



La Cheffe pâtissière Stéphanie Bienvenu sublime l'œuf européen



Passionnée par l'univers de la pâtisserie depuis son plus jeune âge, Stéphanie Bienvenu a intégré la 8^e saison du Meilleur Pâtissier. Elle se démarque très rapidement par son côté méticuleux et créatif pour ainsi atteindre la finale de l'émission.

En exclusivité pour le SNIPO (Syndicat National des Industriels et Professionnels de l'œuf), Stéphanie Bienvenu a imaginé trois recettes gourmandes.

« L'œuf est un ingrédient de base en pâtisserie. Dans une tarte, un entremets, ou encore dans un dessert facile à réaliser ou plus élaboré, cet ingrédient permet de varier les plaisirs... Il rend la préparation plus moelleuse, apporte de la légèreté quand il est monté en neige... Je ne peux pas m'en passer lors de mes ateliers ! »

Ses 3 recettes « Signature »



Meringue *Chocolat blanc* **Lait** **Sucre glace**

Vanille **Sucre** **Œuf** *Ganache* **Flan**

Farine **Crème** *Praliné* **Poudre d'amande**

Charlotte aux fraises

Recette pour un entremets de 8 personnes

Matériel :

- Cercle de 18 cms pour montage (ou réglable)
- Cercle de 16 cms pour biscuits (ou réglable)
- Réglet
- Rhodoïd 6 cms

Composition :

- Biscuit cuillère
- Ganache vanille
- Sirop de fraises
- Fraises fraîches 350 gr



Ingrédients :

La Ganache Vanille (à faire la veille) :

- 200 gr Chocolat blanc
- 150 gr + 300 gr Crème liquide 30% minimum
- 1 Gousse de vanille
- 2 gr Gélatine (ou 1 feuille dans un grand volume d'eau)
- 10 gr Eau

Le Biscuit cuillère :

- 4 Œufs
- 120 gr Sucre en poudre
- 120 gr Farine
- Sucre glace à votre convenance

Déroulé de la recette :

La Ganache Vanille (à faire la veille)

- Commencer par hydrater la gélatine, dans environ 10 gr d'eau.
- Gratter la gousse de vanille et la déposer, ainsi que les grains dans une casserole avec 150 gr de crème liquide, faire chauffer à léger frémissement, couvrir la casserole, retirer du feu et laisser infuser minimum 15 minutes.
- Réchauffer la crème, enlever les gousses, ajouter la gélatine (essorée si feuille) et verser sur le chocolat, laisser fondre 1 à 2 minutes et mixer.
- Ajouter la crème liquide froide (300 gr) et mixer à nouveau.
- Réserver au frais après avoir filmé au contact.

Les fraises et leurs sirops

- Passer les fraises sous l'eau et les déposer sur un papier absorbant.
- Équeuter les fraises et mettre les queues dans une casserole.
- Vous pouvez garder quelques fraises entières pour le dessus en décoration (et pour la gourmandise).
- Couper les fraises et réserver au frais.
- En parallèle dans la casserole, ajouter 50 gr de sucre et 50 gr d'eau et porter à ébullition, débarrasser dans un récipient après avoir filtré les queues et réserver.

Le Biscuit cuillère

- Préchauffer votre four à 180°.
- Commencer par dessiner 2 cercles de 16 cms et une cartoucière (2 bandes parallèles) de 60 centimètres.
- Clarifier les œufs (séparer le blanc du jaune).
- Commencer à monter les blancs et une fois bien mousseux, à ajouter le sucre en 3 fois petit à petit, continuer de monter la meringue jusqu'à obtenir un joli bec d'oiseau.
- Ajouter les jaunes, mélanger avec la maryse délicatement, puis les poudres tamisées et mélanger à nouveau pour bien les incorporer.
- Mettre dans une poche à douille avec une douille lisse de 15 mm, dresser le premier cercle de 16 cms puis dresser aussitôt une bande de 6 cm de hauteur et 60 cm de long, s'il vous reste du biscuit, pocher un 2ème cercle.
- Saupoudrer de sucre glace (facultatif) et enfourner 15/17 minutes (jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée).

Montage :

- Le lendemain, monter la ganache vanille au robot doucement et longtemps afin de ne pas la faire trancher.
- Dans votre cercle, déposer votre rhodoïd de 6 cms de haut, déposer votre cartouillère et ajuster la longueur, déposer votre cercle au fond (adapter la taille si besoin), verser un peu de ganache (1/3), ajouter les fraises coupées (2/3), déposer le 2ème disque, imbiber le sirop de fraise à l'aide d'un pinceau puis terminer par ajouter de la ganache.
- Vous pouvez maintenant pocher votre ganache pour réaliser une jolie décoration et/ou ajouter des fraises.
- Laissez prendre au frais 2 heures avant de démouler dans l'Idéal.

PETITES VARIANTES Car la charlotte se décline presque à l'infini 🍷 Plutôt que de mettre des fraises, vous pouvez réaliser un crémeux caramel, tout en conservant la ganache vanille. Vous pouvez également remplacer les fraises par des poires si vous le souhaitez, par des pêches ou des cerises, selon la saison.

Flan pâtissier

Pour un flan 18cm de diamètre sur 6 cm de hauteur

Temps de préparation : environ 30 minutes + 45 minutes de repos + 1 heure de cuisson



Ingrédients :

Pâte sucrée :

- 90 gr Sucre glace tamisé
- 30 gr Poudre d'amandes ou de noisettes, pistaches, etc.
- 250 gr Farine T55 tamisée
- 2 gr Sel fin
- 120 gr Beurre doux froid
- 55 gr Œuf entier

Appareil à flan :

- 100 gr Œufs
- 70 gr Maïzena
- 300 gr Crème liquide entière
- 150 gr Sucre
- 700 gr Lait entier
- 1 Gousse de vanille (facultatif)

Déroulé de la recette :

La pâte sucrée

- Sabler la pâte, c'est-à-dire mettre la farine, le sel, le sucre glace et le beurre coupé en petits morceaux ensemble dans le bol du robot avec la feuille ou sinon à la main dans un saladier et mélanger jusqu'à obtenir un mélange qui a une texture proche du sable.
- Ajouter ensuite l'œuf et arrêter de pétrir la pâte dès qu'elle forme une boule homogène.
- Étaler votre pâte sur une épaisseur de 4-5mm, mettre au frais une nuit dans l'Idéal ou minimum pendant 3 heures.
- Foncer votre cercle préalablement beurré, pour plus de facilité, découper une bande pour le tour et avec le cercle découper la base et le placer au congélateur. (Pendant 1 heure minimum).

Appareil à flan

- Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille.
- En parallèle, fouetter les œufs avec le sucre puis une fois le mélange homogène, ajouter la maïzena, fouetter à nouveau.

- Ajouter la moitié du lait chaud dans le premier mélange (œuf, crème, sucre et maïzena) en fouettant constamment, puis remettre le tout dans la casserole.
- Faire cuire la crème sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- Ajouter ensuite la crème liquide, mixer ou mélanger vivement.
- Débarrasser alors la crème dans le fond de tarte cru congelé.
- Faire cuire pendant 50 minutes environ à 180°C (la température et le temps de cuisson sont à ajuster en fonction de votre four).
- Le flan doit être doré en surface et gonflé à la sortie du four.
- Surtout ne pas démouler à chaud, attendre la nuit dans l'idéal.

Tarte mangue/passion illusion Œuf

Recette pour 8 tartelettes



Ingrédients :

Pâte sucrée (la veille)

- 90 gr Sucre glace
- 30 gr Poudre d'amande
- 2 gr Sel
- 110 gr Beurre
- 1 Œuf
- 250 gr Farine T55

Biscuit Joconde (Jour J ou la veille)

- 1 Gros œuf
- 50 gr Poudre d'amande
- 50 gr Sucre
- 15 gr Farine
- 45 gr Blancs d'œufs
- 25 gr Sucre

Praliné Pécan (La veille ou jour J)

- 160 gr Sucre
- 240 gr Noix de pécan
- 3 gr Fleur de sel

Confit Mangue passion (la veille)

- 70 gr Purée de fruit de la passion
- 70 gr Purée de mangue
- 25 gr Sucre
- 4 gr Pectine NH

Chantilly légère (au dernier moment)

- 400 gr Mascarpone
- 100 gr Crème liquide 30%
- 40 gr Sucre glace
- 1 Gousse de vanille

Déroulé de la recette :

La pâte sucrée

- Sabler le beurre, le sucre glace, la poudre de noisette, la farine et le sel à la feuille dans le batteur.
- Lorsque l'ensemble prend une texture "sableuse", ajouter l'œuf et mélanger à nouveau.
- Lorsque le mélange est homogène, on peut arrêter.
- Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé, le filmer et le laisser reposer au frigo une nuit.
- Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur après repos.
- Détailler des disques correspondant à vos besoins pour fonder vos tartelettes.
- Foncer les tartelettes et les laisser 24 heures au réfrigérateur, filmées.
- Cuire les tartelettes à blanc pendant 20 min à 160°C.
- Décercler les tartelettes puis au pinceau, badigeonner (intérieur + extérieur) les tartelettes avec un jaune d'œuf battu mélangé à 5 gr de crème liquide.
- Recuire les tartelettes jusqu'à bonne coloration (environ 10 min). Réserver.

Le biscuit Joconde (Jour J ou la veille)

- Réaliser une meringue avec les 45 gr de blancs d'œuf et les 25 gr de sucre.
- Monter au batteur les œufs, le sucre et la poudre d'amande.
- Ajouter la farine et terminer par la meringue.

- Étaler l'appareil sur un papier sulfurisé sur 8 mms d'épaisseur.
- Cuire à 180 ° pendant 10/12 minutes (le dessus doit être sec et doré), décoller le papier sulfurisé et réserver.

Praliné Pécan (La veille ou jour J) :

- Torrifier les noix de pécan à 160 degrés pendant 15 minutes (vous pouvez également faire 50% noisettes 50% amandes ou avec n'importe quel fruits secs).
- Réaliser un caramel à sec, dans une casserole verser 1/3 du sucre, attendre d'arriver au caramel puis ajouter le 2/3 etc jusqu'à épuisement.

Attention, plus un caramel est foncé plus il sera amer mais moins il sera sucré à l'inverse plus il est clair plus il sera sucré, la température idéale pour moi est entre 185/190°.

- Le débarrasser sur une feuille sulfurisée, bien étalé et attendre qu'il refroidisse.
- Une fois refroidi, le casser en morceaux puis le mettre dans le bol multifonction avec les fruits secs, attention, le caramel est très coupant.
- Mixer à vitesse maximale, jusqu'à ce que le mélange devienne liquide, ajouter la fleur de sel, mixer quelques secondes.
- Débarrasser, le praliné est prêt, il peut se conserver dans un récipient hermétique durant plusieurs semaines

Confit Mangue passion (la veille) :

- Faites chauffer vos purées dans une petite casserole.
- Mélangez la pectine avec le sucre.
- Ajoutez-les à votre jus de fruit de la passion, chaud en pluie, puis mélangez à l'aide d'un fouet.
- Le jus doit être chaud (minimum 60°C) avant d'ajouter la pectine afin d'éviter la formation de grumeaux.
- Portez la pulpe à ébullition sans cesser de mélanger et maintenir l'ébullition 1 minute.
- Retirez du feu puis versez une partie dans vos demi-sphères et conservez le reste dans un récipient au frais.
- Réservez au congélateur les sphères une fois refroidies.

Chantilly légère : (au dernier moment)

- Dans un bol bien froid, mettre 400 gr de mascarpone et 100 gr de crème liquide 30%, ajouter 40 gr de sucre glace, vous pouvez également ajouter les grains d'une gousse de vanille si vous souhaitez.
- Monter le tout au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture « pochable » et réserver au frais.

Montage :

- Commencer à couler du praliné dans le fond de tarte, découper un disque de biscuit joconde (6 cms) et déposer sur le praliné dans le fond de tarte, imbiber le d'un sirop vanille / rhum (facultatif).
- Déposer du confit (après avoir récupéré le bol au frais, le travailler légèrement avec un petit fouet pour l'assouplir), lisser la tartelette.
- A l'aide d'une poche à douille et d'une douille de 20 mm lisse, pocher une grosse boule de chantilly, avec une cuillère à soupe bien chaude, creuser au centre un trou et déposer ensuite une demi-sphère congelée.
- Vous avez maintenant vos petites tartes au visuel d'œufs au plat



@egg.games.france



Cofinancé par
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgriMer. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

