

COURS DE CUISINE : TARTE CHOCOLAT AVEC VINCENT VALLÉE, CHAMPION DU MONDE DE CHOCOLAT

L'article

<https://cuisinedaubery.com/tarte-chocolat-vincent-vallee/>

Un cours avec le Champion du Monde de Chocolat Vincent Vallée

Une recette de Vincent Vallée

L'école des desserts

Le cours se passe en plein Pays Basque, un de mes lieux préférés ! Et plus particulièrement à Anglet

Biarritz, une ville très charmante à visiter

La plage principale

Ce jour-la, c'était jour de compétition de surf sur la grande plage

J'arrive à Anglet, juste à coté de Biarritz

Une ville d'ou on peut observer de magnifiques vues sur l'océan

Vincent Vallée

Le chef de cette classe est Vincent Vallée, premier Français a avoir décroché le Championat du Monde de Chocolat en 2015

L'école

J'ai fait le trajet depuis Genève pour ce cours, l'occasion de visiter ma famille du Pays Basque, et de découvrir Anglet que je ne connaissais pas

Voila l'école des desserts

Ecole des Desserts

« les 5 cantons »

rue Charles Kraemer

64600 ANGLET (France)

Le site web (école des desserts) se trouve ICI

L'école fait partie de l'atelier de Thierry Bamas, meilleur ouvrier de France

Le cours

Pret pour une bonne tarte chocolat ?

Vincent arrive et nos surprend par sa rapidité et son energie

Vincent nous montre comment faire un fond de tarte à base de streusel, qui est un fond de tarte qui ne détrempe pas comme une pate sablée par exemple

Il nous montre... avec une agilité de pro...

puis c'est a nous de nous mettre a la tache....

Une fois le fond de tarte cuit, on peut alors verser une première crème, une ganache chocolat

COURS DE CUISINE : TARTE CHOCOLAT AVEC VINCENT VALLÉE, CHAMPION DU MONDE DE CHOCOLAT

Vincent nous montre également les différents types de chocolat qu'on va utiliser : Ici, le chocolat Cacao Barry "Cuba"

et ici le Felchlin, marque que je ne connaissais pas du tout ! Vincent a l'air d'apprécier le Felchlin

Vincent nous montre comment réaliser une tuile à base de grué de cacao

On passe au dressage de la crème épaisse chocolat, l'opération la plus technique : on doit dresser à la poche des motifs réguliers et identiques

J'ai préféré dresser la mienne en rosace, juste pour m'amuser

Puis on pose les tuiles de grué

Magnifique !

Une petite part pour goûter : Un régal !

Et la photo avec ce chef si talentueux