Erasmus+

Livre de recettes

école maternelle

5 rue Boy Zelenski

75011 Paris

France

Summary

Pâte brisée	-	Short pastry	p.2
Pâte sablée	-	Sweet shortcrust pastry	p.4
Galette des rois : first version	-	King cake (1)	p.6
Galette des rois : second version	-	King cake (2)	p.8
Compote de pommes	-	Apple sauce	p.12
Tarte aux pommes Normande	-	Normandy Apple pie	p.14
Tarte Bourdaloue aux Poires	-	« Bourdaloue » pie with pears	p.16
Financiers	-	Financiers	p.18
Chouquettes	-	Chouquettes	p.20
Flan parisien	-	Parisian custard	p.22
Crêpes	-	Pancakes	p.24
Mousse au chocolat	-	Chocolate mousse	p.26

Recette de la pâte brisée

- Verser la farine et le sel sur la table et faire un puits au milieu.

- Couper le beurre en gros morceaux.

- Ajouter le beurre à la farine et malaxer jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux.

- Casser les oeufs au centre du puits et malaxer la pâte pour qu'elle devienne homogène et souple. Ajouter un peu d'eau si la pâte n'est pas assez souple, ou un peu de farine si elle est trop gluante.

- Briser la pâte en l'écrasant contre la table avec la paume de la main et en la malaxant dans tous les sens. Pétrir la pâte en la frappant sur la table jusqu'à ce qu'elle se détache des doigts et de la table.

- La pâte brisée doit devenir lisse et souple.
- Mettre à reposer minimum 2 heurés

Pâte Brisée

- Pour the flour and salt on the table and make a well in the middle.

- Cut the butter into chunks.

- Add the butter to the flour and knead until the mixture becomes grainy.

- Break the eggs into the center of the well and knead the dough so that it becomes smooth and soft. Add a little water if the dough is not flexible enough or a bit of flour if it is too sticky.

- Break the dough by crushing it against the table with the Palm of the hand and kneading it in all directions. Knead the dough by hitting it on the table until it comes off of the fingers and the table.

- The pastry should become smooth and supple.

- Put to rest minimum 2 hours

La Pâte Sablée (The sweet shortcrust pastry).

Ingrédients : -250 g de farine (flour)

-125g de sucre (sugar)

-125g de beurre (butter)

-1 oeuf (egg)

	Peser 250g de farine. *Weigh 250g of flour.*
	Peser 125g de sucre. *Weigh 125g of sugar.*
	Peser 125g de beurre. *Weigh 125g of butter.*

	Ajouter un oeuf. *Add the egg.*
	Mélanger dans un saladier. *Mix into a mixing-bowl.*
	Pétrir à la main pour finir. *Knead.*
	Faire une boule et laisser reposer 1 heure dans le saladier. *Make a pastry ball and let it rest before using for one hour.*

LA GALETTE DES ROIS

Ingrédients

125 g de sucre

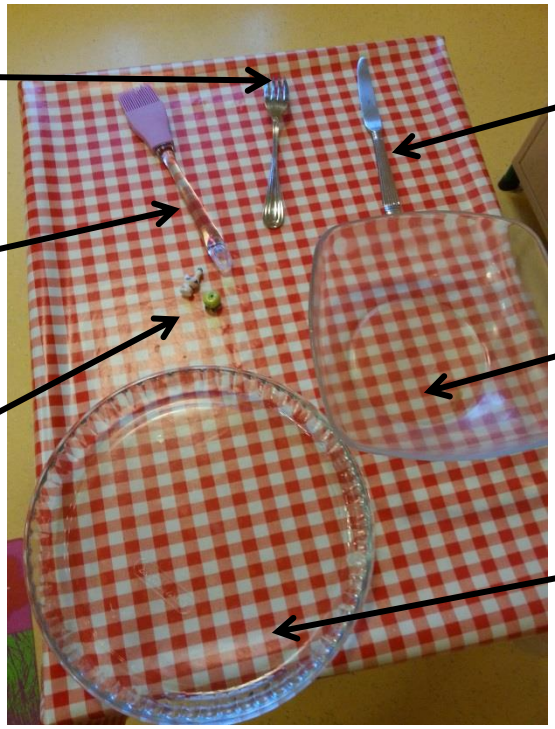
3 œufs

125g de beurre

125g de poudre d'amandes

2 pâtes feuilletées

Ustensiles



Une fourchette

Un couteau

Un pinceau de cuisine

Un saladier

Une fève

Un moule à tarte

Préparation

Mix softened butter and sugar

Add 2 eggs and almond powder

Pick the dough at several places with a fork.
Pour the mixture and hide a charm

Cover with the second dough

With a knife, crisscross the surface

Brush with the beaten egg yolk

Bake in 425°F (220°C) oven for 20-30 min until dough is browned

BON APPETIT !!!

BUEN PROVECHO !!!

ENJOY YOUR MEAL !!!

HEA ISU !!!

BUON APPETITO !!!

LA GALETTE DES ROIS
French King Pie

Ingrédients / *Ingredients*

- 2 pâtes feuilletées
  2 ready-to-use puff pastry discs
- 100 grammes de poudre d'amande
  100 grams ground almond
- 75 grammes de sucre semoule / *75 grams sugar*
- 1 œuf / *1 egg*
- 50 grammes de beurre mou / *50 grams butter*
- 1 jaune d'oeuf pour dorer / *1 egg yolk*

Ustensiles / *Equipment*

- 1 saladier / *1 mixing bowl*
- 1 bol / *1 smaller mixing bowl*
- 1 verre mesureur / *1 measuring bowl*
- 1 cuillère / *1 teaspoon*
- 1 fouet / *1 wire whisk*
- 1 couteau / *1 knife*
- 1 pinceau / *1 pastry brush*
- 1 fève / *A porcelain trinket*

Préparation de la recette

1. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier (poudre d'amandes, sucre, œuf, beurre).
In a bowl, combine the ground almond and the sugar. Mash in the butter until it's completely incorporated. Stir in the egg.

2. Piquez les pâtes. Etalez la préparation à l'amande sur l'une des 2 pâtes.
Prick the dough. Spread the almond filling over the center of one disc.

3. Posez la fève.
Place a porcelain trinket somewhere in the almond filling.

4. A l'aide d'un couteau, décorez la seconde pâte en y traçant un quadrillage. Refermez la galette avec cette pâte quadrillée. Bien souder les bords.
Use a paring knife to create a design on top of the second disc. Then place it on the first disc. Press the edges together.

5. Dorez la galette au jaune d'oeuf à l'aide du pinceau. Enfournez à 210 °C pendant 30 minutes environ.
Brush with egg yolk and bake in a hot air oven at 210 °C for about 30 minutes.

La compote de pommes (Stewed apples).

Ingrédients :

- **10 pommes (ten apples)**
- **3 cuillères à soupe de sucre roux (three soup spoons of brown sugar).**

	Eplucher 10 pommes. *Peel 10 apples.*
	Couper chaque pomme en quartier. *Cut each apple into quarters.*
	Enlever les pépins. *Remove the pips.*
	Couper en petits morceaux. *Cut the quarters into pieces.*
	Verser dans la casserole. *Put into a pan.*
	Cuire à feu doux 30 minutes. *Cook on a gentle heat for 30 minutes.*
	Ajouter 3 cuillères à soupe de sucre roux. *Add 3 soup spoons of brown sugar.*
	Mixer. *Mix.*

Normandy Apple Tart Recipe

Ingredients:	Utensils:
4 large apples	A peeled Apple
1 egg	1 Bowl
125 g sugar	1 whip
2 packets of vanilla sugar	1 pie
25cl of cream liquid	

Preheat the oven to 180 ° C. Whisk the egg and sugar.

Add the vanilla sugar and the cream, mix well and dispense on placed apples in the bottom of pie.

Put in the oven for 40 minutes.

Bon appétit !

La tarte bourdaloue aux poires

The « Bourdaloue » pie with pears

Ingrédients :	- 1 pâte sablée *(1 sweet shortcrust pastry)* - 125g de beurre mou *(125g of soft butter)* - 125g de sucre roux *(125g of brown sugar)* - 125g de poudre d'amandes *(125g of ground almonds)* - 2 œufs *(2 eggs)* - 1 cuillère à café de vanille *(1 little spoon of vanilla)* - 1cuillère à soupe d'amandes effilées *(1 soup spoon of flaked almonds)* - 1 boîte de poires au sirop *(1 can of pears)*

	Faire une pâte sablée ou en acheter une toute faite. *Prepare a sweet shortcrust pastry or buy a ready-made one.*
	Préparer 125g de beurre mou. *Prepare 125g of soft butter.*
	Peser 125g de sucre roux. *Weigh 125g of brown sugar.*
	Peser 125g de poudre d'amandes. *Weigh 125g of ground almonds.*

	Mélanger dans un saladier le sucre, le beurre et la poudre d'amandes. *Mix into a mixing-bowl the sugar, the butter and the ground almonds.*
	Ajouter les 2 œufs, la vanille, 4 cuillères de jus des poires et mélanger. *Add the 2 eggs, the vanilla, 4 soup spoons of pear juice and mix.*
	Etaler la pâte dans le moule. *Spread the pastry into a baking pan.*
	Disposer les poires coupées en tranches en étoile. *Arrange star-shaped slices of pears.*
	Verser la crème d'amandes et mettre les amandes effilées. *Put the almond cream and put the flaked almonds.*
	Cuire au four 35 minutes 180°. *Bake at 180° for 35 minutes.*

This pie was made by a pastry chef in Paris IX in 1850. The pie was named after the street where it was created "rue Bourdaloue".

Les financiers

Ingrédients pour 30 petits financiers :

- 6 blancs d'oeufs (6 white eggs)
- 120 g de sucre (120 g of sugar)
- 3 sachets de sucre vanillé (3 pockets of vanilla sugar)
- 60 g de farine (60 g of flour)
- 150 g de poudre d'amandes (150 g of ground almonds)
- 210 g de beurre fondu (210 g of melted butter)

	Verser les 6 blancs d'oeufs dans un saladier. *Put 6 white eggs into a mixed-bowl.*
	Battre le blanc d'oeuf avec le sucre blanc et le sucre vanillé. *Mix the white eggs with the white sugar and the vanilla sugar.*
	Ajouter la farine et la poudre d'amandes et mélanger doucement. *Add the flour and the ground almonds and mix slowly.*

	Verser le beurre fondu et bien mélanger. *Put the melted butter and mix again.*
	Verser la pâte dans les moules beurrés. *Put the pastry into a buttered baking pan.*
	Cuire au four à 170 °C pendant 15 minutes. *Bake at 170°C for 15 minutes.*

	Ajouter le sel et la levure. *Add the salt and the baking powder.*
	Hors du feu verser rapidement la farine mélangée. *Out of ring put quickly the mixed flour.*
	Mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole.. *Mix until the pastry get out of around the pan.*
	Ajouter la cuillère de sucre et le sucre vanillé. *Add the spoon of sugar and the pocket of vanilla sugar.*
	Ajouter les oeufs un par un en mélangeant bien. *Add one by one the eggs by mixing very well.*
	Sur une plaque à four, poser des cuillères à café de pâte bien espacées. *On a hotplate put spaced tea spoons of pastry.*
	Ajouter les grains de sucre. *Add the grains of sugar.*
	Faire cuire au four à 180° pendant 20 minutes. Bake at 180° for 20 minutes.

	Ajouter les oeufs. *Add the 2 eggs.*
	Préparer le lait et l'ajouter à la pâte. *Prepare the milk and add it into the pastry.*
	Bien mélanger. *Mix very well.*
	Cuire sur le feu sans faire bouillir. *Cook without boiling.*
	Etaler la pâte brisée dans un moule. *Spread the shortcrust pastry into a baking pan.*
	Verser la préparation dans le fond de tarte. *Put the preparation into the shortcrust pastry.*
	Cuire au four à 180° pendant 35 minutes. *Bake at 180° for 35 minutes.*

LA PATE A CREPES SUCREE

Ingrédients

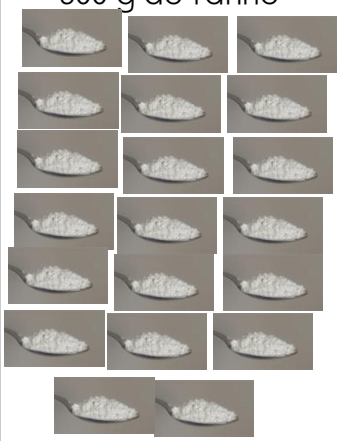
300 g de farine

3 œufs

du lait

du sel

2 sachets
de sucre vanillé



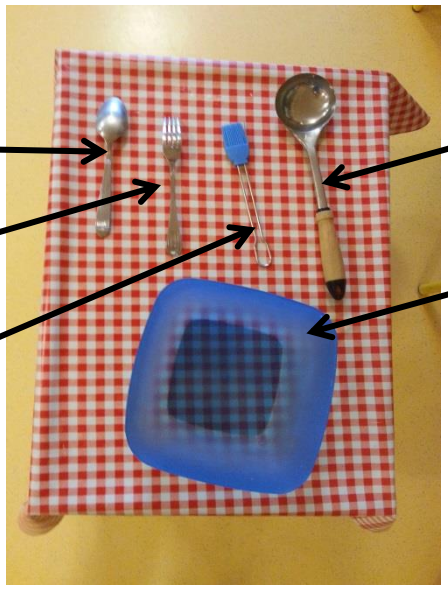
de l'huile

Ustensiles

Une cuillère à soupe

Une fourchette

Un pinceau de cuisine



Une louche

Un saladier

Une poêle

Ou une crêpière électrique

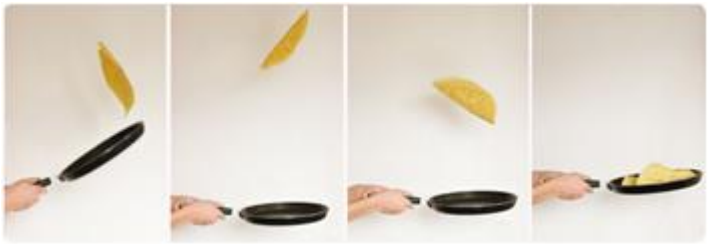
Préparation

Pour flour, vanilla sugar and salt in the salad-bowl

Add 3 eggs and mix

Pour very gradually milk to make no lumps and get a quite liquid paste

Pour into an hot oiled frying pan



Cook 2 sides

Or use an electric crepe maker

Eat with sugar, jam, honey, chocolate spread…

BON APPETIT !!!

BUEN PROVECHO !!!

ENJOY YOUR MEAL !!!

HEA ISU !!!

BUON APPETITO !!!

Bon appétit !

Carrot cake

Gustave has already begun to enjoy some of your recipes !..