



RECETTES ITALIENNES POUR UN PETIT-DEJEUNER REUSSI

L'indispensable viennoiserie : le Cornetto

Vous aurez besoin des ingrédients suivants :

- 35 cl de lait
- 1 œuf
- 5g de sel
- 100g de beurre fondu
- 170g de sucre
- 800g de farine
- 1 sachet de levure boulangère

Garniture :

- Carrés de chocolat
- Vermicelle en chocolat

Vous aurez besoin du matériel suivant :

- Un plat (à enfourner)
- Des spatules
- Deux grands saladiers



Préparation :

Etape 1

La veille, préparer la pâte feuilletée. En le protégeant avec du papier sulfurisé, étaler les 125g de beurre avec un rouleau à pâtisserie afin de former un carré d'environ 10x10 cm puis le réserver au frigidaire.

Etape 2

Dans un grand saladier, verser la moitié de la farine mélangée avec le sel, puis la levure préalablement diluée dans un peu de lait tiède, le sucre, les 5 g de beurre coupé en dés et enfin le lait, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrir le saladier avec un linge et laisser reposer pour au moins 3 heures à température ambiante.

Etape 3

Sur le plan de travail fariné, déposer la pâte et l'étendre jusqu'à obtenir un carré d'environ 25x25 cm. Disposer en son centre le beurre bien froid, de manière à ce que le carré soit positionné comme un losange. Plier la pâte sur le beurre afin de bien le recouvrir complètement.

Étendre la pâte contenant le beurre avec le rouleau à pâtisserie, toujours face à soi pour obtenir un rectangle trois fois plus long. Le replier en pliant d'abord la partie basse qui sera ensuite recouverte

Grand-Mercredi



par la partie haute. Recommencer l'opération en tournant la pâte de 90°. Faire une empreinte avec deux doigts. Recouvrir la pâte avec du papier film et la mettre au frigidaire pendant 30 minutes.

Répéter l'opération au moins deux fois, toujours en tournant la pâte de 90°. Il faut faire en tout 6 tours. Les deux derniers tours devant être effectués juste avant d'utiliser la pâte, c'est à ce moment qu'il est possible de la congeler. Pour les 4 croissants, seule la moitié de la pâte est utile.

Après le dernier tour, laisser reposer la pâte 30 minutes avant de l'utiliser.

Etape 4

Étaler la pâte feuilletée et y découper quatre très grands triangles d'une longueur représentant au minimum le triple de la largeur.

Dans un bol, casser le chocolat et le faire fondre au bain marie. Une fois le chocolat fondu, le laisser légèrement refroidir puis le mélanger à la crème liquide. Bien mixer les amandes afin d'obtenir une poudre grossière et la mélanger au chocolat.

Etape 5

Préchauffer le four à 200°. Pour faire les rayures au chocolat, mélanger le cacao en poudre et l'eau afin d'obtenir un mélange assez épais, à la consistance presque sirupeuse. A l'aide d'un pinceau, badigeonner délicatement mais généreusement les bords du triangle (seulement ceux des côtés). Laisser sécher quelques minutes puis retourner les triangles (comme ça les rayures seront à l'extérieur).

Sur la base des triangles, déposer une grosse CS de mélange à base de chocolat et rouler vos croissants délicatement. Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pour au moins 15 minutes à 200°.

Vos Cornettos sont prêt... Et vos Petits-Enfants vont les adorer !

Le + du chef Grand-Mercredi :

Pour les gourmands vous pouvez mettre à la place du chocolat : une petite cuillère de confiture, crème de marron.....

Grand-Mercredi



Le délicieux Panettone... Un vent d'Italie dans vos assiettes

Vous aurez besoin des ingrédients suivants :

- 750g de farine
- 65g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- 120g de beurre
- 25g de levure boulanger
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100 g de citrons confits
- 1 zeste de citron
- 8 cuillères à soupe de raisins secs blonds et bruns
- 25 cl d'eau
- Sel

Vous aurez besoin du matériel suivant :

- 1 saladier
- Spatules
- Four



Préparation :

Etape 1

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sel, la vanille, le zeste de citron et le sucre avec un fouet, puis ajouter 500 g de farine puis mélanger avec une spatule en joutant le mélange lait levure. Mélanger le tout afin d'obtenir un appareil homogène (toujours avec le fouet ou avec les mains).

Etape 2

Ajouter le beurre et le reste de farine. Pétrir la pâte à la main pendant au moins 5 min, jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé.

Disposer ensuite la pâte ainsi obtenue dans une terrine beurrée et la saupoudrer de farine (pour éviter qu'elle n'accroche à la terrine), puis la laisser reposer avec un linge humide sur la pâte (pour éviter qu'elle ne s'assèche) durant 45 min à température ambiante (idéalement dans une étuve ou dans un four à 50 °C).

Grand-Mercredi



Etape 3

Remettre la pâte dans le saladier, ajouter le citron confit et les raisins secs. Pétrir de nouveau, simplement pour incorporer les ingrédients.

Placer ensuite la pâte dans un moule beurré et fariné. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer pendant 20 min.

Etape 4

Préchauffer le four à 200 °C (th. 5-6).

Ôter le linge humide. Badigeonner la préparation de beurre fondu, puis l'enfourner durant 10 min.

Abaisser ensuite la température à 150 °C (th. 2-3) et poursuivre la cuisson pendant 30 min.

Etape 5

A la sortie du four, laisser le panettone tiédir dans son moule.

Démouler ensuite sur grille pour un refroidissement complet. Tailler le panettone avec un couteau à pain.

Le + du chef Grand-Mercredi :

A la sortie du four, laisser le panettone tiédir dans son moule.

Démouler-le ensuite sur une grille pour un refroidissement complet. Tailler le panettone avec un couteau à pain.



Saveurs et gourmandises au programme avec le traditionnel Chiacchiere

Vous aurez besoin des ingrédients suivants :

- 500g de farine T55
- 30g de beurre ramolli
- 70g de sucre
- 4 œufs
- 2 cl de Grappa
- 1 citron
- 1 pincée de sel
- Du sucre glace
- Huile de friture

Vous aurez besoin du matériel suivant :

- 1 saladier
- Spatules
- Four

Préparation :

Etape 1

Coupez le beurre en morceaux. Lavez le citron et prélevez les zestes.

Etape 2

Versez la farine dans un saladier et creusez un puits au milieu. Versez-y le sucre, le beurre, les zestes, les œufs et le sel.

Etape 3

Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique, non collante. Laissez reposer 1 h.

Etape 4

Étalez la pâte en couche fine avec un rouleau à pâtisserie, puis détaillez-la en rectangle de 4 cm sur 10 environ à l'aide d'une roulette crantée.

Etape 5

Chauffez de l'huile à 180°C dans une sauteuse. Plongez-y les bandes de pâte jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer, puis sortez-les à l'aide d'une écumoire et plongez sur du papier absorbant.

Etape 6

Saupoudrez de sucre glace et servez !

Grand-Mercredi



Le + du chef Grand-Mercredi :

Pour donner une autre forme aux chiacchieres, vous pouvez également faire une incision au couteau au centre des petits rectangles. Pour une recette encore plus gourmande, après avoir fait frire les chiacchieres, tremper la moitié de celles-ci dans du chocolat fondu. Vous obtiendrez ainsi des chiacchieres bicolores.



A l'occasion de la fête des Grands-Mères, Café Privilege vous offre -15% sur la catégorie Biscuits & Délices.

[Retrouvez toutes les offres ici](#)

Grand-Mercredi



Le fameux Capuccino

Vous aurez besoin des ingrédients suivants :

- Crème chantilly
- Chocolat en poudre
- Vous aurez besoin du matériel suivant :
- 1 tasse de café Espresso Ristretto
- 1 tasse de lait chaud

Préparation :

Etape 1

Verser l'Espresso très chaud dans chaque tasse jusqu'à la moitié de la hauteur.

Etape 2

Battre le lait chaud pour obtenir une bonne quantité de mousse à la surface

Etape 3

Verser doucement le lait et la mousse dans la tasse d'Espresso.

Etape 4

Décorer de crème chantilly et parsemer de chocolat en poudre

Le + du chef Grand-Mercredi :

Afin que le lait laisse une belle épaisseur de mousse blanche à la surface de l'Espresso, versez celui-ci sur le dos d'une petite cuillère ainsi il ne se précipite pas trop vite !



Grand-Mercredi



Le délicieux Café Mocha

Vous aurez besoin des ingrédients suivants :

- 50 cl de lait
- 24 cl de cafés
- 60 g de chocolat noir en tablette
- 2 goutte d'extrait de vanille liquide
- 2 sachet de sucre vanillé
- Crème chantilly (facultatif)
- 1 bâton de cannelle (facultatif)
- Cacao en poudre (facultatif)

Vous aurez besoin des éléments suivants :

- Une casserole
- Un bol
- Une spatule et un fouet

Préparation :

Etape 1

Chauffer le lait sur feu doux avec le sucre vanillé et l'extrait de vanille. Ne pas faire bouillir.

Etape 2

Dès qu'il est chaud, baisser le feu au minimum et verser sur le lait le café chaud et le chocolat en morceau.

Etape 3

Remonter un peu le feu le temps que le chocolat fonde.

Etape 4

Fouetter afin de rendre le liquide mousseux.

Etape 5

Verser dans des tasses, garnir de crème fouettée et/ou de cacao en poudre.

Etape 6

On peut également déposer un bâton de cannelle pour brasser la crème dans le mocha.

Le + du chef Grand-Mercredi :

Si vous ne raffolez pas de la caféine, vous pouvez évidemment opter pour un mocha décaféiné.

Le goût et les saveurs restent les mêmes.



Retrouvez tous les produits d'un Petit-Déjeuner réussi sur [Café Privilege](#)

Grand-Mercredi