

RECETTES À BASE DE FARINE

PAR FABRICE CAPEZZONE



FABRICE CAPEZZONE

C'est en région parisienne, à Courbevoie, qu'officent Fabrice Capezzone et son épouse Augustine depuis 2010 ; la jolie boutique propose une large gamme de pâtisseries, pains, viennoiseries et de délicieux gâteaux de voyage. Le succès est au rendez-vous, le nombre de salariés augmente, une seconde boutique voit alors le jour en 2014, à Puteaux. En 2017, Fabrice intègre l'association Tradition Gourmande. Il défend l'importance du poste de tourier, clé de son entreprise, pour trouver l'équilibre entre pâtisserie et boulangerie de qualité.

PAIN D'ÉPICÉ

Pour 4 moules de 16 x 8 x 7 cm

600 g de miel d'acacia
300 g de lait entier
420 g d'œufs
120 g de sucre semoule
15 g de cannelle
10 g de muscade
10 g d'anis verte
zestes de 2 citrons
zestes de 2 oranges
15 g d'extrait de vanille
380 g de farine de seigle
220 g de farine de gruau T45
40 g de levure chimique

Chauffer le miel et le lait ensemble à 50°C et le verser sur le mélange œufs/sucre.

Ajouter les épices, les zestes et la vanille.

Finir par les farines et la levure préalablement mélangées.

Cuire à 150°C au four ventilé entre 35 et 45 min.

DIAMANTS CITRON ou ORANGE

Pour 175 pièces environ

400 g de beurre
200 g de sucre glace
20 g de jaunes d'œufs
zestes d'1 citron entier ou d' 1/2 orange
500 g de farine T45
4 g de sel
Q.S. de jaunes d'œufs
Q.S. de sucre

Au batteur, à la feuille, faire un beurre pommade puis incorporer le sucre glace, les jaunes d'œufs, les zestes puis la farine et le sel mélangés ensemble.

Peser des masses à 300 g.

Faire des boudins bien réguliers puis les mettre au réfrigérateur.

Une fois pris, les badigeonner de jaunes d'œufs puis les rouler dans le sucre.

Couper des petits tronçons de 0,5 mm. Les placer sur plaques de cuisson. Appuyer le centre du sablé avec le pouce.

Cuire à 160°C pendant 12 à 15 min environ.

MADELEINES

Pour 28 madeleines environ

250 g d'œufs
200 g de sucre semoule
220 g de farine
8 g de levure chimique
180 g de beurre noisette
zestes d'1/2 citron entier

Blanchir les œufs et le sucre ensemble puis ajouter la farine et la levure. Mélanger ensemble. Finir par le beurre noisette et les zestes de citron.

Réserver 24 h au réfrigérateur.

Cuire à 170°C au four ventilé pendant 10 à 12 min.

PÂTE À CHOUX

750 g d'eau
250 g de lait entier
450 g de beurre
30 g de sucre
20 g de sel
560 g de farine
1000 g d'œufs

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel.

Ajouter la farine hors du feu. Remettre la casserole sur celui-ci et bien dessécher.

Débarrasser dans un batteur muni d'une feuille et ajouter les œufs en plusieurs fois.