

Le magazine de tous les gourmands !

Pâtisseries & compagnie



CHRISTOPHE ADAM

Rencontre éclair



PIERRE HERMÉ

Maestro du goût

70
DESSERTS
À TOMBER

ON VOYAGE
Perpignan
dans l'assiette

ON REVISITE
Cheesecake

Angel cake
C'est tendance !

HAPPY BIRTHDAY !

15

GÂTEAUX
ÉPOUSTOUFLANTS

**ATELIER
MACARONS**
TESTÉ POUR VOUS !

LA FRAISE !

Nos recettes gourmandes
(pour succomber de plaisir)

BELGIUM: 4,90 € - DOMS: 4,90 € - CALS: 6,90 € - POLS: 8,50 € - PORT CONTE/SPIT/GR: 4,90 € - CH: 1,50 € - TUN: 2,90 €

L 12761 - 8 - F: 4,50 € - RD



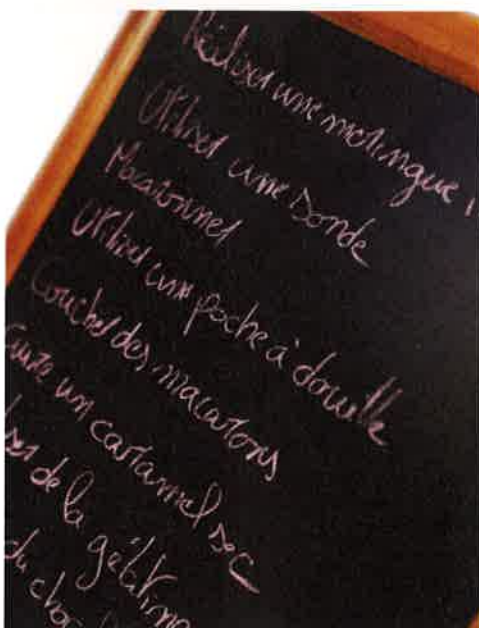
C'est moi le chef!



J'AI TESTÉ...

L'ATELIER DES CHEFS

Textes : Clémence Fruit, photos : Ludovic Combe



► Christophe Teyssieres, 30 ans, est professeur depuis 2014 à L'Atelier des chefs.



À NOUS LES MACARONS !

Pour ce nouveau numéro, nous avons eu envie de vous emmener chez le leader des cours de cuisine et de pâtisserie en France, L'Atelier des chefs. Direction Toulouse dans l'atelier ouvert il y a quatre ans, pour une collection de macarons hauts en couleurs avec le chef Christophe Teyssieres.

En cette fin d'après-midi, nous étions quatre bien décidées à en découdre avec la recette tant redoutée des macarons. Paola et Magali, collègues et cuisinières de métier venues remettre au goût du jour leurs connaissances pâtisseries sont déjà là, avec Danielle, passionnée de pâtisserie depuis toujours, et à la retraite depuis peu. « Dimanche, j'ai raté deux fournées de macarons. J'étais en colère contre moi : j'ai pianoté sur Internet pour trouver un cours, et me voilà, le lendemain, ici ! » glisse-t-elle, impatiente de passer derrière les fourneaux. Le chef Christophe Teyssieres nous invite à pénétrer dans la cuisine dont les baies vitrées donnent sur la boutique et l'épicerie fine de l'atelier. Nous enfilons nos tabliers tandis que le chef présente les recettes. Et quand il nous interroge sur les différentes meringues ou sur ce qu'est un sucre cuit, les bonnes réponses fusent. Bref, la barre est haute...

Timing

Nous sommes toutes parfaitement détendues quand Christophe déroule méthodiquement les étapes techniques du cours, prévu sur deux heures. Pas de temps à perdre ! On commence donc par réaliser la meringue italienne qui, contrairement à la française, est réalisée à partir de blancs montés et de sucre cuit. « Il y a moins de risques avec cette meringue de trop

macaronner et de voir sa préparation retomber », indique-t-il. Et de poursuivre par quelques rappels : les blancs d'œufs doivent impérativement être « vieillissés » c'est-à-dire clarifiés* au moins 48 heures avant utilisation, puis être montés doucement d'abord, à grande vitesse ensuite, sans pincée de sel (elle ne sert à rien !) ni de bol au frigo (le froid non plus). Les blancs mis à monter, nous attaquons le sucre cuit à 118 °C que nous incorporerons sans tarder, en filet. « On ne mélange un sirop (eau + sucre) avec aucun ustensile » précise le chef, tandis que nos thermo-sondes affichent simultanément – sur les trois tables de cuisson – le degré fatidique (1). La meringue prend forme alors que nous nous attelons au tant-pour-tant en tamisant la poudre et la farine. « Si votre poudre est très grossière, n'hésitez pas à la mixer avant. De plus, faites bien attention à ne pas en mettre à côté pour bien respecter les quantités de la recette. » »

AU PROGRAMME

4 parfums : citron, fruits rouges, caramel beurre salé et chocolat.



À L'ATELIER, C'EST MOI LE CHEF !

Créé en 2004, l'Atelier des chefs possède aujourd'hui 16 ateliers dont 6 à Paris, 7 en province, 2 à Londres et 1 à Dubaï. En 2014, 250 000 personnes ont participé à l'un des 5 cours quotidiens des ateliers.

Le top 3 en pâtisserie ? Macarons, opéra et Paris-Brest.



* À retrouver dans le lexique p. 97



**DU ROUGE,
DU JAUNE...
A VOUS
L'ARC-EN-CIEL**



DÉCLINAISON

Testez des coques avec des zestes de citron, des graines de vanille (tout ce qui est pauvre en eau), mais bannissez tous les arômes (fleur d'oranger...) qui risquent de rendre les macarons friables. Pour des coques en chocolat, retirez 15 g de sucre et 15 g de poudre d'amandes, et remplacez le tout par 30 g de cacao non sucré.



L'ASTUCE DU CHEF

Évitez de mettre toutes vos plaques de macarons en même temps. N'hésitez pas à les cuire à la suite. Mettez toujours les plus chargées au milieu du four.

Il est temps de colorer nos meringues (2) : « préférez les poudres ou les gels, et toujours dans la meringue ! Gardez en tête que l'ennemi des macarons, c'est la vapeur d'eau ! » La phase qui intriguait le plus Danielle, le macaronnage, arrive enfin : « le geste est différent de celui de la mousse au chocolat où on incorpore les blancs par le dessous. Là, avec votre maryse, vous allez de bas en haut, puis passer sur le côté de votre cul-de-poule, tout en le tournant ». La synchronisation n'est pas évidente, et le geste est moins simple qu'il n'en a l'air... « La meringue italienne nécessite d'être plus travaillée que la française pour l'amener à consistance. Elle doit faire le ruban* et la masse doit s'écouler rapidement quand vous en soulevez sur votre maryse », indique le chef, pour nous rassurer. Paola rit : « mes macarons, moi, il manque toujours quelque chose ».

Bon enfant

Le chef nous teste avec des petites questions. « Et si vous vouliez faire des macarons salés, quelle base prendriez-vous ? » Silence. « Eh bien, la même, il n'y aura que la garni-

« Mes macarons, moi, il manque toujours quelque chose. »

ture qui change ! » Nous pochons nos macarons. Ce n'est pas aisé : les miens ressemblent plus à des ballons de rugby qu'à des ballons de foot, et ceux de Magali prennent le même chemin dès que je lui parle (eh oui, je suis bavarde) (3). Tout est dans l'angle de 45 °C qu'il faut donner à la poche vis-à-vis de la plaque. Nos huit plaques prennent de jolies couleurs et avant de les enfourner, nous les tapons pour chasser les bulles d'air. Un peu de gruë de cacao habillent élégamment les coques blanches (4) avant d'être laissées quelques minutes à croûter et de rejoindre le four. « Toutes les coques sont loin d'être identiques, mais bon, au moins, on sait que c'est du fait-maison ! » lance Magali,

pleine d'entrain. Danielle et moi sommes en charge du caramel au beurre salé : « mieux vaut le faire dans une poêle parce que vous avez moins de risques que ça brûle ! », prévient le chef. Nous faisons rouler le sucre de façon à ce qu'il n'accroche pas et qu'il se colore uniformément. « Vous saviez que plus le caramel sera blond, plus il sera sucré ; plus il sera brun, plus il sera amer. Attention donc à équilibrer vos recettes en fonction ! » On décuit* avec le beurre (5), on déglace* avec la crème. Les vapeurs sucrées nous mettent l'eau à la bouche. « Attention, c'est très chaud ! » glisse le chef, comme pour nous passer l'envie d'y plonger le doigt. Magali et Paola terminent quant à elles

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur le gaz, votre caramel cuira de l'extérieur vers l'intérieur de votre poêle ; sur de l'induction, de l'intérieur vers l'extérieur.



* À retrouver dans le lexique p. 97

leur marmelade de fruits rouges. « La gélatine doit être incorporée dans un liquide chaud mais pas bouillant », précise le chef, avant de détailler comment doivent être cuits les macarons : « La base est de 12 minutes, mais c'est à vous d'ajuster en fonction. Le mieux est de partir pour 4 minutes dans un premier temps, d'ouvrir la porte du four pour en laisser échapper la vapeur. Cela permet d'éviter que les macarons se craquèlent ou fassent des vagues ». C'est noté.

Finitions

Nous continuons sur notre lancée : Danielle et moi préparons la crème à base de citron. « Pensez à bien les rouler avant d'en extraire le jus », indique-t-il avant de préciser la différence entre la gélatine et l'agar-agar. « L'agar-agar cuit 30 à 40 secondes après ébullition, cela va très vite. » Les deux collègues réalisent de leur côté la ganache au chocolat, sans difficulté. Les coques sont cuites : nous vérifions la cuisson en les décollant très délicatement. Si elles collent, prolongez encore de 2 minutes en surveillant pour qu'elles ne "sur-cuisent" pas (et deviennent sèches). La bonne

« Vous me croirez ou pas, mais les macarons c'est du Prozac ! »

centaine de coques devant nous, rangées deux à deux, est maintenant prête à être garnie. Nous réalisons de jolis escargots, en prenant garde de ne pas trop en mettre et que cela ne déborde (6). Le caramel, déjà un peu durci, donne un peu de fil à retordre à Magali, qui s'en sort finalement très bien (7). Toutes les quatre, nous ne sommes pas peu fières de nos réalisations : « Je suis ravie ! C'était génial ! », conclut Danielle alors que Paola s'empresse d'ajouter qu'elle réessaiera chez elle dès mercredi. Le cours se termine un petit quart d'heure après l'heure prévue, mais qu'importe, tout le monde repart avec ses petites boîtes bien garnies. Danielle a un sourire contagieux et me glisse à l'oreille : « Vous me croirez ou pas mais les macarons, c'est du Prozac ! » ❖

À retrouver :

L'Atelier des chefs Toulouse,
5, rue Idrac
et sur : atelierdeschefs.fr



ON A AIMÉ :

le rapport qualité/prix (76 € les 2 h), l'accueil et la convivialité, le suivi des cours par mail (recettes envoyées).

ON A MOINS AIMÉ :

l'espace commercial (accessoires) en sortant du cours.



**DUR D'ATTENDRE 24 H
AVANT LA
DÉGUSTATION !**

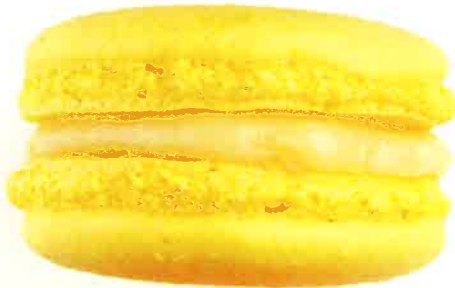
**À SUIVRE : 4 RECETTES DE
L'Atelier des chefs**



CHOCOLAT



CITRON



FRUITS ROUGES



CARAMEL



Macarons au sucre cuit au caramel demi-sel

Préparation : 1 h
Cuisson : 20 min
Repos : 1 h 30

Pour les macarons : 200 g de poudre d'amandes, 200 g de sucre glace, 200 g de sucre en poudre, 150 g de blancs d'œufs

Le caramel demi-sel : 10 cl de crème liquide entière, 80 g de beurre demi-sel, 180 g de sucre en poudre, 120 g de beurre doux

※ Les macarons : préchauffez le four à 160 °C. Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace pendant 30 sec, puis tamisez. Dans une casserole, mélangez l'eau et le sucre semoule avec une spatule. Faites cuire à 121 °C. Avant d'atteindre cette température, versez 75 g de blancs dans la cuve d'un batteur et montez-les. Lorsque le sucre atteint la bonne température, versez-le sur les blancs montés. Fouettez jusqu'à refroidissement de la meringue et ajoutez le colorant. Versez le reste de blancs d'œufs sur le tant-pour-tant*. Incorporez une petite partie de la meringue froide à ce mélange, puis ajoutez le reste. À l'aide d'une corne

en plastique ou d'une spatule, «macaronnez» la préparation (rabattez délicatement la préparation sur elle-même en prenant l'ensemble de la masse, l'appareil* doit devenir moelleux et brillant et réaliser un ruban*). Remplissez une poche à douille de cette préparation et dressez les macarons sur un tapis de cuisson ou sur une feuille de papier sulfurisé. Tapotez légèrement la plaque. Faites cuire 12 à 15 min en ouvrant 2 à 3 fois le four à mi-cuisson afin de chasser l'humidité. Laissez ensuite les coques refroidir avant de les décoller.

* Le caramel demi-sel : faites fondre le sucre semoule dans une poêle jusqu'à obtenir une coloration blonde. Ajoutez alors le beurre demi-sel puis la crème liquide, mélangez bien et laissez refroidir complètement. Battez le beurre doux jusqu'à obtention de la consistance d'une pommade, puis incorporez-le au caramel froid. Collez les coques de macaron deux par deux avec un peu de caramel préalablement mis en poche. Entreposez au réfrigérateur pendant 1 h avant dégustation.

L'ASTUCE DU CHEF

Si vous n'avez pas de beurre demi-sel, vous pouvez ajouter une pincée de fleur de sel. Ajoutez une pointe de rhum dans le caramel pour corser et développer les arômes.



* À retrouver dans le lexique p. 97

Macarons au sucre cuit au citron

Préparation : 1 h
Cuisson : 20 min
Repos : 1 h 30

Pour les macarons : reprendre la même base + 2 g de colorant en poudre jaune

Pour la crème citron : 2 citrons jaunes, 3 œufs, 50 g de beurre doux, 125 g de sucre en poudre, 2 g d'agar-agar

* **Les macarons :** reprenez le déroulé de la recette ci-contre et ajoutez le colorant jaune.

* **La crème citron :** zestez et pressez les citrons. Coupez le beurre en morceaux. Dans une casserole, mettez les œufs, le sucre, l'agar-agar, le zeste et le jus de citron, ainsi que le beurre coupé en morceaux. Montez doucement en température pour diluer l'agar-agar. Mélangez

tous les ingrédients, puis faites cuire à ébullition modérée jusqu'à ce que la préparation prenne. Réservez et laissez refroidir. Collez les coques deux par deux à l'aide de la garniture préalablement pochée. Conservez les macarons au frais pendant 1 h avant dégustation.

L'ASTUCE DU CHEF

Réalisez des coques de macaron d'un diamètre de 4 cm, c'est le diamètre idéal.



L'ASTUCE DU CHEF

Conservez les macarons au réfrigérateur mais à l'abri de l'humidité (durée de conservation : 1 semaine).

Macarons au sucre cuit au chocolat

Préparation : 1 h
Cuisson : 20 min
Repos : 1 h 30

Pour les macarons : reprendre la même base + 30 g de gruë de cacao

Pour la ganache au chocolat noir : 150 g de chocolat noir, 15 cl de crème liquide entière

* **Les macarons :** reprenez le déroulé de la recette ci-contre. Avant d'enfourner, saupoudrez les coques avec un peu de gruë de cacao.

* **La ganache* au chocolat noir :** faites bouillir la crème liquide, puis versez-la sur le chocolat non fondu. Mélangez délicatement puis réservez au frais (attention, la ganache ne doit pas durcir mais avoir

une texture crémeuse, relativement compacte).

* **Le montage :** mettez la ganache dans une poche à douille. Décollez les coques lorsqu'elles ont refroidi, puis garnissez-les de ganache. Refermez avec une autre coque. Conservez les macarons au frais pendant 24 h, puis sortez-les 2 h avant la dégustation.

Macarons au sucre cuit aux fruits rouges

Préparation : 1 h
Cuisson : 20 min
Repos : 2 h

Pour les macarons : reprendre la même base + 2 g de colorant en poudre rouge

Pour la marmelade de fruits rouges : 100 g de sucre, 2 feuilles de gélatine, 300 g de framboises surgelées, 50 g de fraises

* **Les macarons :** reprenez le déroulé de la recette ci-contre, et ajoutez le colorant rouge.

* **La marmelade de fruits rouges :** faites ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Disposez le sucre dans une poêle et laissez-le se colorer, puis ajoutez les fruits rouges. Laissez l'eau s'évaporer jusqu'à obtenir une marmelade, puis incorporez la gélatine

bien égouttée. Coupez les fraises en morceaux. Collez les coques deux par deux avec un peu de marmelade de framboises et disposez un morceau de fraise au centre. Conservez les macarons au frais pendant 24 h, puis sortez 2 h avant la dégustation.



L'ASTUCE DU CHEF

Le poids des blancs d'œufs est important, mais il correspond à 5 blancs.