

Qui ne craquerait pas pour ces merveilles de la pâtisserie française? !



Aaaah la **pâtisserie française**... Un vrai bonheur pour nos papilles. Des recettes gourmandes, généreuses et bien moins compliqué que ce qu'on pourrait imaginer (pour certaines)! Voilà quelques-unes des plus connues. *Et vous, quelle est votre pâtisserie française préférée?*

Paris-Brest

L'histoire raconte que le Paris-Brest a été inventé par un pâtissier de Maisons-Laffitte, près de Paris, en hommage à la célèbre course de vélo. C'est Pierre Giffard, le fondateur de la course, qui aurait demandé à Louis Durand, le pâtissier, d'inventer un gâteau pour célébrer la course et ses coureurs. Il a fait un gâteau qui ressemble à une roue de vélo. Ce gâteau est composé d'une pâte à choux fourrée d'une crème pralinée et garnie d'amandes effilées



Tropézienne



On pourrait dire que c'est la célèbre actrice Brigitte Bardot qui est à l'origine de cette pâtisserie. En 1955 elle tourne le film "Et Dieu... créa la femme" à Saint-Tropez. C'est un pâtissier d'origine polonaise, Alexandre Micka, qui avait ouvert une boulangerie-pâtisserie à Saint-Tropez et qui était chargé de faire les repas à l'équipe du tournage du film. Après avoir goûté à ce merveilleux gâteau, Brigitte Bardot, actrice principale, en tomba amoureuse et lui propose d'appeler sa création "La tarte de Saint-Tropez". Mais monsieur Micka a préféré le nom de la "tarte tropézienne". C'est une brioche saupoudrée de gros sucre fendue en deux au niveau de la taille et garnie d'un mélange de deux crèmes (recette secrète ressemblant à un mix entre une crème pâtissière et une crème fouettée)

Profiteroles

C'est au XVIème siècle que les profiteroles connaissent leurs débuts, tout simplement grâce à l'invention de la pâte à choux! C'est le cuisiner de la reine Catherine de Médicis qui a eu l'idée de créer un gâteau à partir d'une "pâte à chaud". Cette création sera rebaptisée "pâte à choux" au XVIIIème siècle. Puis c'est au XIXème siècle qu'Antoine Carême imagine des chouquettes farcies à la crème pâtissière ou à la chantilly. Ensuite on a eu l'idée d'y ajouter une boule de glace puis de recouvrir le tout de chocolat bien fondant et gourmand :-). Le gâteau est nappé de chocolat et parfois de chantilly



Saint-Honoré



Grande création du XIXème siècle, c'est chez Chiboust, l'une des plus grandes pâtisseries parisiennes de l'époque située dans la rue Saint-Honoré, que cette pâtisserie voit le jour. Elle était à la base composée d'un fond en pâte brisée aujourd'hui souvent remplacé par de la pâte feuilletée. Sur le dessus, un pourtour de choux collés avec du caramel et garnis de crème pâtissière à la vanille était dressé. Le fond de cette pâtisserie était soit garni de crème pâtissière ensuite recouverte de crème chantilly soit de crème Chiboust (crème pâtissière collée + meringue italienne)

Mille-feuille

Il y a plusieurs légendes de la création de cette friandise mais on sait qu'en 1651: Le Mille-Feuille a été créé par François Pierre de La Varenne. Ce gâteau est également connu sous le nom de Napoléon. Il est composé de trois couches de pâte feuilletée fourrées de crème pâtissière, garnies d'amandes et d'un délicieux glaçage. La crème fouettée est parfois utilisée dans le mille-feuille ainsi que d'autres ingrédients non traditionnels tels que le fromage ou les baies fraîches. Le nom de mille-feuille a été donné par les Français, en référence au nombre élevé de feuilletés de pâte qui le compose. La méthode de préparation de la pâte feuilletée, est traditionnellement faite en six étapes de pliages en trois, le mille-feuille comporterait donc 729 paires de feuilletés.



Opéra

Le pâtissier Cyriaque Gavillon, crée en 1955 un gâteau révolutionnaire et assez léger. A l'époque, la plupart des gâteaux étaient trop chargés en sucre, en crème au beurre et en alcool. Gavillon réduit le sucre, enlève l'alcool et lui donne une forme rectangulaire. L'épouse du pâtissier, Andrée Gavillon a baptisé le gâteau «opéra» en hommage à la danseuse étoile et aux petits rats de l'opéra qu'elle a vus s'entraîner dans la boutique. Cette pâtisserie est faite d'une succession de biscuit Joconde (biscuit moelleux parfumé à la poudre d'amande) imbibé de café ou de Grand Marnier + une crème au beurre et café + une ganache et un glaçage au chocolat



Baba au rhum

Il paraîtrait que le baba au rhum aurait été inventé durant la seconde moitié du XVIIIème siècle, lorsque le beau-père de Louis XV, le roi de Pologne Stanislas Leszczyński, était alors installé à Nancy. On servait à ce dernier un Kougelhopf, gâteau trop sec à son goût. Il demande donc qu'on l'arrose de vin Tokay, plus tard remplacé par du rhum. Côté composition: gâteau de forme ronde imbibé d'un sirop à base de rhum et garni de crème fouettée en son centre.



Kouign Amann

Vive la Bretagne! Le Kouign Amann, dont la tradition bretonne signifie "pain-doux" pour Kouign et "beurre" pour Amann, aurait été inventé en 1860. Meilleur consommé tiède, la vraie de vraie recette est réputée pour être très délicate et technique, en témoigne les slogans des boulangers-pâtisseries de Douarnenez (lieu d'origine): "Le fait qui veut, le réussit qui peut". Il est élaboré à partir d'une pâte à pain recouverte d'un mélange de beurre et de sucre puis repliée en feuilletage.

Éclairs

Cette petite pâtisserie dont l'origine remonte à la reine Catherine de Médicis qui apporte d'Italie un gâteau sec sous forme de canon. Mais c'est Antonin Carême, inventeur des petits choux et des profiteroles et l'un des plus grands pâtisseries du XIXe siècle qui retire les amandes, fourre la pâte de crème pâtissière ou de marmelade et recouvre le tout de sucre fondant. La gourmandise est tellement bonne qu'elle se dévore « en un éclair ». Qu'est-ce que c'est alors un éclair ? c'est une pâte à choux allongée fourrée de crème pâtissière et recouverte d'un glaçage. Les parfums les plus consommés sont le chocolat et le café



La madeleine



Un gâteau créé en 1755: La madeleine (de Commercy) porterait le prénom d'une jeune cuisinière de Commercy, Madeleine Paulmier. Servante, elle aurait fabriqué ces gâteaux pour le roi de Pologne, exilé en France, Stanislas Leszczyński. La madeleine est un petit gâteau au beurre en forme de coquille, doux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Elle est parfaite en accompagnement du thé ou du café.

La mousse au chocolat

La mousse au chocolat est créée par le Suisse Charles Fazi, cuisinier de Louis XVI et en 1755 le chef Menon la décrit sous le nom « Mousse de chocolat », un terme qui s'appliquait aussi à l'écume sur la boisson de chocolat.



voc+questions : Qui ne craquerait pas pour ces merveilles de la pâtisserie française? !

1 d'où vient le nom de Paris-Brest ? comment est ce gâteau ?

2 de quoi est composé le Paris-Brest ?

3 comment la Tropicane est-elle devenue célèbre ? et en quelle année ?

4 de quoi se compose une Tropicane ?

5 expliquez ce que c'est les profiteroles !

6 Chiboust qu'est-ce que c'est ?

7 pourquoi le nom de Saint-Honoré ?

8 décrivez la composition du Saint-Honoré

9 quel gâteau a été créé par François Pierre de La Varenne ?

10 quel est l'autre nom de ce gâteau ?

11 quelle est l'origine de ce nom de feuilles ?

12 de quoi est composé le mille-feuille ?

13 quels changements fait Gavillon à son gâteau ?

14 pourquoi ce gâteau s'appelle-t-il « opéra » ?

15 décrivez la composition d'un opéra !

16 qu'est-ce que c'est un Kougelhopf ? que pense le roi polonais de ce gâteau ?

17 comment change-t-il ce gâteau ?

18 comment faire un Kouign Amann ?

19 décrivez un éclair ! quelle est sa forme ? de quoi est-il composé ?

20 pourquoi ce nom ?

21 qui est Antonin Carême ?

22 avec quoi peut-on manger une madeleine ?

23 décrivez l'aspect de la madeleine !

24 pour qui et quand a-t-on créé ce gâteau ?

25 qui est Charles Fazi ?

vocabulaire

hjul	roue
likna	ressembler à
tävling, lopp	course
smaklök	papille
bakelse, bakverk	pâtisserie
hyllning	hommage
fylla med	fourrer
mandel	amande
avsmalnande	effilé
ursprung	origine
spela in en film	tourner
ge, i uppdrag åt, ha i uppdrag att	charger
måltid	repas
bestro med	saupoudrer
klyva, dela	fendre
midja, storlek	taille
blandning	mélange
ung. vaniljkräm, fyllningskräm	crème pâtissière
vispad grädde	crème fouettée
tack vare	grâce à
små bakverk	la pâte á choux
deg, smet	la pâte
från och med	à partir de
döpa	baptiser
ett litet bakverk	chouquette
fylla med	farcir
vispgrädde	chantilly
tillsätta	ajouter
täcka (över)	recouvrir
övertäcka med	napper, (une nappe=en duk)
belägen	situé
mördeg	pâte brisée
smördeg	pâte feuilletée
blad	feuille, feuillet
lager	couche
vika	plier
bestå av, innehålla	comporter
lätt	léger
maka	épouse
indränkt	imbibé
mjuk	moelleux
mandelpulver	poudre d'amande
glasyr	glaçage
svärfar	beau-père
torr	sec
bevattna	arroser
ersätta	remplacer
ljum	tiède
skum	écume