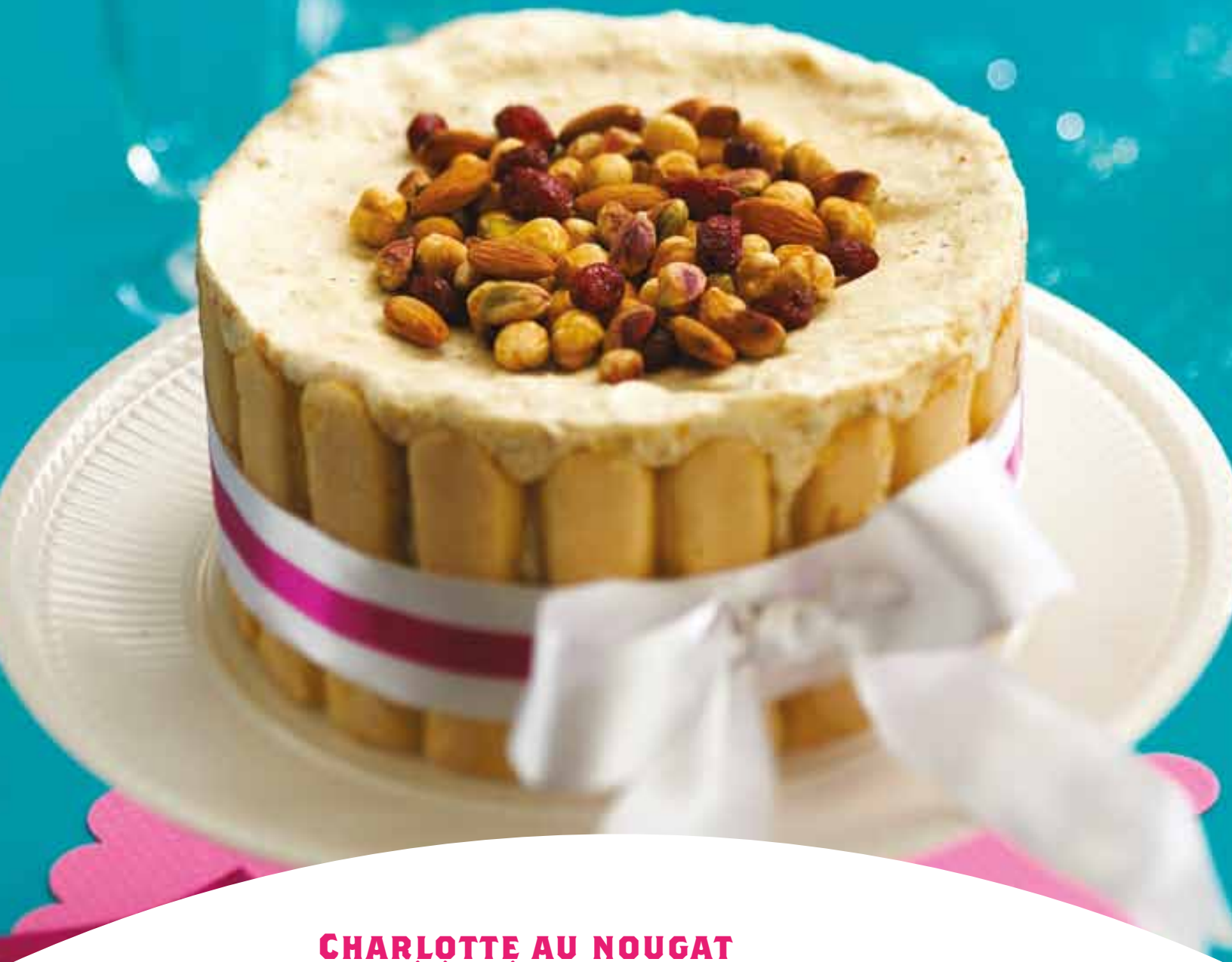


Des Fêtes de rêve



Les produits d'érable du Québec





CHARLOTTE AU NOUGAT GLACÉ À L'ÉRABLE

Donne 10 portions

26 biscuits doigts de dame
30 ml (2 c. à soupe) de beurre d'érable
125 ml (½ tasse) de crème d'érable Coureur des Bois
500 ml (2 tasses) de sirop d'érable
4 blancs d'œufs
500 ml (2 tasses) de crème 35%
125 ml (½ tasse) de pistaches grillées, hachées
250 ml (1 tasse) d'amandes grillées, hachées
125 ml (½ tasse) de noisettes grillées, hachées
125 ml (½ tasse) de canneberges séchées

Chemiser un moule à charnière de 20 cm (8 po) de papier parchemin en laissant dépasser le papier de 5 cm (2 po). Fixer les doigts de dame sur le pourtour intérieur du moule à l'aide du beurre d'érable. Concasser le reste des biscuits et les déposer dans le fond du moule. Réfrigérer environ 30 min pour que le beurre d'érable « colle » les doigts de dame. À l'aide d'un pinceau, mouiller les doigts de dame avec la crème d'érable. Réserver. Dans une casserole à fond épais, porter à ébullition sans remuer le sirop d'érable jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 115 °C (240 °F). Pour éviter qu'il mousse abondamment et déborde, mettre une cuillère en bois dans la casserole. Dans un bol, au batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige. Réduire la vitesse et verser le sirop d'érable bouillant en filet. Battaer environ 10 min. Réserver. Dans un autre bol, fouetter la crème jusqu'à obtention de pics mous avant de l'ajouter à la préparation réservée d'œufs en neige à l'érable. Incorporer les noix et les canneberges (en conserver pour décorer). Verser la préparation dans le moule aux doigts de dame réservé et congeler 6 h avant de démouler et de décorer. Nouer un joli ruban autour du gâteau.



GUIMAUVES À L'ÉRABLE

Donne environ 14 portions

3 sachets de gélatine nature
125 ml (½ tasse) d'eau froide
30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs, tamisée
500 ml (2 tasses) de sirop d'érable
1 ml (¼ c. à thé) de crème de tartre
1 ml (¼ c. à thé) de sel
Extrait de vanille, au goût

Dans un bol, mélanger la gélatine et l'eau, et laisser gonfler. Réserver. Beurrer un moule rectangulaire en verre de 23 cm x 33 cm (9 po x 13 po) et saupoudrer le fond et les parois de 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs. Dans une casserole à fond épais, mélanger le sirop d'érable et la crème de tartre, et porter à ébullition sans remuer jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 120 °C (250 °F). Pour éviter que le mélange mousse abondamment et déborde, mettre une cuillère en bois dans la casserole. Incorporer le sirop d'érable chaud à la gélatine réservée. Ajouter le sel et la vanille, et mélanger au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation épaississe, soit blanche et forme un ruban (lorsque l'on soulève les fouets, la pâte s'étire et se détache en formant un ruban qui retombe doucement dans le bol). Transvider dans le moule, égaliser avec une spatule beurrée et laisser refroidir 3 h à la température de la pièce. Démouler sur une surface préalablement enduite du reste de la fécule de maïs, couper en cubes ou tailler des formes à l'emporte-pièce.

Les guimauves à l'érable se conserveront plusieurs jours dans un contenant hermétique, entre des feuilles de papier parchemin.



MADELEINES À L'ÉRABLE ET À L'ORANGE

Donne 24 portions

250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
1 pincée de sel
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu
1 pincée de muscade moulue
6 œufs à la température de la pièce
250 ml (1 tasse) de sucre d'érable
250 ml (1 tasse) de beurre non salé, fondu
125 ml (1/2 tasse) de zeste d'orange confit, haché

Préchauffer le four 190 °C (375 °F). Dans un grand bol, tamiser les 6 premiers ingrédients. Réserver. Dans un bol, au batteur électrique, élarger les œufs et le sucre d'érable environ 5 min. Incorporer le beurre et battre légèrement avant d'ajouter les ingrédients secs réservés et le zeste. Beurrer généreusement des moules à madeleines et les remplir du mélange au 3/4. Enfourner 15 min. Démouler dès la sortie du four.

Les madeleines à l'érable se conserveront 2 semaines dans un endroit sec.



NEIGE À L'ÉRABLE

Donne 10 portions

Gâteau

375 ml (1 ½ tasse) de sirop d'érable
10 blancs d'œufs à la température de la pièce
1 pincée de crème de tartre
10 ml (2 c. à thé) de féculé de maïs
5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin blanc
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Chemiser un moule à gâteau de 23 cm (9 po) de papier parchemin en le laissant dépasser de 5 cm (2 po). Ne pas beurrer le moule, ce qui empêcherait le gâteau de lever. Réserver. Dans une casserole à fond épais, verser le sirop d'érable et porter à ébullition sans remuer jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 115 °C (240 °F). Pour éviter qu'il mousse abondamment et déborde, mettre une cuillère en bois dans la casserole. Dans un bol, au batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige avec la crème de tartre en ajoutant le sirop d'érable chaud en petit filet tout en continuant de fouetter rapidement. Diluer la féculé de maïs dans le vinaigre, ajouter la vanille et incorporer à la préparation d'œufs en neige à l'érable. Fouetter 1 min. Éteindre le four. Verser ce mélange dans le moule et enfourner toute une nuit sans ouvrir la porte du four (il est primordial de respecter cette consigne, sinon le gâteau ne lèvera pas). Démouler.

Glaçage à l'érable

500 ml (2 tasses) de crème 35%
60 ml (¼ tasse) de sucre d'érable
Quelques gouttes d'extrait de vanille

Dans un bol, au batteur électrique, fouetter tous les ingrédients jusqu'à obtention de pics fermes. Décorer le gâteau avec le glaçage à l'érable et réfrigérer au moins 2 h avant de servir.



GÂTEAU FORÊT D'ÉRABLE

Donne 12 portions

Gâteau

375 ml (1 ½ tasse) de farine tout usage
 170 ml (⅔ tasse) de cacao en poudre
 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
 8 ml (½ c. à soupe) de bicarbonate de soude
 1 pincée de sel
 190 ml (¾ tasse) de beurre non salé, ramolli
 375 ml (1 ½ tasse) de sucre d'érable
 7 œufs à la température de la pièce, séparés
 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
 250 ml (1 tasse) de lait

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer 2 moules à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre et les chemiser de papier parchemin. Dans un grand bol, tamiser les 5 premiers ingrédients. Réserver. Dans un bol, au batteur électrique, réduire en crème le beurre et 190 ml (¾ tasse) de sucre d'érable. Incorporer les jaunes d'œufs, un à la fois, ajouter la vanille, puis les ingrédients secs réservés en alternant avec le lait. Réserver la pâte au cacao. Dans un autre bol, monter les blancs d'œufs en neige et ajouter graduellement le reste du sucre d'érable. Incorporer délicatement à la pâte au cacao réservée avant de verser dans les moules beurrés et d'enfourner 45 min. Laisser refroidir 10 min avant de démouler. Réserver les 2 gâteaux.

Crème au beurre

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
 15 ml (1 c. à soupe) de gélatine nature
 30 ml (2 c. à soupe) d'eau froide
 4 jaunes d'œufs à la température de la pièce
 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
 1 pincée de sel
 125 ml (½ tasse) de beurre non salé, ramolli
 375 ml (1 ½ tasse) de crème 35 %

• Dans une casserole à fond épais, porter le sirop d'érable à ébullition. Dissoudre la gélatine dans l'eau et l'incorporer au sirop. Réserver au chaud. Dans un bol, au batteur électrique, mélanger les jaunes d'œufs, puis ajouter le sirop d'érable chaud en filet et battre 5 min de plus. Incorporer la vanille et le sel avant d'ajouter le beurre une petite quantité à la fois. Battre encore 1 min. Réserver la crème au beurre. Dans un bol, fouetter la crème puis, à l'aide d'une spatule, l'incorporer en pliant à la crème au beurre réservée. Si la préparation semble trop molle, la réfrigérer quelques minutes, puis la fouetter à nouveau. Réserver.

Languettes aux deux chocolats

• 225 g (8 oz) de chocolat noir 70%, en morceaux
 • 115 g (4 oz) de chocolat blanc, en morceaux

• Au bain-marie, faire fondre le chocolat noir. Former 1 cornet avec du papier parchemin, y verser le chocolat noir fondu, couper l'embout et tracer des lignes noires, en un mouvement de va-et-vient, sur une surface parcheminée. Procéder de la même manière avec le chocolat blanc, mais en traçant les lignes blanches dans l'autre sens. Laisser prendre le chocolat avant de le casser délicatement en grosses languettes qui enserreront le gâteau. S'assurer qu'elles soient plus hautes que le gâteau de 2,5 cm à 4 cm (1 po à 1 ½ po).

Garnitures

• 125 ml (½ tasse) de crème d'érable Coureur des Bois
 • 2 boîtes de 398 ml de cerises Bing dénoyautées, égouttées
 • Quelques cerises fraîches pour décorer

Assemblage

• Couper les gâteaux en deux et badigeonner les 4 moitiés de la crème d'érable. Étendre une fine couche de crème au beurre sur la 1^{re} moitié, déposer quelques cerises et procéder de la même manière pour les 3 autres étages (ne pas ajouter de cerises sur le 4^e étage). Une fois assemblé, crémier le gâteau du reste de crème au beurre, puis coller sur le pourtour les languettes aux deux chocolats. Décorer de cerises fraîches.



TARTE AU CARAMEL À L'ÉRABLE

Donne 8 portions

Pâte brisée

500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
125 ml (1/2 tasse) de cacao en poudre
3 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
1 pincée de sel
250 ml (1 tasse) de beurre d'érable
125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
1 œuf à la température de la pièce

Dans un grand bol, tamiser les 4 premiers ingrédients. Réserver. Dans un bol, au batteur électrique, mélanger les beurres et l'œuf, puis ajouter les ingrédients secs réservés et battre jusqu'à obtention d'une pâte. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer environ 1 h. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Abaisser la presque totalité de la pâte à 3 mm (1/8 po). Réserver un peu de pâte pour les décorations. Déposer l'abaisse dans un moule à tarte rectangulaire de 35,5 cm x 12,5 cm (14 po x 5 po) et la piquer à la fourchette avant d'y déposer une feuille de papier parchemin et une poignée de pois secs. Abaisser le reste de pâte et prélever des étoiles (ou autres formes) à l'emporte-pièce. Déposer sur une plaque à pâtisserie. Enfourner la pâte à tarte et les étoiles de pâte environ 15 min. Réserver.

Garniture au caramel

60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
190 ml (3/4 tasse) de sucre d'érable
500 ml (2 tasses) de lait
125 ml (1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
1 pincée de fleur de sel
2 jaunes d'œufs à la température de la pièce

• Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre et le sucre d'érable à feu moyen en remuant fréquemment. Ajouter tranquillement 375 ml (1 1/2 tasse) de lait et chauffer environ 3 min sans faire bouillir. Réserver le caramel au chaud.
• Dans un bol, fouetter la farine, la fleur de sel, le reste du lait et les jaunes d'œufs, puis ajouter au caramel réservé et faire cuire environ 2 min de plus ou jusqu'à épaississement. Laisser refroidir 2 h avant de verser dans la pâte à tarte cuite réservée.

Crème au mascarpone

• 1 contenant de 475 g de mascarpone
• 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
• 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
• 125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature
• Pépites de sucre d'érable, au goût

• Dans un bol, réduire le mascarpone en crème.
• Incorporer le reste des ingrédients.

Assemblage

• Déposer délicatement la crème au mascarpone sur la tarte au caramel et garnir des étoiles réservées.



CROQUEMBOUCHE À L'ÉRABLE

Donne environ 15 portions

Pâte à chou

500 ml (2 tasses) d'eau
250 ml (1 tasse) de beurre non salé froid, coupé en cubes
3 ml (½ c. à thé) de sel
500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
8 œufs à la température de la pièce

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Dans une casserole, verser l'eau, ajouter le beurre et le sel, et porter à ébullition. Ajouter la farine d'un seul coup et, à l'aide d'une cuillère en bois, battre vigoureusement jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse qui se détache facilement des parois de la casserole. Retirer du feu et laisser tiédir quelques minutes. Ajouter les œufs, un à la fois, en brassant énergiquement entre chaque ajout jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Remplir une poche à douille munie d'un embout de 1 cm (⅜ po) de pâte à chou et former des petites boules de 2,5 cm à 4 cm (1 po à 1 ½ po). Enfourner les choux et cuire environ 30 min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. À l'aide d'un couteau, pratiquer une petite incision sur les choux pour laisser la vapeur s'échapper. Les remettre dans le four éteint entre 10 et 15 min pour les assécher légèrement. Réserver. Répéter toute cette étape jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte à chou.

Les choux se congèlent très bien. Pour leur redonner du fringant, les enfourner environ 10 min à 150 °C (300 °F).

Crème pâtissière à l'érable

170 ml (⅔ tasse) de sirop d'érable
125 ml (½ tasse) de farine tout usage non blanchie
5 jaunes d'œufs à la température de la pièce
500 ml (2 tasses) de lait chaud
3 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille
60 ml (¼ tasse) de beurre non salé, ramolli

Dans une casserole à fond épais, hors feu, mélanger le sirop d'érable et la farine. Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène. Ajouter le lait, porter à ébullition, réduire le feu à moyen et continuer de fouetter constamment en raclant le fond et les parois de la casserole. Baisser le feu à doux et laisser mijoter environ 2 min. Retirer du feu, ajouter la vanille et le beurre, et bien mélanger. Déposer une pellicule plastique directement sur la crème pâtissière encore chaude (cela évitera qu'une petite peau se forme à la surface) et laisser tiédir avant de réfrigérer environ 3 h. Réserver. Pratiquer un petit trou sous les choux et les fourrer de crème pâtissière froide à l'aide d'une poche à douille. Réserver les choux à la crème.

Caramel à l'érable

375 ml (1 ½ tasse) de sirop d'érable

Dans une casserole à fond épais, versez le sirop d'érable et porter à ébullition sans remuer jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 140 °C (275 °F). Pour éviter qu'il mousse abondamment et déborde, mettre une cuillère en bois dans la casserole. Plonger la casserole de caramel chaud dans un bol d'eau froide 1 min.

Assemblage

Tremper rapidement le dessous d'un chou à la crème dans le caramel (attention, il est encore très chaud) et coller le chou sur la structure conique en styromousse* préalablement recouverte de papier brun fixé à l'aide de cure-dents. Procéder de la même manière avec le reste des choux en allant vers le sommet. Laisser prendre. Solidifier les choux avec des cure-dents. Décorer avec les bonbons sans cuisson à l'érable en utilisant du beurre d'érable pour les fixer (voir recette au www.jaimelerable.ca)

* Cône de 30 cm (12 po) vendu dans les commerces de matériel d'artiste.



POPS À L'ÉRABLE

Donne environ 22 pops par recette

Pops choco

1 L (4 tasses) de gâteau au chocolat, émietté
(gâteau maison ou du commerce)
125 ml (1/2 tasse) de beurre d'érable
125 ml (1/2 tasse) de fromage à la crème, ramolli

Mélanger tous les ingrédients et façonner des boulettes de 2 cm (3/8 po). Déposer sur une tôle à pâtisserie préalablement recouverte de papier parchemin et congeler 15 min avant d'assembler.

Pops croquants

375 ml (1 1/2 tasse) de céréales de riz soufflé
(de type Rice Krispies)
125 ml (1/2 tasse) de beurre d'érable
125 ml (1/2 tasse) de beurre d'arachide
30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé

Dans un grand bol, verser les céréales. Réserver. Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre les beurres. Retirer du feu et incorporer aux céréales. Réfrigérer environ 45 min ou jusqu'à ce que le mélange soit assez ferme pour façonner des boulettes de 2 cm (3/8 po). Déposer sur une tôle à pâtisserie préalablement recouverte de papier parchemin et congeler 15 min avant d'assembler.

Pops cannelle

125 ml (1/2 tasse) de beurre d'érable, ramolli
125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
625 ml (2 1/2 tasses) de biscuits secs au beurre, écrasés
3 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue

Au robot culinaire, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. Façonner des boulettes de 2 cm (3/8 po), les déposer sur une tôle à pâtisserie préalablement recouverte de papier parchemin et congeler 15 min avant d'assembler.

Glaçage fondant au chocolat blanc (pour 1 recette de pops)

300 g (10 oz) de chocolat blanc, en morceaux
Quelques gouttes de colorant alimentaire, au goût
Noix de coco, râpée, pour décorer

Glaçage fondant au chocolat noir (pour 1 recette de pops)

300 g (10 oz) de chocolat noir 70%, en morceaux

Au bain-marie, faire fondre les chocolats séparément. Réserver. Si désiré, teinter le chocolat blanc fondu de quelques gouttes de colorant alimentaire.

Assemblage

Tremper le bout d'un bâtonnet de sucettes dans l'un des fondants au chocolat et l'insérer dans une boulette de pâte. Tremper à son tour la boulette dans l'un des fondants, lui faire faire une rotation afin que le surplus de chocolat s'égoutte et fixer le pop dans une base (socle en styromousse ou autre). Procéder de la même manière avec le reste des boulettes. Décorer au goût.



MENDIANTS À L'ÉRABLE

Donne environ 24 mendiants

225 g (8 oz) de chocolat noir 70%, en morceaux
250 ml (1 tasse) de pépites de sucre d'érable
60 ml (1/4 tasse) de canneberges séchées
60 ml (1/4 tasse) de noix de Grenoble entières, grillées (ou de graines de tournesol)

Au bain-marie, faire fondre le chocolat. Prélever 1 cuillère de chocolat fondu et former une pastille d'environ 4 cm (1 1/2 po) de diamètre sur une feuille de papier parchemin préalablement étendue sur la surface de travail. Répéter pour former environ 24 mendiants. Décorer avec les pépites de sucre d'érable, les canneberges et les noix. Laisser prendre 2 h avant de retirer du papier. Les mendiants se conserveront au frais dans un contenant hermétique de 2 à 3 semaines.



BONBONS SANS CUISSON À L'ÉRABLE

Donne environ 30 bonbons

150 g (5 oz) de sucre d'érable fin
20 ml (4 c. à thé) de sirop d'érable

Dans un bol, verser le sucre d'érable. Ajouter 5 ml (1 c. à thé) de sirop d'érable à la fois. Entre chaque ajout, travailler le sucre à la main pour humecter uniformément le mélange. Répéter jusqu'à obtention d'une texture sablonneuse humide (doit se tenir lorsqu'on presse entre les doigts). Dans un moule à chocolats*, déposer le mélange et bien le compacter dans les cavités en pressant fermement. Avec une spatule, niveler et enlever l'excédent de sucre. Sur une surface de travail sèche, démouler immédiatement. Il faudra délicatement tapoter pour que les bonbons se démoulent. Il est possible que certains résistent. Poursuivre le tapotement... ils finiront par céder. Laisser reposer 1 h avant de manipuler. Les bonbons sans cuisson à l'érable se conserveront 1 mois dans un endroit sec.

* Les moules à chocolats se trouvent dans les cuisineries.