

---

# TABLE DES MATIÈRES

---

INTRODUCTION, XVII

LES ICÔNES, XVIII

MODE D'EMPLOI, XIX

## *Chapitre 1*

---

### LE PLACARD DES DOUCEURS, 1

SUCRES ET ÉDULCORANTS, 2

FARINES ET FÉCULES, 5

MATIÈRES GRASSES, 9

LIANTS, 11

LAITS, CRÈMES ET FROMAGES, 13

AUTRES INGRÉDIENTS NOTABLES, 15

LES OUTILS DU MÉTIER, 16

BASIQUES MAISON, 28

Lait d'amande, 28  
Sirop simple, 28  
Sirop de dattes, 29  
Beurre de noix, 29  
Vinaigre de cidre, 30

Extrait de vanille, 31  
Crème sucrée de noix de cajou, 32  
« Mascarpone », 32  
Crème fouettée de noix de coco sucrée, 33

Chapitre 2

GÂTEAUX ET GARNITURES DU TONNERRE, 35

LES BASIQUES, 35

GÂTEAUX SIMPLES ET À ÉTAGES, 37

Devil's food cake, 38  
Gâteau au chocolat à l'allemande, 39  
Gâteau marbré, 40  
Gâteau ananas-cerises façon tarte Tatin, 41  
Gâteau à l'huile d'olive, 42  
Gâteau à la banane, 43

CUPCAKES, 44

Cupcakes caramel-bourbon, 45  
Cupcakes nature, 47  
Cupcakes façon Boston cream pie, 49  
Cupcakes au cappuccino, 51

GÂTEAUX COURONNE, 52

Gâteau aux pommes, 53  
Gâteau au citron, 55  
Gâteau aux carottes  
et compote de pommes, 56  
Gâteau « hummingbird », 57  
Gâteau au rhum, 58

CAKES ET PAINS, 59

Banana bread, 60  
Quatre-quarts à la gousse de vanille, 61  
Pain à la citrouille aux pépites de chocolat, 62  
Pain à la cannelle et raisins secs, 63

GÂTEAUX DIVERS, 64

Roulés à la citrouille, 65  
Shortcake à la fraise, 67  
Petits fours, 68  
Cherry bombs, 69  
Whoopie pies au chocolat, 70

GARNITURES : NAPPAGES, GLAÇAGES ET SAUCES, 71

Pâte à sucre saveur marshmallow, 72  
Étaler la pâte à sucre, 73  
Nappage à la crème au beurre, 74  
Nappage aérien façon pâtisserie, 74  
Nappage au cream cheese, 75  
Nappage aérien au chocolat, 75  
Glaçage au chocolat à l'allemande, 76  
Nappage au caramel, 76  
Nappage saveur mocaccino, 77  
Glaçage à la vanille, 77  
Glaçage au chocolat, 78  
Glaçage au citron, 78  
Glaçage royal, 78  
Vermicelles multicolores, 79  
Ganache au chocolat noir, 79  
Sauce au chocolat diablement noir, 80  
Sauce chaude au chocolat, 80  
Sauce saveur toffee, 81  
Sauce au caramel, 81

Chapitre 3

BARRES ET BISCUITS GOURMANDS, 83

COOKIES, 84

Cookies classiques aux pépites  
de chocolat, 85  
Cookies à l'avoine et raisins secs, 86  
Cookies prétentieusement parfaits  
au beurre de cacahuète, 87  
Snickerdoodles, 89  
Cookies aux fruits secs, 90  
Cookies super-moelleux à la citrouille  
et pépites de chocolat, 91  
Cookies au garam masala, 92  
Cookies au sirop d'érable, 93  
Cookies à la noix de pécan, 94  
Macarons au cacao, 95  
Florentins, 97  
Cookies « coup de pouce », 98  
Cookies de mariage mexicain, 99  
Cookies à l'orange, cranberries et chocolat  
blanc, 100  
Cookies aux dattes, 101  
Cookies sans cuisson au chocolat et beurre  
de cacahuète, 102  
Cookies sans cuisson coco-cerise, 102  
Cookies « black and white », 103  
Biscuits au gingembre, 105  
Cookies au citron et huile d'olive, 106

BISCUITS SPÉCIAUX, 107

Gaufrettes à la vanille, 108  
Gaufrettes au chocolat, 109  
Biscuits au sucre, 110  
Sablés nature, 111  
Sablés au chocolat, 112  
Spéculoos, 113  
Crème de spéculoos, 114  
Cornets à glace, 114  
Biscuits craquelés au chocolat, 115  
Biscuits au chocolat fourrés, 116  
Biscuits caramel-coco, 117  
Biscuits fourrés au citron, 119  
Biscuits façon pain d'épices, 120  
Biscuits fourrés à la figue, 121

Springerles, 122  
Biscuits Graham à la Cannelle, 123  
Rugelach, 124  
Biscuits glacés au citron vert, 125  
Palmiers, 127  
Biscuits à la lavande, 128

BARRES, 135

Biscottis aux amandes et cerises, 136  
Biscottis marbrés, 137  
Brownies absolument fondants, 138  
Blondies, 139  
Barres légères au citron, 140

Biscuits saveur mocaccino, 129  
Biscuits au matcha, 130  
Boudoirs, 131  
Madeleines, 133  
Spritz de Noël, 134

Barres aux myrtilles, 141  
Douceurs croustillantes au beurre  
de cacahuète et sirop d'érable, 142  
Barres aux crackers et toffee, 143

Chapitre 4

TARTES, PÂTISSERIES ET CHEESECAKES, 145

FONDS DE TARTE, 146

Pâte brisée classique, 146

Pâte feuilletée, 147

TARTES, 148

Tarte aux pommes et son glaçage  
croquant, 149  
Tarte crémeuse à la banane, 150  
Tarte au citron vert, 151  
Tarte à la citrouille, 152  
Tarte aux fraises, 153

Tarte aux cerises 155  
Tarte à n'importe quel fruit rouge 156  
Tarte Tatin 157  
Flan au chocolat 159  
Tarte au beurre de cacahuète et nuage de chantilly, 160  
Tarte aux noix de pécan 161

CHEESECAKES, 162

Cheesecake à la new-yorkaise, 163  
Cheesecake rose-pistache, 164  
Cheesecake au caramel et épices chaï, 165

Cheesecake à la citrouille  
et noix de pécan 166  
Cheesecake façon brownie au chocolat 167

TARTES, TOURTES ET PÂTISSERIES, 168

Tarte chocolat-pistache, 169  
Tarte aux poires et fruits rouges, 170  
Tarte pommes-amandes, 171  
Tarte aux agrumes, cranberries et chocolat  
blanc, 172

Tartelettes de bretzels au chocolat blanc  
et beurre de cacahuète, 173  
Croustade aux pêches, 175  
Clafoutis aux cerises, 176  
Crumble aux pommes, 177

Mille-feuille, 178  
Mini donuts au sirop d'érable, 180  
Gaufres belges, 181

Beignets aux pommes, 182  
Tartelettes grillées fourrées à la fraise, 183

Chapitre 5

FABULEUX DÉLICES GLACÉS, 185

RÉALISER UNE CRÈME GLACÉE SANS SORBETIÈRE, 186

CRÈMES GLACÉES ET GELATI, 187

Glace vanille à l'italienne, 188  
Crème glacée chocolat-expresso, 188  
Crème glacée aux noix de pécan, 189  
Crème glacée chocolat-noisette, 190  
Crème glacée au sucre roux, 190  
Crème glacée à la fraise, 191  
Crème glacée matcha-noix de cajou, 191

Crème glacée menthe-pépites de chocolat, 193  
Crème glacée aux haricots noirs, 193  
Crème glacée à la citrouille, 194  
Gelato chocolat-Earl Grey, 194  
Gelato aux mûres façon cheesecake, 196  
Bâtonnets crémeux au toffee, 196  
Sandwiches à la crème glacée, 197

SORBETS ET GLACES À L'EAU, 198

Sorbet pomme-romarin, 199  
Sorbet fraises-champagne, 199  
Sorbet au fruit du dragon, 201  
Sorbet pêche-gingembre, 202  
Sorbetto aux fraises et vinaigre  
balsamique, 202

Semifreddo au limoncello, 204  
Granité amandes et camomille, 205  
Granité au mojito, 206  
Glace à l'eau à la mandarine, 206  
Bâtonnets à l'ananas, 207

Chapitre 6

DÉLICIEUX PUDDINGS, CRÈMES,  
GELÉES ET FRUITS, 209

PUDDINGS ET CRÈMES, 210

Crème brûlée, 211  
Pudding au chocolat, 212  
Pudding à la pistache, 212  
Riz au lait vanille-prunes, 213

Pudding au tapioca, 213  
Pudding de quinoa aux saveurs  
d'automne, 215  
Flan à la citrouille, 216

Pudding à l'orange, 216  
Tiramisu, 217  
Mousse saveur brownie, 218  
Pots de crème à la courge butternut, 218

GELÉES, FRUITS ET SAUCES, 221  
Gelée au Prosecco, 222  
Faux-yaourt aux cranberries, 222  
Poires rôties au caramel, 223  
Riz gluant à la mangue façon thaï, 224  
Kakis grillés, 226

Chapitre 7

CHOCOLATS ET BONBONS, 231

BONBONS : LES BASIQUES, 232

CHOCOLATS : LES BASIQUES, 233

BONBONS CLASSIQUES, 236

Sucettes ou bonbons durs, 237  
Toffee à l'anglaise, 239  
Barres chocolatées Butterfinger, 240  
Caramel à bulles, 242  
Caramels, 243  
Bonbons Taffy, 244  
Loukoums, 245  
Dômes de sucre filé, 246  
Nougatine aux cacahuètes, 248  
Bonbons au pop-corn sucré-salé, 249

TRUFFES ET CŒURS FONDANTS, 258

Truffes aromatisées à l'expresso, 259  
Truffes fraises-pistache, 260  
Griottes au chocolat, 261

Soupe au chocolat, 219  
Pudding de pain, 219  
Coupes chocolat-fruits rouges, 220

Pommes au four, 227  
Compote cerises-vanille, 228  
Confiture de myrtilles à la lavande, 228  
Confiture de fraises, 229  
Compote de pommes facile, 229

Bonbons Pinwheel, 250  
Bonbons à la menthe, 251  
Pâte d'amande, 252  
Chocolat blanc simple, 253  
Bouchées aux amandes et chocolat, 254  
Mendiants double chocolat, 254  
Chocolats fourrés à la menthe, 255  
Barres au caramel et double chocolat, 256  
« Œufs » au chocolat, 257

Buckeyes, 262  
Fondant noir, 263  
Fondant au beurre de cacahuète, 264

BONBONS AUX FRUITS, 265

Sugar plums, 265  
Orangettes confites, 266

Bonbons acidulés aux fruits, 267

Chapitre 8

DOUCEURS NATURELLES :  
FRIANDISES SANS SUCRE RAFFINÉ, 269

COOKIES ET GRANDS CLASSIQUES, 270

Cheesecake sans cuisson à la noix  
de cajou, 271  
Tartelettes à la crème de coco, 272  
Muffins à la citrouille, 272  
Muffins banane et noix, 273  
Scones au citron et graines de pavot, 274  
Carrés de pain d'épices, 276  
Cookies de maïs, 276

Cookies aux noix de pécan nappés  
de chocolat, 277  
Cookies aux abricots, 277  
Amarettis à la cannelle, 278  
Macarons parfumés au citron, 278  
Pudding aux graines de chia chocolat  
et beurre de cacahuète, 279  
Pudding avocat-chocolat, 279

CONFISERIES CLASSIQUES, 280

Chocolat cru, 281  
Bonbons à la noix de coco, 281  
Bonbons aux amandes, 282  
Bonbons aux raisins secs, 282  
Bouchées de brownie, 283

Bouchées de pâte à cookie, 285  
Bouchées fondantes au chocolat  
et cacahuètes, 285  
Barres « Nanaimo » au chocolat, 286

BARRES ÉNERGÉTIQUES ET GRANOLA, 287

Granola au chocolat, 288  
Barres de granola moelleuses sucrées-  
salées, 288

Barres énergétiques, 289  
Barres façon tarte aux cerises, 289  
Barres chocolat-cerises-amandes, 290

DÉLICES FRUITÉS, 291

Crème glacée banane et beurre  
de cacahuète, 292  
Bâtonnets glacés aux fruits, 292  
Salsa aux fruits et chips à la cannelle, 293  
Confiture de framboises aux graines  
de chia, 294

Salade de fruits et avocats, 294  
« Gâteaux à étages » à l'ananas, 295  
Nachos de pommes, 295  
Pâte de fruits fraise-banane, 296

## SHAKES ET BOISSONS, 297

Smoothie saveur carrot cake, 298

Piña colada, 298

Chocolat chaud 100% équilibre, 299

Milk-shake saveur tarte aux pommes, 299

Milk-shake tourbillon de myrtilles, 300

## CONVERSIONS MÉTRIQUES, 301

### FARINES ET AUTRES INGRÉDIENTS :

MESURES EN GRAMMES, 302

REMERCIEMENTS, 303

À PROPOS DE L'AUTEURE, 304

INDEX, 305