portfolio

Christine Ferry-Plyer
christineferryplyer@gmail.com

Cuisine

Thierry Mulhaupt pâtissier-chocolatier

Gamme d'étiquettes et de boîtes

Carte chocolats

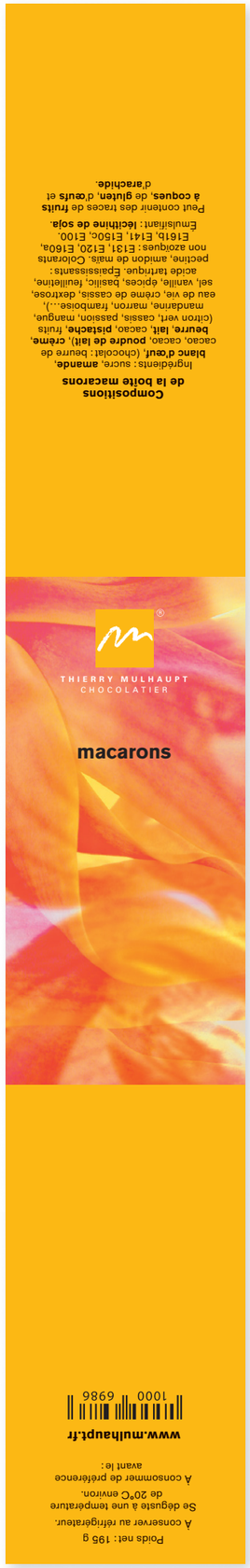
«Tartes folles»

«Au grand bonheur des desserts»

Thierry Mulhaupt
pâtissier-chocolatier

Strasbourg, 2012

Définition d'une gamme
d'étiquettes et de boîtes



Compositions de la boîte macarons

Ingrédients : sucre, **amande**, **blanc d'œuf**, (chocolat : beurre de cacao, cacao, **poudre de lait**), **crème**, **beurre**, **lait**, cacao, **pistache**, fruits (citron vert, cassis, passion, mangue, mandarine, marron, framboise…), eau de vie, crème de cassis, dextrose, sel, vanille, épices, basilic, feuillétine, acide tartrique. Épaississants : pectine, amidon de maïs. Colorants non azoïques : E131, E120, E160a, E161b, E141, E150c, E100.
Émulsifiant : **lécithine de soja**.
Peut contenir des traces de **fruits à coques**, de **gluten**, d'**œufs** et d'**arachide**.

Thierry Mulhaupt
pâtissier-chocolatier

Strasbourg, 2015

Carte chocolats, 6 pages 3 volets
format fermé 185×185 mm

D'abord, oser prendre son temps…

Contempler ce **rocher**, détailler ce **palet**, rêver d'autres **Antilles**… Puis risquer une main plus franche pour affirmer les sens. On devine la **ganache**, on espère un **éclat**, un **zeste** se dessine…

Ne pas céder à l'affolement. Le moment est choisi pour humer ce **Sichuan** ou cueillir une **rose** – question d'inspiration. Livrer enfin l'ultime bataille dans un dernier regard, avant que la bouche ne cède. Le plaisir détrône le désir, c'est la liesse au palais. L'acidité du **fruit** joue avec l'amertume du chocolat, l'onctuosité exalte le **croquant**, les **épices** même ajoutent à la fête.

Laisser alors les **arômes** s'évanouir lentement et profiter des derniers **parfums**. Un autre chocolat suivra plus tard, et avec lui de nouveaux **bonheurs**.

Nehmen Sie sich zuerst einen Moment Zeit…

Betrachten Sie die Praline, ihre vollendete Form, lassen Sie die Gedanken schweifen… Berühren Sie die Praline dann sanft mit den Fingern und spüren Sie, wie sie Ihre Sinne anregt. Stellen Sie sich die Füllung vor, malen Sie sich den knackigen Biss aus, erahnen Sie bereits den Geschmack auf Ihrer Zunge…

Aber überstürzen Sie nichts. Die Zeit muss reif sein, den Sichuan-Pfeffer zu spüren oder eine Rose zu pflücken – eine Frage der Inspiration.
Gönnen Sie sich noch einen letzten Blick, bevor Sie klein beigeben. Der Genuss verdrängt das Verlangen, was nun folgt, ist eine wahre Freude am Gaumen. Fruchtige Säure spielt mit bitterer Schokolade, die Komposition ist aufregend cremig und knackig zugleich und die verschiedenen Aromen verbinden sich zu einem Fest für die Sinne.

Lassen Sie den Geschmack langsam auf der Zunge zergehen und genießen Sie den Nachklang. Später wird eine weitere Praline folgen und mit ihr ein neuer Glücksmoment.

First, dare to take time out…

Contemplate the chocolate rocher, ponder over the palet, dream of another Antilles…
Then, let your fingers hover lingeringly as you imagine the ganache, hope for a crunchy sensation – the tang is on the tip of your tongue…

But don't rush it. The time is ripe to breathe in the Sichuan or select a rose – in the inspiration of the moment.
At last, with a final glance, you enter the fray as your taste buds surrender.
Pleasure takes over from desire in a jubilant explosion of taste. Tangy fruit counters bitter chocolate, smoothness and crunchiness combine and spices join in the festival of savours.

Now let the aromas gently fade away and savour the last, lingering scents. Another chocolate will follow soon with a new share of happiness.

さあ、思う存分時間をかけてみましょう。

岩山をじっくりと眺め、丸い小石を細かく観察し、カリブ海に浮かぶ アンティル諸島に思いを馳せてみる、、、、、。
そうしているうちに、何よりも正直な手が飛び出してしまい、あらゆる感覚を満足させてしまう恐れがあります。ガナッシュの甘い予感、ほんのひとかけらに寄せる思い、柑橘類の皮が放つ華やかな輝き、、、、、。

狂うほどの期待に取り乱してはなりません。中国四川省の空気を吸ったり、バラの花を摘んだりするにはタイミングを見計らわなければならないのです---それはインスピレーションの問題です。
さあいよいよ見納めの時、その口が誘惑に負けてしまわないうちに、
最終ラウンドの戦闘開始です。
喜びが欲望の座に取って代わる、それはまさに味覚の歓喜です。フルーツの酸味がチョコレートの苦みと戯れ、クロッカンの滑らかな油脂成分はその色香を高め、様々な香辛料もその味覚の祭りをにぎやかにしてくれます。

アロマがゆっくりと消え行くにまかせ、残り香も充分に楽しんで下さい。
また別のチョコレートがその後を引き継ぐことでしょう。そこには新しい喜びが私達を待っているのです。

Nos chocolats s'accommodent fort bien d'un bon café ou d'un thé, mais aussi d'un vin en accord, d'un cigare de choix ou d'un alcool fort.
N'hésitez pas à nous demander conseil.

Nos bonbons chocolat sont délicats.
Ils contiennent de la crème et du beurre.
Il convient de les conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Nous vous recommandons de les déguster dans les trois semaines.

Nos bonbons chocolat sont disponibles au poids, ou en **boîte prestige** à partir de 230 g.

Boîte kouglof 150 g, praliné feuilleté, ganache framboise, ganache au Gewurztraminer et praliné à l'orange.

Thierry Mulhaupt
pâtissier-chocolatier

Meilleur jeune pâtissier de France

Meilleur jeune pâtissier international (Barcelone)

Prix Jean-Louis Berthelot, Paris

Premier prix aux Olympiades de la gastronomie de Francfort

Meilleur pâtissier de France 1996 (Champerard)

Marianne du meilleur Kougelhopf 1998 (Saveurs de France)

Artisan chocolatier de l'année 2002 (Pudlowski 2002)

Membre de l'association Relais Desserts International

Pâtissier de l'année (Pudlowski 2011)

Strasbourg
18, rue du Vieux Marché aux Poissons
Épice et chocolat
5, rue du Temple Neuf
Colmar
6, place de l'École

info@mulhaupt.fr
www.mulhaupt.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.
Fumer nuit gravement à la santé.

Dans les villes, Strasbourg • Photos Stéphane Bauch • août 2014 • CT Sal au capital de 75000 € • RCS 389 539 080 • Textes et photographies non contractuels • Reproduction interdite

LES BONBONS CHOCOLAT

BLANC
WHITE
ホワイト

CŒUR
Ganache à la framboise
Raspberry ganache
Himbeer-Ganache
クール
フランボワーズ風味ガナッシュ

PALET BLANC
Chocolat blanc
à la fleur de sel et au sésame
White chocolate with fleur de sel and sesame seeds • Weiße Schokolade mit Fleur de Sel und Sesam
パレ　ブラン
フルールドセルとごま入りホワイトチョコレート

LAIT
MILK
ミルク

FEUILLETINE
Praliné amande feuilletine
Crunchy almond praline
Knusprige Mandel-Nougat-Praline
フイユティヌ
アーモンドプラリネのフィアンティーヌ

MERVEILLE
Gianduja noisette au beurre
Hazelnut gianduja with butter
Gianduja-Haselnuss mit Butter
メーヴェイユ
ヘーゼルナッツバターのジャンドューヤ

ROCHER LAIT
Praliné aux amandes
Almond praline
Mandel-Nougat-Praline
ロシェ　レ
アーモンド入りプラリネ

PALET CAFÉ
Chocolat au lait 40%
aux éclats de café
40% milk chocolate with coffee bean chips • 40 % Milchschokolade mit Kaffeebohnensplittern
パレ　カフェ
コーヒー豆入りミルクチョコレート40%

PRALINÉ AU BEURRE SALÉ
Praliné amande à l'ancienne
au beurre salé
Traditional almond praline with salted butter • Traditionelle Mandel-Nougat-Praline mit gesalzener Butter
プラリネ　オ　ブール　サレ
普風アーモンドプラリネ塩バター入り

NOIR
DARK
ビター

BALSAMICO
Ganache au vinaigre balsamique
Ganache with a hint of balsamic vinegar • Ganache mit Balsamico-Essig
バルサミコ
バルサミコ風味ガナッシュ

CANNELLE
Ganache à la cannelle
Cinnamon flavoured ganache
Zimt-Ganache
カネル
シナモン風味ガナッシュ

CASSIS
Intérieur tendre au cassis
Blackcurrant soft centre
Weiche Füllung mit Schwarze Johannisbeere
カシス
柔らかカシス入り

CARAMEL
Caramel tendre
Soft caramel
Weiche Caramel Füllung
キャラメル
キャラメル

CITRON VERT BASILIC
Intérieur tendre citron vert basilic
Lime soft centre with basil
Weiche Limonen Füllung mit Basilikum
バジリコ風味のライム
バジル風味のライムの柔らかな中身

COGNAC
Ganache au Cognac
Cognac flavoured ganache
Ganache mit Cognac
コニャック
コニャック風味ガナッシュ

GINGER
Ganache au Gingembre
Ginger ganache
Ganache mit Ingwer
生姜
生姜のガナッシュ

KOUGELHOPF
Ganache au vin
(Gewurztraminer)
Ganache with Gewurztraminer
Ganache mit Wein
(Gewürztraminer)
ククロフ
ワイン (ゲブルストラミネール) 風味ガナッシュ

SAFRAN
Ganache au safran
Saffron ganache
Safran ganache
サフラン風味のガナッシュ

PALET OR
Ganache amère classique
Classic bitter ganache
Klassische Bitter-Ganache-Füllung
パレ　オール
ビターチョコレートの正統派ガナッシュ

PALET 70%
Chocolat 70% aux éclats
de fèves de cacao
70% dark chocolate with cocoa bean chips • Dunkle Schokolade 70 % mit Kakaobohnensplittern
パレ70%
カカオバター70%チョコレートカカオ豆入り

NOIR
DARK
ビター

PALET EXTRÊME
Chocolat 85%
85% dark chocolate
Dunkle Schokolade 85 %
パレ　エクストレーム
カカオバター80%チョコレート

VANILLE
Ganache à la vanille
de Bourbon
Vanilla ganache • Vanille ganache
ブルボンのバニラ風味のガナッシュ

SICHUAN
Ganache au poivre de Sichuan
Sichuan pepper ganache
Ganache mit Sichuan-Pfeffer
シシュアン
中国四川省産胡椒風味のガナッシュ

VENEZUELA PURE ORIGINE
Ganache Venezuela
Venezuela ganache
ベネズエラ産カカオのチョコレートを用いた
ガナッシュ

THÉ
Ganache au thé Earl Grey
Earl Grey tea ganache
Ganache mit Earl Grey Tee
テ
アールグレイティー風味ガナッシュ

Thierry Mulhaupt
pâtissier-chocolatier

Strasbourg, 2015

«Tartes folles»,
livre de recettes, 116 pages,
220×280 mm, Éditions
La Nuée bleue

AUTOMNE

TARTE ÉGLANTINE À LA VANILLE

Très joli mariage entre l'île Bourbon et mon Alsace natale, encore meilleur avec une confiture d'églantine maison. Le contraste de couleurs et l'opposition d'arômes forment un ensemble harmonieux.

Préparation • Étaler la pâte sucrée à une épaisseur de 2 à 3 mm. Foncer un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm. Entailler la pâte avec un petit couteau en formant des croisillons.

Précuisson et cuisson • Préchauffer le four à 170° et précuire pendant 10 min. Garnir le fond de tarte avec la crème d'amande, puis terminer la cuisson pendant 15 min. Il faut que la pâte soit bien cuite et que la crème d'amande reste moelleuse.

Crémeux à la vanille • Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les grains. Mettre les gousses et les grains dans la crème et le lait, avec les beurres et 25 g de sucre. Faire bouillir et laisser infuser pendant 5 min. Blanchir les œufs avec le reste du sucre, sans mousser. Délayer avec un peu de lait chaud. Verser le tout dans une casserole et cuire à la nappe (83°). Retirer la vanille. Égoutter la gélatine trempée et ajouter au crémeux. Mixer afin de lisser l'ensemble. Laisser refroidir à 50° avant de couler sur le fond de tarte.

Finition • Après refroidissement du fond de tarte, garnir avec 100 g de confiture d'églantine. Couler ensuite le crémeux et lisser si besoin. Mettre au réfrigérateur pendant une heure, puis décorer avec le restant de confiture par touches de couleur.

Cette tarte se déguste sortie du réfrigérateur.

Pour six personnes
350 g de pâte sucrée (voir p. 102)
115 g de crème d'amande (voir p. 105)
150 g de confiture d'églantine

Crémeux à la vanille
1 gousse de vanille
40 ml de crème fleurette
65 ml de lait frais entier
100 g de beurre
15 g de beurre demi-sel
45 g de sucre semoule
85 g d'œuf
1 feuille de gélatine

Vin conseillé
Pinot gris Sélection de grains nobles, Rolly Gassmann

Du même auteur

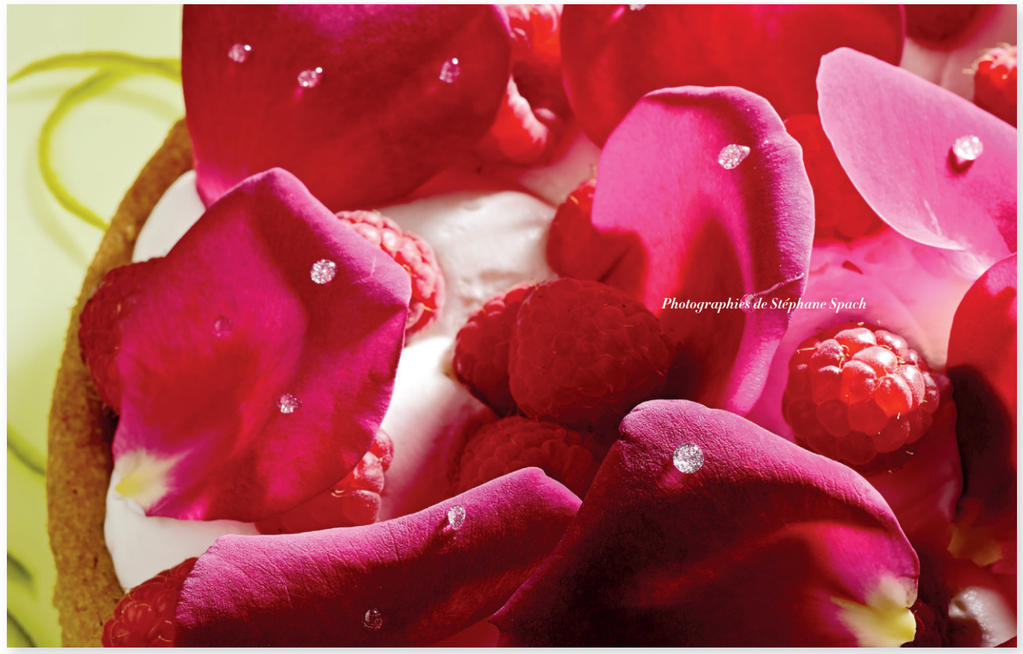
Confiseries et pâtisseries d'aujourd'hui, ouvrage collectif dirigé par René Kramer, Éditions Vilo, 1994.

Au grand bonheur des desserts, Éditions Place Stanislas, 2010.

© Éditions La Nuée Bleue, DNA/Strasbourg, 2014
Tous droits de reproduction réservés, textes et images.
Graphisme : Dans les villes, Strasbourg
ISBN : 978-2-8099-1252-4

Tartes folles
Thierry Mulhaupt

La Nuée Bleue
Place des Victoires



JE CRÉE DES « TARTES FOLLES » POUR DES CLIENTS QUI AIMENT ME SUIVRE DANS MES PETITS DÉLIRES. UNE TARTE DIFFÉRENTE CHAQUE WEEK-END ! EXCLUSIVE ET ÉPHÉMÈRE ! VOICI UNE SÉLECTION DE CES TARTES FOLLES, CERTAINES ÉTONNANTES, D'AUTRES RASSURANTES. JE VOUS SOUHAITE DE LES RÉALISER AVEC AUTANT DE PLAISIR QUE J'AI EU À LES IMAGINER.

THIERRY MULHAUPT

LES TARTES FOLLES

15 - Recommandations

PRINTEMPS
16 - Tarte aux fraises
18 - Tarte à la rhubarbe meringuée
20 - Tarte chocolat et framboises au vinaigre balsamique
22 - Tarte jardin des fleurs
24 - Tarte aux fraises des bois
26 - Tarte aux framboises et à la rose

ÉTÉ
28 - Tarte aux groseilles et meringue au citron vert
30 - Tarte brioche aux quetsches
32 - Tarte aux mûres et au miel de sapin
34 - Tarte aux fruits rouges
36 - Tarte feuilletée aux pêches jaunes et au safran
38 - Tarte au melon, à la menthe et à la gelée de groseilles
40 - Tarte financier au cassis
42 - Tarte aux abricots et au romarin
44 - Tarte aux myrtilles et à la vanille
46 - Tarte aux mirabelles
48 - Tarte aux quetsches à la cannelle « façon grand-mère Anna »

AUTOMNE
50 - Tarte aux coings et aux marrons confits
52 - Tarte aux figues et au praliné
54 - Tarte aux pommes fondantes, à la vanille et à l'orange confite
56 - Tarte californienne au caramel et aux noix de pécan
58 - Tarte au potiron
60 - Tarte aux marrons façon Mont-Blanc
62 - Tarte dun de pistache et de poire
64 - Tarte églantine à la vanille
66 - Tarte aux pêches de vigne

HIVER
68 - Tarte au citron
70 - Tarte au chocolat et aux cèpes
72 - Tarte à l'orange et à la pistache
74 - Tarte Tatin au miel de fleurs et aux pignons
76 - Tarte au café, aux noix et au sirop d'érable
78 - Tarte coco à l'ananas et au poivre de Tellicherry
80 - Tarte à la banane et au sucre muscovado
82 - Tarte au citron vert et au basilic
84 - Tarte passion et mangue
86 - Tarte au fromage blanc
88 - Tarte au thé vert matcha et aux agrumes
90 - Tarte Linzer

FÊTES
92 - Tarte aux fruits d'hiver
94 - Tarte de Noël au vin chaud
96 - Tarte pain d'épices
98 - Tarte au chocolat et à la truffe

101 - Les bases

107 - Glossaire

QUELQUES RECOMMANDATIONS AVANT DE COMMENCER

Les matières premières

D'une manière générale, je vous recommande d'acheter les meilleures matières premières possible : le meilleur beurre, la meilleure crème, le meilleur chocolat, la meilleure farine, des œufs frais pondus par des poules bien nourries, des fruits mûrs et goûteux. Comme le disait le célèbre gastronome Curnonsky (1872-1956) : « On ne peut faire du bon qu'avec du très bon ».

Pesées et autres mesures

Pour la réalisation de ces recettes, je vous conseille de vous munir d'une balance précise au gramme près. Je vous recommande de peser précisément tous les ingrédients exprimés en grammes. De même, il convient de mesurer les liquides lorsqu'ils sont exprimés en millilitres (ml).

Pour les œufs, j'ai pris le parti de les exprimer en grammes, comme nous le faisons dans nos laboratoires. Il convient donc de casser les œufs et de peser le blanc et/ou le jaune. En effet, on peut trouver sur les marchés des œufs de tailles différentes : leur poids varie en général de 50 à 75 grammes. Cet écart (jusqu'à 50 %!) peut occasionner de grandes différences dans les recettes.

La farine : quelques notions importantes

Dans les recettes que je vous propose, vous trouverez deux sortes de farines : la farine forte et la farine faible. Or, ces deux farines peuvent se retrouver sous la même appellation « type 45 ».

Si le type détermine la blancheur d'une farine (c'est-à-dire les résidus d'enveloppe de grain de blé qu'elle contient), la « force » d'une farine dépend de la qualité d'un de ses composants principaux : le gluten. Les farines fortes sont fabriquées avec des blés durs qui permettent la réalisation de pâtes levées, pâtes à choux ou autres recettes qui requièrent de la force, de l'élasticité et de la tenue lors de la fermentation.

Par opposition, pour des recettes comme des pâtes sablées ou des biscuits, c'est une autre composante de la farine qui jouera un rôle important : l'amidon. On recherchera la capacité d'hydratation offerte par les farines faibles (et non pas l'élasticité, qui n'est pas souhaitable pour ce genre de pâte).

Avec ces quelques clés très simples, je vous souhaite de réaliser de très belles tartes ! Et n'oublier pas l'ingrédient essentiel : l'amour et la passion du travail bien fait.

Mes tours de main en vidéo

La plupart des recettes sont accompagnées d'une vidéo expliquant une technique pâtissière. Pour y avoir accès, il suffit de scanner, avec un téléphone ou une tablette, le code QR présent à la fin des recettes concernées. Ces vidéos peuvent aussi être visionnées sur le site internet www.mulhaupt.fr

TARTE AUX FRAISES

Une tarte aux fraises particulièrement originale : notes de cannelle d'une richesse extrême, craquant des morceaux de noisettes, couleur rubis… La pâte me vient d'une recette de Gérard Bannwarth, de la pâtisserie Jacques à Mulhouse.

Nappage à la fraise - Mélanger le sucre avec la pectine. Verser sous forme de pluie sur la pulpe et le jus de citron tiède en mélangeant au fouet. Porter le tout à ébullition dans une casserole. Ce nappage s'utilise à 50° environ.

Préparation - Étaler la pâte à une épaisseur d'environ 4 mm. Foncer un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm. Entailler la pâte avec un petit couteau en formant des croisillons.

Précuisson et cuisson - Préchauffer le four à 170° et précuire pendant 10 min. Garnir le fond de tarte avec la crème d'amande, puis terminer la cuisson pendant 15 min. Il faut que la pâte soit bien cuite et que la crème d'amande reste moelleuse. Décercler et débarrasser sur une grille.

Finition - Après refroidissement du fond de tarte, déposer une couche de nappage fraise sur le fond de tarte. Disposer les fraises coupées en deux avec la coupe vers le bas, puis napper à nouveau.
Cette tarte se déguste tempérée.

Pour six personnes
400 g de pâte congelé sablée noir p. 109
250 g de crème d'amande noir p. 109
300 g de fraises

Nappage à la fraise
100 ml de pulpe de fraise
100 g de sucre semoule
10 g de jus de citron
1 g de pectine

Vin conseillé
Champagne rosé
Jacquesson Dizy – Terres rouges

TARTE À LA RHUBARBE MERINGUÉE

Je prends le parti de ne pas éplucher la rhubarbe afin de lui garder tout son goût et toutes ses vitamines. Son acidité est largement compensée par la douceur de la meringue.

Royale - Blanchir l'œuf avec le sucre et la Maizena. Ajouter le lait et la crème, puis lisser le mélange.

Préparation - Étaler la pâte à une épaisseur de 2 à 3 mm. Foncer un cercle beurré de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm. Laisser un petit rebord de pâte d'environ 4 mm. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et laisser reposer pendant une heure au réfrigérateur. Poser la tarte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Chemiser l'intérieur de la tarte d'un papier cuisson de 28 cm de diamètre. Remplir de noyaux « spécial précuisson ».

Précuisson et cuisson - Préchauffer le four à 180°. Précuire le fond de tarte pendant 15 min. Retirer les noyaux et le papier. Laver la rhubarbe et retirer les extrémités des tiges, sans les éplucher. Couper des morceaux de 1 cm environ. Répartir la poudre d'amandes sur le fond de tarte, et garnir avec la rhubarbe. Verser la royale et remettre au four pendant 35 min à 180°.

Meringue - Mélanger les blancs avec le sucre et monter au fouet à l'aide d'un batteur. Il faut que les blancs montés soient assez fermes. À l'aide d'une poche et d'une douille unie de 14 mm de diamètre, pocher la meringue en forme de marguerite sur le dessus de la tarte. Saupoudrer de sucre glace et remettre au four à 180° pendant 15 à 20 min. Après cuisson, décercler et débarrasser sur une grille.
Cette tarte se déguste tempérée.

Pour six personnes
350 g de pâte brisée noir p. 108
350 à 400 g de rhubarbe
15 g de poudre d'amandes blanche
30 g de sucre glace

Royale
30 g d'œuf
40 g de sucre semoule
10 g de Maizena
55 ml de lait entier
70 ml de crème fleurette

Meringue
120 g de blanc d'œuf
120 g de sucre semoule

Vin conseillé
Riesling vendanges tardives, cuvée Frédéric Emile, Trimbach

Vidéo tour de main pour cette recette
Réalisation d'une meringue pour une tarte

TARTE JARDIN DES FLEURS

Visuellement, cette tarte fait toujours beaucoup d'effet, et on trouve aujourd'hui bon nombre de fleurs comestibles sur les marchés. Gustativement, elle a toute la fraîcheur d'un beau dessert de printemps. Idéal pour un goûter sous la tonnelle.

Préparation - Étaler la pâte à sablé breton à une épaisseur de 6 mm environ. Détailler un disque de 22 cm de diamètre. Poser dans un cercle de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm, préalablement beurré.

Cuisson - Préchauffer le four à 150° et cuire pendant 30 à 35 min. Décercler et débarrasser sur une grille.

Crème mascarpone style mojito - Hacher finement la menthe avec le sucre afin d'obtenir une pâte. Ajouter le reste et monter le tout avec la crème et le mascarpone. Ajouter le jus de citron et le rhum. La consistance doit être assez ferme.

Finition et présentation - Après refroidissement du fond, garnir le dessus de la tarte avec la gelée de rose. À l'aide d'une poche et d'une douille à saint-honoré, pocher la crème en forme de fleur sur le dessus de la tarte. Garnir de fruits rouges et de pétales de fleurs.

Pour six personnes
350 g de sablé breton noir recette page 108
70 g de gelée de rose
200 g de fruits rouges ou choix
Pétales de fleurs comestibles

Crème mascarpone style mojito
6 g de feuilles de menthe fraîche
20 g de sucre semoule
Zeste d'1 citron vert
100 ml de crème fleurette
110 g de mascarpone
20 g de jus de citron vert
25 ml de rhum blanc

Boissons conseillées
Un mojito ou un champagne rosé grand cru
Hangzi, Jeanneau

Vidéo tour de main pour cette recette
Décor à la poche

TARTE AU CITRON VERT ET AU BASILIC

Voici « la » tarte folle par excellence de la Maison Thierry Mulhaupt, un mélange irrésistible de fraîcheur, de tonalité verte et vive. C'est aussi la tarte la plus vendue et la plus copiée. À vous de jouer maintenant !

Préparation - Étaler la pâte sucrée à une épaisseur de 2 à 3 mm. Foncer un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm. Entailler la pâte avec un petit couteau en formant des croisillons.

Cuisson - Préchauffer le four à 170° et cuire pendant 15 à 20 min. Laisser refroidir sur une grille après cuisson.

Crème au citron vert et au basilic - Faire bouillir le beurre avec le jus de citron vert et 65 g de sucre et le zeste. Blanchir les œufs avec le reste de sucre. Incorporer au mélange précédent et porter à ébullition. Ajouter le basilic très finement haché (presque une pâte), mixer et laisser refroidir à 50° avant de couler sur le fond de tarte.

Finition - Garnir le fond de crème et mettre au réfrigérateur pendant 3 heures. Décorer avec des feuilles de basilic, des morceaux de citron confits et de l'huile d'olive au basilic.

Pour six personnes
350 g de pâte sucrée noir p. 102
Feuilles de basilic
Julienne de citrons verts confits (facultatif)
Huile d'olive au basilic
Mixer 100 ml d'huile avec une vingtaine de feuilles de basilic, conserver au réfrigérateur.

Crème au citron vert et au basilic
165 g de beurre
110 g de jus de citron vert
130 g de sucre semoule
1 zeste du citron vert
120 g d'œuf
6 g de feuilles de basilic hachés

Vin conseillé
Riesling vendanges tardives grand cru Sommerberg, Albert Boxler

TARTE AUX FRUITS ROUGES

Finir une tarte aux fruits rouges, c'est un peu comme mettre la dernière touche à un tableau. Les couleurs chaudes des jardins d'été sont une palette extraordinaire pour se laisser aller à une séance de peinture gourmande.

Préparation - Étaler la pâte à une épaisseur d'environ 4 mm. Foncer un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm. Entailler la pâte avec un petit couteau en formant des croisillons.

Précuisson et cuisson - Préchauffer le four à 170° et précuire pendant 10 min. Garnir le fond de tarte avec la crème d'amande, puis terminer la cuisson pendant 15 min. Il faut que la pâte soit bien cuite et que la crème d'amande reste moelleuse. Décercler et débarrasser sur une grille.

Finition - Après refroidissement du fond de tarte, garnir de confiture de framboises. Disposer soigneusement deux rangées de framboises sur la confiture. Placer les fraises coupées en quatre au milieu de la tarte. Ajouter quelques autres fruits rouges et noirs du moment.
Cette tarte se déguste tempérée. J'aime l'accompagner d'une quenelle de glace à la pistache.

Pour six personnes
400 g de pâte congelé sablée noir p. 108
250 g de crème d'amande noir p. 109
50 g de confiture de framboises

250 g de framboises
150 g de fraises
100 g d'autres fruits rouges et noirs (groseilles, mûres, cerises…)

Vin conseillé
Champagne rosé, Lady Rose, Duval Leroy

LES BASES

PÂTE FEUILLETÉE, MÉTHODE INVERSÉE

Détrempe - Faire dissoudre le sel dans l'eau. Faire fondre le beurre. Délayer le beurre avec l'eau salée et ajouter à la farine. Pétrir pendant 1 min. Former un carré de 18 cm de côté. Réserver la pâte au frigo pendant 1 h.

Beurre de tourage - Mélanger la farine au beurre tempéré, former un carré de 18 cm de côté. Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 1 h.

Tourage - Afin de faciliter le travail, je recommande d'étaler la pâte sur une surface froide dans une cuisine bien fraîche. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, allonger le beurre à 18 × 54 cm ; allonger la pâte à 18 × 36 cm. Poser la pâte sur le beurre, replier un tiers de beurre vers le milieu sur la pâte, puis refermer en pliant en deux. Donner un tour double. Allonger le pâton dans le sens inverse du pli précédent jusqu'à 18 × 72 cm. Plier les deux quarts extérieurs vers les deux quarts intérieurs, puis replier en deux. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 40 min.
Donner un deuxième tour double en répétant la même opération. Réserver au réfrigérateur pendant 40 min. À ce stade, la pâte peut se garder plusieurs jours au réfrigérateur.

Avant utilisation, donner un tour simple : allonger le pâton dans le sens inverse du pli précédent jusqu'à 18 × 54 cm, replier un tiers vers le milieu et refermer en pliant en deux. Votre pâte est prête à être utilisée. Cette pâte se garde une semaine au réfrigérateur. Vous pouvez également en congeler des morceaux ; il convient alors de les filmer.

Mise en œuvre - Étaler la pâte en fleurant régulièrement. La pâte feuilletée s'étale entre 1,5 et 3 mm selon les utilisations.

Détrempe
500 g de farine forte
65 g de beurre
12 g de sel
230 ml d'eau

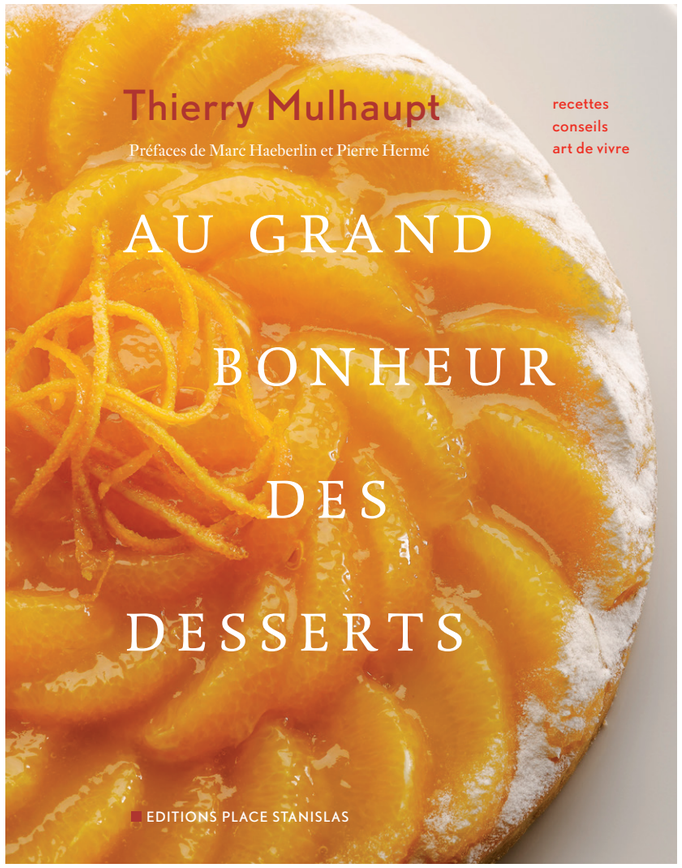
Beurre de tourage
500 g de beurre
150 g de farine forte

Vidéo tour de main pour cette recette
Tourage de la pâte feuilletée

Thierry Mulhaupt
pâtissier-chocolatier

Strasbourg, 2010

«Au grand bonheur des desserts», livre de recettes, 164 pages, 220×280 mm, Éditions Place Stanislas



Tarte Tatin

Pour 6 personnes

Pour la tarte
1 500 g de pommes golden
40 g de sucre semoule
40 g de beurre

Autres ingrédients
225 g de pâte feuilletée (voir p. 33)
150 g de sucre semoule (caramel)
20 g de beurre (moule)

Vin conseillé
Sauternes château-rieussec.

Préparation de la tarte
Beurrer un moule à manqué de 20 cm de diamètre avec un beurre pommade. Faire fondre le sucre à sec dans une casserole (couvrir le fond de la casserole avec un peu de sucre), faire chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il commence à fondre. Remuer avec une spatule en bois et ajouter du sucre au fur et à mesure. Lorsque tout le sucre est fondu, ajuster la couleur de la cuisson et verser dans le moule. Éplucher, couper en deux et évider les pommes. Les disposer dans le moule en forme de rosace en les tassant. Avant cuisson, les pommes dépassent très largement du moule. Saupoudrer avec les 40 g de sucre, couper le beurre en dés et répartir sur le dessus des pommes.
Cuisson de la tarte → Préchauffer le four à 170 °C et cuire pendant 2 h à 2 h 15 ; après cuisson, laisser reposer 30 min avant démoulage.

Fond de pâte feuilletée
Étaler la pâte feuilletée à 1,5 à 2 mm d'épaisseur. Détailler un disque de 22 cm de diamètre.
Cuisson du fond → Préchauffer le four à 170 °C et cuire pendant 20 à 25 min.

Démouler la Tatin en la retournant sur le fond de pâte feuilletée. Servir aussitôt.
À déguster tiède avec une glace à la vanille.

Sommaire

8 Préfaces de Marc Haeberlin et Pierre Hermé
11 Thierry Mulhaupt, le goût du bonheur, par Michel Loetscher
17 Avant de commencer…

Recettes

19 **Les bases**
21 Crème pâtissière
23 Chantilly chocolat au lait
25 Mousse au chocolat noir
27 Pâte à choux
29 Pâte à brioche
31 Pâte brisée
33 Pâte feuilletée inversée
35 Pâte sucrée

37 **Le petit déjeuner**
39 Brioche à la crème
41 Marmelade aux trois agrumes
43 Confiture de mirabelles à la vanille
45 Mon kouglof
47 Pain au chocolat
49 Le bol de céréales du petit déjeuner
51 Nid d'abeille
53 Pâte à tartiner au beurre salé

55 **Les tartes**
57 Tarte aux abricots et beurre noisette
59 Tarte au chocolat
61 Tarte au citron meringuée
63 Tarte aux fraises à la roquette et huile d'olive à la vanille
65 Tarte aux framboises perlées au miel
67 Tarte à l'orange
69 Tarte aux poires et au caramel
71 Tarte «pommes au four»
73 Tarte aux quetsches et streusel à la cannelle
75 Tarte Tatin

77 **Le quatre-heures et ses goûters**
79 Brownies au chocolat noir
81 Cake au citron
83 Cake moelleux au chocolat
85 Chocolat chaud
87 Cookies
89 Crêpes
91 Fondant chocolat à l'orange et à la cannelle
93 Gaufres
95 Pain d'épices

97 **Les verrines et desserts à l'assiette**
99 Crème anglaise à la vanille et œufs à la neige (îles flottantes)
101 Crème brûlée au chocolat
103 Crème caramel
105 Glace à la vanille, craquelin aux noix de pécan et miel d'acacia
107 Soufflé au chocolat
109 Verrine aux marrons et églantine
111 Verrine orange et chocolat
113 Verrine pistache, ananas poivré et coco
115 Verrine de fraises au poivre de Sarawak et crème chantilly à l'eau de rose

117 **Les après-desserts**
119 Baisers au citron
121 Biscuits à la cuiller
123 Financiers
125 Macarons à la vanille
127 Madeleines
129 Orangettes
131 Palets chocolat à la fleur de sel et au poivre Voanzy Perifery
133 Truffes
135 Tuiles à l'orange

138 La dégustation
142 Héritage, savoir et transmission
147 L'art du bien manger pour bien vivre
150 Le pâtissier et le cardiologue, par le Dr Jacques Henry

Annexes

153 Index des recettes
154 Glossaire
157 Carnet d'adresses
158 Remerciements

Thierry Mulhaupt, le goût du bonheur

Par Michel Loetscher[1]

Thierry Mulhaupt a été élevé dans l'odeur du bon pain et l'amour du travail bien fait, chez ses parents René et Adrienne qui tenaient la boulangerie de son village natal.

Merxheim, dans le département du Haut-Rhin, situé entre la voie ferrée Bâle-Strasbourg (1840) et le cours paisible de la Lauch, « fait partie de l'arrondissement de Guebwiller depuis la réorganisation administrative lors de l'annexion prussienne au XIXe siècle », rappelle l'historien du village, Denis Dubich[2].

D'emblée, dans ce lieu consacré, Thierry savait ce qu'il voulait devenir : « Pâtissier plutôt que boulanger ! » Il se coule avec bonheur dans le bon vieux moule familial qu'il élargit graduellement à la mesure de son appétit du monde et de chacune de ses inspirations vécues avec intensité. Jadis, les pâtissiers n'étaient-ils pas désignés comme des « faiseurs de pain à chanter » ? En deux décennies, Thierry Mulhaupt a donné un nouveau souffle au métier en lui faisant épouser la forme de délectables imprévus.

Le goût de soi et les lauriers d'une vocation

La boulangerie familiale des Mulhaupt jouit d'une excellente réputation : déjà, René faisait le meilleur kouglof à la ronde et la maison passait les modes avec élégance en les ignorant. Établis dans la profession depuis cinq générations, les Mulhaupt sont venus en 1771 de la petite ville allemande de Geisslingen[3]. C'est là, au pied d'une colline de loess, que s'enracine une tradition d'excellence familiale et que se trouve le gisement vital d'un talent affermi dans une subtile maturation des saveurs.

Au collège de Rouffach, le jeune Thierry se retrouve, en classe de troisième, face à un choix implacable : « Mes professeurs me poussaient à aller en seconde C – la section scientifique d'alors. Mais je voulais être pâtissier ! ».

Il suit un cycle au CFA et fait deux ans d'apprentissage chez M. Christmann à Guebwiller : « Au CFA, on voulait nous réapprendre à faire des additions et des multiplications, ce qui était frustrant car j'avais un bon niveau en mathématiques. Mais enfin, j'étais là pour le métier. Tout de suite, j'ai eu envie de faire des choses différentes. »

Sa jeune inspiration brûle les étapes : il remporte le concours du meilleur apprenti d'Alsace en 1980 et celui du meilleur apprenti de France l'année suivante, tout en faisant – finalement – un CAP de boulanger afin de « mieux toucher aux pâtes ».

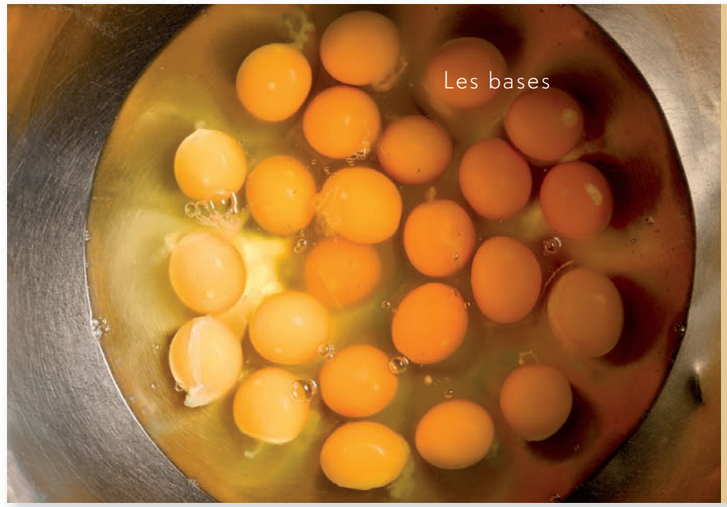
En septembre 1981, il « monte à Paris » avec sa valise en bois et fait ses armes chez Maltourne. Immédiatement, le jeune apprenti connaît l'épreuve du feu et se retrouve en première ligne dans une entreprise qui compte six pâtissiers : « Quinze jours à peine après mon arrivée, le patron se brûle gravement au bras et je dois gérer la production. » Faire face à une situation d'urgence fait partie des apprentissages fondamentaux d'un jeune créateur de province…

Dans sa chambre de bonne, il fait bouillir le linge dans les gamelles de la pâtisserie et repasse ses pantalons ainsi que son père le lui avait appris : en les glissant pour la nuit entre le drap et le matelas. Après son travail, il suit les cours du soir de l'École des beaux-arts de la ville de Paris. De surcroît, il prend, tout au long de ses quatre années d'apprentissage chez les plus grands pâtissiers, des cours particuliers chez un artiste peintre afin de maîtriser le délicat mariage des volumes et des proportions.

En 1982, il remporte à Barcelone le concours du meilleur jeune pâtissier du monde. La même année, en novembre, il participe au 400e anniversaire de la Tour d'Argent en présentant une pièce artistique qui sera vue cinq minutes en salle : « Les gens présents – dont Jacques Martin et l'ancien président de la République Valéry Giscard d'Estaing – avaient le droit de payer 1 700 francs juste pour être du repas d'anniversaire ! »

En même temps, il poursuit sa formation de mars 1982 à avril 1983 chez Dalloyau. Puis il effectue son service national au sein de la musique militaire du régiment du génie de l'air de Toul. La pluie douce de consécrations continue

1. Michel Loetscher est l'auteur de plusieurs beaux livres sur des artistes alsaciens (Charles Spindler, Hansi) et *Les Plus Beaux Noëls d'Alsace* (Éditions Place Stanislas, 2009). Il a également publié une biographie sur *Louis Weiss, une Alsacienne au cœur de l'Europe* (Éditions Place Stanislas, 2009).
2-3. *Merxheim au fil du temps et des générations*, ouvrage collectif, Imprimerie Maury, 2007.



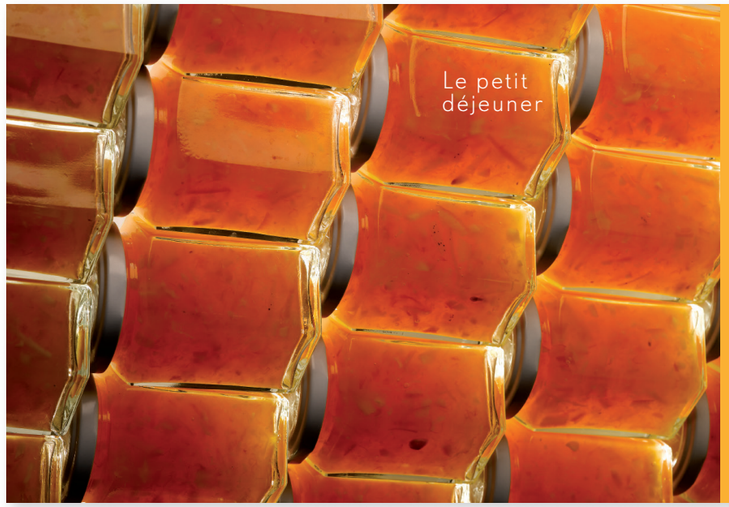
Les bases

Pâte à choux

125 ml de lait entier
125 ml d'eau
5 g de sel
5 g de sucre
125 g de beurre
165 g de farine forte
250 g d'œufs

Procédé
Faire bouillir le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre dans une casserole. Hors du feu, incorporer la farine tamisée à la spatule, lisser et sécher la pâte pendant 2 à 3 min à feu doux. Hors du feu, incorporer les œufs progressivement. Lisser afin d'obtenir une pâte bien homogène. La pâte à choux doit être pochée lorsqu'elle est encore tiède. Pocher aussitôt les formes souhaitées sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Pour obtenir des éclairs, il convient de dresser des bâtonnets de 40 g et d'une longueur de 12 cm environ. Bien espacer sur plaque car la pâte triple de volume à la cuisson.

Cuisson
Pour des éclairs, préchauffer le four à 180 °C et cuire pendant 25 à 30 min. Ne pas utiliser la chaleur tournante ou la ventilation du four.



Le petit déjeuner

Mon kouglof

Pour un moule à kouglof d'un diamètre de 22 cm

300 g de farine forte
35 g de sucre semoule
6 g de sel
15 g de levure boulangère
125 g d'œufs
90 ml de lait
200 g de beurre
75 g de raisins sultanines
Kirsch (facultatif) pour faire gonfler les raisins

Autres ingrédients
20 g de beurre (moule)
20 g de sucre glace (décor)
15 g d'amandes entières (moule)

Vin conseillé
Pour un apéritif alsacien : gewurztraminer grand cru Florentum de chez Albert Mann.

Procédé
Délayer le lait avec la levure et mélanger à 100 g de farine afin de faire un petit levain. Réserver dans une terrine recouverte d'un linge humide. Laisser pousser ce levain pendant 1 h dans une ambiance bien chaude à 25 °C environ. Dans la terrine du levain, ajouter le sucre, le sel, les œufs et le reste de farine. Pétrir la pâte pendant 10 à 15 min. Incorporer le beurre tempéré et pétrir à nouveau jusqu'à ce qu'elle soit lisse (8 min environ). Ajouter ensuite les raisins et mélanger. Le pétrissage peut très bien se faire dans un petit batteur. Laisser pointer la pâte pendant 1 h en la couvrant d'un torchon humide. Faire tremper les amandes dans de l'eau pendant 5 min puis faire égoutter. Beurrer le moule à kouglof et disposer une amande dans chacune des cannelures du moule. Façonner la pâte en forme de boule en la faisant rouler entre les deux mains et poser dans le moule. Bien appuyer la pâte dans le fond. Laisser pousser votre kouglof pendant 1 h dans une ambiance à 23 °C et assez humide. Il faut que la pâte double de volume. Mettre au four.

Cuisson
Préchauffer le four à 180 °C et cuire pendant 50 à 55 min. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Les verrines et desserts à l'assiette

Crème caramel

Pour 8 personnes

Caramel
150 g de sucre semoule

Appareil à crème caramel
500 ml de lait
1 gousse de vanille
500 ml de crème fleurette
350 g d'œufs
225 g de sucre semoule

Vin conseillé
Vieux sauternes château-guiraud.

Caramel → Faire fondre le sucre à sec dans une casserole. Couvrir le fond de la casserole avec un peu de sucre. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il commence à fondre. Remuer avec une spatule en bois et ajouter le sucre au fur et à mesure. Lorsque tout le sucre est fondu, ajuster la couleur de la cuisson. Répartir dans les verrines de cuisson d'environ 9 cm de diamètre. Laisser refroidir.

Appareil à crème caramel → Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les grains. Mettre la gousse et les grains dans le lait. Faire bouillir et laisser infuser pendant 5 min. Ajouter ensuite la crème. Battre les œufs avec le sucre (blanchir sans mousser). Mélanger les deux préparations. Retirer la gousse de vanille. Réserver.

Cuisson et finition
Verser l'appareil à crème caramel dans les verrines sur le caramel. Cuire au bain-marie (avec de l'eau à mi-hauteur) dans un four à 180 °C pendant 45 min. Après cuisson, laisser refroidir. Démouler avant de servir.

Les après-desserts

Financiers

185 g de poudre d'amande blanche
115 g de farine faible
350 g de sucre glace
325 g de blanc d'œufs
325 g de beurre
35 g de pulpe d'abricot

Vin conseillé
Pinot gris clos lebsal de chez Zind-Humbrecht.

Procédé
Dans une casserole, faire bouillir le beurre jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette. Tamiser le sucre et la farine. Dans une terrine, mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et le blanc d'œuf. Ajouter le beurre noisette encore tiède puis la pulpe d'abricot et lisser au fouet. Réserver au réfrigérateur pendant 12 h. À l'aide d'une poche et d'une douille de 10 mm, garnir des moules de cuisson souples en forme de pompons d'un diamètre de 30 mm. Chaque financier doit faire 10 g environ.

Cuisson
Préchauffer le four à 210 °C et cuire pendant 8 à 10 min.
Démouler après cuisson.
Peut se déguster tiède.

Index des recettes

Baisers au citron 119
Biscuits à la cuiller 121
Brioche à la crème 39
Brownies au chocolat noir 79
Cake au citron 81
Cake moelleux au chocolat 83
Céréales du petit déjeuner 49
Chantilly chocolat au lait 23
Chocolat chaud 85
Confiture de mirabelles à la vanille 43
Cookies 87
Crème anglaise à la vanille et œufs à la neige (îles flottantes) 99
Crème brûlée au chocolat 101
Crème caramel 103
Crème pâtissière 21
Crêpes 89
Financiers 123
Fondant chocolat à l'orange et à la cannelle 91
Gaufres 93
Glace à la vanille, croquelin aux noix de pécan et miel d'acacia 105
Kouglof 45
Macarons à la vanille 125
Madeleines 127
Marmelade aux trois agrumes 41
Mousse au chocolat noir 25
Nid d'abeille 51
Orangettes 129
Pain au chocolat 47
Pain d'épices 95
Palets chocolat à la fleur de sel et au poivre Voamoy Perifery 131
Pâte à brioche 29
Pâte brisée 31
Pâte à choux 27
Pâte feuilletée inversée 33
Pâte sucrée 35
Pâte à tartiner au beurre salé 53
Soufflé au chocolat 107
Tarte aux abricots et beurre noisette 57
Tarte au chocolat 59
Tarte au citron meringuée 61
Tarte aux fraises à la roquette et huile d'olive à la vanille 63
Tarte aux framboises perlées au miel 65
Tarte à l'orange 67
Tarte aux poires et au caramel 69
Tarte « pommes au four » 71
Tarte aux quetsches et streusel à la cannelle 73
Tarte Tatin 75
Truffles 133
Tuiles à l'orange 135
Verrine de fraises au poivre de Sarawak et crème chantilly à l'eau de rose 115
Verrine aux marrons et églantine 109
Verrine orange et chocolat 111
Verrine pistache, ananas poivré et coco 113

cfp

Christine Ferry-Plyer
christineferryplyer@gmail.com