

SERVICE
DE PRESSE
ÉDITIONS
ALBIN MICHEL



| EN LIBRAIRIE

Le 12 mars 2019

Simplement chocolat Mes recettes préférées

Frédéric BAU

Chef pâtissier de la maison Valrhona

Photographies : Guillaume Czerw • Styliste : Julie Schwob

| LE LIVRE

Tout le talent d'un grand chef pâtissier incarné dans des recettes raffinées mais accessibles

Frédéric Bau nous invite à faire de notre cuisine un terrain de jeu et de plaisirs pâtisseries : rien ne lui importe plus que de nous voir nous approprier ses recettes faites de gourmandise à l'état pur, pleines d'émotions. À nous de jouer avec les multiples textures et arômes du chocolat ! Il nous livre également ses techniques et ses astuces de chef pour maîtriser à la perfection le tempérage (car sans tempérage... pas de beaux décors !) ou l'émulsion (garantie d'une texture soyeuse).

À la dernière minute (ou presque) ou pour sortir le grand jeu, ses recettes font de nous les chefs d'un moment, tout simplement !

*Mousseux ni chaud ni froid, Riz au lait du chocolatier, Le Cercle noir,
Comme des mendiants, Onde de choc, Religieuse Antonine, etc.*

| L'AUTEUR

Frédéric BAU

Chef pâtissier, directeur de la création de la maison Valrhona

Artiste et artisan, **Frédéric Bau** est un talentueux pâtissier français, formé aux côtés des plus grands et notamment de Pierre Hermé. Fidèle à la maison Valrhona depuis plus de trente ans, il est le chef d'orchestre de la création. En 1989, il crée L'École Valrhona, qu'il a dirigée et fait grandir à travers le monde pendant plus de vingt ans. En 2012, Valrhona a lancé une quatrième couleur de chocolat, le Blond Dulcey, l'une de ses créations.

Il a animé de nombreuses émissions télé et notamment « Les rois du gâteau » avec Cyril Lignac, et publié quatre ouvrages, dont *Caprices de chocolat* (1998) et *Envies chocolat* (2016) chez Albin Michel.



Photographies de Guillaume Czerw. Styliste de Julie Schwob

| FORMAT 96 pages | Relié, dos rond | 19,7 x 22,7 cm | 12 €

| ATTACHÉE DE PRESSE Chantal Mamou-Mani 01 47 54 91 28 06 60 63 58 79 cmamoumani@gmail.com