



PLUS
DE 100
RECETTES
FACILES

PLUS
DE 110
PHOTOS
GESTES

LE
PETIT TRAITÉ
Rustica
DE LA
PÂTISSERIE
MAISON



Rustica éditions

Sommaire

Les secrets de la pâtisserie..... 6

15 conseils pratiques pour réussir en pâtisserie.....	6
Des ingrédients choisis.....	8
Quelques accessoires indispensables pour mieux réussir.....	13

Les bases..... 15

Les pâtes à tartes	15
Pâte feuilletée classique.....	16
Pâte feuilletée facile.....	18
Pâte à crumble.....	19
Pâte sablée de Christine Ferber.....	21
Sablé breton.....	22
Pâte sucrée.....	23
Pâte brisée.....	25

Les pâtes levées..... 26

Pâte à baba.....	26
Pâte à brioche.....	27

Les pâtes travaillées..... 28

Pâte à chou.....	28
Pâte à génoise.....	30
Pâte à biscuit cuillère.....	31

Les principales crèmes..... 32

Crème pâtissière.....	32
Crème anglaise.....	34
Crème légère à la vanille.....	35
Crème d'amande.....	37
Crème au beurre légère de Christophe Felder.....	38

La crème chantilly.....	40
-------------------------	----

La ganache.....	42
-----------------	----

La meringue..... 44

Meringue française.....	44
-------------------------	----

Meringue italienne.....	46
-------------------------	----

Meringue suisse.....	47
----------------------	----

Tout chocolat..... 49

Tarte croustifondante aux framboises.....	50
---	----

Brownie aux noisettes.....	52
----------------------------	----

Fondant caramel au beurre salé.....	53
-------------------------------------	----

Croquant praliné glacé, crème anglaise à la chicorée.....	55
--	----

Mi-cuit poire cœur fondant chocolat.....	56
--	----

Le soufflé au chocolat de mon amie Aglaé.....	57
---	----

Sur un nuage de mousse..... 58

Crèmeux à la mousse de mascarpone café.....	58
--	----

Mousse extra pour toute la famille.....	60
---	----

Mousse express choco-coco.....	61
--------------------------------	----

Mousse chocolat-caramel.....	62
------------------------------	----

4 mousses au goût de l'enfance.....	64
-------------------------------------	----

Les cookies aux trois chocolats.....	65
--------------------------------------	----

La forêt noire aérienne.....	66
------------------------------	----

Cake choco-vanille-matcha.....	68
--------------------------------	----

Petits pots de crème cuite.....	69
---------------------------------	----

Semifreddo au chocolat et éclats de meringues.....	71
---	----

Macarons tout chocolat.....	72
-----------------------------	----

Le fameux moelleux.....	74
-------------------------	----

Le merveilleux chocolat-noisettes.....	76
--	----

Crème fruitée au miel de lavande.....	78
---------------------------------------	----

Sucettes croustillantes.....	80
------------------------------	----

Glaçons au chocolat, lait glacé à la vanille.....	81
---	----

Les desserts de mère en fille faciles et rapides..... 83

Le gâteau humide à l'orange de mon amie Aglaé.....	84
---	----

Gratin d'abricots à l'amaretto.....	86
-------------------------------------	----

Macarons à l'ancienne fourrés à la crème au mascarpone.....	87
--	----



Gâteau de ricotta parfumé à la mélisse, compotée de pêches au miel	88
Gâteau de voyage aux amandes et aux noisettes	90
Biscuit moelleux aux noisettes	91
Biscuit au muscat et huile d'olive	93
Cake à la banane et au citron vert	94
Abricots aux amaretti	95
Omelette-gâteau aux pêches	96
Petits gâteaux aux pralines roses	98
Panna cotta à l'anis et marmelade de cassis	99
Crème au chocolat blanc à la cardamome, framboises et tuiles d'avoine	101
Gâteau de noix	102
Douceur de petits-suisseaux aux framboises	103
Crèmeux de pamplemousse, fraises et meringue	104
Moelleux tout pistache	105

Le bon goût des desserts de l'enfance

Fondant caramélisé aux pommes de reinette	108
Galettes au sucre et aux myrtilles	109
Petits gâteaux de brioche pas perdue	110
Le flan parisien	112
Le clafoutis de l'enfance	114
Gâteau au yaourt et à la framboise	115
Tartelettes à la confiture de lait	117
Riz au lait à la cannelle et à l'orange	118
Gâteau de semoule à la fleur d'oranger	119
Les œufs à la neige aux dragées	120
Petits pots de crème cuite à la vanille	122
Madeleine à la vanille	124
Pommes rôties au miel et à la cannelle	126
Le biscuit à la cuillère	127

Pâtisseries, tradition et déclinaison

Millefeuille crème légère à la vanille et caramel	130
Le saint-honoré	132
L'éclair au chocolat	136
Fraisier crème légère à la vanille en verrine	138
Fraisier express au biscuit rose	140
Fraisier crème mousseline et coquelicot	141



La ronde des choux	144
Le chou crumble	144
Choux aux clémentines, ganache chocolat blanc	145
Choux poire belle Hélène	146
Choux chantilly choco-arabica	148
Paris-Brest	149
Baba au rhum et aux agrumes	152
Mini-babas bouchons express au limoncello et fraises	154

Les joyeux desserts de fêtes

Bûche passion-orange	158
Bûche glacée tiramisu	160
Bûche meringuée au chocolat blanc, framboise et citron vert	161
Bûche chocolat aux marrons glacés	164
Parfait glacé des îles	165
Nougat glacé à l'italienne	166
Galette des rois aux pralines rouges de Richard Sève, pâtissier à Lyon	168
Vacherin décoiffé framboise-vanille et verveine	169
Mont-blanc	171
L'œuf de Pâques	172
Tarte au citron vert meringuée	173
Tarte grand chic croustifondante aux cerises	174
Délice rose framboise	176

Les stars de nos régions

Kouglof	180
Le cannelé bordelais	182
Tarte aux pralines roses	184

Les bugnes lyonnaises	186
Les bugnes fines et craquantes	186
Les bugnes gonflées et moelleuses	187

Index	188
-------------	-----

Les secrets de la pâtisserie

Quoi de plus merveilleux que de créer des moments magiques qui réunissent petits et grands pour le goûter ou le dessert ! Nous avons voulu réunir dans ce livre des recettes faciles et inratables, mais aussi celles de grands pâtisseries, un peu plus délicates à réaliser. Elles sont toutes bien détaillées pour vous aider à les reproduire à la maison et que vous trouviez surtout du plaisir à les déguster. Alors soyez patients, donnez beaucoup d'amour et de vous dans vos gâteaux, impliquez-vous mais surtout goûtez, goûtez à tout car le plaisir que procure une très bonne pâtisserie est éternel.

Vous allez penser et c'est vrai que la pâtisserie demande une extrême précision, de la minutie et patience : rigueur dans les pesées, ordre des mélanges, gestes techniques, respect des températures, des temps d'attente et de cuisson... Tout cela peut paraître difficile, compliqué, long, voire même inabordable pour certains et décourageant à l'avance. Mais détrompez-vous ! Il est aussi vrai qu'il n'y a aucune réelle difficulté dans tout cela : il suffit de trouver la bonne organisation, de prendre son temps et de bien suivre le déroulé de la recette, sans tricher. Avec des ingrédients choisis, un minimum de matériel obligatoire et beaucoup de conseils, vous verrez qu'il n'est pas nécessaire d'être un expert pour réussir en pâtisserie. Vos petits gâteaux maison peuvent vite devenir les desserts pâtisseries trois étoiles que vous rêvez de réaliser !

15 conseils pratiques pour réussir en pâtisserie

- Apprenez à bien maîtriser votre four : connaître notamment la vitesse à laquelle il monte en température, le temps qu'il lui faut pour refroidir, sans oublier que la chaleur statique (convection naturelle) correspond à 10 ou 20 degrés de plus que celle

ventilée (chaleur tournante) selon les appareils. Préchauffez-le toujours à l'avance pour enfourner à la bonne température.

- Vérifiez que vous disposez de tous les ustensiles nécessaires et d'un moule bien adapté à la recette (forme, diamètre, hauteur...) : la bonne cuisson de votre pâtisserie en dépend. Avec un moule trop grand, pas assez profond, le gâteau sera trop cuit et sec, et inversement, trop petit et haut, il brûlera en surface avant la cuisson idéale à cœur.
- Commencez par lire attentivement la recette entière et, si nécessaire, reportez-vous au premier chapitre des recettes de base, le mode de préparation y est davantage détaillé.
- Faites place nette dans votre cuisine et commencez par respecter scrupuleusement les quantités d'ingrédients indiquées en les préparant avant de démarrer les mélanges.
- Prenez l'habitude de tout peser, même les œufs dont le poids en jaune et en blanc varie selon le calibre de l'œuf et peut donc modifier la texture d'une pâte comme celle des petits choux par exemple. N'oubliez pas que les œufs s'utilisent lorsqu'ils sont à température ambiante. Si pour certains

ingrédients, vous préférez le verre doseur, abaissez-vous à la hauteur du plan de travail pour vérifier le dosage car il est vite faussé selon l'angle auquel on se positionne.

- Tamisez la farine à l'avance sur une feuille de papier cuisson, vous n'aurez plus qu'à l'incorporer en la laissant glisser peu à peu du papier dans le mélange et vous éviterez ainsi la passoire (ou tamis) placée au-dessus du récipient qui, généralement dans ce cas, saupoudre également le plan de travail.
- Suivez l'ordre des étapes de préparation : le beurre fondu, par exemple, s'utilise tiède dans la majorité des recettes ; le chocolat fondu ne peut pas rester trop longtemps en attente, il épaisse et durcit en refroidissant ; les œufs montés en neige doivent être incorporés rapidement, voire dès qu'ils sont montés au risque de les voir retomber ; un nappage s'utilise dès qu'il est prêt car, fluide, il s'étale plus facilement.
- Lorsque vous devez clarifier des œufs, c'est-à-dire séparer les blancs des jaunes, l'idéal est de prendre ses précautions pour éviter de laisser passer dans les blancs la petite goutte qui va tout gâcher et les empêcher de monter en belle neige. À défaut d'un séparateur, prévoyez un petit bol dans lequel vous faites glisser le blanc en procédant ainsi au fur et à mesure pour chaque œuf.
- Avant de fouetter des blancs d'œufs en neige, assurez-vous que le récipient et les fouets sont nets et qu'ils ne comportent aucune trace de jaune ou de graisse car si tel est le cas, ils ne monteront pas. En utilisant le même batteur pour fouetter les jaunes, lavez soigneusement les branches des fouets sous l'eau chaude et essuyez-les avant réutilisation.
- N'essayez jamais de monter des blancs en neige dans un récipient en plastique, ce matériau a exactement les mêmes effets



que lorsque des particules de jaune d'œuf sont tombées malencontreusement dans les blancs. Ils ne monteront jamais en neige parfaite ! Choisissez des saladiers ou culs-de-poule en métal ou en verre.

- Lorsque vous incorporez les blancs en neige dans une préparation, commencez par la détendre avec une petite quantité de neige en procédant rapidement sans précaution, vous éviterez ainsi de « casser » le reste des blancs, donc de les faire retomber en mélangeant trop.
- Pour que la crème chantilly monte bien, la crème doit être impérativement très froide autrement il faut patienter un peu en la plaçant 1 heure au congélateur, d'où la nécessité de vérifier les ingrédients avant de commencer une recette.

1)



2)



3)



4)



5)



6)



Pâte sablée de Christine Ferber

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 2 h

Conservation : 48 h au réfrigérateur

Pour 350 g de pâte

- 125 g de farine type 55
- 30 g de noisette en poudre
- 1 pincée de sel
- 80 g de beurre mou
- 10 g de pâte pralinée
- 60 g de sucre glace
- 1 œuf

Petite histoire

Il semblerait que la recette du sablé ait été créée à Lisieux, en Normandie dans les années 1850. Le dictionnaire de la gourmandise précise que Pierre Lacam, célèbre Maître pâtissier et auteur de l'ouvrage à succès le Mémorial de la pâtisserie, écrit en 1888 : «Voilà le gâteau à la mode. Vous n'avez pas de sablés, vous n'êtes pas assortis : voilà ce que disent les dames revenant de Trouville ou de Houlgate.». Et c'est ainsi que le sablé, petit biscuit préféré des Parisiennes, devient la production artisanale favorite des boulangers et pâtisseries de la capitale.

- 1) Tamisez la farine dans un grand récipient. Creusez un puits, ajoutez la poudre de noisette et la pincée de sel sur le pourtour. Déposez au centre le beurre ramolli coupé en tout petits dés.
- 2) Ajoutez sur le beurre la pâte pralinée et tamisez le sucre glace dessus. Mélangez du bout des doigts, sans incorporer de farine, pour obtenir une crème onctueuse.
- 3) Ramenez peu à peu la farine vers le centre et frottez ce mélange entre vos doigts jusqu'à ce que vous obteniez une texture sableuse. Arrêtez lorsque vous ne remarquez plus de gros morceaux de beurre.
- 4) Creusez à nouveau un puits dans le sablage obtenu et versez l'œuf battu au centre. Incorporez-le très rapidement du bout des doigts sans trop travailler la pâte pour ne pas la rendre élastique.
- 5) Placez la pâte sur le plan de travail et terminez le mélange en l'écrasant avec la paume de la main, en procédant deux ou trois fois, jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- 6) Aplatissez la boule de pâte pour former une galette épaisse, enveloppez-la dans un film étirable et placez au réfrigérateur 2 heures au moins.

Conseils

Pour que la pâte ne colle pas et ne soit pas molle, les mains qui la travaillent doivent être bien fraîches : pensez à les passer sous un filet d'eau froide avant « d'effriter » la pâte.

Tarte croustifondante aux framboises

Un dessert chic, haute gourmandise pour les vrais amateurs de chocolat. Grâce à son jeu de textures, moelleuses et croustillantes, et sa pointe d'acidité, apportée par la framboise fraîche, cette tarte vous conduira droit au succès.

Temps de préparation : 50 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 6 personnes

- 300 g de pâte sucrée (recette p. 23)
- 50 g de farine pour le plan de travail
- 20 g de beurre pour le moule
- 125 g de framboises fraîches

Moelleux

- 150 g de chocolat noir à 66 % de cacao
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 50 g de sucre semoule

Ganache

- 200 g de chocolat à 70 % de cacao
- 15 cl de crème liquide entière

Nougatine

- 5 cl de crème liquide entière
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de grué de cacao

Conseil

Vous pouvez placer au réfrigérateur à l'avance le fond de tarte garni du moelleux et le cuire au dernier moment. Enfourez alors 20 minutes au lieu de 10 minutes.

- 1) Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) en chaleur tournante. Beurrez un moule à tarte de 22 cm de diamètre.
- 2) Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Garnissez-en le moule. Passez le rouleau à pâtisserie sur le bord pour qu'il soit bien net. Piquez le fond à la fourchette. Enfourez et faites précuire 10 minutes à 180 °C. Ramenez alors la température à 160 °C (th. 5/6) et poursuivez la cuisson 10 minutes. Laissez tiédir le fond de tarte. Augmentez la température du four à 180 °C (th. 6).
- 3) **Le moelleux :** hachez le chocolat au couteau. Faites-le fondre avec le beurre au bain-marie. Lissez le mélange. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez dans le chocolat tiédi (40 °C environ) en mélangeant du centre vers l'extérieur avec un fouet. Versez dans le fond de tarte. Faites cuire 10 minutes en surveillant la tarte : dès que le bord du moelleux commence à craqueler, il est cuit ! Baissez la température du four à 170 °C (th. 5/6).
- 4) **La ganache :** hachez le chocolat au couteau. Portez à ébullition la crème. Versez-en les trois-quarts sur le chocolat. Laissez fondre 30 secondes, mélangez puis versez le reste de crème. Fouettez délicatement pour obtenir une ganache lisse. Versez-la aussitôt dans les empreintes d'un moule en silicone à demi-sphères de 3 cm de diamètre, laissez refroidir et placez au réfrigérateur.

- 5) **La nougatine** : portez à ébullition la crème avec le sucre en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez le gruë de cacao puis étalez le mélange sur une plaque recouverte de papier cuisson. La couche doit être d'une épaisseur fine. Enfournez à 170 °C (th. 5/6) et laissez cuire 15 à 18 minutes jusqu'à coloration caramel doré. Laissez durcir à température ambiante.
- 6) **La finition** : démoulez les demi-sphères de ganache et disposez-les délicatement sur la tarte. Au dernier moment, brisez la plaque de nougatine et dispersez ces éclats harmonieusement. Gardez-en quelques-uns, réduisez-les en fines miettes pour habiller le pourtour du fond de tarte. Disposez les framboises entières et servez la tarte à température ambiante.

Variantes

- Apportez encore plus de saveur à ce dessert en préparant une ganache fruitée : mixez 150 g de framboises, filtrez. Chauffez la purée obtenue avec 20 g de sucre puis incorporez au chocolat de la même façon que la crème.
- Réalisez une tarte au chocolat liégeois en supprimant la ganache et en couvrant le moelleux de pompons de chantilly, de framboises et d'éclats de nougatine.



1)



2)



3)



4)



Tartelettes à la confiture de lait

On ne compte plus le nombre de pots de confiture de lait consommés dans le monde entier. Sa douceur et son bon goût de caramel rassemblent facilement toute la famille autour d'une simple tartine d'un bon pain grillée ou d'une crêpe. Alors s'il reste encore un peu de crème dans le pot, ces tartelettes feront, à coup sûr, l'unanimité.

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 2 min

Temps de repos : 1 h

Pour 4 personnes

- 50 g de beurre
- 60 g de spéculoos
- 60 g de biscuits petit-beurre
- 2 blancs d'œufs
- 50 g de sucre glace
- 4 cuil. à soupe de confiture de lait
- 4 cuil. à café de pralin
- 1 pincée de sel

Bon à savoir

En disposant quelques rondelles de banane entre 2 couches de confiture de lait et en remplaçant la meringue par de la crème chantilly, le tout saupoudré de cacao, vous obtenez le fameux *banoffee pie*, un classique de la pâtisserie anglaise très populaire à New York.

- 1) Faites fondre doucement le beurre. Mixez les biscuits pour les réduire en chapelure grossière. Mélangez avec le beurre fondu pour obtenir une pâte à la texture de sable mouillé.
- 2) Placez quatre emporte-pièces ronds de 6 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartissez la pâte à l'intérieur de chacun et égalisez en tassant légèrement avec le dos d'une petite cuillère. Laissez durcir 1 heure au réfrigérateur.
- 3) Fouettez au batteur les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Quand une neige se forme, versez le sucre glace en plusieurs fois en continuant à les battre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Mettez cette meringue dans une poche munie d'une douille cannelée.
- 4) Ôtez délicatement l'emporte-pièce des fonds de pâte. Tartinez chaque fond de tartelette d'1 cuillerée de confiture de lait, parsemez d'1 cuillerée à café de pralin et recouvrez entièrement la surface de petites rosaces de meringue. Faites dorer 1 à 2 minutes sous le gril du four. Dégustez froid avec un bon chocolat chaud.

Bûche passion-orange

À Noël, on dit toujours que la tradition a du bon. C'est vrai, mais on apprécie aussi les saveurs renouvelées comme ce duo orange-passion qui clôturé avec fraîcheur ce repas de fête.

Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson : 10 min

Temps de repos : 2 h

Pour 6 personnes

Biscuit

- 1 orange non traitée
- 4 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel

Garniture

- 250 g de fromage blanc
- 30 cl de crème liquide entière
- 7 fruits de la passion
- 2 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 4 feuilles de gélatine (8 g)
- 3 cuil. à soupe de confiture d'orange
- 3 cuil. à soupe de jus d'orange frais
- 1 clémentine confite

Conseil

Après cuisson, vous décollez facilement la feuille de papier cuisson du biscuit sans l'abimer en appliquant d'une main, sans trop appuyer, un côté de la grille du four sur toute la largeur du biscuit, tout en soulevant et en tirant délicatement avec l'autre main la feuille en arrière au fur et à mesure.

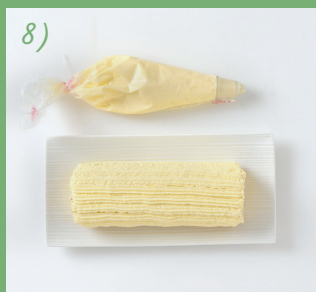
- 1) **Le biscuit :** préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Rincez l'orange, râpez finement son zeste. Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Battez légèrement les jaunes à la fourchette.
- 2) Fouettez les blancs d'œufs avec le sel. Quand il deviennent mousseux, ajoutez progressivement le sucre et le zeste finement râpé de l'orange en continuant à fouetter. Stoppez dès qu'ils sont fermes et brillants. Incorporez délicatement les jaunes d'œufs battus puis la farine tamisée en mélangeant avec un fouet. Versez cette pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson en formant un rectangle d'environ 20 X 36 cm. Égalisez la surface avec une spatule longue pour obtenir une couche uniforme. Enfournez et laissez cuire 10 minutes.
- 3) Couvrez une plaque ou une planche d'un torchon humide. Retournez le biscuit dessus. Décollez délicatement le papier en vous aidant d'une grille puis roulez le biscuit chaud dans le torchon. Laissez refroidir.
- 4) **La garniture :** battez légèrement le fromage blanc. Placez au réfrigérateur. Fouettez la crème liquide très froide en chantilly (non sucrée). Placez également au réfrigérateur. Tranchez les fruits de la passion. Filtrez la pulpe à travers une passoire fine afin de récupérer le jus. Prélevez-en 3 cuillérées à soupe, versez dans une petite casserole, laissez en attente.
- 5) Fouettez au batteur les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange commence à mousser et blanchir. Placez le récipient sur un

bain-marie d'eau chaude et continuez de fouetter jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse.

- 6) Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Pressez-la entre vos mains puis faites-la fondre dans les 3 cuillères à soupe de jus de passion chaud. Incorporez la préparation aux œufs peu à peu, en fouettant. Ajoutez ensuite en plusieurs fois le fromage blanc battu et la crème fouettée. Faites tiédir la confiture d'orange avec le jus d'orange et le reste du jus des fruits de la passion. Filtrez.
- 7) Déroulez le biscuit, imbibez-le de ce sirop avec un pinceau. Réservez un tiers de mousse

pour la finition et recouvrez le biscuit des deux tiers restants. Roulez le biscuit – côté le plus long – en le serrant bien. Enveloppez la bûche dans un film étirable bien serré. Placez au réfrigérateur 1 heure. Mettez le reste de mousse dans une poche munie d'une douille cannelée. Placez au frais.

- 8) Sortez la bûche du réfrigérateur, ôtez le film, recouvrez-la de mousse et coupez net chaque extrémité. Remettez-la au réfrigérateur jusqu'au dernier moment, 1 heure au moins.
- 9) Au moment de servir, saupoudrez la bûche d'une voile de cacao tamisé à travers une passoire fine et décorez d'une clémentine confite coupée en deux.





Comment réaliser une pâte feuilletée parfaite, une forêt noire aérienne, un fondant caramélisé à souhait, un magnifique fraisier ou encore un nougat glacé à l'italienne ?

Grâce à ce livre, toutes ces recettes gourmandes n'auront plus de secrets pour vous.

Les nombreux pas-à-pas photos vous permettront d'apprendre facilement toutes les techniques si précises de la pâtisserie.

Toutes les bases, de nombreuses recettes au chocolat, des desserts rapides, vos souvenirs d'enfance, les pâtisseries de tradition ou de fête, les stars de nos régions, toutes les occasions seront bonnes pour régaler vos proches !

Styliste culinaire et journaliste, **Martine Soliman** a dirigé le service cuisine de *Femme Actuelle* avant d'être rédactrice en chef du magazine *Régal*. Forte de ces expériences, elle crée *Le Goût Éditions* et lance *Pâtisserie*, premier magazine 100 % pur sucre. Elle vous transmet son amour des douceurs et vous livre tout son savoir-faire dans cette bible des desserts.

www.rustica.fr
19,95 € TTC 9 782815 308014 MDS : 46253