



En librairie le 2 octobre 2016



ENVIES CHOCOLAT

Frédéric BAU

Photographies de Jean-Bernard LASSARA

LE LIVRE

La fantaisie créative de Frédéric Bau se déploie ici autour des nuances aromatiques du chocolat, qu'il n'a de cesse d'explorer pour donner corps à toutes ses envies, quitte à bousculer les codes (comme avec ces *Guimauves apéritives* au chocolat et aux olives, la seule recette salée du livre) ! D'instinct, il sait exploiter le caractère d'un chocolat et jouer avec les sensations pour toujours plus de gourmandise.

Professionnel d'excellence, féru de transmission, il a aussi à cœur de conjuguer savoir-faire et simplicité pour nous rendre accessibles 80 de ses desserts fétiches... prodigieusement chocolat !

Puits d'amour poires-Dulcey-poivre de Timut, Pavé moka-chocolat, Doudoune free-style au chocolat Ivoire, Soupe de chocolat noir thé-orange, EskiBall, entremets Carrément chocolat, Trilogie de mousseux, Chocolat blanc frappé au citron, barres Powerfull, cœur coulant Tendresse Venezuela, etc.

Ses créations sont servis par les belles photographies de Jean-Bernard Lassara.

Toute la pédagogie d'un pâtissier-chocolatier d'excellence
dans 80 recettes très chocolat... et très accessibles

L'AUTEUR

On dit de **Frédéric Bau** qu'il fait partie des meilleurs pâtissiers au monde, de ceux qui ont fait et font bouger l'univers gourmand de ce métier. Comme Pierre Hermé aime à le dire, « Frédéric a été le premier à penser et parler de "crèmeux" au sein des entremets et petits gâteaux. Il aime changer la donne. »

C'est Pierre Hermé qui incite Frédéric Bau à retrouver la belle chocolaterie Valrhona en 1988 pour y créer L'École du grand chocolat, devenue l'École Valrhona. Ouverte aussi à Tokyo, Paris et New York, elle fait rayonner un savoir-faire pâtissier chocolatier unique dans sa pédagogie. Depuis bientôt trente ans, Frédéric Bau parcourt le monde pour divulguer son savoir-faire. Il crée *Les Essentiels du grand chocolat*, un document ultra technique devenu un des outils de référence à travers le monde pour les artisans.

Il est l'instigateur de « la gourmandise raisonnée », concept pour imaginer une pâtisserie encore plus savoureuse tout en étant plus saine.



Il a animé de nombreux shows TV, en France et à l'étranger, et il est aussi rédacteur en chef et présentateur sur Valrhona TV de « On Air by Frédéric Bau ».

Il est aussi l'auteur d'ouvrages faisant écho dans la profession : *Caprices de chocolat* (Albin Michel, 1998), *Au cœur des saveurs* (Montagud, 1998), *Fusion chocolat* (Montagud, 2006), *l'Encyclopédie du chocolat* (Flammarion, 2010 et 2015) et *L'Essentiel du chocolat* (Flammarion, 2013).

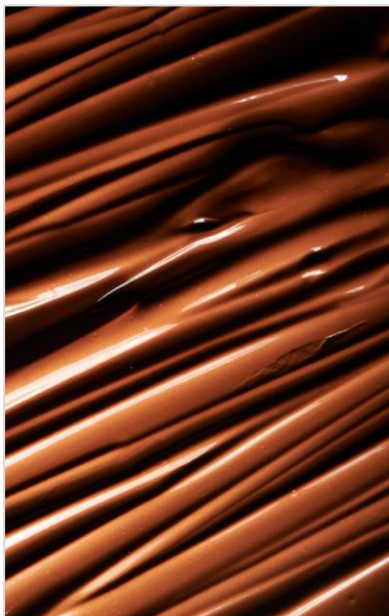
Frédéric Bau est à ce jour directeur de création de la Maison Valrhona et en charge de la prospective.

Photographies de **Jean-Bernard Lassara**, lauréat 2013 et 2014 de la meilleure photographie culinaire au concours international de photographie professionnelle, et premier prix 2014, catégorie pâtisserie, au festival de l'image culinaire d'Oloron.

176 pages • 18 x 28,5 cm • relié, peinture sur tranche • 25,90 €

Attachée de presse : **Chantal Mamou-Mani** ☎ 01 47 54 91 28 – 06 60 63 58 79 - cmamoumani@gmail.com
 Assistante : **Émilie Corbineau** ☎ 01 42 79 18 95 - emilie.corbineau@albin-michel.fr

EXTRAITS



SOMMAIRE

Introduction 000

SAVOIR-FAIRE 000

Chocolats à pâtisser : le choix de l'excellence 000

Le tempérage du chocolat 000

Rigueur professionnelle... en toute simplicité 000

Le vocabulaire du chocolat 000

ENMES DE NOIR 000

ENMES DE LAIT 000

ENMES DE BLANC 000

ENMES DE BLOND 000

ENMES DE TOUT 000

LES BONNES BASES 000

Remerciements 000

Adresses 000

Index des recettes 000

CARRÈMENT CHOCOLAT

Hommage à Pierre Hermé, et à son merveilleux ouvrage
 Carrément chocolat, message de passion.

À préparer la veille
 Pour 8 personnes

Biscuit chocolat Fraîche
 - Biscuits secs : 200 g de pâte d'amande à 50% de fruit
 20 g de sucre en poudre
 50 g de blancs d'œufs (no 2 ou 3 ovules)
 50 g de blancs d'œufs (no 3 ou 4 blancs)
 - Ovaleuse sèche : 100 g de blancs d'œufs (no 3 ou 4 blancs)
 40 g de sucre - 40
 50 g de sucre en poudre

BISCUIT CHOCOLAT PREMIÈRE ÉTAPE
 - Préchauffez le four à 180-200 °C (350-400 °F)
 - Dans le bol d'un robot, mettez la pâte d'amande et ajoutez le sucre.
 - Au batteur ou à la feuille de préférence, ajoutez progressivement les jaunes et blancs d'œufs, afin d'obtenir un mélange onctueux au ruban sans aucun grumeau de pâte d'amande, et qui devient progressivement léger et onctueux.

DEUXIÈME ÉTAPE
 - Travaillez en temps, tamisiez la farine, et faites fondre ensemble le chocolat et l'huile, à environ 40 °C.
 - Montez les blancs avec le sucre et la crème de tartre. Dès que la mouture est finement moussueuse et consistante, incorporez à l'aide d'une maryse et d'un blanc monté au premier mélange à la pâte d'amande.
 - Tout en continuant à mélanger, ajoutez la farine en pluie puis asséssez le chocolat et l'huile fondus.
 - Coulez la préparation dans un cadre en inox ou un moule à pâtisserie sans joint (à 15 x 15 cm) et emboulez pour 10 à 15 min (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau : celle-ci doit ressortir chaude et propre).

GANACHE
 - Faites chauffer le lait et la crème légèrement, et ajoutez le pectine diluée au sucre. Portez à ébullition, afin que la pectine agisse correctement. Versés délicatement sur les blancs d'œufs, en remuant bien pour éviter de cuire les blancs.

175 g de chocolat noir (en pastilles ou haché)
 Nocturne 68 %
 40 g d'huile neutre
 1 pointe de vanille de vanille (0,3 g)

Ganache crémeuse et très légère au chocolat
 10 g de sucre brun à 30 % de MGS
 300 g de lait entier
 40 g de sucre en poudre
 7,5 g de pectine 8-10
 100 g de blancs d'œufs (no 3 ou 4 blancs)
 215 g de chocolat noir (en pastilles ou haché)
 Nocturne 68 %

PRÉSENTATION
 - Le jour même, décaissez l'emboulez carrelé et chauffez la ganache à 50 °C (sans laisser bouillir) à 35-38 °C, et vaporisez l'emboulez.
 - Pour réaliser le carrément, coulez la ganache dans le chocolat tempéré sur une feuille de plastique ou du papier de cuisson, et déposez dessus (sans) la prise d'une seconde feuille. Écrasez correctement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et séparez d'un geste net le carrément des deux feuilles de chocolat.
 - L'aspect est remarquablement texturé et géométrique.
 - Laissez cristalliser et couvrez en légèrement l'emboulez. Pour un aspect plus chic, utilisez flocons d'or alimentaire emboulez à mesure de la prise du carrément à l'aide d'un pinceau.
 - À consommer bien frais, c'est top ! À consommer au réfrigérateur.

62



