

*Backen
à la
française*

Jean Michel Raynaud

Übersetzung aus dem Englischen von
Helmut Ertl

KNESEBECK



<i>Was für immer bleibt</i>	6
<i>Grundzutaten</i>	10
<i>Arbeitsutensilien</i>	20
<i>Biscuits secs</i> - Kleingebäck	28
<i>Gâteaux et desserts</i> - Kuchen und Desserts	48
<i>Tartes et Tourtes</i> - Tartes und Pasteten	74
<i>Pâte à choux</i> - Brandteig	118
<i>Pâte feuilletée</i> - Blätterteig	140
<i>Croissant und Co.</i>	170
<i>Brioches</i>	190
<i>Pains</i> - Brote	208
<i>Confitures, compotes, pâtes à tartiner et crèmes</i> - Konfitüren, Kompotte, Aufstriche und Cremes	242
<i>Glossar</i>	262
<i>Französische Rezepttitel</i>	264
<i>Register</i>	265
<i>Danksagung</i>	271

Inhalt

Rezeptliste

Kursive Seitenzahlen verweisen auf Fotos

Allumettes glacées 150–151

Ardéchois à la crème de marrons et ganache au caramel salé
64, 65

Batons gruyère-parmesan 158, 159

Beignets à la cannelle 200, 201

Biscuits au chocolat, aux amandes et aux pistaches 42, 43

Biscuits secs 30–47

Brioche 192–207

Brioche au sucre et aux écorces d'oranges 192, 198

Bugnes 44, 45

Chaussons à l'abricot safrané et au yaourt 240–241

Chouquettes 126, 127

Choux beurre de cacahouète-chocolat au lait 131, 132–133

Clafoutis aux cerises 102

Compote d'abricots à la verveine citronnelle 254

Compote de poires à l'orgeat 253

Compote de pommes et de rhubarbe 255

Compotes 252–255

Confiture d'ananas poivrée 250, 251

Confiture de fraises à la menthe et au citron vert 248

Confiture de framboises à la noix de coco 246, 247

Confiture de lait 258

Confiture de melon à la cannelle et au citron confiture 249

Confitures 246–251

Congolais à l'orgeat 40

Conversation aux oranges épicées 109

Crème d'amandes 260

Crème pâtissière 261

Crèmes 260–261

Croissants 172–189

Croissants aux amandes 184, 185

Croquants aux amandes 32, 33

Diplomate 63

Douillons de pommes au Calvados et gousse de vanille
154, 154–155

Éclairs à la fraise et à la mandarine 128–129, 130

Feuilletés ricotta-figue 152, 153

Financiers aux framboises et à la noix de coco 58

Florentines 36, 37

Fondant au chocolat et aux noix 60, 61

Fougasse au sucre 228, 229

Fougasse aux herbes, à la pomme de terre et aux olive noires
238, 239

Fougasse aux olives 225

Fourrés aux pêches et au citron 186, 187

Gâteau à l'huile d'olive, au citron confit et à la lavande 69

Gâteau au fromage, sauce mandarine-chocolat 50, 54–55

Gâteau basque 94, 95

Gâteau marocain 52, 53

Gâteaux de riz au caramel et à la fleur d'oranger 72, 73

Gâteaux et desserts 50–73

Gnocchi au pistou et aux palourdes 138, 139

Gougères fourrés à la béchamel au gruyère 136, 136–137

Macarons de Nancy 38, 39

Madeleines 56, 57

Miche traditionnelle aux noix et aux raisins 222

Muffins caramel-banane 62

Navettes à l'eau de fleur d'oranger 46, 47

Pain 210–241

Pain au levain 213

Pain de campagne 210, 223

Pain de mie au yaourt 232–233, 234

Pain méthode directe 212, 214, 215–217, 218, 219

Pain perdu 199

Pain sur poolish 212, 220, 221

Pains au chocolat et aux noisettes 182, 183

Pains aux raisins 202–203, 203

Palmiers aux noisettes 142, 151

Pastis landais 206–207

Pâte à brioche 194, 195, 196, 197

Pâte à choux 120–139

Pâte à croissant 174, 175, 176, 177–179, 180, 181

Pâte à tartiner choco-noisette 257

Pâte brisée 78, 79, 84, 85

Pâte de caramel au beurre salé 259

Pâte feuilletée 142–169

Pâte sablée 78, 79, 80, 81–83

Pâte sucrée 78, 79, 86, 87–89

Pâtes à tartiner 256–259

Pets de nonne citronnés à l'anis 120, 135

- Pissaladière 226, 227
Pithiviers 156, 157
Pizza Margherita 230, 230–231
»Pizza« banane-chocolat 204, 205
Pompe à l'huile d'olive et à fleur d'oranger 235, 236–237
Quatre-quarts à la poire et aux dates 66, 67
Quiche lorraine 117
Roulades à la tapenade et au haloumi 160–161, 162
Roulades pistache-framboise 188, 189
Sablés à la confiture 41
Soufflé à la Chartreuse et coulis de fraises poivrées 70–71
Tarte à la pistache, aux figues et à l'eau de rose 98, 99
Tarte amandine aux poires et à la Williamine 106, 107
Tarte au fromage de Banon 168
Tarte au jambon cru et au roquefort 116
Tarte au potiron et aux lardons 163, 164–165
Tarte aux blettes et aux raisins 110
Tarte banane-réglisse 101
Tarte ganache aux framboises fraîches 76, 108
Tarte gratinée 166, 167
Tarte meringuée au citron et au basilic 104–105, 105
Tarte ricotta-orange au chocolat et au pastis 92, 93
Tarte tatin à la rhubarbe 100
Tartes crème brûlée à la lavande 96, 97
Tartes et tourtes 76–117
Tourte au boeuf bourguignon 112–113
Tourtes poulet poireaux et laurier 114–115, 114–115
Tuiles aux amandes 30, 34
Tuiles dentelle à l'orange et à la cannelle 30, 35