

Les ustensiles en pâtisserie

Quand on commence à faire des gâteaux ou qu'on veut se lancer dans de la pâtisserie un peu plus élaborée, on ne sait pas quels ustensiles acheter, à quel prix ni même s'ils vont nous servir par la suite. Je vous ai fait un petit résumé de mes observations depuis 10 ans de pâtisserie avec un budget variable. Pour gérer le budget du matériel, plusieurs solutions : la solution court terme qui consiste à acheter du matériel moins cher mais bas de gamme qui durera moins longtemps et que l'on devra renouveler plus souvent. Pour l'avoir pratiquée pendant des années, je ne préconise vraiment pas cette option qui, au final, sera plus coûteuse que la solution long terme. Cette dernière consiste, quant à elle, à acheter peut-être moins de matériel mais de meilleure qualité et qui tiendra dans le temps. Une troisième option, qui est ma préférée, est celle de se faire offrir de petites merveilles à son anniversaire ou à tout autre moment propice aux cadeaux. Je vous présente ici uniquement le petit matériel et je n'ai pas la prétention de rédiger un guide technique mais juste de partager mon expérience et mes astuces.

Le matériel indispensable



Si votre cuisine est totalement vide et que vous ne savez pas par quoi commencer, cette liste est pour vous ! Elle recense les indispensables pour faire de belles pâtisseries.



- **Un cul-de-poule**, c'est un "saladier" rond avec un fond plat. Un saladier classique avec des bords droits et un fond bossu ne fera pas l'affaire pour monter des blancs en neige ou de la crème en chantilly par exemple.



- **Un fouet à main**, il est important de le choisir de qualité car il va vous servir pour chaque préparation et rien n'est plus énervant qu'un fouet qui perd des branches ou qui prend l'eau. Choisissez-le adapté à la taille de vos préparations et de vos mains.



- **Une spatule**, avant j'utilisais des spatules en bois parce que ma mère a toujours cuisiné avec et que c'est quand même génial pour bon nombre de préparations. Maintenant j'ai découvert les spatules exoglass, elles s'abîment beaucoup moins vite et sont vraiment adaptés à tout. Le problème de la spatule en bois c'est que le bois se fend en deux lorsqu'on le laisse tremper trop longtemps. Mais après avoir fait votre premier caramel vous comprendrez la nécessité de laisser tremper la

spatule !



- **Une maryse**, elle vous garanti le 0 gâchis et vous permet de racler votre cul-de-poule pour profiter de votre gâteau jusqu'à la dernière goutte. Essayez de prendre une maryse en un seul morceau, sans jointure, sinon à force d'utilisation, sous la chaleur et selon sa qualité, le joint risque de céder et ce sera tout de suite moins facile sans manche.



- **Une balance** de cuisine, et pourquoi pas un verre doseur ? Parce que sur le verre doseur il n'y a pas toutes les matières premières. Impossible de mesurer une quantité de sucre glace, de poudre d'amande, de chocolat sans une balance. Encore une fois, choisissez une balance en un seul morceau, sans plateau séparé car il y a un risque qu'il se détache et/ou que vous le perdiez (ça sent le vécu non ?). Ah et aussi, essayez de choisir une balance avec des piles classiques, les piles plates se déchargent plus vite et sont plus chères, voire même

introuvables dans certains magasins.



- **Un batteur électrique**, c'est pour moi un indispensable, même si vous possédez un robot pâtissier. Le petit batteur vous servira très souvent, pour monter une petite quantité de chantilly ou de blanc d'oeufs par exemple. Pas besoin d'y mettre un prix exorbitant si vous l'utilisez comme appuis au robot, par contre, si vous n'avez pas de robot il faut investir dans un bon batteur car il va encore plus vous servir.



- **Un cercle à entremet et un cercle à tarte**, ils sont indispensables si vous voulez faire des tartes et des entremets évidemment. Pour les tartes, on peut toujours récupérer le moule qui se transmet de génération en génération, mais j'avoue avoir un faible pour les tartes bien droites que l'on peut obtenir uniquement avec un cercle. Le cercle à entremet est quand à lui irremplaçable dès que l'on veut faire un gâteau qui comprend un biscuit et une crème. L'utilisation du moule

à manquer est vraiment vraiment déconseillé pour monter un entremet, le démoulage risque d'être périlleux.



- **Une poche à douilles**, c'est un de mes premiers ustensiles car au début je faisais des cupcakes sous toutes leurs formes. Mais la poche à douille vous servira vraiment pour de nombreux gâteaux et dès que vous voudrez faire une présentation un peu travaillée. C'est comme le prolongement de ma main, sans elle je suis totalement perdue !
- Et enfin, il vous faudra **une casserole, une poêle, un couteau, des contenants** ou des choses comme ça que vous avez certainement déjà pour vous nourrir tous les jours.

Les ustensiles un peu plus poussés



Si vous commencez à vous sentir l'âme d'un.e pâtissier.ère, et que vous commencez à vous sentir limité dans les pâtisseries possibles, vous pouvez continuer de remplir vos placards avec la liste suivante.



- **Un thermomètre sonde**, encore une fois il est nécessaire de choisir de la qualité pour ne pas avoir besoin d'en changer régulièrement. Ce serait dommage que le thermomètre tombe en panne au beau milieu d'une meringue italienne.



- **Une microplane**, c'est un bonheur de zester les agrumes avec ça. Bien sûr vous pouvez utiliser une râpe à fromage classique mais il faudra re-ciseler les zestes avec un couteau pour qu'ils soient suffisamment fins et pas dérangeants dans la dégustation.



- **Des spatules plates et coudées** qui vous aideront dans le montage et le lissage de vos entremets par exemple. Pour tout vous dire, ce n'est qu'au moment de mon inscription au CAP que j'ai investi dans ces modèles, je n'en avais jamais utilisé avant. Choisissez une petite spatule coudée pour remonter la crème le long du cercle par exemple mais une grande spatule plate pour lisser le dessus de l'entremet en un seul coup de spatule.



- **Un rouleau à pâtisserie**, j'ai longtemps utilisé un vieux rouleau en bois avec des poignées mais je ne m'en sortais pas toujours très bien. Alors pendant mes entraînements au CAP j'ai compris qu'un vrai grand rouleau serait indispensable. J'ai opté pour un rouleau de 50cm sans poignées, très pratique pour étaler les pâtes à tarte en un rien de temps. Il existe tout de même des astuces pour ne pas faire cet achat s'il n'est pas primordial. On peut utiliser une bouteille en verre suffisamment lisse, que l'on désinfecte bien, ou encore, pour une pâte à tarte pas trop ferme, il est possible de l'étaler avec les mains entre deux feuilles de papier cuisson. J'ai longtemps procédé comme cela pour mes tartes.
- Et enfin, vous pouvez investir dans différents **emporte-pièces** ou **moules** pour diversifier vos préparations. Vous pouvez aussi remplacer les emporte-pièces par des verres, des bols ou découper des patrons. Attention, les moules diversifiés peuvent être un piège et ne vous servir qu'une seule fois au final, c'est l'objet de mon prochain paragraphe. **Un moule à bûche** quand même peut être un bon investissement car on est presque sûr de s'en servir au moins une fois par an finalement.

Mon matériel inutile

Le matériel que j'ai acheté et qui ne me sert finalement pas du tout :

- **Un siphon**, c'était très à la mode pendant un moment et j'ai pensé que c'était le Graal, ça permettait de faire une chantilly en quelques secondes. Mais je ne suis vraiment pas convaincue, un bon batteur électrique et un cul-de-poule feront très bien l'affaire. Les recharges de gaz pour mettre dans le siphon coûtent très chère, en plus, si vous avez un siphon de mauvaise qualité ou trop peu de crème dedans, il faudra mettre deux cartouches ... autant dire que la chantilly va vous coûter très cher ! On ne peut pas aromatiser notre chantilly comme on le souhaite car les morceaux (zestes par exemple) risquent de bloquer la sortie de la crème. Et enfin, je ne suis peut-être pas très douée mais il m'est souvent arrivé que la crème ressorte complètement liquide du siphon et donc c'est une double perte (cartouches et crème).
- **Des moules en silicone très originaux** mais dans lesquels je n'ai jamais su quoi faire. On craque parfois pour un moule parce qu'on a envie de réaliser une recette bien précise, mais au final cette recette on ne la fait qu'une fois et, de plus, il est tout à fait possible de réaliser une recette en changeant la forme finale du gâteau.

Have fun ☐