‘Fête des mères 2026’ pâtisserie

RECETTE DE PETER REMMELZWAAL

‘Fête des mères 2026’ pâtisserie

RECETTE PAS À PAS

Composition

PRÉPARATION

Recette pour environ 10 pâtisseries

Moule: Sara 100 Silikomart

1. Crumble au chocolat
2. Génoise au chocolat
3. Compote au cassis
4. Crémeux au cassis
5. Mousse au chocolat noir 64%
6. Gel au cassis & violette
7. Décorations

1 Crumble au chocolat

INGRÉDIENTS

- 90 gr beurre
- 90 gr sucre
- 90 gr poudre d'amande
- 1 gr sel
- 75 gr farine
- **15 gr Cacao en poudre riche en matières grasses, Veliche**
- **150 gr Chocolat belge noir de couverture prononcée, Temptation 64, Veliche**

PRÉPARATION

1. Mélangez le beurre, le sucre, la poudre d'amande, le sel, le cacao en poudre et la farine jusqu'à ce que le crumble se forme.
2. Disposez les morceaux de pâte sur une plaque de cuisson et enfournez-les pendant environ 14 minutes à 160 °C.
3. Une fois refroidi, mélangez-le avec du chocolat noir tempéré et étalez-le sur le génoise. On peut également l'étaler jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 mm ou le répartir dans des cercles à tartelettes de 5,5 cm de diamètre.

2 Génoise au chocolat

INGRÉDIENTS

Recipe for 1 baking tray, 60x40cm

- 285 gr œufs entiers
- 40 gr sucre (2)
- 200 gr poudre d'amande
- 32 gr farine
- **32 gr Cacao en poudre riche en matières grasses, Veliche**
- **27 gr Chocolat belge noir de couverture prononcée, Temptation 64, Veliche**
- 170 grbBlanc d'œuf
- 200 gr sucre (1)
- 2 gr sel

PRÉPARATION

1. Battez le blanc d'œuf et le sucre (1) jusqu'à ce que le mélange soit ferme comme pour une meringue.
2. Dans un autre saladier, battre l'œuf entier, le sucre (2) et la poudre d'amandes.
3. Ajoutez le beurre fondu et le chocolat noir fondu au mélange de poudre d'amandes.
4. Mélangez le mélange aux amandes et la meringue à base de blancs d'œufs à l'aide d'une spatule.
5. Ajoutez la farine, le cacao en poudre et le sel. Mélangez bien la préparation.
6. Versez la pâte à génoise sur un tapis de cuisson et enfournez à 210 °C.
7. Laissez refroidir au congélateur. Découpez des disques de 5 cm de diamètre.

3 Compote au cassis

INGRÉDIENTS

- 300 gr baies be cassis
- 25 gr eau (2)
- 60 gr sucre
- 4 gr pectine NH
- 40 gr sucre de violette
- 10 gr jus de citron
- 3 gr poudre de gelatine
- 15 gr eau (1)

PRÉPARATION

1. Mélangez la gélatine en poudre avec de l'eau froide (1).
2. Mélangez le sucre et la pectine.
3. Portez à ébullition les baies de cassis, le sucre de violette et l'eau, puis ajoutez le sucre avec la pectine. Laissez bouillir encore 2 minutes.
4. Ajoutez le jus de citron et la préparation à base de gélatine à la préparation chaude, puis mélangez bien.
5. Laissez refroidir la compote au réfrigérateur avant de l'utiliser.

4 Crémeux au cassis

INGRÉDIENTS

- 125 gr purée de cassis
- 45 gr jus de citron vert
- 62 gr sucre
- 125 gr œuf entiers
- 50 gr jaune d'œuf
- 2,5 gr poudre de gelatine
- 12,5 gr eau
- 50 gr beurre
- **60 gr Chocolat belge blanc, Obsession 30, Veliche**

PRÉPARATION

1. Mélangez la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
2. Portez la purée et le sucre à ébullition.
3. Mélangez l'œuf entier et le jaune d'œuf.
4. Ajoutez la purée chaude au mélange d'œufs, mélangez bien et portez à 84 °C.
5. Retirez la casserole du feu et ajoutez la gélatine et le chocolat blanc au mélange
6. Laissez refroidir le crémeux jusqu'à 38 °C, puis ajoutez le beurre ramolli. Mélangez rapidement à l'aide d'un mixeur plongeant.
7. À utiliser directement

5 Mousse au chocolat noir 64%

INGRÉDIENTS

- 280 gr crème 35% (1)
- **100 gr Chocolat belge noir de couverture prononcée, Temptation 64, Veliche**
- 48 gr jaunes d'œufs pasteurisés
- 48 gr sucre
- 15 gr eau
- 95 gr lait
- 4 gr poudre de gelatine
- 20 gr eau

PRÉPARATION

1. Mélangez la gélatine en poudre avec de l'eau froide.
2. Préparez une « pâte à bombe » avec les jaunes d'œufs, l'eau bouillie et le sucre jusqu'à ce que le mélange atteigne 120 °C.
3. Fouettez la crème (1) jusqu'à obtenir une chantilly onctueuse.
4. Faites bouillir le lait et ajoutez-y la gélatine. Mélangez avec le chocolat. Laissez la ganache refroidir jusqu'à 35 °C.
5. Mélangez la « pâte à bombe » et la ganache au chocolat.
6. Ajoutez la crème fouettée au mélange et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé (totalement lisse).
7. Remplissez les moules de mousse et placez la garniture au centre.
8. Mettez les gâteaux au congélateur.

6 Gel de cassis et violette

INGRÉDIENTS

- 200 gr purée de cassis
- 50 gr eau
- 80 gr sucre de violette
- 20 gr sucre
- 5 gr pectine NH
- 40 gr sirop de violette
- 10 gr jus de citron

PRÉPARATION

1. Mélangez le sucre, le sucre de violette et la pectine.
2. Faites chauffer l'eau, la purée de cassis et le sirop de violette jusqu'à ce que le mélange atteigne 40 °C.
3. Ajoutez le mélange de sucre et de pectine et mélangez bien.
4. Portez le mélange à ébullition et laissez bouillir pendant 1 minute.
5. Retirez la casserole du feu et ajouter le jus de citron.
6. Laissez refroidir, puis mixez jusqu'à obtenir un gel onctueux à l'aide d'un mixeur.

7

Décorations

INGRÉDIENTS

- **250 gr Chocolat belge blanc, Obsession 30, Veliche**
- 2 gr Colorant à base de graisse violette

PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat blanc et ajoutez le colorant violet.
2. Tempérez le chocolat et réalisez des décorations en forme de cœur.
3. Étalez une fine couche de chocolat entre deux feuilles de film alimentaire et découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur.
4. Utilisez une poche à douille pour former des cœurs comme sur les photos.

Montage

PRÉPARATION

1. Commencez par réaliser les recettes.
2. Découpez la génoise au chocolat en disques de 5 cm.
3. Répartissez la compote de cassis sur les génoises au chocolat, puis placez-les au congélateur.
4. A l'aide d'un emporte-pièce circulaire, découpez le crémeux au cassis, puis placez les anneaux au congélateur.
5. Préparez la mousse au chocolat noir et répartissez-la dans des moules.
6. Placez l'anneau de crémeux au cassis dans la mousse, puis disposez l'insert (génoise/compote de cassis) au centre de la pâtisserie et refermez les moules avec du crumble au chocolat.
7. Une fois les pâtisseries congelées, démoulez-les et vaporisez-les avec un pistolet à peinture en utilisant un spray « velours » et un spray au chocolat violet et au beurre de cacao.
8. Décorez la pâtisserie avec des baies fraîches, un gel au cassis et à la violette, des cœurs en chocolat, ainsi que des feuilles violettes et argentées.