

# Recettes des ateliers pâtisserie

TOURS INTERNATIONAL 





**SAMEDI 8 JUILLET DE 11H À 23H**  
**GUINGUETTE DE TOURS SUR LOIRE**  
**AUX COULEURS**  
**DES USA**

ATELIERS CUISINE POUR LES ENFANTS - EXPOSITION LES AMÉRICAINS À TOURS -  
COFFEE MORNING IN ENGLISH - FOOTBALL AMÉRICAIN, FLAG  
ET CHEERLEADING - ROLLER HOCKEY - PERFORMANCES DANCE HIP HOP -  
CONFÉRENCE SUR BOB DYLAN...

**Minneapolis**



tours.fr

VILLE DE  
**TOURS**

*Quand Julie pâtisse*

Pâtisseries & cie.

# BROOKIES

## Ingrédients pour la pâte à cookies:

- 120g de cassonade
- 100g de beurre mou
- 200g de farine
- 1 cc de vanille liquide
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 oeuf
- 70g de pépite de chocolat



Préchauffez votre four à 180°C et préparez vos moules ou votre moule (si vous voulez en faire pleins de petits ou un gros).

Mélangez le beurre mou, la vanille liquide et la cassonade. A l'aide d'une spatule ajoutez la farine et la levure.

Finissez par l'œuf et, si besoin, malaxez la pâte avec les doigts puis ajoutez vos pépites. Mettez la pâte au frais le temps de préparer les brownies.

## Ingrédients pour la pâte à brownies:

- 150g de chocolat noir
- 60g de beurre
- 1 oeuf
- 100g de sucre
- 80g de farine
- 1 pincée de sel
- 40g de noix de macadamia (ou autre si vous préférez des noix ou des noix de pécan)

Faites fondre votre beurre et votre chocolat.

Pendant ce temps, fouettez le sucre et l'œuf. Ajoutez le beurre et le chocolat fondu puis la farine et la pincée de sel, fouettez bien le tout avant de mettre vos noix concassées.

Il ne vous reste plus qu'à mettre votre pâte à brownies dans vos moules et de recouvrir de pâte à cookies soit en faisant des formes pour que ça rentre dans vos moules soit en l'émiettant sur les brownies.

Enfournez le tout 20 à 25 minutes.

# CUPCAKES

## Chantilly Mascarpone



### Gâteaux (pour 12):

- 3 œufs
- 1 pot de sucre
- 1 yaourt nature
- 2 pots de farine
- 30g de beurre (ou 1/2 pot d'huile)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1cc de vanille liquide

### Chantilly mascarpone:

- 100g de mascarpone
- 250g de crème liquide à 30% de matière grasse (il faut qu'elle soit bien froide)
- 30g de sucre glace
- Vanille liquide

Préchauffez votre four à 180°C en chaleur statique.

Dans un saladier, fouettez ensemble les œufs et le sucre.

Ajoutez ensuite le yaourt, la farine, la levure, le beurre. Fouettez bien le tout et versez votre pâte dans vos moules préalablement recouverts de petites caissettes en papier.

Enfournez pour 15 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant un cure-dents dedans, s'il ressort sec c'est cuit. Sortez vos gâteaux des moules et faites les refroidir sur grille.

Dans un bol, à l'aide d'un fouet électrique, faites monter la crème fraîche et le mascarpone. Une fois vos gâteaux refroidis, à l'aide d'une poche et d'une douille, garnissez les de crème.

# CUPCAKES

## Chantilly Mascarpone

Ingrédients (pour 10/15):

- 150g de farine
- 20g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 10g de beurre fondu
- 250g de lait
- 1 œuf
- 1 pincée de sel



Commencez par fouetter les œufs et le sucre.

Ajoutez ensuite le beurre fondu et le lait puis finissez par la levure et la farine. Mélangez bien pour ne pas avoir de grumeau.

Laissez ensuite reposer au moins 30 minutes puis huilez votre poêle.

Versez un peu de pâte comme si vous faisiez des crêpes dans votre poêle préalablement huilée, quelques minutes de chaque côté et le tour est joué.



Ces recettes ont été réalisées dans le cadre d'ateliers pour petits et grands lors de la journée guinguette aux couleurs des USA par Julie.

Pour plus d'informations et de délicieuses recettes rendez-vous sur [www.quandjuliepatisse.com](http://www.quandjuliepatisse.com)

*Quand Julie patisse*

Pâtisseries & cie.