



AVANT-PROPOS

Je suis venu en France parce que j'ai toujours été admiratif de la culture pâtissière française et je suis fier d'être aujourd'hui reconnu comme l'un de ses acteurs. Parfois, j'ai l'impression qu'en France le monde de la pâtisserie est scindé en deux : les créateurs, d'un côté, et les artisans qui exécutent, de l'autre. Pour ma part, j'essaie de créer ce qui nourrit et fais en sorte que les formes de mes réalisations résultent de mes recherches autour du goût.

Et je pense que c'est en se rendant tous les jours à l'atelier que la transmission est possible. C'est ainsi que l'on peut partager l'exigence de ne servir aux clients que des produits de première qualité. C'est ma manière d'être pâtissier, de façon entière. Le gâteau est le miroir de nous-mêmes. Lorsqu'on est sincère, sérieux et honnête lors de la confection, le gâteau sorti du four aura le goût de la sincérité. Si on essaie de ruser, de chercher la facilité, le gâteau aura un goût superficiel.

Il serait dommage que la pâtisserie professionnelle d'aujourd'hui soit au service de l'efficacité ; on crée des recettes qui permettent de préparer en nombre avec une certaine facilité, ou qui permettent une meilleure conservation... Ma pâtisserie est exigeante : mes recettes requièrent de la maîtrise et de l'expérience. Mais une fois celles-ci maîtrisées, les gâteaux auront un contour plus net et des textures plus riches de nuances.

Si moi, pâtissier d'origine japonaise, je propose des gâteaux classiques français, c'est peut-être parce que je les regarde objectivement. Je n'ai pas passé mon enfance à chercher des œufs de Pâques ou à jouer avec la fève d'une galette des Rois... Mais justement, c'est aussi pour cela que je ne me repose sur aucune recette préexistante. Je pars d'une feuille blanche et je me pose des questions à chaque étape de la préparation et me demande pourquoi elle est nécessaire. L'important pour moi est qu'elle suive la logique du « chemin du délice ».

Dans ce livre, je vous propose de l'arpenter par le biais des recettes que j'aime le plus et qui rythment la journée.

Mori Yoshida

Mont-blanc

PRÉPARATION

1 heure

CUISSON

15 minutes

Il va sans dire qu'ici le goût du marron est roi. La forme de ce mont-blanc a été décidée non pour obtenir un visuel « iconique », mais par souci du goût.

Lorsqu'on réfléchit à l'équilibre entre la crème de marrons et la pâte filo, il paraît évident d'augmenter la quantité de crème, d'où cette partie extérieure en volume. Ici, c'est le goût qui amène la forme.

Toutefois, la consistance de la pâte filo est très importante car elle permet de maintenir la texture du mont-blanc jusqu'au soir, contrairement aux autres pâtes qui s'humidifient trop rapidement et forcent le client à le manger immédiatement.

Pour 4 ou 5 personnes

MATÉRIEL

- 1 cercle de Ø 15 cm
3 poches à pâtisserie
1 douille PF16
1 douille à mont-blanc
1 douille ronde unie n° 12

FOND

- 300 G *beurre*
3 *feuilles de pâte filo*
130 G *de crème d'amande* (P. 177)

CRÈME FOUETTÉE

- 154 G *de crème liquide à 35 %*
32 G *de mascarpone*
15 G *de sucre semoule*

CRÈME DE MARRONS

- 72 G *de pâte de marrons*
146 G *de purée de marrons*
7,5 G *de rhum*
50 G *de crème pâtissière* (p. 170)
26 G *de crème fouettée*

MONTAGE

- 10 *marrons confits*
 sucres neiges décor
 (en magasins spécialisés)

Fond du mont-blanc

01. Étalez au pinceau une fine couche de beurre fondu sur une feuille de pâte filo. Superposez une autre feuille dessus et répétez l'opération encore une fois.

02. Découpez un carré de 20 cm de côté.
Foncez le cercle avec le carré de pâte en réalisant des plis sur les côtés (voir plissage de la pâte filo p. 178).

03. Pochez, avec la douille n° 12, la crème d'amande dans le fond. Faites cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 15 minutes, puis laissez refroidir.

Crème fouettée

01. Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, montez rapidement la crème liquide, le mascarpone bien froid et le sucre semoule en chantilly bien ferme.

02. Placez en poche munie de la douille PF16 et réservez au frais.

Crème de marrons

01. Mélangez bien la pâte et la purée de marrons. Ajoutez le rhum et passez le mélange à travers un tamis ou une passoire fine en vous aidant d'une corne.

02. Incorporez d'abord la crème pâtissière puis ajoutez la crème fouettée. Placez en poche munie de la douille mont-blanc.

Montage et finition

VOIR LE PAS À PAS EN PAGES SUIVANTES.



NOTE : l'usage de pâte filo à la place de la meringue a été logique pour moi, car cette dernière perd vite de sa texture tout en rendant l'ensemble du gâteau trop sucré. J'utilise plusieurs couches de pâte filo pour accentuer le contraste entre les textures. Cependant, elle est susceptible de sécher rapidement : n'ouvrez le paquet qu'au dernier moment.

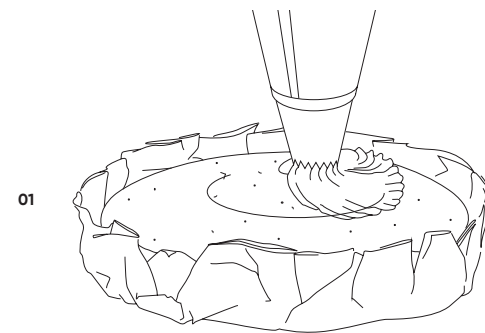




LES
TECHNIQUES

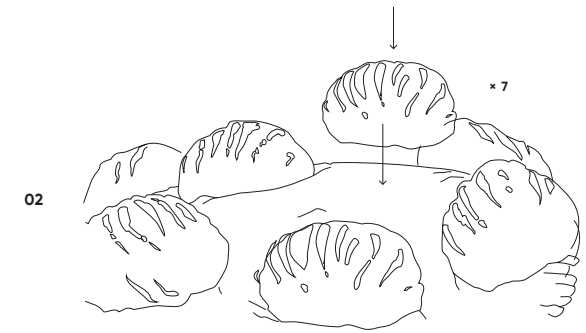
Pas à pas

MONTAGE DU MONT-BLANC



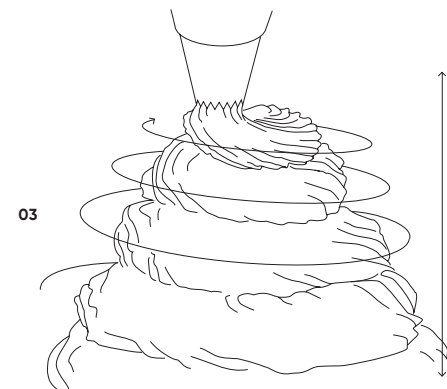
01

Pochez un disque de crème fouettée sur le fond de tarte refroidi.



02

Répartissez les marrons confits entiers.

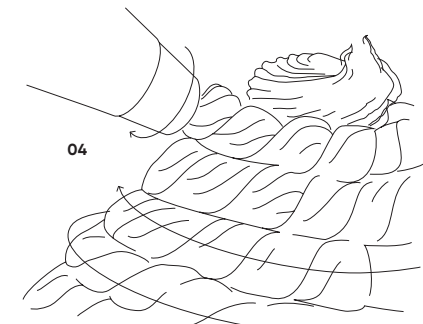


03

8 CM



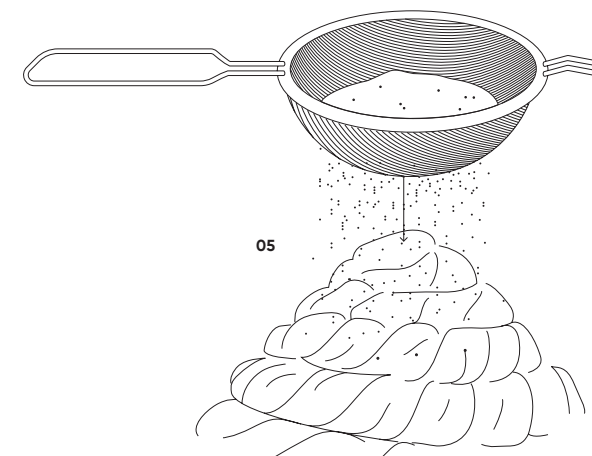
Réalisez dessus un dôme de crème fouettée de 8 cm de haut.



04



Pochez ensuite des vermicelles de crème de marrons sur le dôme de crème fouettée en effectuant des petits mouvements circulaires tout autour et en démarrant à la base.



05

Saupoudrez ensuite uniformément de sucre neige à l'aide d'une passette.