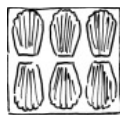


Matériel nécessaire en cuisine pour les desserts du débutant

Dans l'ordre de priorité, les outils utiles en cuisine pâtissière. Certaines recettes spécifiques présentent les appareils ad hoc: sorbetière ou gaufrier. Dans certaines recettes, je prévois des techniques à l'ancienne pour les cas où l'on improvise en gîte, sans matos sérieux sous la main.



rouleau à pâtisserie pour les biscuits et fonds de tarte



moules divers pour biscuits et gâteaux (métal ou silicone)



fouet manuel à droite: fouet suédois



Spatule langue-de-chat, ou maryse



économique, deux variantes (pour zester les agrumes)



râpe simple



ou râpe à multigrilles pour zester les agrumes ou pour râper du chocolat



cuiller à glace



Pour enfariner en finesse, utilisez une saupoudreuse

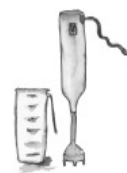


pinceau à pâtisserie

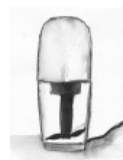


douille pour les biscuits, crèmes, etc.

rayon électrique. outre une balance



un mixeur, souvent vendu avec l'accessoire fouet électrique...



...ou un petit moulin légumes de type «Magic Bullet»...



... ou un robot multifonctions équipé du gros couteau...

... ou un robot quasis professionnel type Kenwood, équipé du fouet (oeufs en neige ou crème fouettée) ou de l'outil K (pâtes et mélanges divers). Idéal pour les boulangers en herbe.



Ingrédients en cuisine pour des desserts ressourçants

Quels sont les ingrédients de base d'une cuisine pâtissière ressourçante bien tenue ?

Gardez au frais :

- ◆ Œufs bio, de poules élevées au sol;
- ◆ Lait ou crème de ferme, frais, non pasteurisés, bio;
- ◆ beurre de ferme ou bio, que vous transformerez en beurre clarifié si nécessaire, ou graisse de palme non hydrogénée bio, ou huile de coco bio.

Conservez en placard :

- ◆ sucre complet bio, cristallisé (que vous transformerez le cas échéant en sucre glace* maison) ; sucanat/demarara ; miel bio (acacia de préférence, car il est naturellement liquide);
- ◆ farine d'épeautre claire, farine de châtaigne, poudre d'amande, flocons d'avoine, fécule de pomme de terre ou de maïs
option sans gluten : farine de riz, crème de quinoa, fécule de maïs, farine de maïs;
- ◆ sel marin;
- ◆ raisins secs, abricots secs;
- ◆ amandes entières ou effilées - *Nouvelle Flore*: amandes en poudre autres: graines de sésame, graines de tournesol, cerneaux de noix, pignons de pin, pistaches, noix de cajou, noix du Brésil);
- ◆ Vanille en gousse, poudre ou extrait ; cannelle en bâtons ou en poudre ; *option : quatre-épices pour les speculoos ; anis étoilé*
- ◆ Chocolat noir ou en pépites ou en granulés bio; cacao en poudre naturel, dégraissé, bio;
- ◆ Agents levants en remplacement de la levure : bicarbonate de soude (non bio, rayon pâtisseries des épiceries) ; *option: crème de tartre (bio).*