

COURS DE CUISINE : LA MASTERCLASS DE CHRISTOPHE MICHALAK

L'article

<https://cuisinedaubery.com/masterclass-michalak/>

Une masterclass enseignée par Christophe Michalak à Paris

Une recette de Christophe Michalak

La Masterclass de Christophe Michalak

Avec un peu de chance, j'ai pu m'inscrire à un cours avec le chef Christophe Michalak, des cours intitulés "Exclusif Michalak"

Des cours dispensés rue du faubourg poissonnière

Une rue qui regorge d'ateliers et de petits restos assez branchés

École masterclass Michalak

60 rue du faubourg poissonnière

75010 Paris

C'est également un point de vente des produits Michalak : Des pâtisseries à emporter, comme les fameux Kosmik, et des livres du chef : Je me suis aperçu que je les avais déjà presque tous à la maison?

Le cours Masterclass se situe juste derrière la boutique...

Un chef que j'ai connu surtout grâce à ses émissions télévisées, et également grâce ses livres pour avoir essayé nombre de ses recettes...

Christophe Michalak

Christophe entre en classe, détendu et souriant, et nous salue tous, chaleureusement

Le Fantastik Key Lime Pie

Christophe commence par son fameux "Fantastik" : Il nous explique qu'il n'aime pas les tartes avec bord, et il a eu l'idée de faire une tarte Fantastik sans "bord de trottoir"

On commence par faire cuire un fond de tarte sans bord, un sablé "shortbread"

Puis, Christophe prépare le crémeux au citron vert

Après un séjour au frais rapide, le fantastik est terminé en dressant à la douille saint-honoré une crème légère au citron vert

Comme à mon habitude pendant les cours que je suis, je prends une tonne de notes, car les recettes que l'on nous fournit sont en général très succinctes

Notez que j'ai effacé la recette sur la photo, car je ne donne pas les recettes de chefs apprises pendant leurs cours, par respect

Simple et efficace

Christophe coupe des parts afin de déguster

COURS DE CUISINE : LA MASTERCLASS DE CHRISTOPHE MICHALAK

De très bonnes saveurs qui rappellent le dessert Américain ?Key Lime Pie?, avec la touche de pâtisserie Française

Parfait givré des îles

Ensuite, Christophe réalise un parfait glacé, un genre de glace qui n'a pas besoin de glacière, car on ne va pas ?turbiner? comme on le ferait avec une crème glacée classique : Parfait, quand on n'a pas trop le temps, d'où le nom Parfait !

Un parfait à base de vanille sur laquelle Christophe dépose une gelée des îles, mangues, yuzu, fruits de la passion

Une explosion de saveurs également, sûrement le dessert que j'ai préféré

La pâte à tartiner Gianduja Pistache

Ensuite Christophe prépare une pâte à tartiner Gianduja Pistache

Quelque chose que je connais déjà, car j'avais donné la recette du Gianduja de Christophe Michalak : Voir ICI

Christophe sert cette pâte à tartiner avec des restes de sablé ?shortbread? que l'on avait déjà fait pour le Fantastik

Les mini Mont Blanc

Pour terminer, des petites bouchés pour les amoureux des desserts Mont-Blanc

Christophe commence par cuire des fondants au marron dans des petits moules cylindriques en Flexipan

Puis Christophe finit par dresser des vermicelles au marron

Voilà !

L'after

Après le cours, Christophe prend le temps de bavarder individuellement avec nous, pour un court debrief

Merci à Christophe pour sa simplicité et son talent, ainsi qu'à son équipe !