

Recettes classiques

revisitées par
**les Champions de France
du Dessert**



Présentation du CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT



Depuis 1974, Cultures Sucre organise cette compétition incontournable, devenue au fil du temps un vrai repère pour les passionnés de pâtisserie. Soutenu par l'Éducation nationale et par les acteurs de la restauration et de la pâtisserie, l'événement met en lumière l'art du dessert à l'assiette en restauration.

Année après année, le concours s'impose comme un tremplin pour les talents : professionnels comme apprenants y trouvent une scène idéale pour exprimer créativité, technique et précision. Fidèle à sa mission de valoriser l'excellence française, Cultures Sucre accompagne les pâtissiers dans cette expérience exigeante qui ouvre souvent de nouvelles perspectives professionnelles.

Chaque édition réunit des candidats venus de toute la France, et parfois d'au-delà, prêts à relever un défi de haut niveau mêlant rigueur et imagination pour prétendre au titre de Champion de France du Dessert. Plus qu'un concours, c'est un véritable incubateur où les talents se révèlent sous le regard attentif de toute la profession.

Pour en savoir plus



Sommaire

- P. 4** Soufflés au chocolat-gingembre de Damien Gendron, Champion 2016
- P. 5** L'origine du sucre blanc
- P. 6** Le sucre blanc : un ingrédient central en pâtisserie
- P. 7** Flan feuilleté chocolat noisettes de Marion Wickaert, Championne 2024
- P. 8** Paris-Brest cacahuètes de François Josse, Champion 2018
- P. 9** Le guide des températures
- P. 10** Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie
- P. 11** Brookie de Noémie Honiat, Championne 2011
- P. 12** Tartelettes aux agrumes de Baptiste Vial, Champion 2015
- P. 13** Brioche figues & pralines roses de Cécile Manent, Championne 2003



SOUFFLÉS AU CHOCOLAT-GINGEMBRE

De Damien Gendron - Champion de France du Dessert 2016



NOMBRE DE PARTS : 6



CUISSON : 10 MIN



PRÉPARATION : 30 MIN



DIFFICULTÉ : 3/5



Pour les soufflés :

210 g de chocolat noir à 66 %

200 g de lait

180 g de blancs d'œufs
(6 blancs d'œufs)

40 g de jaunes d'œufs
(2 jaunes d'œufs)

60 g de sucre blanc

10 g de fécule de pomme
de terre

5 g de gingembre en poudre

Pour le caramel passion :

200 g de sucre blanc

50 g de beurre doux

100 g de crème à 35 % MG

50 g de purée de passion

Astuces du Champion

1) Pour le caramel, il est important que la crème et la purée de passion soient bien chaudes au moment de décuire sur le sucre afin d'éviter tout risque de brûlures dues aux éclaboussures !

2) Pour le soufflé, beurrer les moules de bas en haut afin que les soufflés poussent bien droit en cuisson, et les enfourner sur une plaque bien chaude afin de saisir et d'amorcer leur pousse !



Les soufflés chocolat-gingembre :

Préchauffer le four à 190 °C. Beurrer 6 moules à soufflé en allant du bas vers le haut. Réfrigérer, puis beurrer une seconde fois avant de chemiser avec du sucre. Faire fondre le chocolat au bain-marie et faire bouillir le lait. Fouetter ensemble les jaunes d'œufs, la moitié du sucre (30 g), le gingembre et la fécule de pomme de terre. Verser le lait chaud sur cette préparation, bien mélanger et remettre en cuisson jusqu'à épaississement. Ajouter ensuite le chocolat fondu et homogénéiser la préparation (à l'aide d'un mixeur plongeant si besoin). Monter en neige les blancs d'œufs et, lorsqu'ils commencent à bien mousser, ajouter le sucre restant. Détendre la préparation au chocolat avec un tiers des blancs montés, puis verser la préparation dans le reste des blancs. À l'aide d'une maryse, mélanger le tout très délicatement. Répartir la mousse dans les moules, puis lisser à ras et enfourner pour 10 minutes à mi-hauteur.

Le caramel passion :

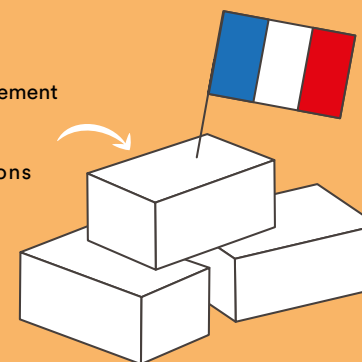
Dans une poêle à fond clair et à feu moyen, faire fondre le sucre sans y toucher. Lorsqu'il commence à se dissoudre et à changer de couleur, mélanger doucement à l'aide d'un fouet en faisant des petits cercles. Attention à ne pas tout mélanger d'un coup au risque de faire mousser le sucre. Lorsque le caramel est homogène et qu'une petite fumée apparaît, baisser le feu. Ajouter le beurre en fouettant bien afin de l'incorporer sans que le gras qu'il contient forme une phase au-dessus du caramel. Une fois qu'il est bien incorporé, ajouter la crème et la purée de passion.

Du champ à la cuillère

L'origine du sucre blanc

Le sucre blanc, un produit « made in France » !

Cet incontournable de la pâtisserie est principalement issu de la betterave sucrière qui représente 92 % de la production française de sucre. Cette culture est présente dans sept régions françaises, principalement au nord et à l'est du pays. Au cœur de ces zones, dix-neuf sucreries extraient le sucre des betteraves.



Stop aux idées reçues : le sucre blanc n'est pas raffiné !

Le sucre de betterave n'est pas raffiné. Il est extrait directement de la betterave qui est une racine naturellement blanche, sans aucune étape de raffinage dans le processus d'extraction.



La betterave, championne du recyclage !

Dans la filière betterave-sucre, rien ne se perd ! L'eau (75 % de la betterave) est recyclée puis retourne enrichir les sols. Parmi les coproduits, les pulpes nourrissent nos animaux d'élevage, tandis que les écumes de filtration fertilisent naturellement les terres agricoles.

La mélasse devient levure de boulangerie ou alcool, et même les vinasses finissent en engrais naturel.

Un parfait exemple d'économie circulaire française.



Le sucre blanc

Un ingrédient central en pâtisserie

Le sucre blanc est un ingrédient aux multiples facettes : au-delà de son goût sucré que nous connaissons tous, il offre des propriétés techniques incontournables qui en font le secret de nombreuses réussites pâtissières.



Un équilibre des saveurs

Le sucre blanc est bien plus qu'un simple produit sucrant. Incontournable en pâtisserie, il contribue à l'équilibre des saveurs tout en remplissant de nombreuses fonctions techniques essentielles. Son pouvoir sucrant en fait un allié idéal pour rehausser les préparations. Il permet aussi d'adoucir certaines notes amères ou acides et joue un rôle d'exhausteur de goût. Il équilibre, nuance et sublime la palette aromatique des desserts maison.

Un créateur de texture

Mais ce n'est pas tout. Le sucre agit également comme un véritable architecte de texture. Il est responsable du moelleux d'un cake, du fondant d'un brownie, du croustillant d'un biscuit ou encore de l'onctuosité d'une glace. Dans les mousses, il aide à obtenir une texture légère et aérienne, tandis qu'il contribue à l'élasticité des pâtes. Bien dosé, le sucre structure idéalement les desserts, participant ainsi à la réussite de nombreuses recettes.



Un conservateur naturel et un agent de couleur

Enfin, le sucre joue un rôle important dans la conservation et l'aspect visuel des produits sucrés. Grâce à la caramélisation, il apporte une belle coloration dorée aux tartes, biscuits et autres gourmandises. Il agit aussi comme conservateur naturel en retenant l'eau et en limitant le développement des micro-organismes, prolongeant ainsi la durée de vie des confitures, compotes, sirops ou fruits confits.



FLAN FEUILLETÉ CHOCOLAT NOISETTES

De Marion Wickaert - Championne de France du Dessert 2024



NOMBRE DE PARTS : 4*



CUISISON : 10 MIN



PRÉPARATION : 2 H



DIFFICULTÉ : 4/5



Pour la pâte feuilletée express :

250 g de farine
50 g de cacao en poudre
8 g de sel
160 g d'eau
200 g de beurre doux froid

Pour la crème pâtissière :

500 g de lait
3 jaunes d'œufs
25 g de sucre blanc⁽¹⁾
50 g de sucre blanc⁽²⁾
60 g de Maïzena
50 g de beurre doux
3 feuilles de gélatine (6g)
25 g de cacao en poudre
40 g d'eau
100 g de praliné noisette

Pour le montage :

Praliné noisette
Demi-noisettes torréfiées

La pâte feuilletée express :

Dans la cuve d'un batteur, mettre tous les ingrédients sauf le beurre. À l'aide du crochet, pétrir le mélange jusqu'à obtenir une pâte légèrement élastique. Ajouter ensuite le beurre froid coupé en dés. Pétrir de nouveau 3 minutes à vitesse moyenne (le beurre doit rester en morceaux mais s'intégrer à la pâte). Laisser reposer la pâte 30 minutes au frais. Étaler la pâte dans la longueur. Rabattre les côtés (= 2 plis et 3 couches de pâte). Laisser de nouveau reposer la pâte 30 minutes au frais. Tourner le pâton d'un quart de tour et recommencer l'opération 3 fois. Laisser une nouvelle fois reposer la pâte 30 minutes au frais. Étaler la pâte à environ 3 mm d'épaisseur et découper des cercles de pâte adaptés à vos moules. Mettre les cercles de pâte dans les moules et enfourner 40 minutes à 180 °C.

La crème pâtissière :

Réhydrater la gélatine en la mettant dans un récipient d'eau très froide. Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec le sucre⁽¹⁾. À l'aide d'un fouet, mélanger le sucre⁽²⁾, la Maïzena et les jaunes d'œufs. Ajouter la moitié du lait chaud au mélange. Dans une casserole, regrouper les deux préparations et cuire jusqu'à ébullition et épaississement sans cesser de remuer. Mettre hors du feu. Ajouter la gélatine puis le beurre jusqu'à obtenir une crème homogène. Diviser la crème en deux parts égales. Dans un récipient, mélanger le cacao en poudre et l'eau. Ajouter le mélange à la première partie de crème. Verser le praliné noisette dans la deuxième partie de crème. Verser les crèmes chaudes dans les moules avec la pâte feuilletée cuite en alternant les couches (cacao/noisette/cacao/noisette). Enfournier les flans 10 minutes à 180 °C.

Le montage du flan feuilleté :

Déposer une fine couche de praliné sur les deux flans refroidis. Décorer de demi-noisettes. Servir et déguster.

* Pour 4 personnes, (2 flans de 14 cm de diamètre à partager).





PARIS-BREST CACAHUÈTES

De Francois Josse - Champion de France du Dessert 2018



NOMBRE DE PARTS : 20



CUISSON : 1H



PRÉPARATION : 4H



DIFFICULTÉ : 3/5



Pour la pâte à choux :

125 g de lait
 125 g d'eau
 125 g de beurre doux
 4 g de sel
 4 g de sucre blanc
 135 g de farine
 4 œufs
 Cacaahuètes concassées
 Fleur de sel

Pour le praliné cacahuètes :

200 g de cacahuètes
 30 g d'eau
 100 g de sucre blanc
 Huile si besoin

Pour la crème pâtissière :

245 g de lait
 30 g de crème liquide
 30 % de MG
 50 g de jaunes d'œufs
 50 g de sucre blanc
 15 g de Maïzena
 15 g de farine
 2,5 feuilles de gélatine
 30 g de beurre doux
 15 g de mascarpone



La pâte à choux :

Dans une casserole, faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Hors du feu, ajouter la farine et bien mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène. Remettre la pâte sur le feu et la dessécher jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi. Verser la pâte dans un saladier et ajouter les œufs un à un en mélangeant soigneusement. Lorsque la pâte devient collante, la verser dans une poche à douille. Sur une feuille de papier cuisson, réaliser les couronnes puis saupoudrer de cacahuètes concassées. Enfourner à 160 °C pendant 20 à 25 minutes.

Le praliné cacahuètes :

Dans une poêle à feu moyen, faire fondre le sucre sans y toucher. Lorsqu'il commence à se dissoudre et à changer de couleur, mélanger doucement à l'aide d'un fouet en faisant de petits cercles. Dès que le caramel est homogène, le verser sur les cacahuètes, ajouter la fleur de sel et bien laisser refroidir. Mixer l'ensemble jusqu'à obtenir la texture souhaitée (ajouter un peu d'huile si besoin) et réserver.

La crème pâtissière :

À l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la Maïzena et la farine. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



Pour la crème Paris-Brest :

400 g de crème pâtissière
 200 g de cacahuètes
 80 g de pâte d'arachide
 270 g de beurre mou

Astuces du Champion

Attention à ne surtout pas ouvrir le four pendant la cuisson au risque que la pâte à choux se dégonfle !

Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème, puis venir y verser le 1^{er} mélange et cuire le tout. En fin de cuisson, récupérer les feuilles de gélatine égouttées et les ajouter dans la préparation avec le beurre et le mascarpone. Mélanger le tout et réserver au frais.

La crème Paris-Brest :

À l'aide d'un batteur, fouetter la crème pâtissière pour la détendre puis ajouter le praliné cacahuètes et la pâte d'arachide. Y ajouter le beurre mou en 3 fois et faire monter la crème.

Le montage du Paris-Brest :

Couper le chou en deux, pocher un trait de praliné cacahuètes et placer quelques morceaux de cacahuètes. À l'aide d'une poche et d'une douille cannulée, faire une jolie rosace de crème sur le chou puis venir y remettre un peu de praliné. Déposer le chapeau du chou sur lequel on pourra saupoudrer du sucre glace.

Le guide des températures

Cuisson du sucre : maîtrisez les températures comme un pro

Maîtriser la cuisson du sucre est un art délicat qui demande précision et technique. Chaque degré compte pour obtenir la texture parfaite !

Découvrez les températures clés qui vous aideront à réussir à coup sûr vos créations pâtisseries, confiseries, caramels et desserts les plus gourmands.

145°/155° C

Pour du sucre coulé ou du sucre filé

120°/128° C

Pour une meringue italienne

100° C

Pour un sirop à sorbet

170° C

Pour un bon caramel dur

130° C

Pour une pâte d'amandes

104° C

Pour une gelée de fruits

Prix Cultures Sucre du livre de pâtisserie



Un jury d'experts et de passionnés

Créé pour combler un manque dans le paysage éditorial, ce Prix distingue un ouvrage de pâtisserie accessible et inspirant. Les livres en compétition sont évalués par un jury de professionnels reconnus et un représentant du grand public, selon des critères alignés avec les trois piliers de Cultures Sucre : Nature, Plaisir, Équilibre.

Ce Prix met en lumière les auteurs et maisons d'édition qui contribuent à transmettre la passion de la pâtisserie. La première remise du Prix a eu lieu au Salon du Chocolat 2025 à Paris.

Pour en savoir plus :

cultures-sucre.com/prix-du-livre

La célébration d'un ouvrage gourmand

Le premier prix français entièrement consacré aux ouvrages de recettes sucrées. Il s'inscrit naturellement dans l'histoire de Cultures Sucre et prolonge son engagement : valoriser le sucre blanc, promouvoir une consommation gourmande et raisonnée, et rapprocher les Français de cet ingrédient au cœur de leurs pratiques culinaires.



Cloé Amat, lauréate du Prix 2025,
et Morgane Raimbaud, présidente du jury



BROOKIE

De Noémie Honiat - Championne de France du Dessert 2011



NOMBRE DE PARTS : 12 - 15



CUISSON : 20 MIN



PRÉPARATION : 45 MIN



DIFFICULTÉ : 1/5



Pour le brownie :

260 g de chocolat noir
140 g de beurre doux
1 g de fleur de sel
200 g de sucre blanc
2 œufs
170 g de farine
1 cuillère à café de levure

Pour les cookies :

230 g de cassonade
2 œufs
220 g de beurre doux
250 g de farine
10 g de levure chimique
1 gousse de vanille
200 g de pépites de chocolat
1 g fleur de sel

Pour la décoration :

200 g de chocolat au lait
30 % de cacao
100 g de fruits secs
(noix de pécan...)

Matériel :

Moule en verre

Astuce de la Championne

Réaliser la même recette
en variant les chocolats
et les fruits secs !

La pâte à brownie :

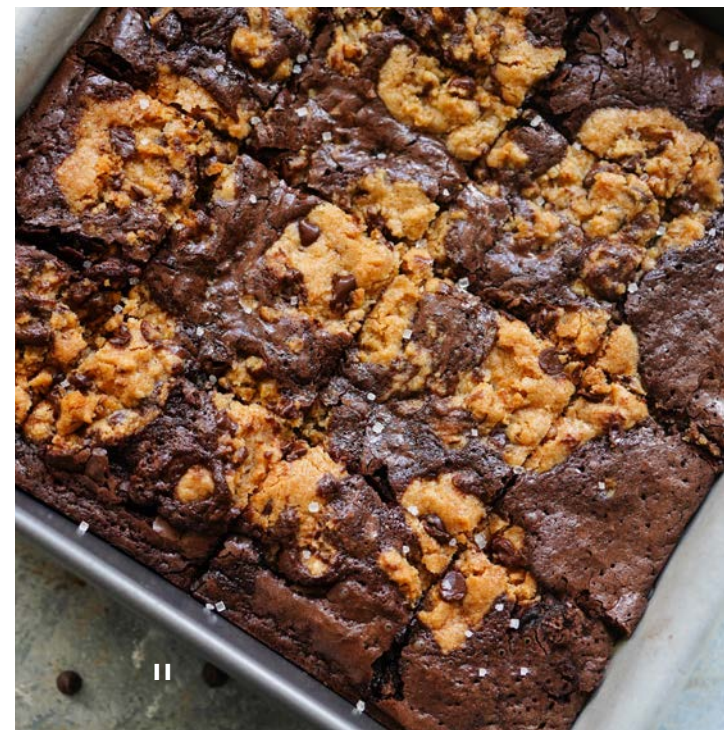
Dans un bol, disposer le beurre et le chocolat, puis faire fondre au bain-marie dans une casserole. À l'aide d'un batteur, fouetter la cassonade et les œufs, ajouter le mélange chocolat, puis verser la farine, et la levure avec la fleur de sel. Couler la pâte dans un moule en verre et réserver au frais.

La pâte à cookies :

Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, mettre le beurre avec la cassonade et la vanille. Ajouter les œufs, la farine et la levure avec le sel. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène et ajouter les pépites de chocolat. Étaler la pâte de la forme de votre moule en verre.

Le montage du brookie :

Préchauffer le four à 180 °C. Disposer la pâte à cookies sur la pâte à brownie déjà disposée dans votre moule en verre. Enfourner à mi-hauteur pour 20 minutes. Une fois le brookie cuit, laisser refroidir et décorer avec le chocolat au lait et les fruits secs.





TARTELETTES AUX AGRUMES

De Baptiste Vial - Champion de France du Dessert 2015



NOMBRE DE PARTS : 10



CUISSON : 10 MIN



PRÉPARATION : 1 H 30



DIFFICULTÉ : 2/5



La pâte sucrée :

225 g de beurre doux
150 g de sucre glace tamisé
56 g de poudre d'amandes blanches
0,3 g de sel fin
372 g de farine T55
73 g d'œufs entiers

La crème d'amande :

200 g de beurre mou
200 g de sucre blanc
200 g de poudre d'amandes brutes
200 g d'œufs entiers

La marmelade d'agrumes :

44 g d'eau
128 g de jus d'orange
40 g de jus de citron jaune
20 g de sucre blanc
4 g d'agar-agar
90 g de suprêmes d'orange
80 g de suprêmes de citron jaune

La chantilly vanille :

40 g de lait entier
30 g de sucre blanc
1 gousse de vanille gousse
40 g de mascarpone
385 g de crème liquide 35 %

Pour la pâte sucrée :

Directement sur le plan de travail : sabler le beurre avec les poudres. Ajouter les œufs entiers. Écraser la pâte avec la paume de la main pour la rendre homogène. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser à environ 2 mm. Mettre la pâte au frais. Détailler des cercles d'environ 8 à 10 cm et enfourner sur des moules demi-sphère en silicone à 150 °C pendant environ 12 à 15 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

Pour la crème d'amande :

Dans un récipient, crémiser le beurre avec le sucre, ajouter la poudre d'amande puis les œufs entiers.

Pour la marmelade d'agrumes :

Dans un récipient, mélanger le sucre et l'agar-agar. Dans une casserole, mettre l'eau, ajouter le mélange sucre et agar-agar puis le jus de citron jaune et le jus d'orange. Porter à ébullition et mettre au frais. Une fois bien froide, mixer la préparation et ajouter les suprêmes d'agrumes taillés. Garder quelques suprêmes pour le montage.

Pour la chantilly vanille :

Dans une casserole, chauffer le lait, le sucre, et la gousse vanille grattée. Verser sur le mascarpone, mixer en ajoutant la crème liquide. Passer la crème au chinois. Et laisser refroidir avant de la monter.

Pour le montage et la cuisson :

Reprendre les cercles de pâte cuite. À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, déposer au creux un peu de crème d'amande. Enfourner à 160 °C environ 10 minutes. La crème d'amande doit être cuite mais encore moelleuse. Après refroidissement, déposer la marmelade d'agrumes sur les tartelettes puis quelques suprêmes d'agrumes. À l'aide d'une poche à douille, terminer le montage par la chantilly disposée à votre convenance.

Astuce du Champion

Laisser place à votre créativité en décorant de fleurs comestibles et zester de citron vert.



BRIOCHE FIGUES & PRALINES ROSES

De Cécile Manent - Championne de France du Dessert 2003



NOMBRE DE PARTS : 8 À 10



CUISSON : 35 MIN



PRÉPARATION : 1 H 30



DIFFICULTÉ : 3/5



Pour la confiture de figues :

300 g de figues
300 g de sucre blanc

Pour la pâte à brioche :

280 g de farine T45
40 g de sucre blanc
5 g de sel
10 g de levure boulangère
2 œufs
70 g de lait
160 g de beurre doux

Pour le montage :

50 g de pralines roses

Astuce de la Championne

Pour une brioche plus savoureuse aux arômes développés, remplacer la première pousse de 1 h 30 par une fermentation lente en plaçant votre pâte au réfrigérateur 12 h.



La confiture :

Laver et découper les figues en morceaux, recouvrez-les de sucre et laisser macérer 12 h. Verser la préparation dans une casserole et laisser cuire à feu doux jusqu'à atteindre la température de 105 °C. Remuer pendant la cuisson pour éviter la caramélisation.

La pâte à brioche :

Dans la cuve d'un batteur, mettre la farine, le sucre, le sel et la levure puis ajouter les œufs et le lait. À l'aide du crochet, pétrir la pâte environ 15 minutes. Une fois que la pâte se décolle de la cuve, ajouter le beurre coupé en morceaux. Pétrir 20 minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle à nouveau. Ensuite, bouler la pâte au fond de la cuve et laisser pousser à température ambiante environ 1 h 30. La pâte doit doubler de volume. Faire retomber la pâte et la réserver au frais 1 h.

Le montage de la brioche :

Étaler la pâte à brioche et former un rectangle de 30/40 cm. Étaler la confiture de figues sur la pâte et saupoudrer de pralines roses concassées. Rouler la brioche dans la largeur puis couper la brioche roulée dans le sens de la longueur pour obtenir deux brins. Torsader les deux brins ensemble puis déposer la brioche dans un moule. Laisser pousser environ 1 h 30 jusqu'à ce que la pâte double de volume. Enfourner à 170 °C pendant 35 minutes. Laisser refroidir la brioche avant de la découper.



Cultures SUCRE

L'ASSOCIATION DES PLANTEURS DE BETTERAVES ET DES SUCRIERS FRANÇAIS.

Il existe mille et une recettes de pâtisserie, et nombre d'entre elles ont en point commun l'ingrédient sucre. Le sucre provient de la betterave sucrière (en France métropolitaine) et de la canne à sucre (dans les DROM). La betterave est cultivée au nord de la Loire et dans l'Est par nos agriculteurs, puis nos sucriers en extraient le sucre par une succession d'étapes simples.

Le sucre est ainsi d'origine naturelle et possède de nombreuses propriétés : il apporte à vos desserts de la saveur, du croustillant, du croquant, de la coloration pendant la cuisson, il favorise la conservation et il contribue à la levée des pâtes briochées. C'est un ingrédient de référence en pâtisserie.

Pour en savoir plus sur le sucre,
de son origine agricole à ses utilisations :

