

Abonnez-vous à DeepL Pro pour éditer ce document.  
Visitez [www.DeepL.com/pro](https://www.deepl.com/pro?cta=edit-document) pour en savoir plus.

*1.* Préchauffer le four à 350°F et beurrer généreusement le fond et les côtés d'un moule à gâteau.

Un moule à charnière de 8 ou 9 pouces (de préférence antiadhésif). Enveloppez l'extérieur avec

de papier d'aluminium, couvrant le fond et remontant jusqu'aux côtés.

*2.* Dans un petit bol, tamisez ensemble la farine, la levure et le sel.

*3.* Battez les jaunes d'œufs dans un grand bol avec un batteur électrique à vitesse élevée pendant 3 minutes.

En laissant le batteur en marche, ajoutez lentement 2 cuillères à soupe de sucre et battez.

jusqu'à ce que des rubans épais de couleur jaune clair se forment, environ 5 minutes de plus. Incorporer les extraits en battant.

*4.* Tamisez le mélange de farine sur la pâte et incorporez-le à la main, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur.

plus de mouchetures blanches apparaissent. Maintenant, incorporez le beurre fondu.

*5.* Maintenant, lavez très bien le bol de mélange et les batteurs (si même un peu de graisse est présente dans le bol).

à gauche, cela peut empêcher les blancs d'œufs de monter en neige). Mettez les blancs d'oeufs et la crème

de tartre dans le bol et battez avec le batteur à vitesse élevée jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Petit à petit,

ajouter le reste du sucre et continuer à battre jusqu'à ce que des pics fermes se forment (les blancs

se lèvera et aura l'air brillant, pas sec). Incorporer environ un tiers des blancs en neige à la pâte.

la pâte, puis les blancs restants. Ne vous inquiétez pas si vous voyez encore quelques blancs.

les taches, car elles disparaîtront pendant la cuisson.

*6.* Répartissez délicatement la pâte sur le fond du moule et faites cuire jusqu'à ce que

durci et doré (sans être humide ou collant), environ 10 minutes. Touchez délicatement le gâteau

au centre. S'il revient en arrière, c'est prêt. Regardez attentivement et ne laissez pas le dessus

brun. Laissez la croûte dans le moule et placez-la sur une grille pour qu'elle refroidisse. Laissez la

Le four est allumé pendant que vous préparez la pâte.

**Da r k C h oco l at e S p o n g e C a k e C r u st**

En coupant dans certains des gâteaux de Junior, en particulier ceux au chocolat, vous découvrirez que

une génoise au chocolat sur le fond, au lieu d'une génoise dorée. La recette

et les techniques de mélange sont les mêmes, sauf que vous incorporez 2 onces de lait fondu (cf.

page 23) et le chocolat mi-sucré légèrement refroidi lorsque vous ajoutez les extraits.

*croûte de génoise de junior*

Pour une croûte de ca ke de 9 pouces :

1⁄3 tasse de farine à gâteau tamisée.

3⁄4 cuillères à café de levure chimique

Une pincée de sel

2 extra-large eggs, separated

1⁄3 tasse de sucre

1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

2 drops pure lemon extract

2 cuillères à soupe de beurre non salé,

fondu

1⁄4 cuillère à café de crème de tartre

Pour une croûte de ca ke de 8 pouces :

1⁄4 tasse de farine à gâteau tamisée.

1⁄2 cuillère à café de levure chimique

Une pincée de sel

2 extra-large eggs, separated

1⁄4 tasse de sucre

3⁄4 cuillères à café d'extrait de vanille pure

2 drops pure lemon extract

2 cuillères à soupe de beurre non salé,

fondu

1⁄4 cuillère à café de crème de tartre

*Personne ne sait vraiment qui a eu l'idée d'utiliser une croûte de génoise pour*

*Le cheesecake de Junior. Cela a fonctionné, et cette même recette continue de fonctionner aujourd'hui.*

Faites cuire le gâteau au fromage

dans le même moule à charnière

la casserole que vous utilisez pour

le cheesecake. Regardez

la croûte de près ; puisque

il est si fin qu'il n'a besoin que de

10 à 12 minutes de cuisson.

*La méthode Junior*

**18**

Donne une croûte de 9 pouces

*1.* Préchauffer le four à 350°F et beurrer généreusement le fond et les côtés d'un moule à gâteau.

Un moule à charnière de 9 pouces. Envelopper l'extérieur avec du papier d'aluminium, en couvrant le fond.

et en remontant sur les côtés. Mélangez la farine, la fécule de maïs et le sel.

ensemble.

*2.* Dans un bol de taille moyenne, battez le beurre et le sucre avec un batteur électrique.

mélangeur à haute vitesse jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter les jaunes d'oeufs et la vanille et battre jusqu'à ce que

mélangé. Réduisez la vitesse à faible et incorporez le mélange de farine jusqu'à ce qu'il soit

disparaît et une pâte se forme. Travaillez la pâte avec vos mains jusqu'à ce qu'elle devienne

ensemble en une boule. Réfrigérez environ 30 minutes si vous avez le temps.

*3.* Fariner vos mains, puis placer la pâte au centre du moule et commencer à

en appuyant avec les talons de vos mains, du centre vers l'extérieur, en direction du

les bords, en effectuant un mouvement circulaire autour du moule et sur les côtés. Gardez

en pressant jusqu'à ce que la croûte soit plate sur le fond et se lève d'environ 11⁄2 pouces sur le dessus.

les côtés. Pincez le bord entre vos deux index pour obtenir un effet cannelé.

Piquez la croûte à plusieurs endroits avec une fourchette (cela permet à la croûte de cuire davantage).

uniformément sans se soulever du moule).

*4.* Faites cuire la croûte jusqu'à ce qu'elle soit prise et dorée (ne la faites pas trop cuire !), environ 1,5 heure.

15 minutes. Laissez la croûte dans le moule et placez-la sur une grille pour qu'elle refroidisse.

Laissez le four allumé pendant que vous préparez la pâte.

*croûte sablée de junior*

*Les Écossais fabriquaient des sablés dès le XIIe siècle.*

*Il était cuit dans des moules ronds dont les bords étaient souvent cannelés, ce qui ressemblait aux*

*jupons fantaisie que les dames portaient à la cour à l'époque ; puis il a été coupé en*

*triangulaires. Certains appellent encore ces délicieux biscuits sablés beurrés.*

*"Queues de jupon" aujourd'hui. Junior's a transformé ce biscuit populaire en un produit riche en protéines.*

*une croûte pour quelques-uns de leurs plus beaux cheesecakes.*

1 tasse de farine complète

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

1⁄4 cuillère à café de sel

1⁄2 tasse (1 bâton) de beurre non salé,

à température ambiante

1⁄3 tasse de sucre

2 extra-large egg yolks

2 cuillères à café d'extrait de vanille pure

Si vous avez le temps, mettez les

pâte environ une demi-heure

avant de le presser dans le

pan. Cela rend plus facile

pour travailler avec.

*La méthode Junior*

*Livre de recettes de gâteaux au fromage de Junior*

*Gâteau au fromage de Junior 101* **19**

Donne une croûte à tarte de 11 ou 12 pouces.

*1.* Préchauffez le four à 350°F. Beurrer généreusement le fond et les côtés d'un

un moule à tarte de 11 ou 12 pouces (de préférence antiadhésif) avec un fond amovible

et les côtés cannelés d'au moins 1 pouce de hauteur. Enveloppez l'extérieur avec du papier d'aluminium,

en recouvrant le fond et en remontant sur les côtés du moule.

*2.* Dans un bol de taille moyenne, mélangez la farine et le sel.

*3.* Dans un grand bol, battez le beurre et le sucre ensemble avec un batteur électrique.

à haute vitesse jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajoutez le jaune d'œuf et la vanille et battez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Réduire la vitesse à faible et incorporer la farine jusqu'à ce qu'elle disparaisse.

une pâte se forme. Travaillez la pâte avec vos mains jusqu'à ce qu'elle se rassemble en un seul morceau.

une boule. Réfrigérez environ 30 minutes si vous avez le temps.

*4.* Farinez vos mains et mettez la pâte au centre du moule. En utilisant le

Avec les talons de vos mains, pressez la pâte au fond du moule et vers le haut du moule.

côtés. Travaillez en mouvement circulaire du centre vers le bord et essayez de...

obtenir une épaisseur uniforme. Piquez la croûte à plusieurs endroits avec une fourchette.

(la croûte cuira plus uniformément).

*5.* Faites cuire jusqu'à ce que la croûte prenne et devienne dorée (ne la faites pas trop cuire !), environ 1,5 heure.

10 minutes. Laissez la croûte dans le moule et transférez le moule sur une grille pour qu'il soit prêt à l'emploi.

refroidir. Laissez le four allumé pendant que vous préparez la pâte.

*croûte de tarte au beurre*

*Voici un autre sablé au beurre fondant de Junior, mais cette fois-ci*

*vous aurez assez de pâte pour faire un grand fond de tarte.*

1 1⁄3 tasses de farine tout usage

1⁄2 cuillère à café de sel

3⁄4 tasse (1 1⁄2 bâtons) de beurre non salé,

à température ambiante

1⁄2 tasse de sucre

1 jaune d'un très grand jaune d'd jaune d'd jaune

1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Ne vous inquiétez pas de la manipulation

cette pâte aussi

beaucoup. C'est tellement riche que

vous avez la garantie d'un beurre

et une croûte feuilletée chaque

temps. Juste avant la cuisson,

prenez un rouleau à pâtisserie et

le faire rouler doucement sur le

le bord supérieur du moule à tarte.

Tout excédent de pâte à tarte

tombera. Cela donne

la coquille cuite à point,

des bords nets et un aspect professionnel

finition.

*La méthode Junior*

**20**

*croûte de biscuits sablés au brownie*

Donne une croûte de 9 pouces

*1.* Préchauffer le four à 350°F et beurrer généreusement le fond et les côtés d'un moule à gâteau.

Un moule à charnière de 9 pouces. Enveloppez l'extérieur avec du papier d'aluminium, en recouvrant l'extérieur du moule.

le fond et en remontant sur les côtés. Mélangez la farine et le sel.

*2.* Dans un bol de taille moyenne, battez le beurre et le sucre avec un batteur électrique.

mixer à haute vitesse jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer le jaune d'œuf et la vanille, puis le sucre fondu.

chocolat. Réduisez la vitesse à faible et incorporez la farine jusqu'à ce qu'elle disparaisse.

et une pâte se forme.

*3.* Pousser la pâte sur le fond du moule avec une spatule en caoutchouc. Farine

vos mains, puis étalez la pâte de façon uniforme jusqu'au bord du moule avec

du bout des doigts, en effectuant un mouvement circulaire. N'appuyez pas sur les côtés.

*4.* Faites cuire la croûte jusqu'à ce qu'elle soit prise et forme une croûte brun clair sur le dessus.

(ne pas trop cuire !), environ 15 minutes. Laissez la croûte dans le moule et placez

sur une grille pour refroidir.

*Pas un brownie, pas un sablé non plus, mais quelque chose de délicieusement...*

*entre les deux. Cette croûte se transforme en un biscuit au chocolat décadent qui va...*

*Il est excellent avec une garniture de gâteau au fromage et se découpe parfaitement. Essayez de remplacer cette recette par*

*la croûte de génoise dans le gâteau au fromage au triple chocolat, à la page 106.*

1 tasse plus 2 cuillères à soupe

farine tout usage

1⁄4 cuillère à café de sel

1⁄2 tasse (1 bâton) de beurre non salé,

à température ambiante

1⁄3 tasse de sucre

1 jaune d'un très grand jaune d'd jaune d'd jaune

1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

2 cuillères à soupe de sucre amer

or semisweet chocolate, melted

(voir page 23)

C'est une pâte collante, donc

farinez bien vos mains et

étaler la pâte uniformément

jusqu'au bord. Ne pas pousser

sur les côtés.

*La méthode Junior*

*Livre de recettes de gâteaux au fromage de Junior*

*Gâteau au fromage de Junior 101* **21**

Cela donne assez pour décorer généreusement un gâteau de 9 pouces.

**Pour les c h oco l at e s l a r g e s :**

Faites fondre le chocolat à feu doux. Étalez-le en une fine feuille sur une surface plane.

mais pas si fine que l'on puisse voir la surface à travers le chocolat.

Si vous avez une plaque de marbre, utilisez-la. Sinon, utilisez une plaque à pâtisserie. Laissez le chocolat

refroidir. À l'aide d'un grattoir de boulangerie ou d'une spatule métallique large et plate, grattez les restes d'huile d'olive.

chocolat en boucles larges, en les soulevant au fur et à mesure que vous travaillez. Les boucles seront différentes

de largeur et de longueur, mais ce n'est pas grave. Si le chocolat s'enroule en une longue

feuille, laissez-la refroidir davantage avant de la racler à nouveau. Placez délicatement les boucles à l'endroit où vous

vous les voulez sur le gâteau. Si vous les décorez sur le côté du gâteau,

pressez doucement les boucles dans le glaçage avec vos doigts pour qu'elles restent, sans

tomber.

**P o u r l e s c h oco l at e s d e s m a l l e u r s :**

Achetez une barre de chocolat épaisse et utilisez-la à température ambiante (pas directement de l'emballage).

le réfrigérateur). Mettez la barre de chocolat à la verticale, légèrement en biais,

contre une surface plane, comme une planche à découper. Grattez lentement la barre

avec un épluche-légumes, en laissant le chocolat tomber en un tas de morceaux mous.

boucles. À l'aide d'une spatule métallique large et plate, placez-les soigneusement sur le gâteau.

*boucles de chocolat*

8 onces de sucre amer

ou du chocolat mi-sucré ou

chocolat blanc

*Chez Junior, les boulangers utilisent souvent des boucles de chocolat noir pour décorer les cheesecakes.*

*pour une finition délicieuse et très professionnelle.*

Pour faire des boucles de chocolat noir, utilisez du chocolat noir

semisweet ou bittersweet plutôt que du lait

le chocolat. Ils donnent plus d'un contraste de couleur

et ressortent mieux sur le gâteau.

*La méthode Junior*

**22**

Donne une toile de ch ocolat e de 9 pouces

*1.* Munissez une poche à douille d'un embout #2 ou #3 ou faites un cône de papier ciré et découpez

du fond pour faire une ouverture de 1⁄8 pouces. Juste après avoir fait fondre le chocolat,

Déposez-la dans la poche à douille.

*2.* Tracez des lignes droites verticales de chocolat à 1⁄4, 3⁄8, ou 1⁄2 pouce d'intervalle (en suivant les

) sur toute la surface du gâteau. Maintenant, tracez des lignes horizontales en travers et sur

au-dessus des lignes verticales (à la même distance les unes des autres), ce qui donne un motif de hachures croisées.

Travaillez rapidement, car le chocolat peut s'épaissir en refroidissant, ce qui le rend difficile à pousser.

à travers le sac. Placez le gâteau au réfrigérateur pour qu'il prenne avant de le couper en tranches.

*toile de chocolat*

*Tous les cheesecakes qui sortent de la boulangerie de Junior sont beaux comme des images.*

*Les boulangers recouvrent souvent la surface du gâteau de noix finement hachées.*

*ou des barres Heath® écrasées et faites une toile sur le dessus. Cela ne prend que quelques minutes.*

*Faites fondre du chocolat, mettez-le dans une poche à douille et faites une hachure.*

*sur le dessus du gâteau.*

4 onces de sucre amer

ou du chocolat mi-sucré

or white chocolate, melted

(page 23)

Mettez le déjà refroidi

cheesecake au congélateur

pendant une heure pour fixer le sommet

avant d'y déposer le chocolat.

Le froid supplémentaire de

le congélateur provoque la

chocolat pour durcir davantage

rapidement que si le gâteau

vient directement de la

réfrigérateur.

*La méthode Junior*

*Gâteau au fromage de Junior 101* **23**

**To m e lt c h oco l at e i n t h e m i c r owav e :**

Déballez le chocolat et mettez-le dans un plat sec allant au micro-ondes (ne le couvrez pas).

Faites chauffer à feu vif pendant 1 minute et remuez avec une cuillère sèche. Si le chocolat n'a pas

complètement fondu, faire cuire au micro-ondes de 1⁄2 à 1 minute de plus (rappelez-vous que le dessus de la pâte à café doit être enlevé).

la barre gardera sa forme même lorsqu'elle sera complètement fondue, vous devez donc

vérifiez toutes les 30 secondes). Laissez le chocolat reposer environ une minute, puis remuez jusqu'à ce que

lisse. Une fine barre de chocolat de 4 onces fond en 11⁄2 à 2 minutes.

**To m e lt c h oco l at e ov e r d i r ec t h e :**

Choisissez une petite casserole lourde (veillez à ce qu'elle soit propre et sèche). Mettez le chocolat

dans la casserole à feu très doux. Remuez constamment à l'aide d'une cuillère sèche, jusqu'à ce qu'elle

fond. Il est possible de ne faire fondre qu'une once à la fois, mais il est plus facile de garder la quantité d'eau dans le réservoir.

Le chocolat ne brûle pas si vous en faites fondre au moins deux onces ou plus.

**To m e lt c h oco l at e i n a do u b l e bo i l e r :**

Placez le chocolat dans le haut d'un bain-marie (veillez à ce qu'il soit sec) et placez au-dessus de

de l'eau chaude, non bouillante. Remuez de temps en temps avec une cuillère sèche jusqu'à ce que le chocolat

fond complètement. Veillez à ce que les gouttelettes de vapeur ne s'approchent pas de l'objet en train de fondre.

le chocolat - quelques gouttes suffisent pour que le chocolat s'agglomère.

**To m e lt Wh i t e c h oco l at e :**

Faire fondre du chocolat blanc est un peu plus délicat que de faire fondre du chocolat noir (voir La

Junior's Way à la page 58).

*chocolat fondant*

*L'un des ingrédients préférés des boulangers de la boulangerie de Junior est le chocolat.*

*Ils parfumeront un simple gâteau au fromage avec du chocolat amer fondu, ils donneront une touche d'originalité à un gâteau au fromage.*

*de chocolat sur le dessus d'une autre ; saupoudrer des motifs décoratifs sur les côtés de la toile.*

*encore un autre. Pour des gâteaux au goût optimal, choisissez le chocolat indiqué dans*

*la recette - chocolat au lait, mi-amer, mi-sucré ou blanc. Recherchez le*

*Des barres de cuisson pratiques, souvent de 4 onces chacune, dans de nombreux supermarchés. Elles sont*

*généralement des barres fines au lieu de gros morceaux de chocolat et fondent plus rapidement.*

Lorsque vous faites fondre du chocolat,

s'assurer que tous les ustensiles sont

parfaitement sec. Même un

quelques gouttes d'eau

peut causer le chocolat

de s'agglomérer ou de cailler (ce

est appelé le grippage). Si le

le chocolat se grippe pendant

fondant, le mélanger et

recommencer à zéro

le chocolat. Chocolat

brûle facilement, alors faites attention

et remuez fréquemment

pendant la fonte. Si vous êtes

chocolat blanc fondant,

il brûle encore plus

plus facilement que le chocolat noir,

alors regardez-le bien

de près !

*La méthode Junior*

**24**

8 onces de chocolat mi-sucré,

haché grossièrement

1 cup cold heavy or whipping cream

1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Donne assez pour décorer un gâteau de 9 pouces (dessus et côtés).

*1.* Mélangez le chocolat et la crème dans une casserole de taille moyenne et remuez sur le feu.

à feu moyen-doux jusqu'à ce que le chocolat fonde et que le mélange commence à bouillonner

un peu sur les côtés. Fouettez rapidement le mélange jusqu'à ce qu'il se rassemble en un

sauce au chocolat onctueuse.

*2.* Retirer du feu et incorporer la vanille en fouettant. Verser dans un récipient

un bol qui peut aller au congélateur. Refroidissez la ganache au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit

épaissit, environ 15 minutes. Utiliser immédiatement pour glacer le dessus d'un gâteau au fromage.

Laissez couler un peu de ganache sur les côtés ou, si vous le souhaitez, glacer complètement les côtés,

à l'aide d'une spatule à glaçage métallique étroite. Ne pas couvrir. Remettez le gâteau dans le

au congélateur pendant 1 heure avant de le découper.

*ganache au chocolat traditionnelle*

*Voici un secret de décoration partagé par le maître boulanger Michael Goodman :*

*"Quand je veux une finition rapide pour un cheesecake, il n'y a rien de mieux qu'un*

*ganache au chocolat traditionnelle. Tout ce dont vous avez besoin est un bon chocolat noir, quelques*

*de la crème épaisse, et un soupçon de bonne vanille. C'est prêt en quelques minutes."*

*Livre de recettes de gâteaux au fromage de Junior*

Congeler d'abord le cheesecake au moins une heure pour que

il est glacé ; de cette façon, la ganache durcira rapidement.

sur le gâteau. Déposez ensuite la ganache refroidie sur le gâteau.

sur le dessus du gâteau, en le poussant jusqu'au bord.

*La méthode Junior*

*Gâteau au fromage de Junior 101* **25**

1⁄3 tasse de sucre

3 cuillères à soupe non sucrées

poudre de cacao

1 cup cold heavy or whipping cream

1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Suffisamment pour décorer un gâteau de 9 pouces (dessus et côtés).

*1.* Dans un petit bol, mélanger le sucre avec le cacao et mettre de côté. Dans un récipient de taille moyenne

Dans un bol, fouettez la crème avec un batteur électrique à vitesse élevée jusqu'à ce que la crème épaississe.

et des pics mous commencent à se former. Pendant que le batteur est encore en marche, ajoutez les

le mélange sucre-cacao, puis la vanille.

*2.* Continuez à battre jusqu'à ce que la crème prenne une couleur chocolat clair et devienne ferme.

des pics se forment. Surveillez attentivement et ne battez pas trop à ce stade (la crème risque de s'effilocher).

cailler). Utiliser immédiatement pour glacer un gâteau ou pour garnir des décorations ou des couvertures.

avec une pellicule plastique et conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Meilleur quand

utilisé dans un délai d'un jour.

**Pour les c h oco l at e r os e t t e s :**

Pour réaliser des rosettes en chocolat, munissez le sac d'une douille en étoile moyenne ou grande (un

La pointe en étoile fermée donne des rosettes plus fantaisistes). Mettez le gâteau au congélateur pendant 30 minutes seulement.

pour fixer les décorations. Transférer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

*ganache au chocolat fouettée*

*Une ganache traditionnelle est un mélange lisse et coulant fait à partir de crème épaisse.*

*et le chocolat doux-amer. Il est souvent utilisé en boulangerie pour donner un revêtement velouté.*

*sur un gâteau. Junior's fait aussi cette version à la crème fouettée.*

Utilisez une pointe en étoile moyenne

pour le piping des coquilles, des étoiles,

et des rosettes fleur de lys

de ganache au chocolat fouettée

sur le dessus du gâteau.

Choisissez un embout en étoile ouverte

Pointe #32 ou étoile fermée

35 pour les décorations plus sophistiquées

et une grande pointe étoilée

(#199) pour faire des rosettes

autour du sommet ou

le bord inférieur du gâteau.

*La méthode Junior*

**26**

Donne assez pour décorer le dessus d'un gâteau au fromage de 9 po.

(doubler la recette pour glacer et décorer le dessus et les côtés d'un gâteau de 9 pouces)

*1.* Placez la gélatine dans un gobelet gradué résistant à la chaleur, ajoutez l'eau froide et le sucre.

laissez reposer jusqu'à ce qu'elle gonfle et s'épaississe (cela ne prend qu'une minute environ). Faites cuire les

la gélatine au micro-ondes à puissance maximale pendant environ 30 secondes ou au-dessus d'une casserole frémissante.

eau pendant environ 1 minute, jusqu'à ce qu'elle soit claire et complètement fondue.

*2.* Dans un bol de taille moyenne, fouetter la crème avec un batteur électrique à vitesse élevée jusqu'à ce que

il épaissit et des pics mous commencent à se former. Avec le batteur toujours en marche, ajoutez

le sucre et battez juste jusqu'à ce que la crème forme des pics (ne mélangez pas trop ou les

la crème va cailler). Incorporez la vanille en battant. Maintenant, ajoutez la gélatine fondue en une seule fois.

et battre jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Réfrigérer pendant au moins 30 minutes mais

pas plus d'une heure. Utiliser immédiatement comme garniture ou glaçage pour gâteau ou réfrigérer.

**Pour les rosettes de crème fouettée :**

Utilisez une poche à douille munie d'une grande pointe en étoile fermée (#133) ou d'une grande pointe en étoile ouverte.

(#199). Remplissez le sac à moitié avec la crème fouettée, puis dessinez de grandes rosettes tout autour du sac.

autour du bord supérieur ou inférieur du gâteau. Pour des étoiles décoratives plus petites et des

Pour les rosettes, utilisez une pointe moyenne en étoile fermée (par exemple #27, #31 ou #35) ou une pointe moyenne en acier inoxydable.

pointe en étoile ouverte (telle que #22 ou #32). Les pointes en étoile fermée créent des rainures plus profondes

et plus de détails que ceux en étoile ouverte, mais les deux fonctionnent bien. Mettez le gâteau dans

au congélateur pendant 30 minutes pour fixer les décorations. Transférer au réfrigérateur

jusqu'au moment de servir.

*crème fouettée du décorateur*

*Junior's utilise beaucoup de crème fouettée. Prends exemple sur les boulangers : stabilise*

*la crème fouettée pour faire cette version du décorateur. C'est beaucoup plus facile de travailler*

*avec et tient parfaitement sa forme. Nous avons trouvé que battre dans un peu de fondu*

*La gélatine fonctionne bien. Chez Junior's, ils utilisent un stabilisateur certifié casher (pas de gélatine).*

*gélatine). Si cela vous préoccupe, demandez à votre épicier casher local de vous fournir une gélatine.*

*remplacement.*

1 cuillère à café sans saveur

gélatine granulée

1 cuillère à soupe d'eau froide

1 cup cold heavy or whipping cream

1 cuillère à soupe de sucre

1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Remplissez la poche à douille uniquement

à moitié plein avec de la chantilly

de la crème, puis le tordre fermement

près du sommet. Pressez un

un peu de crème dans le

bol jusqu'à ce que la poche de

l'air près de l'extrémité s'échappe.

Pressez légèrement le sac.

Vous êtes maintenant prêt à décorer

comme vous le souhaitez.

*La méthode Junior*

*Livre de recettes de gâteaux au fromage de Junior*

Une tranche de gâteau au fromage Brownie Swirl (page 108),

garni d'une rosette de crème fouettée.

*Gâteau au fromage de Junior 101* **27**

**28**

4 tasses de sucre glace tamisé

(environ 1 livre)

1⁄4 cuillère à café de sel

1 tasse (2 bâtons) de beurre non salé,

à température ambiante

1 cu cu cu cu à soupe de si si si de maïs léger

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille pure

1⁄4 à 1⁄3 tasse d'huile lourde ou de

crème à fouetter

Couleurs alimentaires assorties (facultatif)

Donne assez pour décorer un gâteau à la crème de 9 pouces (dessus et côtés).

*1.* Tamisez le sucre glace et le sel dans un grand bol.

*2.* Dans un autre grand bol, crémer le beurre avec un batteur électrique à vitesse élevée jusqu'à ce que

jaune clair et légèrement épaissi, environ 3 minutes. Avec le batteur toujours en marche,

Incorporer le sirop de maïs et la vanille en battant. Réduisez le batteur à faible puissance et incorporez les ingrédients suivants

le sucre en deux fois, en battant bien après chaque ajout. Incorporez 1⁄4 tasse de crème.

en une seule fois jusqu'à ce que le glaçage ait la consistance d'une pâte à tartiner, en ajoutant un peu plus de crème.

si nécessaire.

*3.* Remettre le batteur à haute vitesse et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux, soit environ 1,5 kg.

3 minutes de plus. Si vous voulez des couleurs de glaçage différentes, divisez-les en trois ou quatre.

quatre petits bols. Pour teinter le glaçage, ajoutez d'abord une petite quantité de couleur, puis un peu d'eau.

Incorporez-la complètement avant d'en ajouter davantage.

*4.* Munissez une poche à pâtisserie d'une petite pointe ronde (#2 ou #3) pour les lignes ; une petite étoile ouverte

(#16 ou #17) pour les petites étoiles ; une pointe moyenne en étoile fermée (#27, #31 ou #35)

ou une pointe moyenne en étoile ouverte (#22 ou #32) pour les étoiles, les bordures de coquillages, les fleurs de lys,

des rosettes ou des lignes en zigzag ; ou une grande pointe en étoile ouverte (#199) pour la finition du sommet.

ou le bord inférieur d'un grand gâteau avec des rosettes.

*Cette recette fait passer le glaçage à la crème au beurre à un niveau supérieur. Elle commence par*

*le sucre glace et le beurre, mais le beurre supplémentaire et un peu de maïs léger.*

*Le sirop crée une consistance légère, crémeuse, aérée, presque molle, qui est excellente...*

*pour la décoration du gâteau à l'aide d'un tuyau ou d'un tourbillon. Si vous faites beaucoup de décoration de gâteau, achetez*

*un ensemble de couleurs pour glaçage, qui ressemblent à des pâtes colorantes épaisses. Colorants alimentaires liquides*

*fonctionnent aussi, mais ils sont disponibles dans moins de couleurs. Utilisez un cure-dent ou la pointe*

*la pointe d'un couteau pour ajouter de la couleur au glaçage - vous n'avez besoin que d'une petite quantité !*

*crème au beurre de décorateur*

Travaillez vite ! Si le glaçage devient

un peu trop mou pendant le piping,

placer le sac dans le

réfrigérateur pour quelques

minutes. Observez-la attentivement

et enlever avant elle

les entreprises sont trop nombreuses.

*La méthode Junior*

*Livre de recettes de gâteaux au fromage de Junior*

*Gâteau au fromage de Junior 101* **29**

3⁄4 tasse de farine tout-usage

1⁄3 tasse fermement emballée

sucre brun clair

1⁄2 cuillère à café de cannelle moulue

Le zeste râpé d'un grand citron

(environ 1 cuillère à café)

1⁄2 tasse (1 bâton) de beurre non salé froid,

coupé en petits morceaux

Il en faut assez pour recouvrir un gâteau de 9 pouces.

*1.* Préchauffez le four à 350°F. Beurrer généreusement un moule à gâteau ou un moule à gâteau de 9 x 13 pouces.

le moule de cuisson.

*2.* Mélangez la farine, la cassonade, la cannelle et le zeste de citron dans un bol.

un bol de taille moyenne. Incorporez le beurre avec vos doigts jusqu'à ce qu'il soit grossier.

former des miettes.

*3.* Répartissez les miettes dans le moule. Faites cuire jusqu'à ce que la garniture soit dorée,

bouillonnant et légèrement croustillant, environ 15 minutes, en remuant le mélange avec une spatule.

2 ou 3 fois. Observez-la attentivement. C'est prêt quand c'est légèrement doré.

(ne le laissez pas trop brunir). Laissez le mélange refroidir dans le moule sur une grille.

pendant au moins 30 minutes, puis réduire en fines miettes. (Si vous avez un surplus de garniture,

mettre dans un sac en plastique à fermeture éclair et congeler jusqu'à 1 mois. C'est excellent sur

crème glacée !)

*garniture de chapelure à la cannelle de junior*

*Junior's utilise cette garniture sur beaucoup de ses cheesecakes aux fruits. C'est beurré,*

*friable, et a le même goût que la garniture de chapelure que ma grand-mère utilisait pour*

*ses tartes aux pommes.*

Coupez le bâton de beurre en 16 morceaux en commençant par

coupez le bâton en deux rectangles à l'horizontale,

puis chacun en 8 petits morceaux égaux.

*La méthode Junior*

**30**

Chaque grosse fraise donne une fleur.

*1.* Lavez la baie juste avant de préparer la fleur et séchez-la bien.

sur une serviette en papier. Placez la baie horizontalement, sur le côté, sur une planche à découper.

Choisissez un couteau à fruits ou un couteau d'office bien aiguisé, avec une lame fine à bords droits. Pour commencer

à l'extrémité pointue de la baie et en coupant vers, mais pas à travers, la partie verte.

capuchon, faire 2 ou 3 coupes horizontales, divisant la baie en 3 ou 4 "pétales". Arrêtez

couper avant d'atteindre le chapeau vert, en gardant la baie en un seul morceau. Si vous coupez

jusqu'à la baie, les pétales vont tomber.

*2.* Éventez délicatement les pétales pour former une fleur de fraise décorative.

Disposez quelques fleurs de fraises sur le dessus d'un gâteau entier ou placez un petit fruit.

Placez chaque tranche de gâteau dans une assiette à dessert individuelle.