Chok’banane de Christophe Michalak (verrine chocolat fruits exotiques)

Une idée de dessert pour Pâques? Et bien sûr au chocolat! Voici une recette du très talentueux Christophe Michalak qui nous propose une verrine aux deux chocolats rafraîchie par une salade de fruits exotiques. Un pur plaisir comme toutes ses réalisations!

Chok’Banane de Christophe Michalak

Ingrédients (pour 6 personnes)

Pour le crémeux au chocolat:

- 75 g crème liquide entière
- 75 g lait entier
- 25 g jaunes d’œufs
- 25 g sucre semoule
- 95 g couverture chocolat (le chef utilise du chocolat Valrhona, moitié Caraïbe moitié Guanaja; ce sont des chocolats noirs)

Ingrédients

Pour la chantilly chocolat:

Attention: la chantilly se commence la veille et se monte avant le dressage.

- 200 g crème liquide entière
- 80 g couverture Jivara (chocolat au lait Valrhona)

Ingrédients

Pour la salade de fruits:

- 1 Banane
- 70 g Purée de mangue (une mangue , oubliée sur la photo…)
- 1 fruit de la passion
- 1 Citron vert

Ingrédients

Préparation:

Le crémeux au chocolat:

- Chauffez la crème et le lait dans une casserole. Dés que le mélange est chaud ôtez le du feu: ne le laissez pas chauffer ou bouillir trop longtemps car une partie va alors s’évaporer et vous n’aurez plus la bonne quantité de liquide par rapport au chocolat.

Faites chauffer la crème et le lait

- Pendant que le lait et la crème chauffent, mélangez les jaunes et le sucre avec un fouet.

Mélangez les jaunes et le sucre avec un fouet.

- Versez le liquide chaud (lait , crème) sur le sucre et les jaunes préalablement mélangés. Mélangez bien.

Verser les 2/3 du liquide bouillant sur le sucre et les jaunes

- Reversez le tout dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu’en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.

La crème a la consistance d’une crème anglaise

- Versez le mélange chaud sur le chocolat en une fois. Mélangez bien jusqu’à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Verser le mélange chaud sur le chocolat

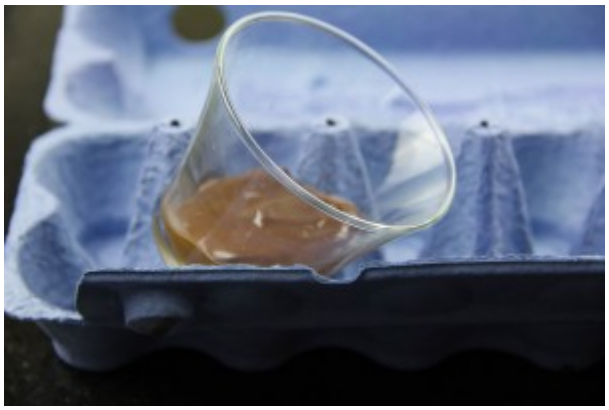
- Puis mixez à l’aide d’un mixeur plongeant.

Mixez à l’aide d’un mixeur

- Couler le mélange dans de petites verrines (au 1/3). Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum.

Coulez le mélange dans les verrines.

- Si vous désirez donner un petit côté rigolo à votre verrine, placez la penchée dans une boite à œuf et coulez le crémeux à l’intérieur. Placez la boîte au frais en attendant que le liquide devienne solide.



Pour la chantilly chocolat: à démarrer la veille!

- Dans une casserole, faire bouillir la crème.

Faites chauffez la crème

- Puis versez la en 3 fois sur la couverture Jivara. Mélangez le tout à l’aide d’un mixeur plongeant. Laisser refroidir au réfrigérateur **pendant 24h**.

Versez sur le chocolat et mixez.

- Le lendemain montez la crème au fouet juste avant de dresser.

Montez la chantilly au fouet

- Mettez la chantilly dans votre poche à douille. Réservez au frais en attendant le dressage.

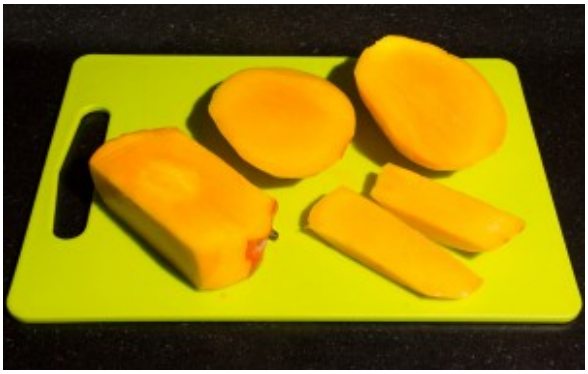
Mettez la chantilly dans votre poche à douille.

Pour la salade de fruit:

- Pelez la mangue.

Pelez la mangue

- Coupez la mangue en tranches.

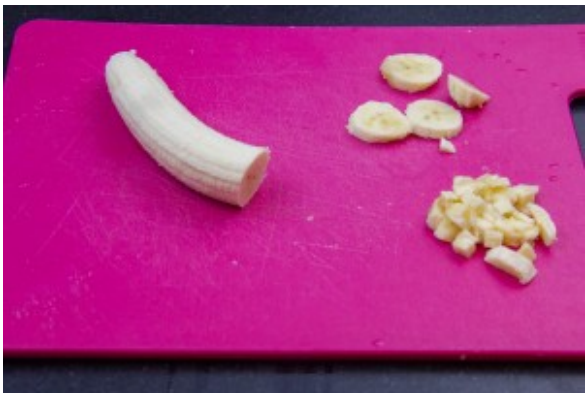


Coupez la mangue en tranches fines

- Mixez la mangue. Votre purée est prête.

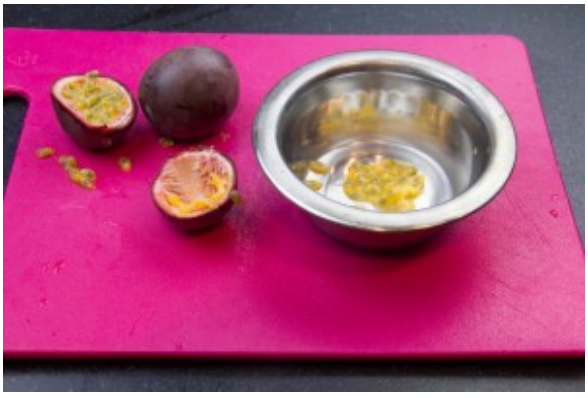
Mixez la mangue

- Pelez la banane et taillez la en petits dés (brunoise).



Coupez la banane en petits dés

- Ouvrez les fruits de la passion en deux et prélevez la chair intérieure à l’aide d’une cuillère.



Prélevez la chair des fruits de la passion.

- Assaisonnez les dés de bananes avec la purée de mangue, les fruits de la passion et le zeste de citron vert.

Mélangez les bananes, le fruit de la passion et le jus de citron vert

Dressage:

- Sortez les verrines du frigo et déposez un peu de salade de fruits dans chacune.

Déposez un peu de salade de fruits sur le crémeux.

- A l’aide de la poche à douille réalisez une belle rosace de chantilly.

Puis décorez avec la chantilly

- Saupoudrez avec de petites pépites de chocolat ou du grué de cacao. Délicieux…

Saupoudrez de pépites de chocolat

La présentation du chef Michalak:

Chok’banane

Michalak Masterclass
60 Rue du Faubourg Poissonnière
75010 Paris

www.christophemichalak.com

Gratin poire et pamplemousse au romarin

C’est la pleine saison des poires. Aussi je vais vous proposer un dessert facile et surtout original: l’association insolite de la poire et du pamplemousse. La douceur des poires est réveillée par le peps du pamplemousse et le romarin amène le lien entre les deux fruits. Le romarin est une herbe aromatique que j’aime beaucoup et qui se marie parfaitement en dessert avec les fruits en amenant une saveur peu commune.

gratin poire et pamplemousse
au romarin

Difficulté: facile

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 3 œufs
- 120 gr de crème fraîche épaisse
- 120 gr de beurre pommade (sorti du frigo 30 mn avant le début de la recette)
- 150 gr de poudre d’amande (pour varier les plaisirs vous pouvez également utiliser de la poudre de noisette)
- 150 gr de sucre glace
- 2 belles poires
- 2 pamplemousses roses
- 1 cuillerée à soupe de romarin **frais** haché menu

Ingrédients

Préparation:

- Préchauffez votre four à 220 °.
- Dans un premier temps il faut peler à vif les pamplemousses: pour cela coupez les deux extrémités.

Coupez l’extrémité des pamplemousses

- Puis à l’aide d’un petit couteau qui coupe bien ôtez la peau du pamplemousse de manière à à mettre la chair à vif.

Pelez à vif

- Puis, toujours à l’aide du petit couteau, prélevez chaque petit quartier en prenant soin d’ôter toute trace de la membrane blanche qui l’entoure. Réservez.

Prélevez les quartiers

- Pelez les poires.

Pelez les poires

- Coupez les en quatre et enlevez la partie qui contient les pépins.

Ôtez en le cœur

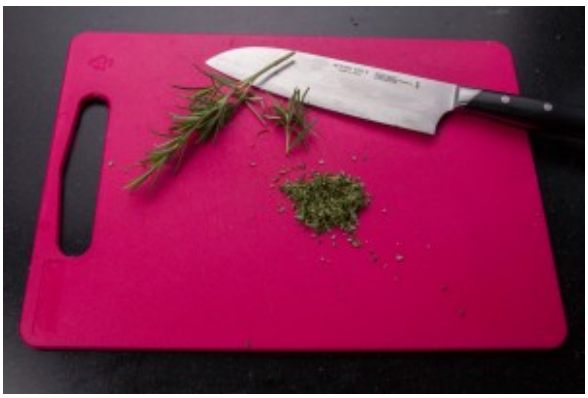
- Coupez encore chaque morceaux en deux.

Coupez chaque morceau en deux

- Faire revenir les quartiers à feu doux dans une noix de beurre quelques minutes. Réservez.

Faire revenir à feu doux

- Hachez très finement les brins de romarin. Si vous faites de trop gros morceaux ce sera désagréable à la dégustation.



Hachez très finement le

romarin

- Mélanger avec une maryse (spatule) le sucre glace et le beurre ramolli (pommade).

Mélangez beurre pommade et sucre

- Ajoutez les 3 œufs (préalablement battus), la crème fraîche, la poudre d’amande et le romarin haché. Bien mélanger.

Ajoutez le reste des ingrédients.

- Dans des coupelles supportant la chaleur du four, versez une à deux belles cuillerées de cette préparation. Évitez soigneusement de mettre de la préparation sur les bords du bol car si la préparation est blanchâtre lorsqu’elle est crue et donc ne se voit pas, cuite elle

prendra une couleur marron foncée qui ne sera pas très jolie ni très nette sur les bords! Puis disposez harmonieusement par dessus les tranches de poire et les quartiers de pamplemousse.

Dressez dans une coupelle passant au four

- Enfournez 10 à 15 mn à 220°. Ce temps est donné à titre indicatif donc, attention la première fois que vous réalisez ce dessert, surveillez le temps de cuisson qui peut être différent d'un four à l'autre.
- Ce dessert doit être servi chaud pour développer toutes ses saveurs! Le voici à sa sortie du four.

Tout chaud!

- Vous pouvez l'accompagner de tuiles aux amandes qui apporteront la touche croquante. Elles sont si faciles à

faire en suivant la recette de Christophe Michalak: remplacez juste la noix de coco par de la poudre d'amande et le tour est joué!
- Et découvrez tous mes autres desserts à l'assiette en cliquant **ici.**

Avec les tuiles aux amandes
de Christophe Michalak

Cette recette participe au concours « Défi agrumes« .

Tuiles noix de coco de Christophe Michalak

Je vous livre aujourd'hui une petite astuce pour faire des tuiles savoureuses, ultra croquantes et tellement rapides et faciles à faire que vous n'en reviendrez pas! C'est lors d'un atelier pâtisserie Master Class avec Christophe Michalak que j'ai découvert ces délicieuse tuiles.

Utilisez les pour amener une touche crispy à vos mousses au chocolat, flans, crèmes dessert, décors de gâteaux, en crumble ou tout simplement en petits gâteaux avec un carré de chocolat au goûter c'est divin! N'hésitez pas à en faire une belle

quantité car elles seront dévorées très vite…

Pour garder leur croustillant conservez les dans une boîte hermétique. Et si malgré tout elles ont perdu ce côté croquant, repassez les au four à 80° quelques minutes.

Tuiles noix de coco

Difficulté: facile

Ingrédients:

Pour une grande tuile d’environ 30 cm sur 30 cm

- 50 grammes de poudre de noix de coco (N’hésitez pas à utiliser d’autres poudres de fruits secs: amande, noisette… pour varier les plaisirs)
- environ 5 centilitres de sirop de sucre de canne

Ingrédients

Matériel:

- un cul de poule (un grand bol en inox)
- du papier cuisson
- un rouleau à pâtisserie

Préparation:

- Préchauffez le four à 160°.
- Versez la poudre de noix de coco dans un cul de poule et ajoutez progressivement le sirop. Mélangez bien avec le doigts: vous devez obtenir une boule qui se tient sans être trop humide.

Versez le sirop sur la noix de coco

Formez une boule

- Déposez la boule de noix de coco sur une feuille de papier cuisson.

Posez la boule sur du papier cuisson

- Puis recouvrez la avec une autre de feuille de papier cuisson.

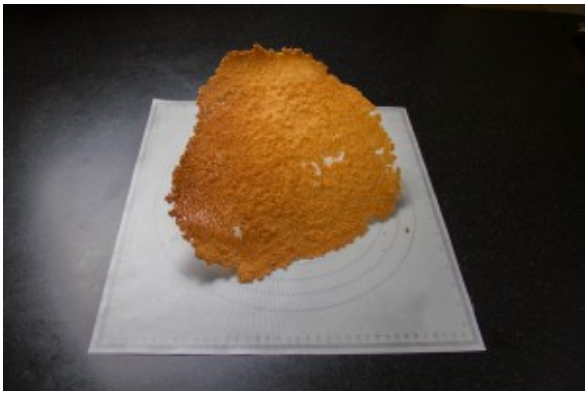
Posez la boule sur du papier cuisson

- A l’aide d’un rouleau à pâtisserie étalez la boule : il faut qu’elle fasse environ 1 mm d’épaisseur.

Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Glissez le tout sur une plaque qui passe au four. Enfournez environ 10 à 12 minutes. Attention il faut bien surveiller la cuisson pour éviter que la tuile ne cuise de trop. Il faut ôter la feuille du dessus environ 6 minutes après avoir enfourner: cela vous permet de mieux surveiller la coloration!
- A la sortie du four laissez refroidir: la tuile est encore molle mais en refroidissant elle va durcir. Décollez la avec douceur de la feuille de papier et cassez la alors en gros morceaux que vous placerez dans une boîte hermétique.

La bonne coloration



Tuile prête à être cassée

De beaux morceaux irréguliers

C’est terminé! Prête à croquer!

Merci à Christophe Michalak pour tous ses conseils et réalisations extraordinaires qui enchantent mes papilles à chaque visite dans sa pâtisserie!

Dany et Christophe à la Masterklass

Cours de pâtisserie Christophe Michalak

OUVERTURE
Du mardi au samedi de 12h00 à 19h00

ADRESSE
60, rue du Faubourg Poissonnière – 75010 Paris
Tel : (33)1 42 46 10 45
Mail : masterclass@christophemichalak.com

www.michalakmasterclass.com

Emission « Dans la peau d’un chef » Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux

noisettes

Cuisiner avec un grand chef est le rêve de tous les passionnés de cuisine! C’est donc pour cela que j’ai donc finalement décidé de m’inscrire au casting de l’émission de Christophe Michalak « Dans la peau d’un chef ».

Sur le plateau

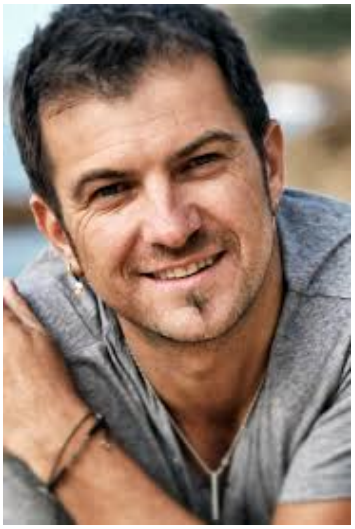
Je n’y croyais pas beaucoup et quelle fut ma surprise d’être retenue après le casting!

Le principe de l’émission était le suivant: dirigés chacun par un professionnel, les candidats devaient réaliser un plat traditionnel pour deux personnes, avec pour seule aide les consignes de leurs chefs respectifs (Christophe Michalak pour l’un et un chef invité pour l’autre). Ces derniers n’avaient ni le droit d’intervenir dans la préparation du plat, ni la possibilité de le goûter. Un jury composé de deux bloggeurs connus notaient les plats à l’aveugle.

Me voilà donc dans les studios d’enregistrements pour apprendre avec surprise que le concept de l’émission avait complètement changé! Toujours deux candidates et deux chefs mais sur le fond, ce n’était plus la même chose: le chef invité nous prépare un plat de sa spécialité que nous devront chacune reproduire à l’identique en 40 mn! Waouh!

Christophe Michalak et le chef invité retiennent le plat qui se rapproche le plus de l’original. Gros challenge.

Au début j’ai ressenti une déception car je m’était inscrite juste dans l’esprit de cuisiner aux côtés d’un grand chef. Mais finalement ce fut une très chouette expérience et un réel plaisir que de refaire le plat du très talentueux Eric Guérin chef étoilé que j’admire énormément.



Eric Guerin

Sa cuisine est subtile, inventive et allie les saveurs de la terre et de la mer. Chaque assiette est un poème visuel car Éric Guérin commence toujours par dessiner ses plats avant de les réaliser (son établissement: Hôtel restaurant « La mare aux oiseaux » à Saint Joachim, http://www.mareauxoiseaux.fr/sommaire/)

Le chef nous a donc préparé le plat suivant « Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes » d'Eric Guérin dont vous trouverez la recette ci-dessous ainsi que le déroulé de la recette en vidéo.

Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes

La vidéo de l'émission:

Ingrédients

2 grosses pommes de terre (samba)
8 crevettes roses

20 cl de bouillon de volaille
1 citron vert
1 barquette d’oxalys
Noisettes torréfiées
Lait de poule
15 cl de bouillon de volaille
2 jaunes d’œufs
5 cl d’huile de noisette
5 cl de crème liquide
Assaisonnement: Poivre du moulin, huile d’olive, fleur de sel de Guérande et Oyster sauce

Réalisation

1/Pour les pâtes à ravioles
Faire des lamelles fines de pomme de terre à la mandoline: elles doivent être transparentes!
Mettre un peu de bouillon dans un poêle, une petite pointe de beurre
Les pocher et les laisser cuire dans le bouillon; elles doivent être al dente.
Filmer 2 fois une assiette
Puis égouttez les ravioles et les disposer sur le film

2/ Pour la farce
Couper les pommes de terre en petits dés réguliers
Mettre dans un poêle le bouillon de poule, du beurre, sel et poivre
Ajouter les pommes de terre, cuire comme un risotto
Réserver dans un saladier

3/Pour les crevettes
Tailler en fines lamelles les crevettes, bien sortir les boyaux
Tailler des petits dés réguliers et réservez en quelques unes pour le dressage
Mettre dans un petit bol, ajouter un filet d’huile d’olive,

remuer et poivrer

4/ Pour la sauce
Mettre le bouillon de poule, 15 cl d’huile de noisette, crème liquide et jaune d’œufs dans bac verseur
Mixer le tout
Ajouter du poivre, du sel et l’Oyster sauce, mixer

5/Montage
Égoutter les dés pommes de terre, mélanger les avec les dés de crevettes
Poser le mélange sur une raviole et poser au dessus une autre raviole
Poser les ravioles sur une assiette de dressage
Ajouter les crevettes sur les ravioles
Ajouter des petites noisettes
Zester le citron vert
Mettre l’herbe oxalys

Ajouter la sauce entre les ravioles à l’aide d’ une bouteille de dressage au dernier moment (une pipette fera très bien l’affaire).

Dégustez! C’est délicieux.

N’hésitez pas à vous inscrire au casting: c’est une expérience très enrichissante.

Tweet d’Eric Guérin

Ma confiture inattendue

Comme beaucoup d’entre nous j’ai de mauvais souvenirs de cantine en ce qui concerne la betterave. Cependant bien cuisinée c’est une racine qui peut se travailler de bien des manières et qui réserve de très bonne surprises.

Je me suis donc demandé pourquoi ne pas la cuisiner sucrée. C’est comme cela que cette confiture insolite a vu le jour. Et je dois dire que j’ai eu le privilège de la faire goûter à Christophe Michalak qui a trouvé le mélange étonnamment savoureux et très bien équilibré! Donc n’hésitez plus et essayez la!

Petit jeu amusant: faites la goûter à vos amis sans leur dévoiler les éléments de cette confiture. Demandez leur de retrouver les ingrédients qui la compose: vous serez très étonnés des réponses qui vous seront données…

Confiture inattendue

Ingrédients:

- 400 g de betteraves cuites
- 100 g de framboises
- 6 grosses fraises
- un jus d’orange et le zeste de cette même orange (attention: ils ne figurent pas sur la photo des ingrédients… petit oubli!)

- une gousse de vanille
- Sucre gélifiant : vous devez peser tous les éléments ci dessus; le poids de sucre sera égal à la moitié de ces éléments. Exemple: pour un kilo de fruits il faut 500 gr de sucre.
- Pectine: un sachet à doser en fonction du poids des fruits (voir les recommandations sur votre paquet: en général un sachet pour 1 kg de fruits).

Ingrédients

Préparation:

- Commencez par fendre la gousse de vanille en deux et grattez les grains avec un petit couteau. Réservez à la fois les grains et la gousse.

- Lavez et équeutez les fraises. Réservez.

- Zestez l’orange. Vous devez la zester avant de la couper en deux pour en extraire le jus: si vous faites l’inverse vous aurez du mal à la zester.

Zestez l’orange

- Coupez l’orange en deux et pressez la pour en extraire le jus.
- Coupez les betteraves en petits morceaux. Attention les betteraves contiennent un colorant puissant : donc un tablier et des gants sont recommandés!

Découpez les betteraves

- Dans une casserole versez les betteraves, les framboises, les fraises, le sucre et la pectine.

Fraises, framboise, betteraves et sucre

- Rajoutez le zeste de l’orange.

Ajoutez le zeste de l’orange

- Puis les grains et la gousse de vanille.

Puis les grains de vanille et la gousse

- Et enfin le jus d’orange.

Et pour finir le jus de l’orange

- Cuire à feu moyen 30 mn. Puis en fin de cuisson, portez à ébullition 2 à 3 minutes. Je préfère les confitures sans morceaux donc je mixe cette préparation après cuisson et je la filtre pour ôter les petits graines des fraises.

Fin de cuisson

- Versez dans les bocaux de conserves que vous aurez ébouillantés auparavant et réservez. Votre confiture est prête.

Remplir les pots de confitures

Petits plus et conseils pour la réussite de vos confitures:

1 /La pectine
La pectine….c’est une substance soluble et gélatineuse plus ou moins abondante dans les pépins, la peau et la chair de la plupart des fruits. Chauffée avec du sucre elle se gélifie d’autant mieux que l’acidité du fruit est importante.

Les fruits riches en pectine sont souvent très acides. Ils donnent donc une confiture qui prend facilement et ne nécessite pas d’additif.

En revanche si on utilise des fruits peu acides, il devient nécessaire de compenser en rajoutant soit du jus de citron, de la pectine, du sucre gélifiant ou encore des fruits riches en pectine (préférez alors les pommes et les coings qui n’ont pas un goût particulièrement prononcé et ne dénatureront pas la saveur que vous désiriez au départ).

Voici une petite liste sur la teneur en pectine des fruits qui pourra vous aider si vous désirez faire vos confitures et vos propres innovations de mélange de fruit:

Fruits à faible teneur en pectine:

ananas, sureau, brugnon, cerise, châtaigne, figue, fraise,

fruit de la passion, kiwi, mangue, melon, pêche, poire, potiron, rhubarbe et tomate.

Fruits à teneur moyenne en pectine:

abricot, framboise, mandarine, mûre, myrtille, nèfle, raisin, reine-claude, framboise.

Fruits à teneur élevée en pectine:

airelle, cassis, citron,citron vert, coing, groseille, groseille à maquereau, orange, pamplemousse, pomme, prune.

N’oubliez pas que les fruits encore verts sont plus acides et donc plus riches en pectine que ceux ayant atteint leur complète maturité ou qui sont très murs.

2/ Le sucre
Pour une longue conservation on doit ajouter 375 gr de sucre pour environ 500 gr de fruit. Comme mes confitures sont consommées très rapidement je préfère mettre moins de sucre (400 gr à 500 gr pour 1 kilo), c’est tout aussi bon et bien moins calorique.
Si vous désirez utiliser des fruits surgelés utilisez systématiquement du sucre gélifié et de la pectine: en effet les fruits perdent de leur pectine lors de la congélation.
N’oubliez pas de bien ébouillanter vos bocaux avent utilisation: arrosez les abondamment d’eau bouillante et laissez égoutter sur un torchon propre avant de les remplir.

Qui sera le prochain grand

pâtissier?

Je n’aime pas particulièrement faire de la publicité pour une émission de télévision mais je dois dire que hier soir je suis restée « baba » devant mon écran !
Que vous aimiez pâtisser ou pas, la nouvelle émission de France2 « Qui sera le prochain grand pâtissier? » est sublime. Il faut dire que la pâtisserie y est élevée au rang d’orfèvre tant les candidats sont talentueux par leur technique et leur créativité. Avec passion et gourmandise, chacun concocte des desserts originaux et savoureux et tente de mettre en avant, à la fois sa technique et sa créativité.
Sans parler du prestigieux jury!
Christophe Michalak (champion du monde de pâtisserie), Christophe Adam (chef pâtissier 2001), Philippe Urraca (meilleur ouvrier de France et président des meilleurs ouvriers de France pâtissiers) et Pierre Marcolini (champion du monde de pâtisserie et chef chocolatier).

Le principe est simple: pendant 4 semaines 10 candidats, professionnels de la pâtisserie (2 filles et 8 garçons), vont s’affronter afin de devenir le nouveau grand nom de cet art culinaire.
A la clé, en plus du titre de meilleur pâtissier, l’édition de son propre livre de recette et un tour du monde auprès des établissements les plus prestigieux afin de travailler avec les pâtissiers les plus renommés.
Mais le grand plus de cette émission est qu’elle nous propose également toutes les recettes très détaillées de ces merveilles ou plutôt œuvres d’art réalisées lors des émissions. Je vous encourage vivement d’aller voir le site de France 2 et pour cela je leur dis bravo et merci!

http://www.france2.fr/emissions/qui-sera-le-prochain-grand-patissier/recettes

Si par malheur, vous avez manqué cette première émission voici

la liste des candidats et leurs fantastiques réalisations dont je vous le rappelle, vous pouvez obtenir les recettes!

- Amaury Guichon, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, responsable recherche et développement chez Hugo & Victor à Paris.

Palmarès:

2012 : 1er prix au concours Délices de la Méditerranée
2010 : 2e prix au concours national Croquembouches
2010 : médaillé d’or au concours régional (Île-de-France) des Meilleurs Apprentis de France

Amaury Guichon

Saint Honoré à ma façon

- Audrey Gellet, 28 ans, 7 ans de pâtisserie, pâtissière formatrice à l’école hôtelière de Lausanne.

Palmarès:

2010 : vice-championne au Mondial des Arts sucrés
2008 : gagnante au concours Sensibilité gourmande (dessert à

l’assiette)
2007 : vice-championne de France, catégorie junior, au concours Sensibilité gourmande

Audrey Gellet

Flower power

- Brahim Mechemache, 28 ans, 10 ans de pâtisserie, chef pâtissier à l’hôtel Métropole à Genève.

Palmarès:

2012 : 3e prix au concours Challenge des mains d’or

Brahim Mechemache

Frappé comme un citron

- Camille Pailleau, 19 ans, 5 ans et demi de pâtisserie, demi chef de partie à l’hôtel Bugundy, 5 étoiles à Paris.

Palmarès :
Camille n’a jamais participé à un concours.

Camille Pailleau

Framboise craquante

- Camille Lecointre, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant Terminus, 2 étoiles au Michelin à Sierre, Suisse.

Palmarès :
2011 : Dessert d’argent au Championnat de France du Dessert

junior

Camille Lecointre

Précision chocolatée Ambitieux passion

- Denis Demarck, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, pâtissier au Terroir Parisien (Yannick Alléno) à Paris.

Palmarès :
2009 : médaillé de bronze, au concours départemental (Essonne) des Meilleurs Apprentis de France

Denis Demarck

Le Mangue Galanga en fines barres

- Matthieu Bijou, 28 ans, 12 ans de pâtisserie, chef pâtissier à la maison du Danemark, Saint-Maur-des-Fossés.

Palmarès :
2010 : 4e à la finale nationale du concours Dessert of the year
2009 : 4e à la finale du Championnat de France du dessert
2009 : 1er à la demi-finale Île-de-France du Championnat de France du dessert
2008 : 3e à la demi-finale du Championnat de France du dessert
2008 : 4e à la finale nationale de Dessert of the year

Matthieu Bijou

Mon bijou

- Sébastien Trudelle, 30 ans, 15 ans de pâtisserie, chef pâtissier chez Darcis (Belgique), et chef de la chocolaterie Smores.

Palmarès :
2012 : prix du Design au Dutch Pastry Award
2009 : 5e prix au World Chocolate Masters
2008 : 1er prix au World Chocolate Masters France et selection pour la finale internationale
2007 : 1er prix et selection pour la finale nationale World Chocolate Masters
2005 : prix jeune et prix du public
2004 : prix de dégustation

Sébastien Trudelle

Sémoi

- Yann Menguy, 27 ans, 11 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant gastronomique le XV, Paris.

Palmarès :
Yann n’a jamais participé à un concours

Yann Menguy

C’est pour ma pom’

- Yvan Chevalier, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, responsable chocolatier chez Vincent Guerlais, Nantes.

Palmarès :
2013 : représentant français au Championnat du monde du chocolat 2013
2011 : 1er prix au concours Serbotel (Nantes). Qualifié pour les World Chocolate Masters France
2009 : 1er prix des moins de 21 ans, pièce en chocolat, à Romorantin-Lanthenay

Yvan Chevalier

L’élégance