

HIVER 2014-2015 - N°8

# Pâtisserie

**Cuisine  
Actuelle**

**80  
recettes**

## **CHOCOLAT**

**Les bûches que  
l'on préfère !**

**■ DÉCORS À  
CROQUER  
faits maison**

## **LEÇONS FILMÉES**

**RÉUSSIR À COUP SÛR**  
Savarin, zestes confits,  
caramel, bûches...

**■ PRÊTS D'AVANCE**  
Les gâteaux qui  
nous facilitent la vie

**■ UNE MAISON  
EN PAIN D'ÉPICE**  
à faire soi-même



**Fêtes  
sucrées**







## AU POINT MOUSSE

Picard tricote des motifs Jacquard sur sa bûche pâtissière. Dessous, une superposition de mousses façon crème pâtissière et framboise, une compotée de framboise et une base croquante de pâte feuilletée. *Bûche pâtissière Jacquard*, 520 g (8 parts), 14 €, Picard Surgelés.



## SUR MESURE

Tous les pros utilisent un cadre extensible pour cuire directement sur la plaque gâteaux, génoises ou tartes à la taille souhaitée. Démoulage garanti sans souci! *Cadre à pâtisserie extensible inox, rectangle/carré*, ScrapCooking, 21,80 €. En boutique et en ligne.

## SO BRITISH!

Un délicieux thé noir qui fait écho aux notes parfumées du traditionnel pudding de Noël anglais et à celles de son frère jumeau, le cake de Noël. *Thé noir parfumé Christmas Pudding ou Christmas Cake*, 90 g, Mariage Frères, 25 €. En boutique et en ligne.



## UNE B. A. GOURMANDE

Séché et sucré naturellement, l'ananas en sachet de la marque Seeberger est acheté à des plantations situées au nord-ouest d'Accra, la capitale du Ghana. Les villageois qui y travaillent manquaient d'eau. Avec des partenaires locaux, l'entreprise familiale a relevé le défi d'améliorer leurs conditions de vie en creusant deux forages, en créant des réservoirs et en installant des conduites et des pompes à eau. Une initiative en accord avec l'idéologie de l'entreprise : travailler la qualité et ne prélever que le strict nécessaire pour préserver la terre ; s'assurer que les permanents et les saisonniers des plantations bénéficient d'une rémunération correcte et d'une couverture sociale de base. Voilà qui fait de nous des « consom'acteurs ».

## SURPRISE DE NOËL

Bleu ou rose, la pochette du confiseur Boissier réserve à l'enfant qui l'ouvrira 50 g de bêtises de cambrai, 135 g de lilliputiens, une sucette et deux jouets en bois! *Les Surprises*, 350 g, Boissier, 15 €. BHV et en boutique.



## DU PEPS À TABLE

Le bonheur de se retrouver autour de gourmandises s'exprime aussi en couleur. L'orangé et l'effet dentelle donnent un coup de jeune à la forme plutôt classique de ce serviteur en métal ajouré. *Serviteur 2 niveaux*, 25 €, collection Monoprix.



## TWEET

### SAVOIR SE FAIRE DÉSIRER

La sortie du *Guide du Paris Sucré*, de Caroline Mignot et Pierre-Olivier Signe, avait été différée. Mis à jour, l'ouvrage est enfin disponible en librairie (Éditions du Chêne).