



ROSE MADELEINE'S PASTRIES
50 vegan recipes
Véronique St-Pierre

Vegan desserts, 100% delicious!

144 pages

October 2015

Éditions de l'Homme

Fifty vegan treats created by a clever pastry chef, who manages to make them equal classic French pastries in taste and texture.

Creating original combinations and suggesting unusual flavours and homey desserts that remind us of the ones our grandmothers made is the challenge taken up with enthusiasm by this most unusual chef, who develops recipes that are anything but boring: chocolate-, coffee- and dulce de leche-flavoured bread, blueberry and black tea brownies, pear and pistachio squares, two-lemon basil cookies, vanilla and salted caramel cake, mocha cake with cinnamon and maple cream, pecan and chocolate pie.

Using simple, foolproof tricks, you'll also learn how to replace milk, cream, butter and eggs in all your desserts, to transform any recipe into an allergen-free recipe!

Discover the pleasure of a different kind of baking and let yourself be convinced that what is important in a dessert is not how much butter you use..., it's the burst of flavours you create!

Trained in graphic arts and classic French pastry-making, Véronique St-Pierre was born with a sweet tooth. Curious and keen to try new things, she is the author of the "Rose Madeleine" blog, where she shares her infectious energy, her discoveries, her tips and a host of vegan dessert recipes.

Table of contents

Indispensable ingredients
The art of making replacements
Do it yourself
Breads and muffins
Spreads
Biscuits and cookies
Brownies and gourmet squares
Cakes
Pies

Strong points

- Highly original recipes using ingredients easily found in grocery stores.
- Out-of-the-ordinary flavour combinations.
- A section showing how to replace ingredients like eggs, milk or butter in any recipe to turn it into a vegan dessert.
- A colourful book with especially appetizing photos.



BROWNIES
aux framboises et à la vanille

315 ml (1 1/4 tasse) de compote de pommes sans sucre 75 g (1/2 tasse) de framboises, fraîches ou congelées
85 ml (1/2 tasse) d'huile végétale 200 g (1 tasse) de pépites de chocolat au sucre
120 g (1 tasse) de poudre de cacao 1 c. à soupe de levure sèche
240 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage
250 g (1 tasse) de sucre de cassonade

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Huiler un moule carré ou rond de 23 cm (9 po) puis le tapisser de papier sulfurisé en laissant celui-ci dépasser de 5 cm (2 po) de deux côtés. Dans un grand bol, à l'aide d'un mixeur ou avec les mains, mélanger le compote de pommes, l'huile, le cacao, la farine et le sucre de cassonade. Verser la pâte dans le moule et l'étendre à l'aide d'une maryse. Parsemer la surface de la pâte de framboises, de pépites de chocolat et de levure. Cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le centre ne soit plus humide. Sortir du four, laisser refroidir complètement dans le moule et découper en carrés ou en portions. Dans un récipient hermétique, les brownies se conserveront pendant 1 semaine.

Notes
1 Ces brownies décadents sont chocolatés et très moelleux. Vous avez peur de tout manger d'un coup? Pas de souci, congelés en une partie, il vous suffira de sortir un carré quand l'envie d'une belle gelée vous prendra et de le mettre quelques minutes au four ou quelques secondes au micro-ondes pour le décongeler.
2 Pour varier, cuire la préparation dans un moule rond de 23 cm (9 po) puis couper en portions.

18. PHOTOGRAPHY

079



TARTE
rustique à la rhubarbe et à la cressonnette

CROÛTE
270 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage, * pour former le plus de travail
5 c. à soupe d'huile d'olive
85 ml (1/2 tasse) d'eau glacée (ou * au besoin)

GARNITURE
125 g (1/2 tasse) de sucre de cassonade
2 c. à soupe de farine de maïs
1 c. à soupe de jus de citron
1 grappe de vanille, fendue et grattée
140 g (1 tasse) de rhubarbe coupée en petits morceaux
480 g (2 tasses) de cressonnette en fines tranches

PRÉPARATION DE LA CROÛTE
Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
Dans un robot culinaire, mettre tous les ingrédients de la croûte et mélanger jusqu'à la formation d'une boule. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau glacée, quelques gouttes à la fois. Si la pâte est trop humide, ajouter un peu de farine, quelques pinces à la fois. Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte en un cercle de 23 cm (9 po) de diamètre. La déposer sur la plaque préparée et la piquer à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réserver au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE
Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Déposer la garniture au centre de la pâte en laissant 5 cm (2 po) de libre tout autour. Battre les rebords de la pâte. Cuire au four de 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Laisser refroidir 15 minutes avant de découper.

6. A. B. PHOTOGRAPHY

080



GÂTEAU
à l'érable, aux poires et aux pacanes

PÂTE
Huile végétale et farine (pour les moules)
250 g (1 1/2 tasse) de sucre d'érable
65 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale
1 cuillère de 400 ml (1/4 de litre) de lait de coco
125 g (1/2 tasse) de farine de maïs
45 g (1/4 tasse) de farine de sésame
180 g (1 tasse) de farine tout usage
2 c. à soupe de levure chimique (poudre à pâte) (voir recette p. 078)
1 c. à soupe de bicarbonate de soude
1/2 c. à café de sel
3 poires

GLACAGE AU CARAMEL AU BEURRE
620 g (4 tasses) de sirop de cacao, sans sucre et aromatisé à l'huile d'olive
170 ml (1/2 tasse) de lait non sucré
(de sirop, d'amandes, de riz ou autre)
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
1 grappe de vanille, fendue et grattée
180 g (1 tasse) de poires de farine (voir note p. 066)

PACANES CARAMELISÉES AU SIROP D'ÉRABLE
3 c. à soupe de sirop d'érable
100 g (1 tasse) de pacanes

PRÉPARATION DE LA PÂTE
Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Huiler et fariner 2 moules ronds de 20 cm (8 po) de diamètre.
Dans un bol, fouetter le sucre d'érable avec le sirop d'érable, l'huile végétale et le lait de coco.
Dans un grand bol, mélanger tous les autres ingrédients de la pâte, sauf les poires. Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Répartir la pâte dans les 2 moules. Cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre. Sortir les moules du four et les déposer sur une grille. Laisser les gâteaux refroidir complètement avant de les démouler. Suivre ensuite les instructions du montage ci-dessous.

PRÉPARATION DU GLACAGE AU CARAMEL AU BEURRE
Au robot culinaire, mélanger tous les ingrédients au glaciage jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

PRÉPARATION DES PACANES CARAMELISÉES AU SIROP D'ÉRABLE
Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Verser le sirop d'érable dans un bol. Ajouter les pacanes et mélanger pour bien les enrober de sirop. Étendre le mélange sur une plaque à biscuits. Cuire au four de 3 à 8 minutes en remuant 2 ou 3 fois. Retirer du four avant que le sirop caramélise à fumer. Réserver.

MONTAGE
Découper le moule du glaciage sur un premier gâteau démoulé. Décorer et transférer les poires. Répartir les tranches sur le gâteau glacé. Déposer le deuxième gâteau sur les tranches de poire. Couvrir du reste du glaciage et garnir de pacanes caramélisées.

18. PHOTOGRAPHY

081

