

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.

Les tartes les plus célèbres

La célèbre tarte *Saint-Honoré* a été créée en 1846 par le pâtissier *Chiboust*, qui lui a donné le nom de la rue où il avait son magasin. *Saint-Honoré* est, au même temps, le nom du patron des pâtissiers. Une des tartes les plus aimées est aujourd'hui la *Paris-Brest*, en forme de roue, créée par un pâtissier dont le magasin se trouvait le long de la route qui reliait Paris à Brest où se déroulait la compétition cycliste qui a le même nom.

Tarte Saint-Honoré



Réalisation:

Étalez avec un rouleau la pâte feuilletée. Faites-la cuire au four et laissez-la refroidir. Confectionnez les choux à la crème comme ci-dessous.

Les choux à la crème

Faites à la cuillère des petits tas, grosseur de petits mandarines, sur une tôle du four très propre et bien sèche (mais non beurrée), dorez les choux à l'œuf battu et faites cuire à four assez chaud pendant 15 à 20

Ingédients :

- un rouleau de pâte feuilletée
- 8 ou 10 petits choux
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- un peu d'eau pour le caramel ou caramel liquide tout prêt
- crème chantilly
- crème vanille

minutes ; la pâte doit être non seulement cuite mais un peu sèche, car en refroidissant elle ramollirait. Ouvrez ces choux par une incision sur le côté et remplissez-les d'une crème pâtissière dans laquelle on aura mélangé une proportion de blancs d'œufs en neige double de celle des jaunes, servis avant pour faire la crème; si celle-ci a été faite avec 2 jaunes il faut 4 blancs mélangés dans la crème bouillante.

Pour la décoration :

Posez la pâte feuilletée cuite sur un plat rond. Recouvrez-la d'un mélange de crème à la vanille et chantilly. Disposez dessus comme sur l'image les choux garnis. Puis faites couler doucement sur les choux un peu de caramel liquide. Servez bien fraîche.



Petite histoire du baba et de la madeleine

Le roi Stanislas Leszczyński (1677-1766), obligé de laisser son règne de Pologne au fils d'August le Fort, obtint par son beau-fils Louis XV, roi de France, le duché de Lorraine. Le pâtissier de la cour s'appelait Stohrer, il avait l'habitude de préparer la fougasse polonaise avec de la farine de seigle, mais le résultat ne satisfaisait pas le roi. Alors le pâtissier modifia la recette originale et ajouta de la crème et du raisin sec ramolli dans le rhum. Comme le roi Stanislas était un lecteur passionné des comtes " *Les Mille et une nuit*", il donna à son gâteau le nom de son héros préféré, **Ali Baba**.

Il existe aussi une variation de la recette sans raisin, mais avec des fruits, de la crème ou crème fraîche fouettée: "**le savarin**" du nom du gastronome **Jean-Anthéline Brillat-Savarin**.

Les "**madeleine**s", des petits biscuits à forme de coquille connus dans toute la France, sont devenues fameuses grâce au roi Stanislas. Pendant les préparatifs pour un dîner de gala, *saucier et pâtissier* se disputèrent violemment et le dernier s'en parti. Le roi Stanislas était désespéré. A ce moment-là son majordome décida de l'aider et lui présenta une serveuse, disposée à préparer des petits gâteaux suivant la recette de sa grand-mère. En effet ces petits biscuits dorés soulevèrent l'enthousiasme de ses invités. Le roi appela la femme et lui demanda le nom de ces petits biscuits, mais elle ne connaissait pas leur nom. Alors, le roi demanda à la femme son nom et lieu de naissance. Elle lui répondit qu'elle s'appelait Madeleine et venait de Commercy. Le roi dit, alors, à la femme: "**A partir d'aujourd'hui tes biscuits s'appelleront Madeleine de Commercy**". Ces petits gâteaux se mangent à toute l'heure. Pour leur préparation il faut des moules spéciaux car les madeleine ont une forme tout à fait caractéristique.