

Yam

le magazine des chefs



PIERRE HERMÉ

30 RECETTES
SON UNIVERS, SES CRÉATIONS
SES ASTUCES DE PÂTISSIER



2 000 feuilles

6-8 PERSONNES

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE CARAMÉLISÉE

490 g de beurre doux
150 g d'eau minérale
500 g de farine de gruau T45
17,5 g de fleur de sel de Guérande
2,5 g de vinaigre blanc
80 g de sucre en poudre
50 g de sucre glace
Farine

NOISETTES CONCASSÉES

20 g de noisettes du Piémont entières

PRALINÉ FEUILLETÉ NOISETTE

10 g de beurre
20 g de couverture de chocolat au lait
Jivara à 40% de cacao
50 g de praliné noisette
(60% de noisettes)
50 g de pâte pure de noisettes du
Piémont
50 g de pailleté feuilletine
20 g de noisettes torréfiées et
concassées (cf. ci-dessus)

CRÈME PÂTISSÈRE

500 g de lait entier
150 g de sucre en poudre
140 g de jaunes d'œufs
15 g de farine type 55
45 g de Maïzena
60 g de beurre doux

MERINGUE ITALIENNE

75 g d'eau minérale
250 g de sucre en poudre
125 g de blancs d'œufs

CRÈME ANGLAISE

70 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre en poudre
90 g de lait entier

CRÈME AU BEURRE

375 g de beurre
175 g de crème anglaise (cf. ci-dessus)
175 g de meringue italienne
(cf. ci-dessus)

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE CARAMÉLISÉE | Travailler 375 g de beurre et 150 g de farine. Former une boule, aplatir, puis envelopper dans du film étirable et laisser reposer 1 h au frais. Pour la détrempe, mélanger les autres ingrédients, à l'exception des sucres. Mettre en carré, filmer et laisser reposer 1 h au frais. Enchâsser la détrempe dans le mélange beurre/farine. Donner 2 tours doubles à 2 h d'intervalle en mettant la pâte au frais entre chaque tour, puis donner 1 tour simple avant de détailler. Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée au rouleau à 2 mm. La tailler aux dimensions d'une plaque à pâtisserie (60 x 40 cm) avant de la piquer à la fourchette. La poser sur la plaque recouverte de papier cuisson. Placer la plaque au frais pendant 2 h. Préchauffer le four chaleur tournante à 230 °C. Sur une plaque de cuisson, poser 2 feuilles de papier siliconé et poser l'abaisse de pâte feuilletée inversée. La saupoudrer uniformément de sucre en poudre, puis cuire au four à 190 °C pendant 10 min. Couvrir d'une grille pour l'empêcher de trop lever et poursuivre la cuisson pendant 12 min. Retirer la plaque du four, ôter la grille, couvrir l'abaisse d'une feuille de papier siliconé, puis d'une 2^{de} plaque de cuisson. Poursuivre la cuisson pendant 15 min environ. Sortir la plaque du four et la poser sur le plan de travail. Retirer la plaque du dessus et la feuille de papier. Retourner l'abaisse de pâte feuilletée, la saupoudrer uniformément de sucre glace avant de la glisser au four ventilé à 250 °C pendant 2 min 30 à 3 min.

NOISETTES CONCASSÉES | Étaler les noisettes sur une plaque et enfourner à 160 °C pendant 15 min. Les laisser refroidir, puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, les concasser.

PRALINÉ FEUILLETÉ NOISETTE | Fondre le beurre et le chocolat à 45 °C au bain-marie. Mélanger le praliné et la pâte de noisettes. Ajouter le chocolat et le beurre, puis le pailleté feuilletine ainsi que les noisettes concassées. Sur une plaque recouverte d'une toile Silpat, disposer un cadre de 17 cm de côté et étaler le praliné feuilleté noisette. Lisser la surface avec une palette et placer la plaque au congélateur.

CRÈME PÂTISSÈRE | Porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre. Ajouter les jaunes dans la farine et la Maïzena tamisées, ainsi que le sucre restant. Délayer ce mélange avec le lait, porter à ébullition et laisser cuire 5 min en fouettant, puis débarrasser dans une jatte. Laisser refroidir. Quand le mélange atteint 50 °C environ, ajouter le beurre en deux fois. Réserver au frais.

MERINGUE ITALIENNE | Porter l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole. Cuire à 118 °C. Monter les blancs en « becs d'oiseau ». Verser le sucre cuit en filet sur les blancs montés, puis laisser refroidir tout en continuant de fouetter.

CRÈME ANGLAISE | Mélanger les jaunes avec le sucre. Porter le lait à ébullition avant de le verser sur les jaunes blanchis. Fouetter, remettre dans la casserole et cuire jusqu'à 85 °C. Mixer, puis laisser refroidir à grande vitesse dans le bol d'un robot muni du fouet.

CRÈME AU BEURRE | Dans la cuve du robot muni du fouet, foisonner le beurre. Ajouter la crème anglaise et mélanger avant d'incorporer à la main 175 g de meringue italienne.



CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

250 g de crème au beurre
(cf. ci-dessus)

50 g de praliné noisette
(60% de noisettes)

40 g de pâte pure de noisettes
du Piémont

CRÈME MOUSSELINÉ PRALINÉE

60 g de crème pâtissière
(cf. ci-dessus)

340 g de crème au beurre au praliné
(cf. ci-dessus)

70 g de crème fleurette

AMANDES GRILLÉES

70 g d'amandes entières émondées

AMANDES CARAMÉLISÉES

75 g d'eau minérale
250 g de sucre en poudre

FINITION ET DRESSAGE

Sucre glace

CRÈME AU BEURRE PRALINÉ | Dans le bol d'un robot muni du fouet, foisonner la crème au beurre. Ajouter le praliné et la pâte de noisettes.

CRÈME MOUSSELINÉ PRALINÉE | Dans un cul-de-poule, lisser la crème pâtissière au fouet. Dans le bol d'un robot muni du fouet, foisonner la crème au beurre praliné, puis ajouter la crème pâtissière. À la main, incorporer ensuite la crème fleurette fouettée.

AMANDES GRILLÉES | Étaler les amandes sur une plaque et enfourner à 160 °C pendant 15 min. Les refroidir puis, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, les concasser.

AMANDES CARAMÉLISÉES | Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C, puis verser sur les amandes grillées. Faire caraméliser sur le feu. Verser les amandes caramélisées sur une plaque recouverte d'une toile Silpat, puis les remuer en les séparant pour les faire refroidir.

FINITION ET DRESSAGE | Découper 3 carrés de pâte feuilletée caramélisée de 17 cm de côté. Poser un carré de pâte feuilletée sur une plaque, côté caramélisé brillant vers le haut. À l'aide d'une poche sans douille, étaler 100 g de crème mousseline pralinée par-dessus. Poser le carré de praliné feuilleté noisette encore congelé et garnir à nouveau de 100 g de crème mousseline. Déposer un 2^e carré de pâte, puis à l'aide d'une poche à douille, le recouvrir uniformément de 250 g de crème mousseline praliné. Terminer par un dernier carré de pâte. Saupoudrer les coins de sucre glace et décorer de quelques amandes caramélisées. Réserver au frais.