

— LES 
RECETTES




PATISSIERS
DE MOSELLE





MICHAEL
BARTOCETTI
—
FRANÇOIS
DAUBINET
—
ANGELO
MUSA
—
NICOLAS
PACIELLO





ÉDITO

Le talent des mosellans est sans limite, et ce sont les pâtisseries qui vont nous le prouver le week-end du 1^{er} et 2 octobre.

De bons ingrédients, de la créativité, du savoir-faire... Tout est réuni pour mettre en avant une filière qui a su faire émerger de nombreux et talentueux professionnels, dont 4 noms reconnus dans la pâtisserie française aujourd'hui.

Mickaël Bartocetti, Nicolas Paciello, Angelo Musa et François Daubinet ont tous une histoire avec la Moselle. Ils sont aujourd'hui à la tête des plus grandes maisons à Paris et reviennent en Moselle pour partager leur passion avec les mosellans.

Sur 2 jours, à la Foire internationale de Metz, les pâtisseries vont se livrer à 8 démonstrations en live, accessibles gratuitement au public, suivies de rencontres.

Cet événement est l'occasion de promouvoir la filière pâtisserie en Moselle, qui a su faire émerger de nombreux talents et qui séduit de nombreux jeunes dans leur projet professionnel.

Patrick Weiten
Président de Moselle Attractivité
Président du Département de la Moselle

Crédits photos : ©Sadik

FORÊT NOIRE

BY MICHAEL BARTOCETTI



MICHAEL BARTOCETTI

Originaire de Thionville, et plongé dans la gastronomie depuis son plus jeune âge, Michael Bartocetti passe son enfance à arpenter les cuisines des deux restaurants familiaux et se passionne pour la pâtisserie. Il fait ses premières armes au sein de la pâtisserie Fischer, une boutique réputée de Moselle. Finaliste du concours des Meilleurs apprentis de France, sa quête de perfectionnement le conduit à Paris. Il découvre l'exigence de la pâtisserie de Palace et parfait sa technique auprès de chefs de renom comme Guy Savoy, Alain Ducasse au Plaza Athénée ou Christophe Moret au Shangri-La, avant d'intégrer les équipes du Four Seasons Hotel George V où il officie actuellement en tant que Chef pâtissier exécutif.

FORÊT NOIRE

MARMELADE CERISE

Purée griotte - 160 g
Cerise fraîche - 84 g
Griotte marinée - 200 g
Purée de cerise noire - 162 g
Vanille - 1 gousse
Pectine NH - 8,5 g
Sucre semoule - 66 g
Kirsch - 50g
Masse Gélatine - 24 g
Fécule de pomme de terre - 6 g

Chauffer la purée de griotte, la purée de cerise ainsi que la vanille grattée avec les griottes marinées préalablement égouttées et les cerises fraîches coupées en petits morceaux d'environ 1 cm.

Mélanger le sucre et la pectine NH, à 50°C ajouter aux purées.

Donner une ébullition, incorporer la fécule de pomme de terre diluée avec le kirsch puis la masse gélatine.

Débarrasser dans deux plaques a rebord sans cadre pesé à 3600 g/ plaque

Placer au congélateur.

Détailler avec l'emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

40g par insert

CHANTILLY VANILLE KIRSCH

Crème UHT - 500 g
Mascarpone - 250 g
Vanille - 1 gousse
Sucre semoule - 50 g
Masse gélatine - 25 g
Kirsch - 55 g

Chauffer 1/3 de la crème pour infuser la vanille, dissoudre le sucre lorsque le mélange est bien chaud ajouter la masse gélatine.

Verser ce mélange chaud sur le reste de la crème ainsi que le mascarpone, incorporer le kirsch, mixer et chinoiser.

Refroidir à 4°C, laisser reposer 24 heures et monter au batteur.

BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE

Blanc d'œuf - 335 g
Sucre semoule - 335 g
Jaunes d'œuf - 152 g
Cacao en poudre - 64 g
Poudre d'amande - 64 g

Monter les blancs d'œufs au batteur avec le sucre semoule, lorsque les blancs sont montés ajouter les jaunes d'œufs à la maryse.

Incorporer toujours à la maryse le cacao poudre et la poudre d'amande préalablement tamisés.

Peser à 1800 g par plaque 40x6

Cuisson à 170°C, deux fois 7 min

Emporte-pièce à 6 cm de diamètre

Épaisseur du biscuit 1,2 cm

GRIOTTES MARINÉES AU KIRSCH

Griottes fraîches - 350 g
Kirsch - 300 g
Sucre de canne - 150 g
Jus de griotte - 100 g

Dénoyer les griottes, mettre en sac sous vide avec le Kirsch, le sucre et le jus de griotte et pasteuriser au four vapeur à 85 °C pendant 30 min.

FLOCAGE CHOCOLAT

Chocolat noir
Extra Bitter - 300 g
Beurre de cacao - 200 g

Fondre le chocolat et beurre de cacao, mélangé, passer au chinois étamine.

COPEAUX DE CHOCOLAT

Chocolat noir
Extra Bitter - 250 g

Puis chauffer à 31/32°

Sur Une plaque plate ou sur un plan de travail plat.

Etaler finement, lorsque le chocolat commence à durcir à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.

Faire des copeaux de différentes tailles.

Laisser cristalliser et réserver.

Tabler votre chocolat

Faire fondre entre 50°C et 55°C au bain marie ou micro-ondes

Refroidir à 28/29°C



Trouvez, chez nos producteurs et artisans
Qualité MOSL, les meilleurs ingrédients locaux !

ŒUFS —

- ☞ LES COCOTTES VERTES
Faily
- ☞ LA P'TITE BASSE COUR
Condé-Northen
- ☞ SCEA DES HAUTS DE
FENSCH – Neufchef
- ☞ FERME BELLEVUE – Arry
- ☞ LES FRUITS GOURMANDS
Erstroff

- ☞ EARL DE LA GISSIERE
Maizières-les-Vic
- ☞ EARL TROTTMANN
Gelucourt
- ☞ GAEC DU HETRE
Breidenbach-Olsberg
- ☞ EARL LES PRES DU MOULIN
Distroff

CERISES FRAICHES —

- ☞ LES JARDINS DE POPOTE
Ebersviller

KIRSCH —

- ☞ DISTILLERIE DU CASTOR
Troisfontaines
- ☞ DISTILLERIE DE LA
QUINTESSANCE
Harreberg



CRÈME —

- ☞ LAITERIE D'ELVANGE
Elvange

BEURRE —

- ☞ LAITERIE D'ELVANGE
Elvange



TARTE CHOCOLAT-
NOISETTE-CARAMEL
AUX ÉPICES

BY ANGELO MUSA

TARTE CHOCOLAT NOISETTE-CARAMEL AUX ÉPICES

— Recette pour 2 tartes de 16 cm de diamètre



ANGELO
MUSA

Originaire de Nancy et jeune passionné par la gastronomie, il effectue sa formation à l'école hôtelière Raymond Mondon à Metz et se spécialise en pâtisserie. Il effectue alors un stage chez Claude Bourguignon à Metz, une véritable révélation !

Désormais auréolé des titres les plus prestigieux, Champion du monde de la Pâtisserie en 2003, et Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007, le Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée est l'auteur de techniques artistiques qui ont marqué l'histoire de la profession.

PÂTE SUCRÉE

Beurre - 160 g
Sucre glace - 105 g
Poudre d'amandes - 40 g
Sel fin - 3 g
Zestes de citron - 1 g
Poudre de vanille - 2 g
Farine T55 - 263 g
Œufs entiers - 52 g

DORURE

Jaunes d'œufs - 100 g
Crème liquide - 25 g

GANACHE CUITE AU CHOCOLAT

Crème - 200 g
Chocolat noir
Madong 70% - 142 g
Vanille - 1 gousse
Œufs frais - 50 g
Jaunes d'œufs - 40 g
Beurre - 50 g

CARAMEL CHOCOLAT AUX ÉPICES

Crème liquide - 92,5 g
Zestes d'orange - 2,25 g
Vanille - 1/2 gousse
Fève de tonka - 0,32 g
Galanga - 2 g
Glucose - 62,5 g
Sucre semoule - 62,5 g
Beurre - 30 g
Sel fin - 0,75 g
Chocolat noir
Carupano 62% - 15 g

À la feuille du batteur, ramollir le beurre, incorporer le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel fin, les zestes de citron et la poudre de vanille.

Ajouter la farine, sabler le tout, puis terminer par les œufs. Laisser reposer la pâte environ 12 heures au réfrigérateur.

Foncer et cuire à blanc les fonds de pâte sucrée d'environ 2,5 mm d'épaisseur pendant environ 15 minutes à 150°C.

Les recouvrir d'une fine couche de dorure, coller le pourtour de grué de cacao et placer de nouveau au four environ 15 minutes à la même température.

Réaliser une ganache classique, puis ajouter les œufs avec les jaunes, et mixer.

Garnir les fonds, soit environ 200 g par tarte de 16 cm, et cuire 1 minute au four à 150°C.

Chauffer la crème et faire infuser les zestes d'orange, la gousse de vanille grattée, la fève de tonka râpée et le galanga haché pendant 10 minutes.

À part, chauffer le glucose, verser le sucre en 3 fois, et caraméliser à environ 195°C.

Décuire avec la crème chaude filtrée, puis incorporer le beurre, le sel fin et le chocolat noir. Mixer le caramel et le refroidir.

Compter 70 g de caramel chocolat aux épices par tarte de 16 cm.



PALETS NOISETTE

Noisettes brutes
torréfiées - 200 g
Fleur de sel - 4 g

Enrobage
Beurre de cacao - 600 g
Chocolat noir
Madong 70% - 400 g

Torréfier les noisettes brutes au four à 150°C pendant environ 30 minutes.

À froid, les broyer avec la fleur de sel, étaler en palet de 80 g pour un diamètre 14 cm, et réserver au congélateur.

Une fois durcis, les enrober du mélange beurre de cacao et couverture fondu à 40°C.

CHANTILLY CHOCOLAT AU LAIT-NOISETTE

Crème liquide - 50 g
Chocolat au lait 40%
40 g
Pâte de noisettes - 25 g
Praliné noisettes - 40 g
Crème montée - 300 g
Mascarpone - 20 g

Chauffer la crème et verser sur la couverture chocolat au lait légèrement fondue. Ajouter la pâte de noisettes avec le praliné noisettes, et mixer.

Faire le mélange avec la crème et le mascarpone montés en chantilly.

MONTAGE & FINITION

Pocher le caramel sur la ganache refroidie, et déposer le palet noisette enrobé. À l'aide d'une douille saint-honoré, dresser la chantilly chocolat au lait-noisette. Saupoudrer légèrement de cacao en poudre, et décorer avec quelques noisettes torréfiées et peaux de noisettes torréfiées.

Trouvez, chez nos producteurs et artisans
Qualité MOSL, les meilleurs ingrédients locaux !

MOSL
QUALITÉ MOSELLE

FARINE

- MOULIN GANGLOFF
Hangviller
- LE MOULIN A FARINE ARNET
- Volmunster
- SCEA DE LA GLORINETTE
Rezonville-Vionville
- FERME BEL AIR
Landroff
- FERME DE BELMACH - Apach
- GAEC D'ALTEVILLE
Tarquimpol

BEURRE

- LAITERIE D'ELVANGE
Elvange
- LES COCOTTES VERTES
Failly
- LA P'TITE BASSE COUR
Condé-Northen
- SCEA DES HAUTS DE
FENSCH - Neufchef

ŒUFS

- FERME BELLEVUE - Arry
- LES FRUITS GOURMANDS
Erstroff
- EARL DE LA GISSIÈRE
Maizières-Les-Vic
- EARL TROTTMANN
Gelucourt
- GAEC DU HETRE
Breidenbach-Olsberg
- EARL LES PRES DU MOULIN
Distroff



BABA D'AUTOMNE

BY FRANÇOIS DAUBINET



FRANÇOIS DAUBINET

François Daubinet est né à Thionville. Connus pour son passage au Plaza Athénée, au Taillevent mais surtout chez Fauchon, François Daubinet est l'un des chefs pâtisseries les plus en vue de sa génération.

Début 2022, François Daubinet se lance à son compte et devient chef pâtissier consultant et collabore avec de nombreuses enseignes pour continuer de régaler les becs sucrés.

BABA D'AUTOMNE

POIRES POCHÉES ET CRÈME MONTÉE

— Recette pour 2 babas de 6 personnes

PÂTE À BABA

Farine T55 - 217 g
Farine T45 - 62 g
Sel fin - 2 g
Miel - 12 g
Levure bio - 11 g
Œufs entiers - 309 g
Beurre doux - 90 g

Dans une cuve de batteur, disposer tous les ingrédients secs avec le miel et la levure.

Pétrir en ajoutant progressivement les œufs pour s'assurer que la pâte soit de bonne consistance.

Lorsque celle-ci se décolle, ajouter le beurre en petit dès et répéter la même opération.

Lorsque la pâte est lisse et décollée, pointer 30 min, donner un rabat et mouler à 300 g / pièce.

Faire pousser 45 min à température ambiante avant d'enfourner et cuire à 170°C. Démouler.

POIRES POCHÉES

Eau - 1000 g
Sucre roux - 300 g
Miel - 200 g
Vanille Madagascar
1 gousse
Paires Conférence
1000 g
Liquueur de poire
Golden 8 - 100 g

Dans une casserole, porter tous les ingrédients, sauf les poires, à frémissement pour réaliser un sirop d'infusion. Pendant ce temps, éplucher les poires, rincer les et ajouter les au sirop de pochage.

Cuire jusqu'à l'obtention d'une texture fondante, égoutter les et réserver le sirop pour imbiber les babas. Prendre la moitié des poires, les couper en petits dès et réserver, réaliser un confit avec le reste.

CONFIT DE POIRE

Poires pochées en purée
500 g
Vanille Madagascar
1 gousse
Sucre roux - 30 g
Pectine NH - 5 g

Récupérer 500 g de poires pochées et mixer les en purée avec la vanille grattée. Ajouter le mélange sucre et pectine, porter à ébullition et refroidir.

COMPOSÉE DE POIRE

Confit poire - 500 g
Paires pochées - 500 g
Liquueur de poire
Golden 8 - 50 g

Lisser le confit de poire, ajouter la liqueur, mélanger, ajouter les dès de poires pochées et homogénéiser l'ensemble pour garnir le cœur des babas préalablement imbibés.



SIROP LÉGER AUX ÉPICES ET AU VIN ROUGE

Eau - 700 g
Vin rouge - 250 g
Sirop des poires pochées
750 g
Sucre roux - 400 g
Vanille Madagascar - 1 gousse
Cannelle - 1 bâton
4 Clous de girofle
1 Orange bio lavée
Eau froide pour gélatine - 20 g
Gélatine poisson poudre - 4 g
Liqueur de poire
Golden 8 - 100 g

Mélanger l'eau froide et la gélatine en poudre.

Dans une casserole, porter l'eau, le vin rouge, le sucre roux et les épices à ébullition.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine, le zeste d'orange et la liqueur de poire.

Infuser plusieurs heures, passer au chinois fin et remettre à température de 55°C pour imbiber les babas.

NAPPAGE ROUGE

Sirop filtré - 75 g
Sirop glucose - 60 g
Nappage neutre - 600 g
Colorant naturel
rouge naturel QS

Dans une casserole, chauffer tous les ingrédients ensemble, mixer et utiliser le nappage à 40°C sur les babas imbibés et froids.

FINITION

Réaliser les babas, imbiber et réserver au froid. Réaliser les palets de crème, congeler.

Réaliser les poires pochées et le confit. Napper les babas à l'aide d'un chinois piston, garnir le cœur avec la compotée de poire à la liqueur, lisser et déposer un palet de crème légère. Décorer.

CRÈME LÉGÈRE À LA LIQUEUR DE POIRE GOLDEN 8

Crème liquide
35% MG - 300 g
Sucre semoule - 60 g
Vanille Madagascar - 1 gousse
Eau froide pour gélatine - 30 g
Gélatine de poisson poudre
6 g
Liqueur de poire
Golden 8 - 30 g
Crème liquide 35% MG
froide - 300 g

Mélanger l'eau froide et la gélatine en poudre.

Porter la crème liquide, le sucre semoule et la vanille grattée à frémissement.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine, puis la liqueur de poire et enfin la crème liquide froide.

Mixer, passer au chinois et refroidir jusqu'au lendemain. Monter souple avec un fouet et mouler les palets de crème légère, congeler.



Trouvez, chez nos producteurs et artisans
Qualité MOSL, les meilleurs ingrédients locaux !

POIRES —

- ☞ SCEA DES CORBELS
Servigny-les-Ste-Barbe
- ☞ GAEC DIEUDONNE FRERES
ET TERRE - Brouviller
- ☞ FERME SCHMITT /
FRUITHIERRY
Niederstinzelt
- ☞ LES JARDINS DE POPOTE
Ebersviller

LIQUEUR DE POIRE —

- ☞ DISTILLERIE DE MELANIE
Marieulles-Vezon
- ☞ DISTILLERIE DU CASTOR -
Troisfontaines
- ☞ DISTILLERIE DE LA
QUINTESSANCE - Harreberg

VIN ROUGE —

- ☞ Vin rouge AOC Moselle

FARINE —

- ☞ MOULIN GANGLOFF
Hangviller
- ☞ LE MOULIN à FARINE ARNET
Volmunster
- ☞ SCEA DE LA GLORIETTE
Rezonville - Vionville
- ☞ FERME BEL AIR - Landroff
- ☞ FERME DE BELMACH
Apach
- ☞ GAEC D'ALTEVILLE
Tarquimpol

MIEL —

- ☞ LE RUCHER DES DUCS
DE LORRAINE
Sierck-les-Bains
- ☞ L'ABELLE DE LORRAINE
Yutz
- ☞ LE RUCHER D'OLIVIER
Alzing
- ☞ LES RUCHERS DE WENDY
Rodalbe
- ☞ RUCHER DES 3 FRONTIÈRES
Apach
Et bien d'autres !

TARTE CITRON BERGAMOTE MERINGUÉE

BY NICOLAS PACIELLO

TARTE CITRON BERGAMOTE MERINGUÉE

— Recette pour 6 tartes individuelles de 9 cm de diamètre environ



NICOLAS PACIELLO

Nicolas Paciello découvre sa passion pour la pâtisserie aux côtés de sa maman, dans sa ville natale d'Oeting, en Moselle. À 14 ans, il décide de concrétiser sa passion et consacre alors tout son temps à la pâtisserie.

C'est après avoir obtenu tous ses diplômes de pâtisserie avec succès qu'il part vivre l'aventure parisienne : Chez Fauchon, au Crillon, à l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris ou encore aux côtés de Cyril Lignac. Il est désormais chef pâtissier de sa propre maison : CinqSens Paris, un lieu de gourmandise, inspiré de l'atmosphère de palace qui a tant fasciné le Chef tout au long de sa carrière.

PÂTE SUCRÉE

Beurre - 260 g
Sucre glace - 160 g
Poudre d'amandes - 50 g
Œufs - 100 g
Farine - 430 g
Une pincée de fleur de sel

Réaliser un beurre pommade, en le malaxant ou bien sortir du réfrigérateur la veille.

Ajouter ensuite à celui-ci le sucre glace tamisé, mélanger doucement en raclant la cuve correctement.

Incorporer la poudre d'amande puis les œufs à température ambiante. Bien pétrir en raclant de nouveau la cuve.

Pour finir ajouter la farine et le sel, arrêter de mélanger une fois que la pâte est homogène.

Étaler la pâte à 3mm d'épaisseur, détailler des disques mesurant 2 cm de plus que votre fond de tarte.

Déposer la pâte dans les moules à tartelettes, après les avoir graissés avec du beurre. Cuire à blanc pendant 35 min au four à 160°C.

« J'aime les pâte bien cuite avec un bon goût de biscuit ! »

GELÉE DE BERGAMOTE

Purée de bergamote - 280 g
Agar agar - 10 g
Sucre semoule - 35 g

Verser dans une casserole, la purée de bergamote, le sucre semoule et l'agar-agar.

Mélanger puis porter l'ensemble à ébullition pendant 2 minutes, verser le mélange dans un plat à rôtir puis laisser figer la préparation au réfrigérateur.



Une fois figer, mixer le tout à l'aide d'un petit mixeur pour obtenir une gelée lisse et malléable.

CRÈME CITRON BERGAMOTE

Purée de bergamote - 90 g
1/2 zeste de citron jaune
Œufs - 120 g
Sucre - 110 g
Masse gélatine - 10 g
Beurre - 160 g

Masse gélatine : mélanger 5 gr de gélatine poudre avec 35 g d'eau puis laisser figer. Peser 10 gr pour la recette.

Crème citron bergamote :

Dans une casserole mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent légèrement. Ajouter la purée de bergamote et les zestes de citron puis mélanger le tout avec un fouet.

Porter le tout jusqu'à ébullition, fouetté pendant 3 min pour cuire correctement l'ensemble. Une fois cuite, passer la crème dans un tamis afin de retirer les zestes, verser dans un récipient et ajouter la gélatine dans la crème encore tiède.

Laisser refroidir la préparation à 45°C environ puis ajouter le beurre à température ambiante en morceaux, mélanger bien et finissez au mixeur pour émulsionner la crème.

Laisser figer la crème au réfrigérateur filmée au contact.

MERINGUE ITALIENNE BERGAMOTE

Eau - 80 g
Jus de bergamote - 80 g
Sucre - 490 g
Blancs d'œufs - 250 g

Réaliser un sirop en portant à ébullition le sucre, le jus et l'eau. Quand le sirop arrive à 110°C allumer le batteur à vitesse moyenne pour monter les blancs d'œufs en neige.

Quand le sirop atteint les 119°C verser-le doucement sur les blancs, tout en continuant de fouetter. Ensuite laisser mélanger jusqu'à ce que la meringue refroidisse.

« Je ne laisse jamais une meringue à l'arrêt, je l'utilise directement ou je la laisse tourner au batteur »

MONTAGE & FINITION

Disposer les fonds de tartes sur une table.

Étaler une fine couche de gelée de bergamote dans le fond des tartes.

Recouvrir cette gelée avec la crème bergamote, remplir les fonds de tarte à ras bord et bien lisser.

À l'aide d'une poche munie d'une douille St Honoré, pocher la meringue directement sur la crème en faisant seulement 2 tours. Brûler légèrement la meringue à l'aide d'un chalumeau.

Garnir le centre de la tarte avec la gelée bergamote et des cubes de bergamote confites.

Trouvez, chez nos producteurs et artisans
Qualité MOSL, les meilleurs ingrédients locaux !

FARINE

- MOULIN GANGLOFF Hangviller
- LE MOULIN à FARINE ARNET Volmunster
- SCEA DE LA GLORIETTE Rezonville - Vionville
- FERME BEL AIR Landroff

ŒUFS

- FERME DE BELMACH Apach
- GAEC D'ALTEVILLE Tarquimpol
- LES COCOTTES VERTES Faily
- LA P'TITE BASSE COUR Condé-Northen
- SCEA DES HAUTS DE FENSCH - Neufchef
- FERME BELLEVUE - Arry
- LES FRUITS GOURMANDS Erstroff

BEURRE

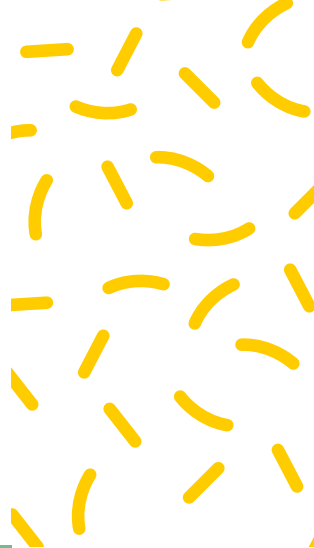
- LAITERIE D'ELVANGE Elvange

MOSL
QUALITÉ MOSELLE

- EARL DE LA GISSIERE Maizières-les-Vic
- EARL TROTTMANN Gelucourt
- GAEC DU HETRE Breidenbach-Olsberg
- EARL LES PRES DU MOULIN Distroff

1—2 OCTOBRE 2022

→ FOIRE INTERNATIONALE DE METZ
PAVILLON DE LA CHAMBRE DES MÉTIERS



MOSL'
*MOSELLE SANS LIMITE

Moselle
L'Eurodépartement

