

25 TRUCS INFALLIBLES pour réussir ses desserts

Le chef pâtissier **Patrice Demers** a créé son style au fil de ses voyages et en travaillant dans les établissements les plus réputés de Montréal (Leméac, Les Chèvres, Laloux). Pourtant, rien ne laissait présager que l'enfant peu friand de desserts et adepte de magie allait faire carrière dans la pâte à choux. Aujourd'hui, le passionné créateur du fameux pot de crème au chocolat, caramel et sel renouvelle continuellement son répertoire de desserts, qu'il partage au restaurant Les 400 coups, à son émission *Les desserts de Patrice*, à Canal Vie, et dans son troisième livre de recettes, portant le même titre que son émission. Cet homme affable et méthodique nous révèle ici quelques tours de passe-passe.



Le chef pâtissier Patrice Demers

Ton dessert préféré? Une bonne tarte au citron. J'aime ce qui est frais et acide. **Es-tu plus caramel ou chocolat?** Caramel, bien que je grignote des pastilles de chocolat sans arrêt durant la journée au restaurant! **Le dessert de ton enfance?** Le jello! J'étais fasciné par sa texture gélatinée. Encore aujourd'hui, je travaille les gelées, mais avec des jus ou des purées de qualité. Ma mère ne sera pas contente de ma réponse, alors j'ajoute qu'elle faisait aussi de bonnes tartes aux pommes! **Ton livre chouchou?** Ceux de Pierre Hermé ont été les premiers de ma collection. Cette homme a révolutionné la pâtisserie en France, notamment avec des desserts aux légumes, ce qui était complètement «flyé» à l'époque. **Un dessert rétro à renouveler?** Tout ce qui est à base de pâte à choux. Actuellement, il y a un gros retour des éclairs, des religieuses, des profiteroles... J'y consacre d'ailleurs tout un chapitre dans mon livre. **Un dessert à offrir en cadeau pour les fêtes?** Du caramel, c'est toujours apprécié: on peut le tartiner ou le servir comme garniture pour la crème glacée ou les gâteaux. On le met dans plusieurs petits pots, et il se conserve plusieurs jours au frigo.

LA PRÉPARATION

- 1. L'organisation.** Avant même de commencer la confection d'un dessert, il est préférable de sortir tous les ingrédients et de les peser. On évite ainsi de faire l'une des erreurs les plus courantes: oublier la levure chimique! Ensuite, on visualise la recette avant de se lancer.
- 2. Persévérer.** Pour perfectionner ses techniques, il importe de refaire le même dessert à plusieurs reprises, même après un échec. À chaque essai, on prend en note les choses à améliorer: temps de cuisson, manipulation, etc.
- 3. Réussir sa pâte à tarte.** On l'aime colorée, croustillante et feuilletée. L'astuce: une fois que la pâte est abaissée et déposée dans le moule, elle doit reposer de 15 à 30 minutes au réfrigérateur. Par la suite, il faut éviter d'y déposer un appareil chaud (comme une compote de fruits), sinon la pâte sera détremée.
- 4. Monter sa meringue.** Pour obtenir une mousse volumineuse et non granuleuse, il faut la fouetter longtemps et à basse vitesse. Parmi les différents types de meringue qui existent, la suisse est la plus facile à confectionner: il suffit de faire cuire les blancs d'œufs et le sucre au bain-marie en brassant constamment jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- 5. Gâteaux mousse.** Pour s'assurer que les gâteaux des anges, les gâteaux chiffon ou les génoises ne dégonflent pas à la sortie du four, on privilégie l'utilisation d'un moule à cheminée non beurré. Une fois que la cuisson est terminée, on les laisse refroidir complètement à l'envers avant de les démouler.

