

# Gateau

## Table des matières

Gateau.....	1
Honoré Avec beurre.....	1
Craquelin sur les choux.....	1
Honoré.....	1
Recette générale.....	1
pâte feuilletée sans beurre, rapide, allégée.....	1
pate a choux.....	2
crème anglaise sans lait pour poum.....	3
Craquelin très fin (1/2mm).....	3
crème chantilly.....	4
-----	4
crème de pate a choux pour poum 3.....	4
crème de pate a choux.....	4

## Honoré Avec beurre

Pâte feuilletée

Crème patissière à l'intérieur légère à la vanille

Chantilly vanillée aussi

Petits choux trempés dans le caramel

## Craquelin sur les choux

Farine + beurre+sucre déposé sur le chou avant cuisson

# Honoré

## Ingrédients

- 100 g farine blé T65
- 180g farine T45
- 150g farine
- 1 cuillère a soupe bombée de farine/fécule de tapioca
- 
- ~20mL g huile de colza
- 130g huile
- 160g huile
- 
- sel
- 
- 50 ml lait végétal
- 1/8 L lait de noisette
- 250 ml de boisson de noisette
- 
- 30 g huile de coco légèrement solide comme du beurre. La mettre au réfrigérateur si nécessaire. Réserver.
- 200mL de lait de coco premium saveur(85% coco + eau )
- 
- 1/8 L eau
- 
- un peu sucre
- 2 cuilleres à soupe de sucre
- 28 g de sucre
- 30g sucre
- 
- 0,25L œufs ~ 5 œufs
- 1 jaunes d'oeuf
- 
- un peu de agar agar

## Recette générale

1. Pate feuilletée
2. choux

3. crème anglaise dans pate à choux
4. craquelin
5. creme chantilly

## **pâte feuilletée sans beurre, rapide, allégée**

<https://saveurhealthy.fr/2022/01/pate-feuilletee-sans-beurre-rapide-allegee.html#recipe>

- Ingrédients
  - 100 g farine blé T65
  - ~20mL g huile de colza
  - 1 pincée sel
  - 50 ml lait végétal
  - 30 g huile de coco légèrement solide comme du beurre. La mettre au réfrigérateur si nécessaire. Réserver.
- Recette
  - farine+huile+sel+lait
  - jusqu'à obtenir un pâte homogène & finir par malaxer à la main. La pâte colle très peu voir pratiquement pas.
  - Étaler la pâte finement sur un papier sulfurisé.
  - Tartiner toute la surface d'huile de coco durcie en couche fine.
  - Rabattre les bords vers le milieu pour faire un losange.
  - Replier ce dernier sur lui même pour obtenir un rectangle. L'emballer à l'aide du papier sulfurisé, mettre au réfrigérateur 30 min minimum.
  - Poser le rectangle de pâte vers soi à la verticale, l'abaisser à l'aide du rouleau dans le sens de la longueur (3 x sa taille de départ).
  - Replier le rectangle : le tiers supérieur vers l'intérieur au centre et recouvrir avec le tiers inférieur.
  - Tourner d'un quart de tour vers la droite. Le premier tour est fait.
  - Renouveler l'opération jusqu'à réaliser 6 tours en tout.
  - Ne pas hésiter à mettre la pâte au réfrigérateur entre les tours, s'il fait chaud dans la pièce ou s'il y a trop de manipulation, afin que l'huile de coco ne devienne pas liquide.
  - A la fin des tours la pâte est prête à l'utilisation.
  - Le temps de cuisson peut varier selon les préparations. Personnellement je l'enfourne à 180°C durant 40-45 min.

## **pate a choux**

- Ingrédients pour 22 choux:
  - 1/8 L eau
  - 1/8 L lait de noisette
  - 130g huile
  - un peu sucre sel
  - 150g farine
  - 0,25L œufs ~ 5 œufs
- recette : 30 min de préparation + 40 min de cuisson
  - eau +lait+sucre+sel+ huile dans casserole
  - feu ebullition
  - farine d un coup
  - remuer en 8
  - très épais
  - rajouter oeufs pett à petit
  - faire des choux
  - 180° environ 40 minutes

## **crème anglaise sans lait pour poum :**

- Ingrédients
  - 1 cuillère a soupe bombée de farine/fécule de tapioca
  - 250 ml de boisson de noisette
  - 0.1 g de sel
  - 28 g de sucre
  - 1 jaunes d'oeuf
- recette : 15 minutes au total
  - Verser la fécule de maïs dans une tasse à mesurer.
  - Ajouter une petite quantité de lait (2 cuillères à soupe ou 30 ml) et bien brasser pour diluer la fécule.
  - Remplir de lait pour obtenir 1 tasse (250 ml).
  - Verser dans un Bain-marie ou une casserole antiadhésive, ajouter le sel et cuire 5 minutes sur feu modéré, en remuant et en raclant le fond avec une spatule.
  - Ajouter le sucre et faire fondre.
  - Battre le jaune d'oeuf et y incorporer, au fouet, environ la moitié du mélange de lait. Verser dans la casserole avec le reste du mélange de lait chaud et cuire sur feu doux environ 2 minutes, en remuant avec la spatule. Retirer du feu. Tamiser au besoin. Couvrir et réfrigérer.

## Craquelin très fin (1/2mm)

<https://www.bibamagazine.fr/lifestyle/cuisine/recette-paris-brest-sans-beurre-chef-yannick-piotrowski-265253.html#item=1>

- ingrédients
  - 160g huile
  - 180g farine T45
  - 30g sucre
- recette
  - mélanger
  - entre deux feuilles faire du 1/2mm
  - faire des cercles

## crème chantilly

- Ingrédients
  - 200mL de lait de coco premium saveur(85% coco + eau )
  - un peu de agar agar
  - 2 cuilleres à soupe de sucre
- recette : envion 30 minutes
  - Mélangez l'agar agar avec 60 ml de coco et laissez gonfler pendant 10 minutes à température ambiante.
  - Chauffez ce mélange au bain-marie.
  - Versez dans un bol avec 140 ml de coco.
  - Ajoutez le sucre.
  - Remuez au fouet pour tout mélanger puis mettez au frigo pendant 20 minutes.
  - Quand le mélange est bien froid, battez au batteur électrique et vous obtiendrez une belle crème chantilly pour la décoration de vos gâteaux, pour vos délicieux chocolats chauds ou cappuccinos faits maison... Elle se conserve au frigo pendant 2 jours. Vous pouvez la battre à nouveau si elle perd son volume

---

### **crème de pate a chou pour poum 3**

ingrédients : 3oeufs + 1L lait + 250 g sucre + 100 g farineoumaizena

ingrédients 33% : 1oeuf + 1/3L + 83 g sucre + 33 g farine

cacao en poudre tamisé finement + creme tapissiere, + batteur

trous

tout sur 6

<100g beurre

### **crème de pate a chou**

3oeufs + 1L lait

250 g sucre + 100 g farine ou maizena

1oeuf+1/3L+80gsucre+30grfarine

cacao en poudre tamisé finement + creme tapissiere, + batteur

trous

tout sur 6

<100g beurre