

A la cuisine

Chef et apprenti

Le chef Noël montre à un apprenti comment on fait une «charlotte au chocolat».

- Tu vas me regarder faire et puis tu prépareras toi aussi une charlotte au chocolat, pour demain.
- C'est difficile?
- Si tu regardes bien et si tu suis bien mes indications, non.
- Espérons!
- Alors, là, tu as tous les ingrédients : 60 g de chocolat, une demi-livre de beurre, 4 jaunes d'œuf et 10 blancs, une cuillerée de café liquide, 50 g de sucre et une vingtaine de biscuits à la cuillère. En plus, il faut un petit verre de liqueur à la mandarine pour mouiller les biscuits. Et il te faut, évidemment, un moule à charlotte.
- Très bien.
- Alors, d'abord, on met les biscuits sur une assiette, comme ça, et on verse dessus la liqueur.
- Ce petit verre suffit?
- Oui, si tu en mets plus, tes biscuits s'écrasent. Après ça, tu fais chauffer de l'eau et tu fais fon-



Handwritten signature or initials.



dre le chocolat au bain-marie. Attention l'eau doit frémir, comme ça, tu vois; mais elle ne doit pas bouillir. Pendant que le chocolat fond, tu travailles le beurre à la fourchette, pour le rendre crémeux. Puis il faut ajouter le café et le mélanger avec le chocolat que tu as retiré du feu. Tiens, monte les blancs, s'il te plaît, et mets-y une pincée de sel.

- Voilà, c'est fait.
- Bien, mélange-moi les jaunes et le sucre, pendant que je dispose les biscuits dans le moule.
- Comme ça, ça suffit?
- Non, le mélange doit devenir presque blanc... Voilà, ça va. Maintenant, je mélange le tout, chocolat, blancs, jaunes en faisant très attention: si on mélange trop fort, les blancs se cassent. Voilà, c'est fait. Maintenant, je verse tout ça sur les biscuits. Oh! attention: ils doivent bien tenir debout. Voilà. Je décore avec les biscuits restants, je saupoudre de sucre glace, et je mets au frigo, jusqu'à demain. Tu as vu?
- Pour le servir, on le démoule?
- Ah! Bien sûr; il faut le démouler juste avant de le servir.

Les ustensiles de pâtisserie

- Un vide-pomme
- Un casse-noix
- Un ouvre boîte
- Une Maryse (un lèche-tout)
- Une spatule (à fentes)
- Une grille the refroidissement.
- Une balance
- Un économé
- Une rappe

- Un ramequin (moule à soufflé)
- Un saladier
- Une douille lisse/cannelée
- Une cuillère/spatule en bois
- Une pelle à tarte
- Un gant de protection (gant isolant) et une manique
- Un tablier
- Une toque



bols à mélanger+



rouleau à pâtisserie



moûle à soufflé



moûle à charlotte



moûle à muffins



moûle à fond amovible



plaque à pâtisserie



moûle à gâteau



moûle à quiche



moûle à tarte



+ batteur à œufs



+ fouet



piston à décorer



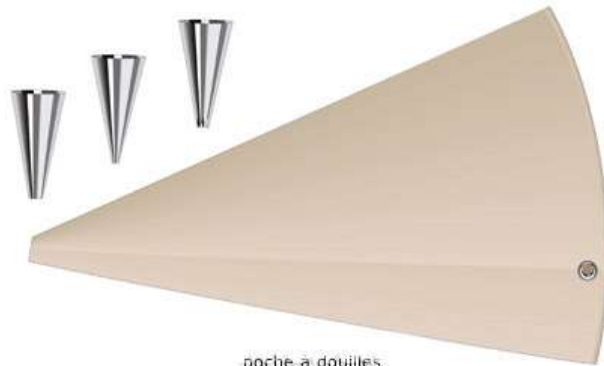
roulette de pâtissier



pinceau à pâtisserie



+ saupoudreuse



poche à douilles



+ tamis à farine



mélangeur à pâtisserie



emporte-pièces

Cake au citron

Ingrédients

Pour la pâte :

250 g de beurre

200 g de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé

4 oeufs

le jus d'un citron

le zeste râpé d'un citron (non traité)

4 feuilles de menthe ciselées

1 pincée de sel

250 g de farine

2 c. à café rases de Levure chimique

50 g d'amandes moulues

Pour la garniture :

50 g de beurre

2 c. à soupe de jus de citron

1 c. à soupe de lait

200 g de sucre glace tamisé

Pour la décoration :

Quelques feuilles de menthe

1 feuille de gélatine

5 cl d'eau

Sucre glace

Mode de préparation

1. Travaillez en mousse le beurre. Ajoutez petit à petit le sucre, le Sucre Vanillé, les œufs, le jus et le zeste de citron, la menthe ciselée, le sel, la farine, la levure chimique et pour terminer les amandes mondées et moulues. Versez la pâte dans un moule à cake de 30 cm.
2. Faites cuire env. 60 min. sur la grille inférieure du four à 160-170°C.
3. Démoulez le cake sur une grille à pâtisserie et laissez-le refroidir.
4. Pour le glaçage, faites fondre le beurre au bain-marie, ajoutez le jus de citron, le lait et le sucre glace jusqu'à obtention d'une masse lisse et brillante. Laissez refroidir et remuez avec une cuillère jusqu'à ce que la masse puisse être étalée. Nappez le cake de ce glaçage.
5. Pour décorer, lavez et séchez les feuilles de menthe. Faites fondre 1 feuille de gélatine dans l'eau. Trempez les feuilles de menthe dans la gelée obtenue puis saupoudrez de sucre glace. Laissez sécher et décorez le cake avec les feuilles de menthe.