

Actualité

Saint-Valentin 2012

Les pâtisseries amoureux du chocolat

Mardi 14 février, les artisans pâtisseries-chocolatiers donnent rendez-vous aux amoureux du chocolat et des entremets tout en rondeur et en douceur ! Petits cœurs couleur chocolat ou rouge passion, pâtisseries en duo ou verrines, les gourmandises de février se dégustent à deux à la Saint-Valentin.



LÉONIDAS

Pour le chocolatier belge, le chocolat possède un incroyable pouvoir de séduction et la Saint-Valentin est l'occasion ou jamais de déguster ce célèbre aphrodisiaque sans modération ! Les créations ne manquent pas de piquant avec un écrin de bonbons aux baies roses ou au gingembre. A l'image des poupées russes, le premier écrin dévoile une bonbonnière en chocolat en forme de cœur renfermant des gourmandises chocolatées. Parmi elles, un bonbon chocolat au lait avec une ganache de fraise épicée aux baies roses et un autre au confit de gingembre.



CAFÉ POUCHKINE

Au rez-de-chaussée du magasin le Printemps à Paris, la pâtisserie « Le Café Pouchkine » est une adresse de plus en plus fréquentée ! Pour la Saint-Valentin, le chef pâtissier Emmanuel Ryon (MOF et champion du monde de pâtisserie), associe la saveur du chocolat et celle de la noisette dans un juste équilibre de textures et de goûts, avec une touche de mandarine. « Bon baiser de Moscou » est une pâtisserie raffinée à base également de meringue et de biscuit que tous les amoureux gourmands pourront s'offrir.



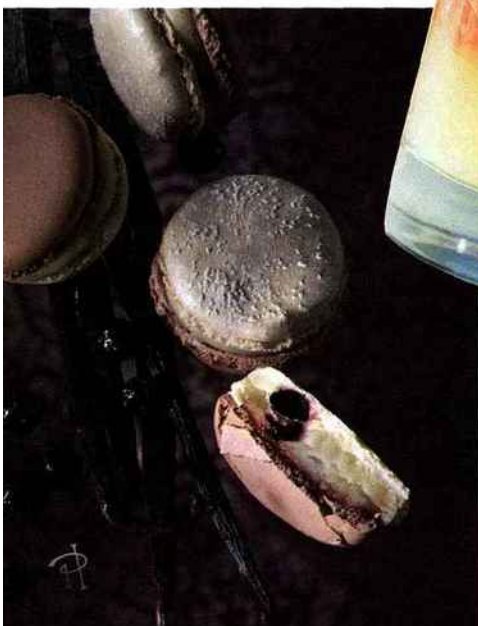


MICHEL CLUIZEL

Pour célébrer la Saint-Valentin, la boutique Michel Cluizel (201 rue Saint-Honoré à Paris) a imaginé une œuvre d'art gourmande : le Choclove. Ornée de rose, elle se compose d'une alliance de cœurs, de perles de sucre et d'une cage d'amour symbolisant les multiples formes du romantisme. Abrisée dans un élégant coffret, la création de Catherine Cluizel allie un chocolat noir (63% de cacao) au goût velouté et équilibré, à un chocolat au lait (45% de cacao) aux accents de vanille et de pain d'épices. Chaque cœur célèbre un subtil mariage d'éclats de caramel au beurre salé et de chocolat fondant pour un plaisir décuplé. Ce trio de cœurs se déguste à deux ou à plusieurs...

PIERRE HERMÉ

Le célèbre pâtissier-chocolatier Pierre Hermé a créé « Emotion » pour donner une nouvelle forme au dessert et le retrouver dans un verre ! Son objectif : créer une sensation inédite et des combinaisons de textures impossibles à réaliser à travers un gâteau. Une verrine à déguster seul ou à deux !



Macaron «Envie» spécial Saint-Valentin avec un biscuit marron, une crème de vanille parfumée à la violette et baies de cassis.

DALLOYAU

Avec la création de ces deux religieuses « Valentine et Valentin », la Maison du Faubourg Saint-Honoré à Paris revisite un incontournable de la pâtisserie française ! A droite, « Mon tendre Caramel » promet des sensations fortes avec sa crème subtilement parfumée au rhum rond et charnu. A l'intérieur du chou se love un fondant caramel... A gauche, la religieuse « Ma pulpeuse Framboise » est délicatement parfumée à la violette. Elle se pare d'un rouge flamboyant et comme une pomme d'amour, elle se croque à pleines dents et dévoile un cœur framboise tendre et pulpeux.



Entremets en forme de cœur Ivoire composé d'une pâte feuilletée caramélisée, de fines feuilles de chocolat blanc, d'un riz au lait au mascarpone et de fruits à la gelée de vinaigre balsamique.

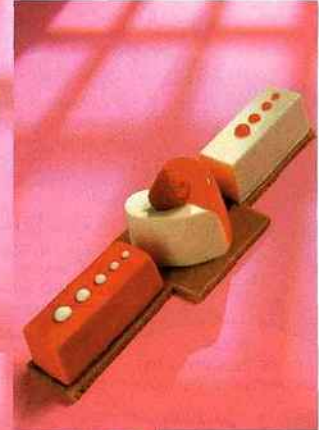
CHRISTOPHE ROUSSEL

Sous une jolie couche matelassée de crémeux rose (mousse meringuée coco-citron vert), cette verrine pour 2 dissimule un baba revisité composé d'un crémeux au limoncello et au citron vert allié à une compotée de framboise, gingembre et citron vert. L'ensemble est piqué de multiples petits cœurs chocolatés, garnis de framboises et de gingembre confit. D'un côté, un entremets à la crème parfumée d'un duo vanille et framboise, de l'autre, gingembre et yuzu et au centre une gourmandise surprise en forme de cœur... Pour exacerber les saveurs de cette composition sur biscuit sablé, l'idée est de picorer de tous côtés en échangeant les cuillères avec son partenaire.

Réalisée dans un chocolat Grand cru Guanaja 70%, cette boîte cage-cœur abrite des petits cœurs rouge passion garnis de ganache framboise-gingembre et un petit morceau de gingembre confit donner un peu de piment au croquant. L'alliance de la framboise et du gingembre est un mariage évident tant les deux saveurs se complètent sans se nuire. Une création originale de Christophe Roussel, pâtissier à La Baule.



Baba Boum



Duo torride



Cage-cœur & gingembre

DOLFIN

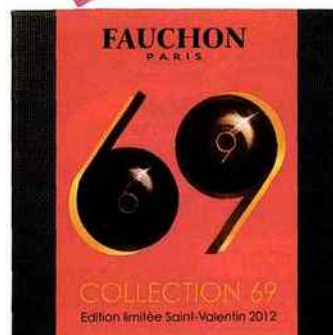
Le maître chocolatier belge propose un assortiment de 24 carrés de chocolat 100% naturel, sans arôme artificiel, ni colorant ! Tous ces petits moments de bonheur à partager sont fabriqués dans le respect de la tradition. Les chocolats noirs (à l'orange et nougatine) sont puissants et corsés et les chocolats au lait (café et nougatine) sont doux et tendres. L'ensemble est présenté dans un coffret habillé d'une véritable déclaration d'amour pour l'occasion.



Des chocolats aux saveurs lointaines

FAUCHON

A l'occasion de la fête des amoureux, Fauchon en complicité avec Pascal Caffet, artisan chocolatier et Meilleur Ouvrier de France, propose un écrin «69» pour une dégustation à deux ! Le coffret comprend 9 bonbons de chocolat : 3 numéros «6» fabriqués sur une base de ganache amère issue de pur Venezuela exceptionnelle par sa longueur en bouche et ses arômes puissants. 3 numéros « 9 » fabriqués à partir d'un praliné à la crêpe dentelle qui apporte le goût torréfié de la noisette du Piémont, tout en finesse et en croustillant dans un enrobage lait. 3 bonbons de chocolat composés d'une ganache framboise-violette, mélange d'acidité et de légèreté.



HUGO & VICTOR

La pâtisserie Hugo & Victor (40 boulevard Raspail et 7 rue Gomboust à Paris) propose « Fleur sanguine », un dessert original mêlant à la fois douceur et acidité. Délicatement posée sur son biscuit sablé, une mousse légère à la fleur d'orange révèle un cœur juteux acidulé à l'orange sanguine. Des morceaux d'orange sanguine décorent l'entremets.



PASCAL CAFFET

Le pâtissier-chocolatier Pascal Caffet (MOF et Champion du monde des métiers du dessert) a créé un écrin 100% chocolat. La bonbonnière « A cœur ouvert » entièrement en chocolat pure origine Venezuela (70% de cacao) accueille une dizaine de tendres cœurs rouges flamboyants à la ganache infusée au thé bergamote.



WEISS

Pour la Saint-Valentin, Weiss s'est inspiré de l'univers du bijou pour créer des recettes originales de desserts. Avec des contours épurés et des formes parfaites, les desserts (Cœur Diablotin et Madame Rubis) imaginés par le chocolatier stéphanois se parent de tous les éclats brillants du chocolat.



Cœur Diablotin : Chocolat bio Ceiba 64% de la République Dominicaine et framboise acidulée.



Madame Rubis : Chocolat Madalait de Madagascar, Gianduja et mandarine.

À LA MÈRE DE FAMILLE



Chef pâtissier de la plus ancienne chocolaterie de Paris, Julien Merceron met l'amour en cage à la Saint-Valentin. Ce séduisant bonbon en chocolat noir d'un rouge vif lumineux est fourré d'une ganache marron glacé et safran. La cage en dentelle de chocolat noir est réalisée à la main !