

# ATELIER PATISSERIE

## Maison de l'Alimentation

### Vendredi 6 décembre 2024

---

## Chocolat chaud maison

### Ingrédients :

- 1036 g de lait
- 200 g de chocolat noir
- 20 g de cacao en poudre



### Préparation :

- 1) Faire bouillir le lait et le cacao.
- 2) Faire fondre au bain marie le chocolat.
- 3) Verser 1 tiers de lait sur le chocolat fondu et remuer avec un fouet.
- 4) Ajouter le restant de lait et refaire chauffer en fouettant vigoureusement pour obtenir une belle mousse.
- 5) Servir et déguster 😊

*On peut utiliser du chocolat dessert ou mélanger moitié chocolat noir et chocolat au lait.  
100 g de chocolat noir et 100 g de chocolat lait*

### Pour un chocolat chaud aux épices :

*2g de mélange pour pain d'épice dans le lait et bouillir avec 2 battons de cannelle (ou cannelle en poudre)*

# Spéculoos

*Entre 60 et 70 spéculoos*

## **Ingrédients :**

- 200 g beurre
- 260 g de sucre de canne (ou semoule)
- 1 œuf
- 15 g de lait
- 400 g de farine
- 2 g de sel
- 1,5 g de cannelle (1/2 cuillère à café)
- 1 g de zestes d'orange
- 6 g de levure chimique



## **Préparation :**

- 1) Sabler le beurre froid avec le sucre, la cannelle, les zestes d'orange, le sel, la farine et la levure chimique.
- 2) Ajouter l'œuf et le lait.
- 3) Laisser reposer pour que la préparation durcisse.
- 4) Etaler la pâte (2/3 mm d'épaisseur)
- 5) Découper au couteau ou à l'emporte-pièce ou avec un verre, une tasse...
- 6) Faire cuire au four à 160°C. Pendant 20 min environ.



# Les Macarons De Jeannot



## Ingrédients :

- 300 g de sucre semoule
- 100 g d'eau
- 220 g de blancs d'œufs (= environ 7)
- 30 g de sucre semoule
- 300 g de sucre glace
- 300 g poudre d'amandes



## Recette :

- 1) Cuire 300 g de sucre avec 100 g d'eau à 110 °
- 2) Battre 120 g de blanc et 30 g de sucre
- 3) Verser le sucre cuit sur les blancs montés et faire tourner jusqu'à refroidissement
- 4) Mixer 300 g de poudre d'amandes et 300 g de sucre glace
- 5) Ajouter 100 g de blancs crus et le meringage
- 6) Macaroner et tailler à la poche
- 7) Enfourner à 140° pendant 8 à 10 minutes

Remplir avec la garniture de votre choix

# Petits pain d'épices

## Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 200 gr de sucre
- 250 gr de miel d'acacia ou toutes fleurs
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 1/8 de cuillère à café de clou de girofle en poudre
- 1/2 cuillère à café d'anis en poudre
- 1 pincée de noix de muscade râpée ou en poudre
- 10 cl d'eau
- 150 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- Des emporte-pièces

## Instructions :

- 1) Dans un petit bol, mélanger ensemble toutes les épices (cannelle, anis, clou de girofle, muscade). Si vous n'avez pas de clou de girofle en poudre, mettre des clous dans un mixeur avec les autres épices, mixer et passer au tamis.
- 2) Verser les épices dans le bol votre robot ou dans un grand saladier. Ajouter la farine, la levure et le sucre. Mélanger.
- 3) Ajouter le miel, si il est liquide c'est mieux. Mélanger la pâte à la main ou avec la feuille de votre robot. Ajouter la moitié de l'eau.
- 4) Continuer de pétrir, la pâte peut sembler un peu sèche, il faut continuer de pétrir sans ajouter le reste de l'eau.
- 5) Au bout de quelques minutes, ajouter l'eau restante si besoin. La pâte ne doit pas être collante, si c'est le cas, ajouter un peu de farine.
- 6) Former une boule avec la pâte, l'envelopper d'un film plastique. Laisser reposer 1h à température ambiante ou plus. Cela permet également à la pâte de développer tous ses parfums.
- 7) Préchauffer le four à 180 °C. Étaler la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur (voir astuce un peu plus bas), en farinant le plan de travail. Découper les formes à l'aide d'emporte-pièces. L'épaisseur (1cm) permettra de garder les pains d'épices moelleux.
- 8) Disposer les pains d'épice sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien, car ils vont gonfler un peu à la cuisson. Enfourner pour 15 min environ.
- 9) Les pains d'épices doivent à peine colorer. Il ne faut surtout pas trop les cuire, ils durciront une fois sortis du four.
- 10) Laisser refroidir les gâteaux sur une grille.
- 11) Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et le blanc d'œuf. Fouetter le mélange au fouet électrique jusqu'à obtenir une crème lisse, brillante et bien blanche. Décorer à l'aide d'une poche à douille.



**Astuce :** pour étaler les pains d'épices de manière régulière et à la bonne épaisseur, acheter dans un magasin de bricolage une baguette en bois de 1 cm de côté. Découper la baguette en 2 morceaux de 30 cm de long. Placer ces 2 baguettes de chaque côté de la pâte et rouler le rouleau en s'appuyant sur les baguettes. Cela permet de garder une pâte étalée uniformément.