

LE DÉFI D'AVRIL

Ouvert du 6 avril au 4 mai 2026

C'est quoi, le défi du Club ?

Suite au premier défi du Club Fou de Pâtisserie, l'idée est de continuer à proposer une activité exclusive aux membres du Club, pour se dépasser, créer du lien et nous faire vivre « dans la vraie vie » des expériences pâtisseries.

Pour ce défi, nous allons devoir nous surpasser et revisiter des classiques de la pâtisserie française. C'est une invitation à la créativité, à l'audace et au dépassement de soi.

Défi #2 – Le Concorde

Pour ce nouveau défi d'avril, le Club fou de Pâtisserie voyage dans le temps. Nous allons en effet devoir revisiter le Concorde, ce classique de la pâtisserie française inventée à la fin des années 1960 par Gaston Lenôte.

Petite difficulté supplémentaire ce mois-ci : la revisite ne suffira pas, il faudra aussi refaire le gâteau original dans une version la plus proche possible de celle de Lenôte.



LE DÉFI D'AVRIL

Ouvert du 6 avril au 4 mai 2026



La consigne du défi

Proposer une relecture personnelle, contemporaine ou audacieuse du célèbre Concorde

Comment garder l'identité de ce gâteau à la fois simple et complexe (il ne s'agit que de meringue et de mousse au chocolat finalement) tout en proposant une version adaptée aux goûts et à l'esthétique de 2026 ?

Les fondamentaux à respecter pour la reproduction du gâteau d'époque

Notre gâteau doit être le plus proche possible de la version de Lenôtre ! Pas de copeaux de chocolats dans sa version à lui, tout le gâteau est constitué de meringue et de mousse.

Fiez-vous à la version de la recette qu'on vous donne avec les consignes du défi.

Les fondamentaux à respecter pour la revisite

Nos créations doivent impérativement inclure :

- De la meringue française au chocolat à l'intérieur ET à l'extérieur du gâteau
- De la mousse au chocolat

Contrairement au Paris-Brest du précédent défi, le Concorde n'a pas été beaucoup revisité. Quel twist visuel et/ou gustatif allez-vous lui donner pour le faire voyager dans le temps ?

Pour valider ta participation, tu dois fournir :

1. Une photo principale du dessert fini + une photo de coupe
2. Une courte description du concept (5 à 10 lignes) expliquant ta revisite
3. Optionnel mais apprécié : un croquis, une note d'intention ou une inspiration visuelle

Tout cela doit être envoyé à l'adresse club@foudepatisserie.fr

Le conseil d'Elsa, organisatrice des défis du Club

“Pour prendre du plaisir dans ce défi, il faut vraiment ouvrir les vannes de sa créativité et accorder beaucoup d'importance à l'identité visuelle et gustative du gâteau. On ne va pas être dégusté, donc il faut s'adapter aussi à cette contrainte.

Je vous encourage à vous poser ces questions avant de commencer :

- Qu'est-ce qui fait vraiment un Concorde ?
- Qu'ai-je envie d'en dire aujourd'hui ?
- Qu'est-ce que je garde, qu'est-ce que je casse, et pourquoi ?
- Est-ce qu'il y a des techniques que j'ai envie d'explorer ou de montrer que je maîtrise ?
- Comment je peux faire la différence visuellement, sans sacrifier le goût ?
- Quels sont les goûts avec lesquels je vais pouvoir faire saliver les gens sur une simple description ?

CONCORDE*Photo page 121*

De la mousse au chocolat entre trois épaisseurs de meringue au chocolat, décorée de doigts de fée.

PRÉPARATION : 40 MN

CUISSON : 1 H 5

118

TEMPS DE REPOS : 1 H AU FROID

MATÉRIEL :

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

TAMIS

MERINGUE FRANÇAISE

POCHE A DOUILLE Ø 1 CM

AU CHOCOLAT :

ET DOUILLE Ø 0,3 CM

5 BLANCS D'ŒUFS

BOL ET FOUET ÉLECTRIQUE

150 G DE SUCRE GLACE

SPATULE DE BOIS

35 G DE CACAO AMER EXTRA

PLAQUES DU FOUR

EN POUDRE

PAPIER SILICONÉ

(OU 60 G DE CACAO SUCRÉ
ET 110 G DE SUCRE GLACE)

POUDRETTE, PALETTE

150 G DE SUCRE SEMOULE

CARTON OVALE DE 26 × 14 CM

MOUSSE AU CHOCOLAT

(RECETTE 30)

FAITE AVEC 4 BLANCS D'ŒUFS

DÉCOR DE DOIGTS DE FÉE

EN MERINGUE FRANÇAISE COMPRIS

DANS LES INGRÉDIENTS DONNÉS

CI-DESSUS

Mélangez le cacao en poudre avec le sucre glace en les passant au tamis. Fouettez les blancs en neige ferme pendant 5 mn environ en incorporant à mi-parcours 20 g de sucre pour les soutenir. Dès que les blancs sont montés, ajoutez le sucre semoule en fouettant à petite vitesse puis avec la spatule incorporez rapidement le mélange cacao-sucre glace.

Chauffez le four à 150° (th. 4.)

Beurrez les plaques du four et farinez-les ou recouvrez-les de papier siliconé fixé par 4 noisettes de pâte. Dessinez 3 ovales de 26 × 14 cm environ sur les plaques et dressez les 3 fonds de meringue au chocolat en suivant les schémas à l'aide de la poche à douille Ø 1 cm. Puis prenez une douille plus petite Ø 0,3 cm, et dressez le reste de meringue en bandes longues et étroites en évitant qu'elles ne se touchent (voir photo 11, p. 33).

Faites cuire à 150° (th. 4) pendant 1 h 5 mn. Surveillez après 15 mn de cuisson, car la meringue ne doit pas roussir. Changez éventuellement la plaque de place pour obtenir une cuisson plus régulière. Les doigts de fée (bandes de meringue fines) seront prêts les premiers. Comptez 10 mn de plus pour les fonds qui doivent pouvoir se détacher facilement de la plaque sinon ils ne sont pas assez cuits. Le dessous ne doit pas être collant.

La préparation des fonds et des doigts de fée peut être faite plusieurs jours à l'avance.

Pendant la cuisson préparez la mousse au chocolat.

Montage du gâteau : Posez un fond de meringue refroidi sur un carton de même forme, étalez une couche de mousse au chocolat à l'aide de la palette, puis posez le deuxième fond, une seconde couche de mousse et le dernier fond. Masquez complètement le gâteau avec

le reste de mousse. Découpez des doigts de fée dans les bandes de meringue (bâtonnets de 1 cm environ). Couvrez-en la surface et le tour du gâteau. Mettez au froid 1 h. Saupoudrez de sucre glace en utilisant un cache de carton pour laisser une bande centrale foncée.

Conservation : Les fonds de meringue et les doigts de fée se conservent 15 jours au sec bien emballés. Le gâteau terminé se conserve 48 h au frais.





LE NOTRE
Paris DEAUVILLE-NEW YORK