

# Recettes Sucrées

écrit par Karim

Prenez le temps de lire entièrement la recette avant de vous lancer et surtout prenez le temps de vous faire plaisir.

Ne craquez jamais car la pâtisserie demande beaucoup de patience et de savoir faire. Recommencez une recette plusieurs fois avant de la maîtriser est une étape incontournable en pâtisserie. Et ne vous fiez pas aux apparences, en règle générale les recettes les plus simples se révèlent être les plus difficiles à réaliser.

Commencez toujours par des recettes simples et dites-vous bien que rien n'est impossible.



## Liste des recettes sucrées

### Les gâteaux/entremets

Biscuit roulé en toute simplicité

Chouquettes irratables en 10 minutes

Flan coco caramel

Quatre-quarts aux pommes...que de souvenirs !

The CAKE, incroyablement facile

Roulé à la crème de noix de coco

Cheesecake à la vanille (Gluten Free)

Cheesecake gourmand aux fruits rouges

Flan parisien

Tiramisu

Gâteau au chocolat et au mascarpone (Cyril LIGNAC)

Tiramisu au citron

Bavarois aux framboises et au chocolat blanc

Cake sublime chocolat (P. Conticini)

Fraisier

Cakounet de Philippe Conticini

Cake ultra moelleux aux 2 chocolats et au Philadelphia

Pain d'épices au miel

Cake marbré traditionnel

BABKA (brioche au chocolat)

Gâteau façon cookie géant

Flan parisien (avec pâte sablée)

Le topissime cake au chocolat

Le merveilleux Brownie aux noix

Mousse au chocolat cuit comme un gâteau

Cake au chocolat (glaçage chocolat au lait praliné)

TIRAMISU CAFÉ, SPÉCULOOS & GANACHE MONTÉE DULCEY

Charlotte au chocolat

Framboisier

Tarte framboises pistache crumble

Gâteau au chocolat et à la courgette (sans beurre et sans farine)

Cake au pavot et glaçage citron

### **Les gâteaux (individuels)**

Moelleux au chocolat cœur coulant et caramel beurre salé (Gluten Free)

Tartelette au citron meringuée

Tartelette aux fraises

Tartelette aux chocolats et caramel beurre salé

Tartelette aux pommes en bouquet de roses

Tartelette pomme à la frangipane

Tartelette aux fruits rouges façon sablé Breton

Sensationnels Muffins au chocolat

Tartelettes framboises pistache crumble

### **Les pâtes**

Fond de tartelette prête à garnir (pâte sucrée)

Pâte sablée sucrée

Pâte à crêpes

### **Les crèmes**

Crème chocolat qui rivalise avec la Danette

Crème pâtissière à la vanille

Panna Cotta, coulis mangue-passion

Crème chantilly ivoire vanille

Irrésistible trio gourmand

Caramel beurre salé

Riz au lait vanillé et caramel beurre salé

Crème caramel renversée

Flan coco caramel à tomber par terre

La merveilleuse île flottante

Mousse au chocolat à base de pâte à bombe

Pâte à tartiner maison

### **Les biscuits**

Cookies ultra-moelleux aux 3 chocolats

Cookies Pistache : L'ultime gourmandise aux éclats de bonheur

Cookies qui brave l'interdit (El Mordjene)

Meringue à l'ancienne

Financiers à la pistache

Crumble aux flocons d'avoine

Biscuits à la cuillère

Rochers à la noix de coco

Tigrés

Cookies gourmand cœur coulant caramel beurre salé

### **Macarons**

Macarons, les coques

Garniture pistache pour macarons

Macarons à la framboise

### **Crêpes, Beignets, Gaufres**

Pâte à crêpes au sarrasin

Incroyable pancakes