

Les desserts
de **DARIO**
Bivona

SOMMAIRE

Préface.....	7
Introduction	8
MES ESSENTIELS	11
AH, LES ITALIENS ET LES DESSERTS!	27
MES DESSERTS QUÉBÉCOIS RÉINVENTÉS	47
MUFFINS, CUPCAKES ET AUTRES PETITS BONHEURS.....	73
CONFITURES, LIQUEURS ET CURIOSITÉS SUCRÉES	91
MES DESSERTS DE HAUT NIVEAU	105
Index des recettes.....	138
Remerciements	140

INTRODUCTION

Dès mon plus jeune âge, en Italie, j'adorais traîner en cuisine avec ma *nonna* Cosima quand elle préparait des pâtes fraîches (surtout les *orecchiette* du jeudi), des plats traditionnels de chez nous ou des gâteaux pour les grandes occasions. Au début, bien sûr, c'était juste pour lécher les cuillères ou pour manger des pâtes crues, « pas trop, sinon tu vas avoir mal au ventre ! », me disait toujours ma grand-maman. Par la suite, j'ai commencé à me mettre plus sérieusement aux fourneaux avec elle et à préparer des recettes salées et sucrées, ce que je faisais également avec ma *mamma* Maddalena et ma *zia* Floriana. Ma mère, en particulier, nous a appris à cuisiner, à mon frère et à moi, car elle voulait que nous soyons indépendants et que nous puissions nous débrouiller quand nous aurions quitté le nid familial. Je crois qu'elle a vraiment réussi, surtout dans mon cas !

J'ai toujours fait de la pâtisserie. J'adore les gâteaux, les biscuits, tout ce qui est sucré. Certes, mon style de cuisine est simple, rustique, dépourvu de froufrous et, comme les juges Gaël Vidricaire et Joël Lahon l'ont mentionné pendant l'émission *Le meilleur pâtissier du Québec*, je suis un « intuitif », qui aime partir d'un souvenir, d'une idée de mariage de saveurs, ou encore d'un classique, et les réinventer tout en respectant mon identité et le lieu d'où je viens. Dans l'émission, mon amour pour les fruits, les décorations naturelles et les alcools m'a permis de me démarquer des autres participants. C'est vraiment ce qui me représente à cent pour cent, et donc, dans cet ouvrage, vous allez retrouver cet univers fruité, naturel et alcoolisé que j'aime tant !



À la maison, je tente le plus possible de créer des recettes sans gluten et sans produits laitiers, même en pâtisserie, quand c'est faisable. Des amis me demandent encore et encore ma *torta caprese* sans gluten et sans produits laitiers – je remplace le beurre par de l'huile de coco. Pendant mes séjours en Italie, j'ai dû en préparer des milliers de fois ! Je l'ai d'ailleurs proposée avec une crème mascarpone et un vinyle en chocolat lors de la

redoutable « Semaine du chocolat », et elle a conquis les juges ainsi que les animateurs, Marie-Ève Janvier et Joël Legendre. Mais la pâtisserie qui nous fait saliver, celle qui nous propulse au ciel, est celle faite de beurre, de farine, de crème, de lait, de sucre. Je ne peux m’y soustraire moi non plus, mais j’essaie de garder un équilibre.

Devenir le premier meilleur pâtissier du Québec, c’est un rêve qui se réalise, et écrire cet ouvrage est un accomplissement personnel et professionnel que je n’aurais jamais pensé atteindre dans ma vie. J’ai voulu proposer un livre de recettes accessibles que tout le monde sera en mesure de faire chez soi. C’est tellement frustrant quand on se lance dans la réalisation d’une pâtisserie et que le résultat est décevant par rapport à ce que l’on voit sur la photo ! Je vous rassure : la plupart de mes recettes sont simples, faciles à réaliser et, bien évidemment, délicieuses ! De plus, comme j’aime varier et que je déteste gaspiller, lisez bien les conseils de mes recettes pour découvrir de nouvelles versions de la même pâtisserie ou pour savoir quoi faire avec vos restants de crèmes, de gâteaux, de fruits confits, etc. Même si l’on dit souvent que la pâtisserie est une science précise, il ne faut pas pour autant limiter sa créativité. Si vous aimez un fruit plutôt qu’un autre, suivez votre envie et expérimentez. Et, qui sait, un jour, vous serez peut-être le meilleur pâtissier du Québec !

***Allez à votre rythme,
car faire de la pâtisserie
doit être un plaisir !***

Cela vous semblera peut-être étrange, mais vous ne trouverez ni de temps de préparation ni de niveau de difficulté indiqués dans mes recettes. Pour moi, la pâtisserie – en dehors du cadre d’une compétition télévisuelle, bien sûr –, c’est un peu comme ma séance de yoga : je prends tout mon temps pour bien peser les ingrédients, pour préparer mes mélanges, pour laisser refroidir mes gâteaux, et je constate que je m’améliore chaque fois. Le degré de difficulté devient donc relatif. J’ai classé les recettes selon le résultat visé et l’effort nécessaire pour les réaliser :

Douceur relax 🍩
Régal raisonnable 🍩🍩
Plaisir soutenu 🍩🍩🍩
Délice intense 🍩🍩🍩🍩





MES ESSENTIELS

La pâtisserie est souvent un assemblage de plusieurs recettes qui donnent vie à des mélanges de saveurs aussi inédits qu'extraordinaires. Je suis quelqu'un qui aime expérimenter, mais toujours en partant de bases solides, vous l'avez bien vu dans mon parcours à l'émission *Le meilleur pâtissier du Québec*. C'est pour cette raison que je vous propose quelques-uns de mes essentiels qui reviendront ici et là dans d'autres recettes de ce livre.

Des pâtes à tarte aux crèmes en passant par la meringue et une base de gâteau inratable, je vous dévoile ici les fondements de ma pâtisserie. Si vous arrivez à les maîtriser, vous allez conquérir le palais de vos amis et de vos êtres chers avec des pâtisseries délicates et délicieuses qui leur en mettront plein la vue.

Par la suite, tout comme moi, je vous encourage à sortir le plus possible des sentiers battus et à expérimenter. N'hésitez pas à vous approprier mes essentiels, à en ajouter de nouveaux à votre liste, à personnaliser vos recettes. C'est ça, la beauté de pâtisser !

PÂTE À CHOUX



Plaisir soutenu

Donne environ 40 choux

Cuisson: 25 à 35 min

Repos: 10 à 15 min

Outils

Batteur sur socle avec batteur plat

Poche à douilles

- 90 ml (¼ tasse + 2 c. à soupe) de lait
- 90 ml (¼ tasse + 2 c. à soupe) d'eau
- 85 g (¼ tasse + 2 c. à soupe) de beurre non salé
- 9 g (2 ¼ c. à thé) de sucre
- 0,75 g (⅛ c. à thé) de sel
- 112 g (¾ tasse) de farine tout usage non blanchie
- 3 œufs

La pâte à choux est très populaire en Italie, surtout dans la préparation des bignè et des profiteroles! Les Italiens adorent ces desserts légers et croustillants qui arrivent directement de France et que l'on a parfaitement intégrés dans la culture du Bel Paese. Meilleur exemple: les zeppole dont je partage la recette avec vous à la page 35.

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Couvrir une grande plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange frémissse. Retirer la casserole du feu, ajouter la farine en une seule fois et mélanger vigoureusement avec une cuillère en bois. Dès qu'une boule se forme et se détache des parois de la casserole, remettre à feu moyen 2 minutes en remuant constamment pour assécher un peu la pâte.
3. Transférer la pâte dans le bol d'un batteur sur socle muni du batteur plat et mélanger pour évacuer la chaleur et la vapeur. Ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant à haute vitesse entre chaque ajout.
4. Transférer le mélange dans une poche à douilles. Sur la plaque préparée, former les choux en les espaçant d'environ 4 cm (1 ½ po). Cuire au four de 10 à 15 minutes, puis baisser le four à 180 °C (350 °F) et poursuivre la cuisson de 15 à 20 minutes. Éteindre le four et sortir les choux.
5. Percer les choux avec un couteau, les remettre dans le four éteint, en laissant la porte du four entrouverte, et les laisser sécher légèrement de 10 à 15 minutes. Déposer les choux sur une grille et les laisser refroidir complètement avant de les farcir.

Conseils • Si vous utilisez votre four en mode convection, ajustez les températures pour obtenir de meilleurs résultats. À l'étape 1, préchauffez à 180 °C (350 °F) et à l'étape 4, baissez à 160 °C (325 °F). • Vous pouvez utiliser uniquement du lait à la place de l'eau et ajouter des épices à la farine, comme de la noix de muscade, de la cardamome, de l'anis étoilé, etc. Ce sont de petites astuces qui peuvent transformer une simple pâte à choux en quelque chose de super inspirant. • Si vous avez préparé trop de pâte à choux, ne la jetez surtout pas! Vous pouvez former vos choux sur une plaque de cuisson et la mettre au congélateur. Quand les choux crus sont congelés, transférez-les dans un sac de congélation; ils se conserveront jusqu'à 3 mois. Vous pourrez les cuire directement sortis du congélateur, selon les températures et les temps indiqués dans la recette.

