

Foyer du Plateau des Lacs – ASEI 34330 LA SALVETAT SUR AGOUT



*Toco le pâtissier
et ses recettes de Noël à
partager*





Recettes de Noël

- Smoothie Banane et Kiwi
- Smoothie Mangue, Orange et Miel
- Beignet au Nutella au four
- Frappé Orange-Ananas et Lait de Coco
- Muffins aux 2 Chocolats
- Cupcakes épicés à la Patate Douce
- Red Velvet Cupcakes
- Smoothie de Pomme à la Laitue Romaine
- Kit Truffes aux Fraises Tagada
- Chocolats garnis
- Truffes au Chocolat
- Pain d'Épice au Miel
- Petits Sablés faciles
- Le Vrai Chocolat Chaud maison

1

Smoothie Banane et Kiwi

Temps de préparation : 15 Minutes.

Temps de cuisson : 0 Minutes.

les ingrédients : Pour 4 Personnes.

- 6 Kiwis
- 4 Bananes
- 10 glaçons

Préparation de la recette.

- Épluchez et coupez les fruits en morceaux
- Mixez tous les ingrédients dans un blender
- Ajoutez plus ou moins de glaçons pour obtenir la consistance adéquate
- le smoothie ne doit pas être trop épais, il se boit à la paille!



B

Smoothie mangue - orange au miel

Pour 2 grands verres :

- 2 clémentines
- 2 Oranges
- 250 ml de jus d'orange
- 250 ml de lait
- un peu de miel
- Glace pilée



Ingrédients

- + Éplucher les oranges et couper la chair en morceaux.
- + Dans un bol du mixeur, placer jus d'orange, les fruits coupés en morceaux, mettre le lait et un peu de miel, puis mixer tous les ingrédients 30 secondes à grande vitesse.
- + Puis conserver un tiers du jus dans le bol, ajouter la glace pilée et continuer à mixer jusqu'à ce que le smoothie ait l'onctuosité voulue.



3

Beignet au nutella au four.

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes *

Ingrédients : Pour 4 Personnes.

- 120 g de Farine
- 1 œuf
- 1 Sachet de levure boulangère 5,5 g
- 5 cl de lait
- 10 g de beurre
- Nutella
- Sucre glace pour décoration !



*

Préparation de la recette :

- Mélangez tous les ingrédients (Farine, levure, sucre, œuf) puis ajoutez le beurre fondu et le lait
- Une fois que vous obtenez une pâte homogène, laissez reposer le tout 1h à 1h30.
- Étalez ensuite la pâte en couche fine, et formez des ronds avec un verre (plus ou moins larges selon des beignets dessinés)
- Ajoutez ensuite une grosse cuillère à café ou une saup. gourmande de nutella sur le diamètre d'un cercle et refermez les.
- Laissez ensuite reposer 30 minutes et plus.
- Pendant ce temps préchauffez le four 180°C thermostat 6.
- Placez à ensuite les beignets une dizaine de minutes.
- Une fois les dix minutes écoulées, sortez les et saupoudrez les de sucre glace ! A déguster chaud.

4

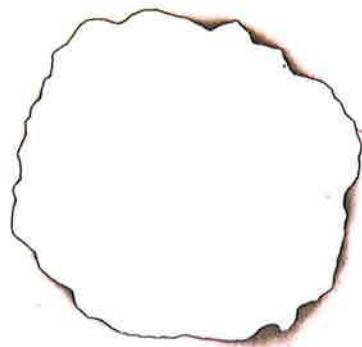
Frappe orange - onanas et lait de coco.

Pour 2 grands verres

- 1 Banane
- Un peu gingembre frais
- 200 ml de jus d'orange
- 200 ml de jus d'onanas
- 1 c. s. de lait de coco
- 4 c. s. de glace pilée



- Peler la banane et gingembre, puis râper celui-ci pour obtenir l'équivalent de 1 c. c.
- Placer alors les ingrédients dans le mixeur, avec lait de coco et mixer jusqu'à obtention de la consistance recherchée, Répartir dans les verres avec de la glace pilée et servir aussitôt.



5

Muffins au deux chocolats.



Ingredients pour 4 Personnes:

- 150 g de Farine et 1 Oeuf battu
- 70 g de Sucre et 1 Sachet de sucre vanillé
- 10 cl de Lait.
- 50 g de Beurre fondu
- 1/2 Sachet de levure chimique
- 25 g de Chocolat type Van Houten
- 1 Tablette de chocolat blanc.



Préparation:

- Mettez la farine, le sucre, la levure et le chocolat en poudre dans un saladier et faire un puits.
- Au milieu, ajoutez lait, l'oeuf battu, et le beurre fondu.
- Mélangez bien le tout.
- Disposez une première couche au fond des moules à muffins (n'oubliez pas de les beurrer et fariner).
- Disposez 2 petits carrés de chocolat blanc et recouvrez d'une autre couche de pâte et recouvrez de pépites ou chocolat blanc.
- Attention les moules ne doivent être remplis qu'à 3/4 sinon ça déborde.



Capcakes épicés à la patate douce.

Pour 9 cupcakes

Préparation : 25 minutes.

+ refroidissement

Cuisson : 35 minutes

125 g de Patate douce
environ 1 Petite.

10 g gousses
de cardamome

50 g de Beurre demi-Sel

6 c à S de miel liquide

2 œufs battus

100 g de farine à levure
incorporée

1/2 c à c de D' amandes
effilées grillées.

1/2 c à c de Levures

50 g de Sucre roux

2 c à c de Jus de citron.



1 Garnissez de caissettes en papier
9 alvéoles d'un moule à muffins.
de 12 alvéoles. Brossez la patate
douce puis coupez-la en dés. Faites
bouillir 10 minutes. Égouttez
puis écrasez en purée lisse et laissez
refroidir.

2 Écrasez les gousses de
cardamome dans un mortier avec
un pilon pour libérer les graines.
Jetez les cosses et broyez les
graines et broyez les graines le plus
finement possible.

3 Faire fondre le beurre dans une
casserole avec un peu de miel.
Versez le mélange dans un bol et
laissez refroidir légèrement. Avec
un fouet, incorporez la purée
de patate douce et la cardamome,
puis ajoutez les œufs, la farine
et la levure. Répartissez la pâte
dans les caissettes en papier et
parsemez d'amandes effilées.

4 Faire cuire 30 minutes dans le four préchauffé
à 180°C Laissez refroidir les gâteaux sur la grille

5 Dans un bol, fouettez le sucre et le jus de citron
jusqu'à l'obtention d'un glaçage fluide.
Tracez de fines lignes glaçage sur les petits
gâteaux.

7

Red velvet cupcakes

Type : dessert
Difficulté : Moyen
Préparation : 15 Min
Cuisson : 20 Min

Ingredient pour 6 personnes :

- 100g de farine
- 90g de sucre
- 90g de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 1 CS de cacao non sucré
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude,
Colorant rouge, vert, bleu, jaune, ou chair

Préparation :

- 1 Travailler le beurre à la spatule
- 2 Ajouter le sucre et fouetter à nouveau
- 3 Ajouter les oeufs un par un
- 4 Incorporer la farine, la levure, le bicarbonate, le cacao fouetter
- 5 Ajouter le colorant et le lait, mélanger
- 6 Remplir les coïssettes au 3/4.
- 7 Faire cuire 15 Min à 180°
- 8 Laisser refroidir avant de garnir les coïssettes de glaçage



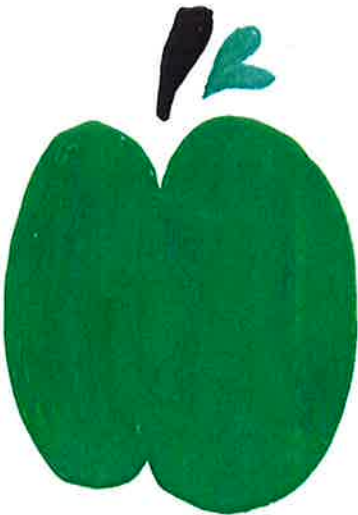
Smoothie de Pomme à la laitue romaine

Pour 2 grands verres

- 8 Feuilles de laitue romaine
- 4 Branches de persil
- 2 Pommes
- 1 Banane
- 1 Trait de jus de citron.

Préparation:

- + Laver la laitue, enlever les parties dégradées et défaire les feuilles. Rincer le persil à l'eau claire. Passer les pommes à l'eau, couper en quatre et épépiner sans éplucher. Puis peler et couper la banane.
- + Au mixeur, réduire tous les ingrédients en purée additionnés que quelques gouttes de jus de citron et 750 ml d'eau.



9

Kit Truffles.

Truffles chocolat Noir

125g de chocolat noir, 1/2 sachet de tagada.

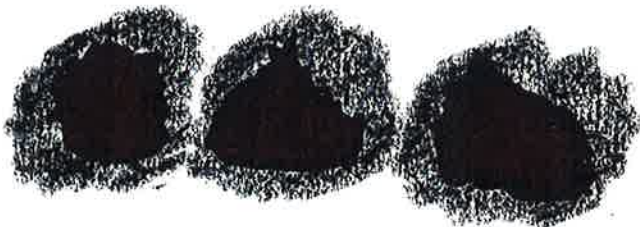
- Faire fondre le chocolat au bain-marie à feu doux.
- Les tagada de chocolat et les déposer sur une feuille de papier cuisson.

Truffles chocolat au lait

125g de chocolat au lait, 1/2 sachet de tagada.

- Faire fondre le chocolat au bain-marie à feu doux.
- Les tagada de chocolat et les déposer sur une feuille de papier cuisson.

We 
chocolat



10

ChocoSats Gariés



Préparation : 15 mn

Cuisson : chocoSats 2 mn à 2 mn 50 à 360 Watts + 1 mn 30 de repos.

Réfrigérateur : 1 à 2 h.

Ingredients.

Pour 1 moule à chocoSats silicone soit 24 chocoSats.

150 g de chocoSats noir en petits morceaux.

50 g de garniture en 24 petits morceaux au choix

Pâte d'amande, orange confite cerise confite spécaSats concassés noisettes, fruits secs, (pistache noisette noir, amande), grain de riz soufflé, brisures de marron glacé, raisins secs macérés dans du rhum...

1 Dans le bain-marie à l'aide d'une spatule mélanger 2/3 100g de chocoSats pendant 2 mn à 360 Watts.

2 Laissez reposer 1 mn. Mélangez à l'aide de la spatule silicone laine, jusqu'à ce que le chocoSats soit fondu (si ce n'est pas complètement remettez à chauffer 20 à 30 s.).

Ajoutez le tiers de chocoSats restant (50g), laissez reposer 30 s.

3 Mélangez pendant 1 mn. Si le chocoSats n'est totalement fondu, faites chauffer encore 20 s.

Mélangez et versez un petit peu de chocoSats dans chacune des alvéoles du moule à chocoSats silicone.

Ajoutez la garniture choisie et le restant de chocoSats froids. Tappez et laissez refroidir ou mettez 1 à 2 h au frigo réfrigérateur.

M

Truffles au chocolat

Ingredients

250 g: De chocolat noir
de bonne qualité

2 Jaune d'œuf

80 g: De sucre glace.

100 g: De beurre non salé

7,5 g: Sucre vanillé

50 g: De cacao



Préparation

1 Casser le chocolat en petits morceaux dans un plat résistant à la chaleur le faire fondre ou bien-moie.

2 Ajouter progressivement le beurre coupé en petits dés. mélanger.

3 Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, retirer le plat du feu, y ajouter 10 g de sucre glace, jaune d'œuf le sucre vanillé (il apporte du croquant, si vous souhaitez une texture plus, 10 g de sucre glace et une goutte de vanille liquide) et de sucre glace.

Bien mélanger de tout.

4 Mettre la pâte au frigo pendant au moins une heure. (afin qu'elle se solidifie.

5 Ensuite, former des petites boulettes de pâte à la main les roller dans le cacao puis les presser sur un plat.



12

Pain D'épice au Miel.

- 160g Miel liquide
- 200g Farine
- 40g Sacre roux
- 2 œufs
- 50g noix concassées.
- 1 Sachet sucre vanillé
- 1 Sachet levure
- 5CS lait
- 1CC mélange
- 4 épices



- 1 Préchauffez le four à 180°C - Th 6.
- 2 Beurrez un moule à cake.
- 3 Dans un saladier, faites tiédir le miel et le lait à feu doux.
- 4 Ajoutez et mélangez les œufs avec le sucre roux et le sucre vanillé.
- 5 Ajoutez la farine, la levure et le mélange des épices, mélangez doucement avec un spatule.
- 6 Terminez en ajoutant les noix concassées.
- 7 Versez la préparation dans le moule beurré.
- 8 Faites cuire 40 à 45 minutes environ.



B

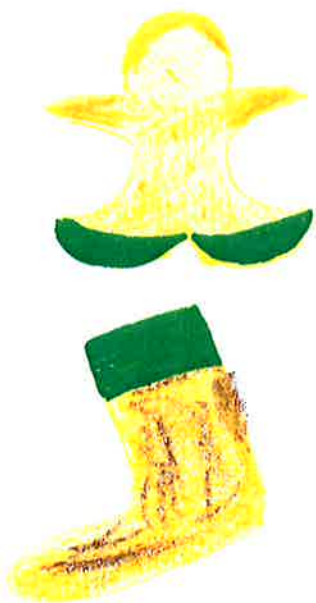
sablés Les petits gâteaux.

Ingrédients

- 125 g de farine
- 70 g de sucre
- 1 zeste de citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Travailler la farine, le sucre, zeste de citron, le sucre, le sel et le beurre ramolli pour obtenir mélange sablé homogène.
2. Ajouter les jaunes d'œufs et amalgamer afin de former une belle boule de pâte. Laisser reposer au réfrigérateur une demi heure à une heure pour rendre la pâte plus souple.
3. Étendre la pâte sur un SMH d'épaisseur et découper des biscuits avec des emporte-pièce ou un verre.
4. Enfourner à four chaud à 180°, thermostat 6, pendant 15 min.



14

Le lait chocolat chaud maison

Ingrédients :

- 2l de lait
- 3 cuillères de crème fraîche épaisse.
- 1 extract de vanille
- 2 Tablette de chocolat noir.
- 4 cuillères à soupe de sucre
- Pincée de cannelle

Préparation :

1. Mettre dans le lait dans une grande casserole à feu doux et attendre que le lait soit tiède que vous ajouterez ou lait tiède.
2. Entretemps, casse en morceaux vos tablette de chocolat.
3. Ajoutez le lait tiède et remuez doucement jusqu'à ce que le tout soit homogène, et ajoutez la crème fraîche continuez à remuer avec le fouet pour que la crème fraîche ne fasse aucun grumeau.
4. Finalement, ajoutez le sucre, l'extract de vanille, et la cannelle selon votre goût en faisant attention que cela ne soit pas trop marqué sinon cela masquera un goût de chocolat.



*Bravo aux pâtissiers, écrivains, dessinateurs et
apprentis musiciens:*

*Anthony Dubuissen, Michael Thomas, Emmanuel Vaissière, Guillaume
Ricard, Jérôme Dutrieux, Alain Généroso, Jean Soriano, Marine
Rivoassan, Anthony Moreau, Amanda Joubert, Emilie Magna, Patrick
Fellous, Anthony Colin et Mathieu Lhiern.*

*Avec l'aide de Christine Soum, Manon Escudé, Julie Durand, David
Vera Flores et Margot Pisano.*



Veillée musicale...

