

# Les meilleures recettes des grands pâtissiers

*par David Bachoffer & Philippe Quintin*

Christophe Michalak, Pierre Marcolini, Philippe Urraca et Christophe Adam, forment le jury de « Qui sera le prochain grand pâtissier ? », la grande émission de France 2 à l'adresse des fans de sucreries. La bande des quatre livre leurs recettes cultes. Audrey Gellet, de jugée devient jury. La jeune lauréate de l'émission de l'an dernier conseille et commente chaque recette. Partez à l'attaque de « l'Éclair de Génie » d'Adam, de la « Fantastik » charlotte aux poires de Michalak, du moelleux choco de Marcolini et des profiteroles d'Urraca !



*De gauche à droite: Philippe Quintin, Philippe Urraca, Christophe Michalak, Virginie Guilbaume, Christophe Adam, Pierre Marcolini et David Bachoffer.*

© LAURENT VUETV/SIPA

Grand d'Espagne, Philippe Urraca

« J'ai adoré jouer avec les gamins »

Michalak, Adam, Marcolini, Philippe Urraca les appelle « ses gamins », une marque d'affection pour celui qui a « piloté le casting des dix finalistes de l'émission. »

Fils de réfugié espagnol, patron à 19 ans de sa première pâtisserie, Philippe Urraca a réus-

si ce dont rêvait son père : « devenir un grand pâtissier ». Président des Meilleurs ouvriers de France, aujourd'hui directeur des créations à La Compagnie des Desserts, « la » société spécialiste du sucré dans la restauration, ce fringuant cinquante s'appête à lancer à Paris dans le Marais, une boutique-école totalement vouée au plus gourmand des desserts, les profiteroles !

## Saint-Honoré dans le chou

POUR 8 PROFITEROLES • TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES • RÉFRIGÉRATION : 2 H 15

### Ingrédients

- 200 g de confiture de lait ou de caramel au beurre salé

#### CRÈME À LA VANILLE :

- 250 g de lait
- 2 gousses de vanille
- 1 pincée de sel de Guérande
- 50 g de sucre roux
- 3 jaunes d'œufs
- 20 g de fécule de maïs (Maïzena®)
- 75 g de beurre
- 100 g de crème liquide 30 %
- 8 éclats de chocolat noir

#### PÂTE À CHOUX ET CROQUANT CHOUX :

- voir p. 32

#### SUCRE FILÉ :

- 25 g d'eau
- 60 g de sucre semoule
- 15 g de glucose (facultatif)

#### CHANTILLY :

- 90 g de crème fleurette 30 %
- 1 gousse de vanille
- 15 g de sucre glace

#### CONSEILS & ASTUCES

Un dessert qui plaît toujours ! Vous pouvez changer le parfum de glace ou parfumer votre sauce chocolat, votre chantilly... bref, il se décline à l'infini !

### Préparation

#### CHOUX ET CROQUANTS

- Recettes page 32. Pochez 16 choux : 8 de 4 cm de diamètre et 8 de 5,5 cm. Détaillez 16 disques de croquant d'un diamètre supérieur à celui des choux. Laissez cuire les gros choux 10 minutes de plus.

#### CRÈME À LA VANILLE

- Portez à ébullition le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées. Couvrez et laissez infuser 15 minutes à température ambiante. Filtrez et portez de nouveau à ébullition avec le sucre et le sel. Dans un cul-de-poule, fouettez les jaunes d'œufs avec la fécule de maïs. Ajoutez la moitié du lait bouillant en remuant, puis reversez l'ensemble dans la casserole. Sans cesser de remuer, portez à ébullition et stoppez la cuisson. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en dés, puis mixez la crème au mixeur plongeant. Versez-la dans un plat creux, couvrez d'un film alimentaire et réservez 2 heures au frais. Au bout de ce temps, fouettez la crème liquide froide en chantilly mousseuse et incorporez-la avec une spatule à la crème pâtissière préalablement lissée au fouet.

#### SUCRE FILÉ

- Faites chauffer 25 g d'eau avec le sucre et le glucose (*facultatif*), en remuant au début. Quand le mélange atteint 155 °C, stoppez la cuisson en plaçant la casserole dans une baignoire d'eau froide (ne pas mettre d'eau dans le sucre cuit). Trempez le tiers supérieur des gros choux dans le sucre cuit. Puis plongez une fourchette dans le sucre légèrement épaissi et déposez des filaments sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir.

#### CHANTILLY

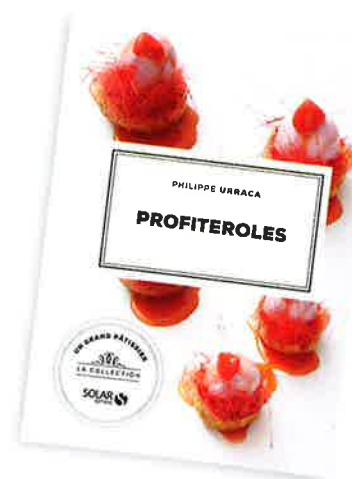
- Fouettez la crème fleurette froide avec le sucre glace et les graines de la gousse de vanille en chantilly ferme.

#### MONTAGE

- Faites un trou dans le fond des petits choux et, à l'aide d'une poche à douille, garnissez-les de confiture de lait ou de caramel. Coupez les 8 gros choux aux deux tiers de la hauteur. Fourrez-les de crème à la vanille, puis enfoncez dedans 1 petit chou. Avec une poche à douille cannelée de 15 mm, ajoutez un tourbillon de chantilly. Coiffez du chapeau surmonté de 1 ou 2 filaments de sucre filé. ■



© LAURENT VUETV/SIPA



Philippe Urraca nous fait retomber en enfance à travers des recettes de profiteroles gourmandes, du chou-glace caramel au beurre salé nappé d'une crème chaude au chocolat, au plus technique chou « Soufflé chaud au Cointrau » !

#### Profiteroles

Photographies par T. Dbellemmes et A. Ferreira • Éditions Solar • 16x21,5 cm • 80 pages • 12,90 €.

Flashez-moi pour gagner ce livre



