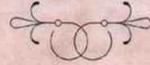


Dossier



LA RÉVOLUTION de la pâtisserie végétale

par Pierre Hermé

Insatiable explorateur du goût sucré, Pierre Hermé s'attaque aujourd'hui à la pâtisserie végétale. Accompagné de Linda Vongdara, il revisite certains de ses classiques sans ingrédients d'origines animales avec de nouvelles techniques et des ingrédients alternatifs. La preuve avec 4 créations étonnantes et détonantes.



12 | PÂTISSERIE & COMPAGNIE

LE CAKE À LA FRAISE



Pour les marbrures à la fraise :

200 g de purée de fraises • 120 g de sucre en poudre • 2 g d'agar-agar • 20 g de féculé de pommes de terre

Pour le crumble :

25 g de farine de blé T65 ou de farine de riz semi-complète • 25 g de sucre en poudre • 1 g de fleur de sel de Guérande • 10 g d'huile de coco désodorisée • 10 g de boisson de soja

Pour la pâte à cakes à la fraise :

15 g de graines de lin • 150 g de purée de fraises • 200 g de tofu soyeux ou de yaourt de soja • 165 g de sucre de canne blond • 2 g de zestes de citron bio • 250 g de farine de gruau T45 • 10 g de poudre à lever • 80 g d'huile de pépins de raisin • 40 g d'huile d'olive

Pour le moulage :

60 g de fraises entières

Les marbrures à la fraise : dans une petite casserole, mélangez tous les ingrédients et portez à ébullition à feu doux. Laissez refroidir le gel obtenu et réservez à température ambiante dans une poche à douille.

Le crumble : dans un petit bol, mélangez grossièrement tous les ingrédients bien froids du bout des doigts, sans trop insister. Réservez le crumble au congélateur jusqu'à son utilisation.

La pâte à cakes à la fraise : dans un blender, mixez les graines de lin avec la purée de fraises jusqu'à l'obtention d'un gel lisse et fin. Ajoutez ensuite le tofu soyeux ou le yaourt de soja, le sucre et les zestes de citron. Mixez à nouveau le mélange. Versez l'appareil dans un bol et ajoutez la farine préalablement tamisée en une fois. Mélangez au fouet et laissez reposer 20 min minimum à température ambiante. Une fois la pâte reposée, ajoutez la poudre à lever et émulsionnez-la en y ajoutant les huiles progressivement. Mélangez avec le fouet, jusqu'à ce que la texture soit totalement homogène.

Le moulage et les finitions : préchauffez le four à chaleur tournante à 170-180 °C. Graissez et farinez deux moules à cake en métal de 14 cm. Versez un tiers de la pâte à cake dans les moules. Dressez des marbrures de gel à la fraise à la poche à douille, puis recouvrez à nouveau de pâte. Répétez l'opération en alternant pâte à cake et marbrures à la fraise. Coupez les fraises en gros morceaux et déposez-les sur le dessus, en les enfonçant à moitié dans la pâte. Sortez le crumble du congélateur et émiettez-le sur toute la surface. Mettez les cakes à cuire pendant 45 à 50 min jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Démoulez les cakes tièdes et laissez-les totalement refroidir avant de déguster.

Astuce

Dans cette recette, le mélange d'huile et d'une base riche en protéine de soja (tofu ou yaourt) donne du moelleux à la pâte tout en lui garantissant une texture homogène. Il est important de laisser reposer la pâte afin que le réseau glutineux puisse se développer. Cela permet d'obtenir une texture souple et fondante après cuisson grâce à la gélification des amidons. Dans cette recette, le gluten et les amidons remplacent les œufs pour la tenue des cakes, le soja grâce à la lécithine qu'il renferme sert d'agent émulsifiant.



Recettes extraites du livre *Pâtisserie végétale* de Pierre Hermé, photos Laurent Fau, Solar, 2023

DOSSIER PIERRE HERMÉ

L'ENTREMETS

fruits de la passion & mangue



44 | PÂTISSERIE & COMPAGNIE

Pour le biscuit moelleux sans gluten :

120 g de sucre de canne blond • 120 g de boisson de soja nature sucrée (si non sucrée • ajoutez 12 g de sucre pour 100 g de boisson de soja) • 3 g de vinaigre de cidre • 15 g de farine d'avoine ou flocons d'avoine mixés en poudre • 105 g de farine de riz semi-complète • 15 g de farine de pois chiches • 45 g de féculé de pommes de terre • 7 g de levure chimique • 45 g de poudre d'amandes • 1 g de gomme xanthane • 60 g d'huile de coco désodorisée • 60 g d'huile d'arachide ou de pépins de raisin

Pour la base croustillante :

100 g d'inspiration amande (Valrhona) • 110 g de biscuit moelleux sans gluten torréfié • 50 g de poudre d'amandes • 1,5 g de fleur de sel de Guérande

Pour la compote à la mangue et aux fruits de la passion :

200 g de purée de fruits de la passion • 60 g de sucre de canne blond • 6 g de pectine NH • 200 g de mangue en brunoise

Pour la mousse aux fruits de la passion et à la mangue :

140 g de lait de coco • 70 g de purée de mangues • 80 g de purée de fruits de la passion • 0,5 g d'agar-agar • 25 g de beurre de cacao (Valrhona) • 95 g de purée d'amandes blanches crues • 40 g de yumgo blanc liquide (ou 65 g d'aquafaba) • 40 g de sucre de canne blond

Pour le glaçage à la mangue :

90 g de sucre de canne blond • 24 g de sirop de glucose • 4 g de pectine NH • 350 g de purée de mangues

Pour la finition :

1 mangue fraîche épluchée et taillée en lamelles de 3 mm d'épaisseur • 1 fruit de la passion • 100 g de nappage neutre

Le biscuit moelleux sans gluten : dans le bol d'un robot mélangeur muni de la feuille, mélangez le sucre de canne blond, la boisson de soja et le vinaigre de cidre jusqu'à dissolution complète du sucre afin d'augmenter la masse liquide. Ajoutez les

farines d'avoine, de riz et de pois chiches en même temps, la féculé de pommes de terre, la levure, la poudre d'amandes, la gomme xanthane et mélangez bien. Laissez les amidons s'hydrater pendant environ 20 min. Émulsionnez l'appareil avec les huiles versées progressivement, à vitesse rapide. Versez la préparation sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé dans un cadre inox de 40 x 30 cm. Lissez la surface à l'aide d'une spatule coudée et faites cuire dans un four à chaleur tournante à 200 °C pendant 10 à 12 min jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée à la surface. Après cuisson, laissez tiédir et filmez au contact jusqu'à complet refroidissement. À l'aide d'un cercle, découpez un disque de 14 cm de diamètre. Émiettez le biscuit restant et repassez-le dans un four à chaleur tournante à 180 °C pendant 10 min pour le sécher et le torréfier. Il servira à la réalisation de la base croustillante.

La base croustillante : faites fondre l'inspiration amande au four à micro-ondes, puis mélangez tous les ingrédients. Étalez le mélange sur 5 mm d'épaisseur, entre deux feuilles de papier sulfurisé, et placez sur une plaque. Faites refroidir légèrement au réfrigérateur, puis découpez un disque de 14 cm de diamètre.

La compote à la mangue et aux fruits de la passion : dans une casserole, portez à ébullition la purée de fruits de la passion. Ajoutez le sucre de canne blond et la pectine mélangés. Laissez la pectine se dissoudre en mélangeant pendant 1 min environ, à faible ébullition. Hors du feu, ajoutez la brunoise de mangue et mélangez bien. Coulez dans un cercle de 14 cm de diamètre, posez le disque de biscuit moelleux, laissez refroidir et placez au congélateur avant utilisation.

La mousse aux fruits de la passion et à la mangue : dans une casserole, portez à ébullition le lait de coco, les deux purées de fruits et l'agar-agar. Émulsionnez le mélange chaud à l'aide du mixeur plongeant avec le beurre de cacao et la purée d'amandes. Faites refroidir à 35 °C. Fouettez le yumgo avec le sucre de canne blond en le versant

progressivement. Incorporez la préparation yumgo et sucre progressivement dans l'appareil aux fruits. Réservez au réfrigérateur.

Le glaçage à la mangue : dans une casserole, portez à ébullition la purée de mangue, 70 g de sucre et le sirop de glucose. Ajoutez les 20 g de sucre restants et la pectine mélangés. Laissez la pectine se dissoudre en mélangeant pendant 1 min, à faible ébullition. Laissez refroidir.

Le montage : sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, posez un cercle en inox ou un moule de 15 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur. Versez la mousse aux fruits de la passion et à la mangue au tiers de la hauteur, posez le disque de compote congelée et le disque de biscuit moelleux. Versez de nouveau de la mousse quasiment à ras du moule et posez le disque de base croustillant. Laissez refroidir pendant 1 h au réfrigérateur, puis congelez pendant 4 h.

La finition : faites fondre le nappage neutre à 50 °C, puis utilisez-le à 37 °C. Décerclez ou démoulez l'entremets, posez-le sur une grille en inox, elle-même posée sur une plaque ou un récipient. Sur l'entremets, versez le nappage neutre et laissez-le s'écouler et figer. Posez l'entremets dans un plat de présentation et disposez dessus les lamelles de mangue en chiffonnade ; appliquez des touches de nappage neutre fondu et parsemez des grains du fruit de la passion.

