

MARIE-LAURE TOMBINI

# DESSERTS DE FÊTE

DES RECETTES POUR  
TOUTES LES OCCASIONS !



MANGO

# SOMMAIRE

Introduction .....	4
Placard idéal .....	6

## RECETTES DE BASE

## LES CLASSIQUES

Layer cake au chocolat tonka et framboises.....	18
Pavlova aux fruits de la Passion .....	22
Cheesecake aux myrtilles et au citron.....	26
Îles flottantes aux pralines roses.....	30
Crèmes renversées à la fleur d'oranger .....	32
Crèmes brûlées à la rose.....	34
Brownie marbré .....	36
Fraisier matcha.....	38

## OCCASIONS SPÉCIALES

Cheesecake au potiron .....	46
Red velvet et forêt de sapins.....	48
Bûche aux trois chocolats.....	50
Tarte flocon de neige .....	54
Cake étoilé.....	58
Gâteau bonhomme de neige .....	62
Gâteau village.....	64
Gâteau train au chocolat.....	68
Number cake aux agrumes.....	70

Number cake aux fraises.....	74
Gâteau cœur.....	78

## LES ORIGINAUX

Gâteau aux litichis et à la rose .....	82
Rainbow cake.....	86
Gâteau roulé à la confiture d'abricot.....	90
Carrés au citron.....	94
Gâteau nuage au citron.....	96
Molly cake au chocolat et amandes grillées.....	98
Entremets vegan coco-mangue .....	100
Mousse de framboises au fromage blanc.....	104

## LES TARTES

Tartelettes «rosaces aux pommes».....	108
Pie pops à la fraise .....	110
Tarte soleil aux pistaches.....	112
Tarte aux framboises.....	114
Tarte amandine à la rhubarbe.....	116
Tarte poires-safran.....	120
Tarte arc-en-ciel .....	122
Table des recettes .....	126
Équivalences .....	127

# LA PÂTE FEUILLETÉE

**PRÉPARATION: 1 HEURE**  
**REPOS: 2 HEURES**  
**POUR 500 G DE PÂTE**

## INGRÉDIENTS

### POUR LA DÉTREMPE

275 g de farine  
170 g d'eau  
25 g de beurre fondu  
1 pincée de sel

### POUR LE BEURRE MANIÉ

200 g de beurre  
100 g de farine

1. Pour la détrempe : mélangez ensemble tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Façonnez un carré d'environ 15 cm de côté.
2. Pour le beurre manié : pétrissez ensemble le beurre et la farine en écrasant le beurre avec la paume de la main. Formez un carré 15 cm de côté.
3. Étalez la détrempe en forme de croix, avec un léger renflement au milieu.
4. Posez le beurre au milieu et pressez-le de façon à chasser les bulles d'air. Repliez les côtés de la pâte par-dessus. Soudez bien les bords.
5. Étalez le carré obtenu en longueur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie : il doit être trois fois plus long que large.
6. Repliez le rectangle en trois, sur lui-même. Soudez les bords. Laissez reposer le pâton 20 minutes au réfrigérateur.
7. Sortez le pâton et faites-le pivoter de 90°. Vous avez fait « un tour » : la pâte a été étalée, repliée et tournée 1 fois.
8. Étalez-la à nouveau en longueur pour faire 2 tours de plus et laissez-la reposer 20 minutes. Puis faites à nouveau 2 tours et laissez reposer 30 minutes.

# PÂTE FEUILLETÉE



# LAYER CAKE AU CHOCOLAT TONKA ET FRAMBOISES

10. Versez la préparation dans le bol d'un robot pâtissier et mettez-la au frais. Laissez reposer au moins 3 heures.

11. Fouettez la ganache refroidie avec un fouet électrique jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse et qu'elle s'éclaircisse un peu.

## POUR LE MONTAGE

12. Coupez le côté bombé des disques de gâteau au chocolat.

13. Déposez un disque sur un plat de présentation. Transvasez la ganache dans une poche pâtissière munie d'une douille cannelée de 8 mm. Déposez une couche de ganache et une couche de framboises.

14. Répétez l'opération pour la deuxième couche, puis déposez le dernier disque, recouvrez d'une dernière couche de ganache et du restant des framboises.

15. Réservez pendant au moins 3 heures au frais avant de découper.



# RED VELVET ET FORÊT DE SAPINS

## PRÉPARATION :

50 MINUTES

CUISSON : 1 HEURE

REPOS : 30 MINUTES

POUR 8 À 10 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

300g de farine  
2 cuillerées à café de levure chimique  
4 œufs, jaunes et blancs séparés  
10g de cacao  
½ cuillerée à café de vanille en poudre  
12cl d'huile neutre  
20cl de crème fraîche liquide  
120g de beurre mou  
200g de sucre en poudre  
1 pincée de sel  
1 pincée de colorant rouge en poudre

## POUR LA PÂTE SABLÉE

150g de farine  
75g de beurre  
1 jaune d'œuf  
4 cl d'eau  
1 cuillerée à soupe rase de cacao en poudre non sucré  
35g de sucre en poudre

## POUR LA GANACHE

200g de chocolat noir à 52 % de cacao  
100g de crème liquide

## POUR LE DÉCOR

Sucre glace

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le cacao et le sel.
2. Dans un autre saladier, fouettez le beurre mou et le sucre jusqu'à avoir un mélange homogène. Ajoutez les jaunes d'œufs, l'huile, la vanille et le colorant.
3. Incorporez ensuite le mélange de farine et la crème fraîche en alternance, jusqu'à avoir une pâte homogène.
4. Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez la pâte dans un moule à charnières de 20cm de diamètre, enfournez et faites cuire pour 45 minutes.

## RÉALISEZ LES SABLÉS

5. Effritez le beurre, la farine et le sucre du bout des doigts pour avoir un mélange sableux. Incorporez le jaune d'œuf, l'eau et le cacao, puis ramassez la pâte en boule. Filmez et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
6. Étalez la pâte finement, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une feuille de papier sulfurisé. Découpez des sapins à l'aide d'un emporte-pièce. Posez-les sur une plaque, enfournez et faites cuire pour 12 minutes à 180 °C.

## POUR LA GANACHE

7. Faites fondre le chocolat au bain-marie puis ajoutez la crème. Étalez la ganache sur le gâteau refroidi.
8. Disposez les biscuits sapins sur le gâteau et saupoudrez de sucre glace. Dégustez aussitôt.



# GÂTEAU BONHOMME DE NEIGE

## PRÉPARATION:

40 MINUTES

CUISSON: 1 HEURE

POUR 12 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

### POUR LES GÂTEAUX

150g de beurre mou

180g de sucre

6 œufs

300g de farine

1 ½ sachet de levure

1 ½ cuillerée à café de cannelle

7 pommes

½ citron

### POUR LE DÉCOR

250g de mascarpone

250g de ricotta

40g de sucre

35g de noix de coco râpée

Des bonbons



## PRÉPAREZ LES DEUX GÂTEAUX

1. Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une consistance de pommade. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque œuf.
2. Dans un bol, mélangez la farine avec la levure et la cannelle et incorporez-les à la pâte.
3. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
4. Épluchez les pommes et coupez-les en cubes. Ajoutez un peu de jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas. Incorporez les pommes dans la pâte à gâteau. Répartissez la pâte dans 2 moules ronds, l'un de 24 cm de diamètre et l'autre de 18 cm, de manière à avoir deux gâteaux de même hauteur.
5. Enfournez et faites cuire le petit gâteau 25 minutes et le gros gâteau 35 minutes.
6. Laissez totalement refroidir avant de démouler.
7. Dans un saladier, mélangez le mascarpone avec la ricotta et le sucre.
8. Étalez la crème sur les deux gâteaux et lissez bien. Saupoudrez de noix de coco râpée.
9. Pour réaliser le bonhomme de neige, placez les deux gâteaux l'un au-dessus de l'autre, à la verticale, pour former une silhouette (le plus gros gâteau pour le corps et le plus petit pour la tête) et disposez les bonbons par-dessus (pour les yeux, la bouche, l'écharpe, les boutons, etc.).



# NUMBER CAKE AUX FRAISES

11. Réservez la crème au citron dans un bol, recouvert d'un film alimentaire, au réfrigérateur pendant 1 heure.

12. Lorsque la crème au citron est froide, préparez la crème chantilly mascarpone. Dans un saladier, fouettez au batteur électrique la crème liquide avec le mascarpone et le sucre glace, jusqu'à obtenir une consistance plus épaisse.

13. Mélangez délicatement les deux préparations. Versez dans une poche pâtissière munie d'une douille unie de 8 mm de diamètre. Garnissez les deux sablés.

## POUR LE DÉCOR

14. Superposez les deux sablés et décorez de fraises, de fleurs et de petits sucres colorés.



# DE DÉLICIEUX GÂTEAUX POUR TOUTES LES OCCASIONS FESTIVES !

Vous voulez bluffer vos invités avec des desserts qui en jettent, mais vous avez peur qu'ils soient trop compliqués à réaliser ? Découvrez 35 recettes spectaculaires et originales, beaucoup plus faciles à concocter qu'elles en ont l'air : fraisier matcha, number cake, gâteau nuage, île flottante aux pralines roses... Préparez ces desserts aussi beaux que bons pour une soirée de réveillon, un dîner entre amoureux, un goûter d'anniversaire, ou pour toute autre occasion festive !



## ET BIEN PLUS ENCORE !

12,95 € TTC Prix France



www.mangoeditions.com