

COURS DE CUISINE : L'éCOLE THIERRY BAMAS, M.O.F, à BIARRITZ : LE CHEESECAKE

L'article

<https://cuisinedaubery.com/cours-thierry-bamas/>

Un cours excellent avec l'excellentissime Thierry Bamas, qui a réussi à me faire aimer le cheesecake, un cheesecake de M.O.F !

Une recette de Thierry Bamas

A Biarritz

Aujourd'hui, direction mon Pays Basque

Si je reste comme toujours à Saint-Jean De Luz (car c'est principalement ici que ma famille réside et se retrouve), c'est avec plaisir que je passe une journée à Biarritz

Quelques photos de Biarritz, une petite ville Basque agréable à visiter !

Le bord de mer est agréable, avec une petite marche qui offre de nombreux points de vue sur l'Atlantique et le bord de mer Basque

La grande plage

Et bien sur les plaisirs de plage et le Surf pour les amateurs

L'école Thierry Bamas de Biarritz

Le cours se passe chez Thierry Bamas, à Anglet (à côté de Biarritz)

L'école

Alors je suis content à l'idée de passer quelques heures à pâtisser avec Bamas, un de mes top chefs préférés

Ecole Thierry Bamas

Place des Cinq Cantons

3 Rue Charles Kraemer

64600 Anglet

France

Thierry Bamas est MOF (meilleur ouvrier de France).

Je trouve les pâtisseries de Thierry Bamas modernes, élégantes et surtout très bonnes. Je suis un vrai fan !

A côté de l'école, vous pouvez déguster ses pâtisseries à la boutique. Accueil chaleureux à l'école et à la boutique, la famille Bamas est très sympathique

Le cours

Aujourd'hui j'ai choisi le cours du "Cheesecake", un gâteau Américain qui ne m'a jamais convaincu...

Je suis venu pour voir ce que Thierry Bamas peut en faire en espérant enfin aimer un cheesecake !

Le cours commence sur les chapeaux de roue ! On n'a que peu de temps pour réaliser une recette

COURS DE CUISINE : L'éCOLE THIERRY BAMAS, M.O.F, à BIARRITZ : LE CHEESECAKE

qui est plus complexe qu'il n'y paraît. Car vous pouvez vous imaginer, on ne va pas faire un cheesecake simple et de base comme en Amérique ! Bamas nous apprend un cheesecake avec la touche MOF ! Le gâteau est donc plus complexe et nécessite plus d'étapes

Ici, Bamas nous apprend un biscuit nouveau pour moi, un biscuit cuit en 2 fois qui a l'avantage énorme de ne pas détremper et de ne pas rétrécir à la cuisson. Technique que je ne connaissais pas !

Puis on réalise l'appareil à cheesecake. Le chef est très attentif et nous aide à chaque étape.

Bamas utilise des ingrédients et une recette qui donne un appareil à cheesecake vraiment divin en bouche

Après la 2ème cuisson

Etape déco moderne

Pochage pour finir l'esthétique du cheesecake

Et finition couleur, dans le style Bamas

Ah ! J'allais oublier ! Je n'ai pu m'empêcher de goûter : une explosion de saveurs comme je n'ai jamais goûté avec des cheesecakes

Pari gagné, Bamas a réussi à me faire aimer le cheesecake, un cheesecake de MOF !

Et je suis vraiment content d'avoir appris autant de choses : des techniques que je ne connaissais pas, des adresses très utiles, des recettes, et surtout les ingrédients secrets qui rendent ce cheesecake merveilleux

Super cours. J'ai enfin aimé mon premier cheesecake grâce au talent de Bamas. Une école que je vous recommande vivement !!