réalisez la crème citron

Ingrédients

- *85 gr de beurre*
- *120 gr de sucre semoule*
- *160 gr d'œufs*
- *70 gr de jus de citron jaune*
- *60 gr de jus de citron vert*
- *1 feuille et demie de gélatine*
- *Le zeste d'un citron vert*

Déroulé :

- *Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez ensuite le sucre semoule puis les jus de citron et les œufs préalablement battu ensemble.*
- *Cuisez la crème jusqu'au premier frémissement à feu doux. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant puis ajoutez les zestes de citron vert. Débarrassez, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.*

Réalisez le confit de citron jaune

Ingrédients :

- *180 gr de jus de citron*
- *108 gr de sucre semoule*
- *73 gr d'écorces de citron*

Déroulé :

- *Lavez les citrons, puis, à l'aide d'un économe, prélevez les écorces du citron en laissant le minimum de blanc, source d'amertume excessive.*
- *Plongez-les alors dans une petite casserole remplie d'eau à moitié, puis portez le tout à ébullition pour les faire blanchir. Videz la casserole en passant le tout à travers une passoire, puis renouvelez l'opération deux autres fois.*
- *Dans une casserole, faites cuire ces écorces de citron avec le jus de citron et le sucre, à feu moyen (léger bouillon), pendant 40 à 50 min.*
- *Quand l'ensemble est suffisamment réduit- il ne reste plus alors que quelques cuillères*

à soupe de jus, mixez le tout à chaud dans un robot.

Confit d'orange

Ingrédients :

- 180 g de jus d'orange
- 108 g de sucre semoule
- 73 g d'écorces d'orange

Déroulé :

- *Lavez les oranges, puis, à l'aide d'un économe, prélevez les écorces de l'orange en laissant le minimum de blanc, source d'amertume excessive.*
- *Plongez-les dans une petite casserole remplie d'eau à moitié, puis portez le tout à ébullition pour les faire blanchir. Videz la casserole en passant le tout à travers une passoire, puis renouvelez l'opération deux autres fois.*
- *L'amertume se concentre dans l'écorce. En blanchissant trois fois les zestes, le parfum du confit d'orange sera protégé de l'amertume*
- *Dans une casserole, faites cuire ces écorces d'orange avec le jus d'orange et le sucre, à feu moyen (léger bouillon), pendant 40 à 50 minutes.*
- *Quand l'ensemble est suffisamment réduit, il ne reste plus alors que quelques cuillères à soupe de jus, mixez le tout à chaud dans un robot.*

Caramel liquide

Ingrédients :

- 200 gr de sucre semoule
- 200 gr de crème liquide
- 1 gr de fleur de sel

Déroulé :

- *Dans une casserole réalisez un caramel à sec avec le sucre semoule.*
- *Dans une deuxième casserole, faites chauffer la crème liquide*
- *Une fois le caramel légèrement auburn, décuisez-le avec le liquide bouillant.*
- *Débarrassez*