

La Pâtisserie sucrée

Gâteaux, tartes et entremets

Pour terminer un repas les Français prennent, d'habitude, un dessert qui peut être une tarte, un gâteau, un entremets.

Pour les gourmands de mets sucrés, il est nécessaire de saisir la différence entre *gâteau*, *tarte* et *entremets*. Dans la pâtisserie sucrée figurent: le *gâteau* fait avec de la farine, du beurre, du sucre et des œufs ; la *tarte* faite d'une pâte amincie au rouleau et garnie de crème, de confiture, de fruits ; l'*entremets* désigne tous les plats sucrés servis en dessert qui ne sont pas de la pâtisserie. Les entremets se distinguent en entremets chauds (beignets, crêpes et omelettes) et entremets froids (glaces, crèmes et mousses).

C'est au Moyen Âge qui apparaît le terme "*entremets*", qui, à l'époque, n'avait pas la même signification qu'aujourd'hui. Alors, les repas duraient de longues heures, il fallait donc divertir les convives et on apportait, *entre* chaque *mets*, des plats énormes et magnifiquement présentés, accompagnés de petits spectacles.

LA CREPE ET LA GALETTE BRETONNE

La crêpe bretonne est un plat traditionnel consommé couramment en Basse-Bretagne. Devenue particulièrement renommée en France et ailleurs, elle est également servie dans des crêperies, nature ou garnie d'ingrédients divers, salés ou sucrés suivant la recette de base.

La crêpe bretonne peut être confectionnée à base de froment (crêpe sucrée) ou de sarrasin (crêpe salée, typique de Basse-Bretagne).

La galette de sarrasin ou galette de blé noir, simplement désignée galette, est une spécialité culinaire de Haute-Bretagne, ainsi que du sud-ouest de la Manche et de l'ouest de la Mayenne. La galette est un composant de nombreuses recettes cuisinées tant en crêperie qu'à la maison.



Figure 1 la galette de sarrasin

Les chefs bretonnes précisent que «cette pâte est très difficile à travailler, notamment parce qu'elle ne contient pas de gluten ». Il faut aussi l'aérer, la battre très longtemps pour incorporer de l'air. Cette étape indispensable permettra l'apparition de bulles d'air et donc de petits trous dans votre future galette complète.

La galette complète et la galette-saucisse sont deux spécialités de garnissages de galettes.

Les cannelés bordelais

Le canelé (ou cannelé) est un petit gâteau, spécialité de Bordeaux, en Nouvelle Aquitaine, à pâte molle et tendre, parfumée au rhum et à la vanille, et recouverte d'une fine croûte caramélisée, en forme de petit cylindre strié, d'environ cinq centimètres de haut et cinq centimètres de diamètre, cuit dans un moule originellement en cuivre.

Ingredienti

- 480 ml di latte intero
- 250 grammi di zucchero
- 2 cucchiaini da tavola (circa 28 grammi) di burro non salato
- 136 grammi di farina per tutti gli usi
- 2 uova grandi
- 1 tuorlo d'uovo grande
- 2½ cucchiaini di rum scuro
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia puro
- Burro non salato fuso, per gli stampi qb

Procedimento

1. Un giorno prima, portate a ebollizione il latte, $\frac{3}{4}$ dello zucchero e il burro in una casseruola, mescolando di tanto in tanto così da assicurarsi che lo zucchero si scioglia
2. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare la miscela per circa 10 o 15 minuti. Il latte si dovrebbe ancora sentire caldo
3. Nel frattempo, mettete la farina e lo zucchero restante in un colino e setacciarli su della carta forno o carta oleata
4. In una grande ciotola e con l'aiuto di una frusta, sbattere insieme le uova e il tuorlo fino a quando non si saranno amalgamati. Aggiungete il latte caldo, frullando
5. Aggiungete il composto di farina tutto in una volta e continuate a frullare energicamente fino ad ottenere una pastella fluida e omogenea. L'impasto deve essere poi filtrato con un colino.
6. Mescolate insieme il rum e la vaniglia, coprite bene il contenitore con della pellicola e conservate in frigorifero per almeno 12 ore.
7. Spennellate leggermente gli stampi con il burro fuso e sistemarli nel congelatore per 30 minuti
8. Nel mentre preriscaldare il forno a circa 230°C
9. Riempire gli stampi dei Canelés con la pastella per circa tre quarti
10. Cuocere per 30 minuti



Figure 2 Nouvelle Aquitaine

