

LE
chocolat
qui me fait
craquer

45 recettes
chocolatées

Christophe Michalak

Champion du monde de pâtisserie

PLON

LE
chocolat
qui me fait
craquer

Direction artistique
Véronique Podevin

Suivi éditorial
Grégory Berthier-Gabrièle

Photographie de couverture : © Stéphane de Bourgies

© Éditions Plon, 2011
ISBN : 978-2-259-21637-1

Christophe Michalak

Photographies de Laurent Fau

LE chocolat qui me fait craquer



PLON

*Pour Sylvie Douce et François Jeantet,
mes amis et meilleurs ambassadeurs du chocolat
à travers le monde...*

sommaire

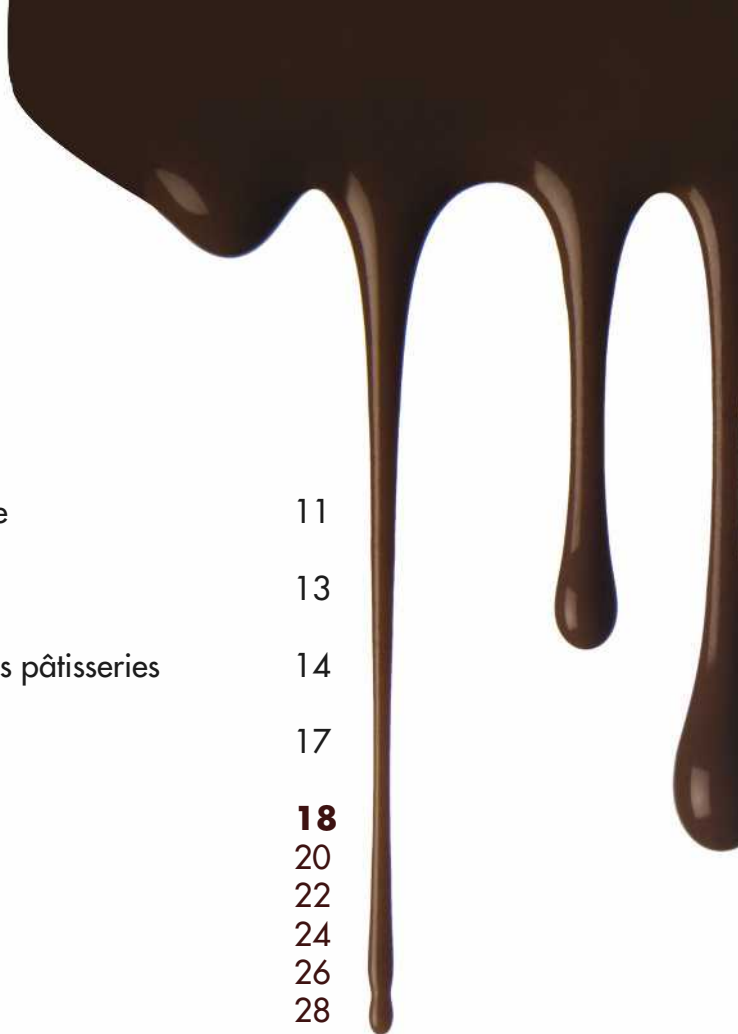
Christophe, le pâtissier qui nous fait fondre	11
Le petit mot de Christophe	13
Accessoires indispensables pour réussir vos pâtisseries	14
10 conseils avant de commencer	17

Mes recettes au chocolat noir 18

pudding	20
soufflé pur choc	22
sablés	24
pizza	26
yaourt	28
cornet crousti-craquant	30
chocolat chaud	32
pause-café	34
cigarettes choco	36
meringue chocolatée	38
Monsieur Patate	40
dacquoise	42
opéra	44
bahia	46
sacher	48

Mes recettes au chocolat au lait 50

guimauve	52
saucisson	54
tiramisu	56
muffins	58
bananana	60
pâte à tartiner maison	62
nougatine	64
barre choco-caramel	66
pépites d'or	68
hot bounty	70
cake chocolat	72
mocassin fourré	74
gâteau d'ogre	76
tarte chocolait	78
Doudou	80





Mes recettes au chocolat blanc

82

granité	84
cake banane	86
petits pots	88
mousse nacrée au litchi	90
nuage citronnelle	92
crème glacée au wasabi	94
truffes whisky	96
tartine de l'ami Vasseur	98
panna cotta	100
brioche	102
petits bateaux	104
bonbon glacé	106
couronne princesse	108
tarte aux fraises	110
Saint-Honoré	112

Mes recettes de base

115

biscuit joconde	116
craquelin pour pâte à choux	117
crème au beurre	118
crème mousseline praliné	119
crème pâtissière	120
crémeux chocolat au rhum	121
ganache chocolat	122
gianduja lait noisette	123
glaçage gianduja	124
glaçage opéra	125
meringue française	126
mise au point du chocolat	127
pâte à choux	128
pâte de fruits secs	129
praliné noisette maison	130
mes meilleures adresses	131
remerciements	137



Christophe...

Le pâtissier qui nous fait fondre

Petit apprenti d'une modeste pâtisserie de province, il est devenu, à 36 ans, l'un des chefs pâtissiers les plus reconnus de la profession.

Enfant, il voulait être dessinateur, ce qui dénotait déjà un sens artistique développé ; faute d'entrer aux Beaux-Arts, il passe directement à la vie active. « À 15 ans, lors de mes débuts, j'ai eu un éclair de lucidité : j'ai compris qu'on pouvait donner beaucoup de bonheur avec peu de choses. On ne peut pas être pâtissier sans être généreux et gourmand, mon métier me permet de m'exprimer à travers mes créations, le désir de faire plaisir aux autres m'a alors subjugué », raconte-t-il.

À 16 ans, il se constitue une bibliothèque culinaire qu'il ne cesse de compléter. Il cultive sa mémoire gustative, outil essentiel du maître pâtissier. « Je me suis contraint ; la vie m'a façonné », avoue-t-il.

Promu premier de son école, il décide d'apprendre son métier en traversant le monde et ses cultures. Il fait ses classes chez Fauchon et Ladurée et devient en 2000 le chef pâtissier de l'hôtel Plaza Athénée, le palace des stars de l'avenue Montaigne.

Vainqueur de la coupe du monde de la Pâtisserie en 2005, il atteint son rêve d'enfant et se promet de transmettre son savoir pour pouvoir être le digne ambassadeur de la pâtisserie française. En 2009, il hisse au sommet l'un de ses plus proches collaborateurs, Jérôme de Oliveira, qui décroche à son tour le titre de champion du monde et permet au Plaza Athénée de devenir le seul hôtel au monde possédant deux médailles d'or.

Avec l'humilité qui le caractérise, Christophe Michalak ajoute : « Ce n'est pas le sommet qui est important, c'est d'y rester. »

Cet éternel gourmand développe chaque jour son envie de surprendre et de revisiter de grands classiques de la pâtisserie. On doit au Chef des dizaines de douceurs aussi désirables que la religieuse au caramel beurre de sel, les macarons pêche melba ou les incontournables Bisounours en guimauve !

Il ajoute : « J'habille mes gâteaux comme le ferait un grand couturier avec les femmes, le beau et le bon sont indissociables ! L'ivresse de pouvoir déceler une lueur de douce folie gourmande à travers les yeux des clients n'a pas de prix. »

Sensible et passionné, il décide de créer les tendances et surtout de ne pas les suivre. Christophe aime citer cette phrase mythique de Bob Kennedy : « Certains voient la réalité et disent : pourquoi ?... Moi je rêve de l'impossible et dis : pourquoi pas ! »



Le petit mot de Christophe

Encore un livre sur le chocolat, me direz-vous ?

Eh bien oui, c'est mon péché mignon, je ne peux pas me passer de chocolat dans une journée, qu'il soit à croquer, liquide, chaud ou froid, j'en suis dingue !!!

À l'inverse de mes amis chocolatiers qui maîtrisent leur art mieux que personne, je travaille le chocolat en le transformant et en le déclinant à travers une glace, un crémeux, un cake... ce qui nécessite une technique beaucoup plus simplifiée. Je me suis vraiment pris au jeu pour réaliser ces desserts chocolatés. Je n'ai pas voulu tromper les lecteurs et je me suis mis en difficulté pour ne pas trop intellectualiser les recettes suivantes.

La plupart d'entre elles sont très simples, d'autres plus délicates, certaines très pointues... Le principal à mes yeux étant de créer des émotions gustatives et visuelles avec un maximum d'efficacité.

La cuisine est un jeu d'assaisonnement et de cuisson, où l'interprétation de chaque plat est illimitée. Dans mon beau métier qu'est la pâtisserie, il est hélas rare d'improviser, tout doit être pesé et les recettes sont à suivre à la lettre...

Alors, seulement après avoir maîtrisé les textures, saveurs et cuissons, vous pourrez laisser s'exprimer l'artiste qui est en vous.

Soyez patients, donnez beaucoup d'amour et de vous dans vos gâteaux... et n'oubliez pas tout le bonheur que vous allez procurer grâce à cette gourmandise noble qu'est le chocolat !

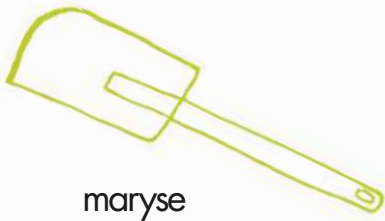
Bon appétit !

Accessoires indispensables

pour réussir vos pâtisseries

La pâtisserie est une science exacte. Il suffit de suivre scrupuleusement une recette pour traduire l'excellence que vous recherchez. Elle exige peu de temps mais de la disponibilité, des accessoires fiables dont il est difficile de se passer et dont le plus important reste... la balance.

Je ne saurais que trop vous encourager à tout peser, même les liquides ou des produits coulants comme les œufs. Réussir ses gâteaux demande plus de précision que de savoir-faire. C'est un plaisir minutieux. À ce prix, vous constaterez que la perfection est facile.



maryse



blender/mixeur



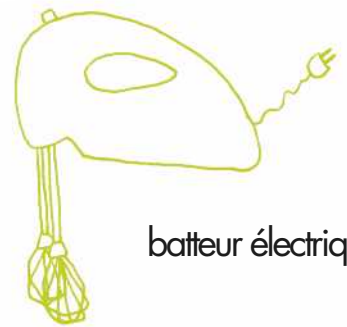
siphon



découpoirs



fouet



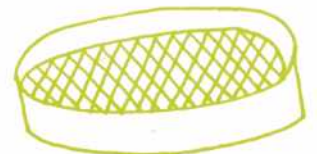
batteur électrique



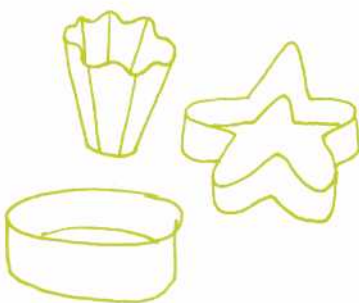
douille unie



poche



tamis



moules



thermomètre professionnel



douille cannelée

Avant de commencer

Chers lecteurs,

Avant de commencer ces recettes chocolatées, je vous délivre 10 conseils incontournables :

1. Regardez bien si vous avez tous les ingrédients.
2. Faites votre liste de matériel nécessaire.
3. N'hésitez pas à acheter des ingrédients dans de bonnes épiceries, ou chez de très bons artisans pâtisseries, glaciers, chocolatiers ou boulangers.
4. Certaines recettes se font la veille, prenez le temps d'atteindre votre but, même si vous êtes comme moi, c'est-à-dire trop pressé et trop gourmand !
5. S'il vous plaît... lisez et pesez précisément tous les ingrédients avant de passer à la pratique.
6. Si c'est votre conjoint ou parent qui fait la vaisselle... ayez un peu de pitié ! J'étais très brouillon lorsque j'ai commencé mon métier, je l'ai été beaucoup moins lorsque j'ai dû nettoyer moi-même tous les ustensiles !!!
7. Vous avez fait une erreur ? Pas de panique, cela m'arrive encore trop souvent... L'essentiel est de ne pas recommencer !
8. Faire son gâteau maison... ça se respecte !
9. Manger de bon cœur ou par amour ne fait pas grossir... mais courez une heure chaque matin en y méditant...
10. Offrir un gâteau à ceux que l'on aime n'a pas de prix.





chocolat noir

pudding	20
soufflé pur choc	22
sablés	24
pizza	26
yaourt	28
cornet crousti-craquant	30
chocolat chaud	32
pause-café	34
cigarettes choco	36
meringue chocolatée	38
Monsieur Patate	40
dacquoise	42
opéra	44
bahia rhum-raisins	46
sacher	48





Le chocolat noir est composé de fèves et de beurre de cacao, ainsi que de sucre. Il reste un modèle de saveurs pour les grands amateurs de chocolat amer. Ce n'est pas son pourcentage en cacao qui le rendra meilleur mais l'origine des fèves de cacao et surtout leur qualité. Comme le vin, il développera des arômes différents suivant la provenance de ses fèves. Personnellement, j'aime l'associer aux agrumes ou utiliser son amertume pour rendre un gâteau moins sucré et plus puissant en cacao. Dans les recettes suivantes, j'ai opté pour un chocolat composé à 66 % de cacao d'origine des Caraïbes.

POUR 4 PERSONNES

CRÈME AUX ŒUFS CHOCOLAT

Lait entier	100 g (10 cl)
Crème liquide (35 % MG)	135 g (13,5 cl)
Jaunes d'œufs	60 g (3 pièces)
Chocolat noir (66 % cacao)	50 g
Chocolat au lait (40 % cacao)	40 g

DIVERS

Pain de mie	8 tranches
Beurre	50 g
Sucre cassonade	50 g

pudding

qui déchire !!!

Je réalisais ce dessert lorsque je travaillais à New York. On le servait avec une glace au sirop d'érable... et je peux vous dire que j'en ai mangé au minimum un par jour pendant près d'un an... tellement c'était bon !

Crème aux œufs chocolat :

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème puis verser sur les chocolats préalablement hachés.

Mélanger énergiquement à l'aide d'un fouet. Ajouter les jaunes d'œufs puis mixer.

Verser sur le pain de mie légèrement toasté et coupé en cubes.

Bien remuer à l'aide d'une grosse cuillère.

Dresser le tout dans un plat à gratin beurré et sucré.

Finition :

Cuire dans un four préchauffé à 150 °C (th. 5) environ 30 mn.



Ces pages vous appartiennent

Coups de cœur

Recettes préférées

Remarques

Suggestions

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.