

GATEAUX FRANÇAIS

Vous vous souvenez ? Clara Wasser est très gourmande. Aujourd'hui, elle désire présenter à nos amis allemands les gâteaux français qu'elle préfère.



En France, on aime beaucoup les **éclairs** au chocolat ou au café : de la pâte à choux fourrée de crème pâtissière. Le dessus est glacé au fondant. Il existe depuis 1863 et doit son nom au fait qu'il se mange très vite, en une seule fois, en un éclair. Ou bien, il était plus petit en 1863 ou les gens avaient une plus grosse bouche.

La **religieuse**, c'est très bon aussi : un gros chou fourré de crème pâtissière surmonté d'un autre petit chou, le tout glacé au fondant et décoré de crème au beurre. Elle est là, la « religieuse », à cause des petites pointes de crème qui ressemblent à une collerette de religieuse.

Le **mille-feuilles** comme son nom l'indique est fait de minces couches de pâte feuilletée séparées par de la crème pâtissière.

Au dessus, il y a du fondant. Ce délice oriental a été ramené en France par les croisés. Comme quoi les croisades avaient du bon.

Le **Paris-Brest** : une délicieuse pâte à choux, bourrée de crème. Au dessus, il y a des amandes. En fait, c'est un pâtissier dont la boutique se trouvait sur le parcours de la course cycliste Paris-Brest qui a eu l'idée de créer ces gâteaux en forme de roue de bicyclettes.

Le **financier** : ce biscuit à la poudre d'amandes ressemble à un lingot d'or. On le doit à un pâtissier parisien, Monsieur Lasne, qui l'a créé en 1888 en hommage, dit-on, aux financiers de l'Ancien Régime. On ne sait pas trop pourquoi.

Le **baba au rhum** : il remonte au début du 18^{ième} siècle : le roi de Pologne Stanislas Leszczyński exilé en Lorraine trouvait le Kugelhof trop sec, alors, il l'a arrosé de rhum et comme il était un grand lecteur des Mille et une nuits, il l'appelé Ali Baba. Ali a disparu, reste baba.

Quant à l'**opéra**, il est plus récent, la pâtissière Andrée Gavillon l'a créé en 1955, inspirée par son amour de la danse. Un biscuit imbibé d'une préparation à base de café, de crème au beurre au café aussi et d'une ganache au chocolat. Les petites feuilles d'or posées sur le glaçage brillent comme une danseuse étoile. Bon, mieux vaut malgré tout que la danseuse étoile s'abstienne.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.