

FOU DE Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques

100%
 PRALINÉ!
 100%
 GOURMANDISE!



LA SCÈNE SUCRÉE FAIT SA RENTRÉE!

+ DE 50 RECETTES EXCLUSIVES DE CHEFS

Julien Alvarez
 Tarek Ahamada
 Michael Bartocetti
 Amanda Bankert
 Quentin Billeau
 Marvin Brandao
 Jeffrey Cagnes
 Matthieu Carlin
 Jonathan Chapuy
 Philippe Conticini
 Julien Coulomb
 Arnaud Delmontel
 Julien Dugourd
 Boulangerie Frappe
 Maxime Frédéric
 Cyril Gaidella
 Noémie Giorno
 Cédric Grolet
 Pierre Hermé
 Naraé Kim
 Nicolas Lambert
 Giovanni Malécot
 Florent Margaillan
 Léandre Vivier
 François Perret
 Nicolas Paciello
 Aymeric Pinard
 Philippe Tayac

FRUITISSIME

Les mirabelles : perles sucrées de l'automne sublimées par les chefs

BIOPIC

Matthieu Carlin illumine la scène pâtissière de l'Hôtel de Crillon

SECRETS DE CHEF

Les recettes « maison » de François Perret, chef pâtissier du palace Ritz Paris



CONFIDENCES EXCLUSIVES DE MAXIME FRÉDÉRIC • ENTREMETS YAOURT, AGRUMES ET HERBES PAR NARAÉ KIM, L'ÉTOILE MONTANTE DU PARK HYATT VENDÔME • LA TARTE FEUILLETÉE AUX FIGUES D'AYMERIC PINARD AUX AIRELLES DE VERSAILLES • CYRIL GAIDELLA NOUS BLUFFE AVEC L'AVOCAT • ARNAUD DELMONTEL DÉVOILE LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE PARISIENNE FINGER BRIOCHÉ FEUILLETÉ PAR QUENTIN BILLEAU • LA VIENNOISERIE CRÉATIVE DE LA BOULANGERIE FRAPPE • LA FOLIE DES ICE-CREAM SANDWICHES

PRESSMAKER





CURIOSITÉS
texte **Hélène Borderies**

UN CHEF UN PRODUIT

LE PIMENT D'ESPELETTE ET MARVIN BRANDAO

C'est à Alma à Lyon que ce chef pâtissier a posé ses ustensiles après s'être formé dans plusieurs établissements aussi prestigieux que le George V. Il nous parle du piment d'Espelette, qu'il associe à la figue : un combo explosif!



QU'EST-CE QUE LE PIMENT D'ESPELETTE ?

C'est une variété de piment du sud-ouest de la France (Pays basque) qui est séché. Son goût se rapproche de celui du poivron, mais en plus piquant.

COMMENT L'AVEZ-VOUS DÉCOUVERT ?

Par ma maman qui est cheffe de cuisine et qui a grandi au Pays basque. Elle l'a toujours utilisé et j'y ai goûté très tôt.

À QUEL MOMENT AVEZ-VOUS EU L'IDÉE DE L'UTILISER EN PÂTISSERIE ?

Avec Michaël Bartocetti, sur une bûche chocolat et piment jalapeño incroyable. Cette bûche a été un succès. Alors, pour l'ouverture d'Alma, j'ai fait une confiture figue et piment d'Espelette.

DE QUELLE FAÇON LE TRAVAILLEZ-VOUS ?

Avec une base de biscuit de Savoie, une crème diplomate à la vanille, au milieu un confit de figue, piment d'Espelette et vinaigre de cidre. Des figues fraîches et des points de condiment groseille et piment d'Espelette. Il apporte un vrai coup de fouet à cet entremets « douceur figue ».

COMMENT FAUT-IL LE DOSER ?

Dans le condiment, pour 600 g de masse totale j'en utilise seulement 2 g, mais cela dépend de la qualité du piment, il faut l'utiliser avec parcimonie.

UN AUTRE PIMENT ?

Oui, le jalapeño, que j'associe avec la cerise dans un saint-honoré. Il est frais, donc il suffit de le vider, de retirer les pépins, de le rincer deux fois puis de récupérer le jus pour l'incorporer dans le confit de cerise.

AVEZ-VOUS ESSAYÉ DE L'ASSOCIER AVEC D'AUTRES PRODUITS ?

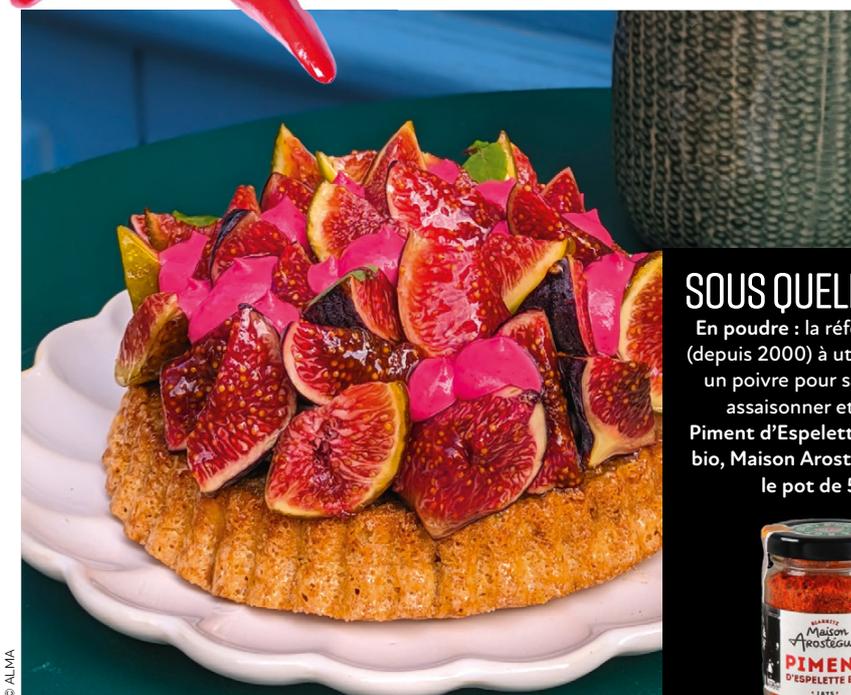
Avec les fruits rouges, les fruits jaunes ou encore le chocolat, c'est tout à fait possible de l'incorporer dans une ganache par exemple.

SOUS QUELLE FORME SE LE PROCURER ?

En poudre : la référence AOP (depuis 2000) à utiliser comme un poivre pour saupoudrer, assaisonner et infuser.

Piment d'Espelette en poudre bio, Maison Arostéguy, 7,80 € le pot de 50 g.

Dans une huile d'olive : le piment d'Espelette a macéré dans l'huile d'olive pour qu'elle s'imprègne de tous ses parfums. Un filet sur une tarte aux fruits ou à incorporer dans un biscuit. Huile d'olive piment d'Espelette, Estoublon, 19,50 € les 20 cl.





Chocolat XOCO

Fondé en 2007 par Frank Homann, Xoco Gourmet fait des étincelles dans le monde du chocolat. Après deux ans de recherches pour isoler des fèves de cacao monovariétales, il décide de cultiver, avec 150 agriculteurs correctement rémunérés, la variété Mayan Red. Dans sa ferme au Nicaragua, sous forme de forêt régénérative, il plante trois variétés de cacao : Mayan Red, Tuma Yellow et Nica Brown. La particularité du chocolat XOCO demeure dans le processus de transformation. La fermentation est très surveillée pour protéger le goût et éviter de le dénaturer. La torréfaction se fait à basse température et moins longtemps pour préserver les parfums. Ainsi, le Mayan Red développe des notes de fruits rouges, le Tuma Yellow de fruits jaunes beurrés et le Nica Brown d'épices. Plébiscités par les pâtisseries comme Julien Coulomb ou Lilian Bonnefoi, leurs chocolats sont pour l'instant majoritairement disponibles en circuit pro. Vous les trouverez cependant chez G. Detou à Paris, ou chez quelques chocolatiers bien avisés, comme Ursa Major qui propose le Mayan Red et le Tuma Yellow en tablettes à croquer.

Mettez un peu de fromage dans vos pâtisseries!

Le fromage s'échappe du traditionnel plateau et fait un bond sur la table des desserts, on adore!



DE LA BURRATA DANS LA GANACHE

La star des repas d'été s'invite dans la ganache d'une tarte aux figues imaginée par Noémie Giorno. Ce fromage, qui vient de la fromagerie Platini, apporte du crémeux et fonctionne aussi très bien avec les fruits rouges.

DU COMTÉ DANS LE CHEESECAKE

Yuki Hayato (Pâtisserie Rayonnance) s'est inspirée du cheesecake basque en incorporant le comté dans la crème pour donner du goût à l'appareil et c'est une grande réussite!



Une touche de piment!

D'autres options piquantes, parfaites pour pâtisser.



LE PIMENT GUAJILLO

Venu du Mexique, il dévoile des notes de fruit et de fumé. À glisser dans une crème anglaise pour une version hot de l'île flottante.

Piment Guajillo, Épices Roellinger, 6,40 € les 20 g.



DANS DU MIEL

Ce miel est issu d'une collab entre Maison Martin et Les Abeilles de Malescot, un apiculteur dans les Pyrénées. Du piment habanero, un des plus piquants au monde est infusé dans le miel.

Miel au piment, Maison Martin, 11,90 € le pot de 250 g



DANS UNE SAUCE PIQUANTE

Le chef de Comer (Paris) réalise une incroyable sauce à base de piment, cacahuètes et sésame qu'il utilise dans sa cuisine salée et sucrée, comme dans sa mousse au chocolat, un délice! **Salsa macha, Comer, 14,50 € le pot de 190 g**

UNE PÂTE À TARTINER À LA CACAHUËTE CARAMÉLISÉE

Imaginez un beurre de cacahuète croisé avec des chouchous, ces cacahuètes caramélisées qui embaument la fête foraine. Papahuète l'a fait et c'est addictif! Et si vous voulez varier les plaisirs, Virginie, la fondatrice (ex-avocate) a mis au point 12 autres recettes, de la plus simple à la plus originale, et c'est fait à La Rochelle!

