

MYRTILLES SAUVAGES

du Canada



Tout comme un vrai pâtissier!

Des muffins, des cookies, des cupcakes, des tartes et des gâteaux – avec les myrtilles sauvages on peut confectionner toutes sortes de pâtisseries gourmandes. Il se peut cependant, qu'un pâtissier amateur se demande pourquoi sa pâte à levure ne devienne jamais aussi légère que celle des professionnels de la pâtisserie. Et pourquoi les petites douceurs ont sur l'étalage un aspect aussi brillant et alléchant alors que celles confectionnées à la maison restent tout à fait ternes?

Nous avons la réponse! Afin que les lecteurs trouvent encore plus de plaisir à faire des pâtisseries, nous avons rassemblé quelques tuyaux et astuces venant directement des ateliers de pâtisseries. Il ne reste plus qu'à se mettre à l'œuvre afin de tester nos délicieuses recettes !



Cupcakes aux myrtilles

Une qualité haut-de-gamme venant du Canada

Les myrtilles sauvages du Canada font partie des myrtilles à buissons bas. En tant que produit surgelé ou en bocal, elles sont disponibles chez nous toute l'année. La plupart des baies sont congelées directement après la récolte. C'est ainsi qu'une excellente qualité arrive sur le marché.

Avec seulement 45 kcal par 100 g de fruits, les myrtilles sont un ingrédient idéal pour biscuits et gâteaux. De plus, le petit fruit enrichit toutes friandises par sa haute teneur en fibres alimentaires et par les vitamines C, E, et B qu'il apporte. Il contient également des minéraux indispensables à l'organisme, notamment le potassium, le magnésium et le fer.



Un véritable fruit sauvage

Les myrtilles sauvages ne peuvent pas être plantées. Elles ne poussent qu'aux endroits où elles se sèment d'elles-mêmes.

La récolte se fait à partir de la fin juillet et dure jusqu'à la fin août. Les fruits sont directement préparés pour la transformation ou pour la vente. Après le nettoyage, la surgélation est effectuée avec un soin particulier : les baies sont congelées individuellement tout en roulant.

C'est seulement après avoir passé des contrôles de qualité à plusieurs niveaux que les fruits surgelés sont livrés dans le monde entier.

Des secrets de professionnels

» Pour une pâte à levure qui ne laisse rien à désirer, il est impératif d'utiliser de la levure fraîche. Après avoir mélangé et pétris tous les ingrédients afin d'obtenir une consistance homogène, il suffit de laisser reposer la pâte juste un petit instant avant de l'étaler et de la garnir selon la recette. Ce n'est qu'après qu'on la laisse gonfler pendant 30 minutes.

» Pour la préparation de petits gâteaux comme les muffins, il vaut mieux utiliser l'huile que le beurre. Le beurre durcit quand on ajoute par exemple des myrtilles surgelées, et ainsi la pâte devient difficile à verser dans les petits moules. »»

» Pour obtenir un aspect brillant, il faut abricoter les pâtisseries. Mélanger la confiture d'abricot avec un peu d'eau. Elle doit être portée à ébullition pendant env. 3 minutes en remuant constamment. On en badigeonne les gâteaux et on les laisse sécher. C'est là tout le secret !

» Une pâte sablée facile et rapide c'est la pâte 1-2-3. Il faut tout simplement une part de sucre, deux parts de graisse (de préférence du beurre !) et trois parts de farine.

» Des petits pains maison au petit déjeuner ? Pour moins de stress le matin, il suffit de les préparer la veille ! Avec la pâte, on forme les petits pains et on les met sur une plaque farinée. Couvrir avec un torchon humide et mettre au frais. Le matin, il ne restera plus qu'à les mettre au four et à les savourer !

Petits pains sucrés aux myrtilles



Brownies au chocolat et aux noix avec des myrtilles

Bouchées à la crème et aux myrtilles

Les myrtilles sauvages du Canada – idéales pour les pâtisseries

Un goût fruité

Les myrtilles sauvages du Canada ont un arôme intense et un goût parfaitement sucré. Elles confèrent aux pâtisseries une saveur incomparable. Avec les myrtilles sauvages, les gâteaux restent plus longtemps moelleux.

Un régal sans traces

Les myrtilles sauvages du Canada ont une chair claire. Ainsi, les pâtisseries contenant des myrtilles ne laissent pratiquement aucune trace. Elles ne déteignent presque pas sur les dents et sur la langue, ce qui ne manque pas de réjouir les amateurs de la petite baie !

Des propriétés de cuisson étonnantes

Même après la cuisson, les baies sauvages bleues gardent leur petite forme compacte. Elles n'éclatent pas et préservent saveur, structure et couleur. Leur qualité la plus pratique pour tous les pâtisseries professionnels ou amateurs, c'est qu'elles n'éclatent pas – ce qui évite que leur couleur ne déteigne sur les pâtes claires.


Tarte myrtilles-noix de coco à la crème

Schnecks aux myrtilles avec des « streusel »



Croissant à la pâte d'amandes et aux myrtilles

Tresse du dimanche aux amandes et aux myrtilles



Croissant à la pâte d'amandes
et aux myrtilles

Pour télécharger toutes nos recettes avec des myrtilles sauvages du Canada, ainsi que les valeurs nutritionnelles correspondantes et des photos en qualité imprimable visitez notre site internet suivant:

www.myrtillessauvages.fr/presse

Contact

Service de presse de la
**Wild Blueberry Association
of North America**

C'est dit, c'est écrit !

Emilie Rigaud

5 rue Laugier - 75017 Paris

Tél. 01 58 56 66 62

Fax 01 58 56 66 67

E-Mail : erigaud@cditcecrit.com

www.myrtillessauvages.fr

Canada 

