

## **COURS DE PÂTISSERIE: STÉPHANE TRÉAND PASTRY SCHOOL, COSTA MESA (CALIFORNIE)**

### **L'article**

<https://cuisinedaubery.com/ecole-treand-viennoiseries/>

Cours de Pâtisserie: Stéphane Tréand Pastry School, Costa Mesa (Californie)

#### **Stéphane Tréand Pastry School, stage de Viennoiseries**

Retour à l'école ! J'ai choisi de suivre le cours de Viennoiseries de Stéphane Treand, meilleur ouvrier de France, qui a appris son métier à Paris, avant de s'installer dans le sud de la France puis de s'installer en Californie...

#### **La Pâtisserie Treand**

La pâtisserie Tréand apporte l'excellence de la pâtisserie Française en Californie du sud.

Stéphane Tréand Pastry School

Unit H

3321 Hyland Avenue

Costa Mesa, CA 92696

Durant les cours on voit les pâtissiers travailler, et Stéphane controle tous les produits un par un avant qu'ils ne soient présentés au magasin, ce qui explique la qualité et la perfection des produits. Les produits sont produits sur place. Stéphane Treand fabrique de très bons chocolats...

... ainsi que d'excellentes pâtisseries.

#### **L'école de pâtisserie**

Stéphane Treand a eu une très bonne idée de design pour ses locaux: La pâtisserie, les cuisines et l'école partagent les mêmes locaux, en espace ouvert, séparés par des vitres. Les clients de la pâtisserie peuvent ainsi voir les pâtissiers travailler ainsi que les étudiants stagiaires en cours.

Les cours sont donnés en petits groupes, on a accès à un matériel professionnel, (qu'on partage avec les pâtissiers pro)

Les horloges attestent des différentes attaches de Stéphane

#### **Stéphane Treand**

Stéphane est un chef pâtissier reconnu dans la région ! Meilleur Ouvrier de France depuis 2001, il a été décoré de plusieurs prix aux Etats-Unis avant d'ouvrir sa pâtisserie et son école.

Stéphane est un chef talentueux mais également très sympathique ! Excellent contact humain...

Stéphane est un très bon pédagogue, explique tous les détails, répond à toutes les questions, est patient avec ses élèves mais également très exigeant sur le résultat final. Un des meilleurs cours de pâtisserie que je n'ai jamais reçu !

#### **Premiers cours à l'école...**

Je commence mon premier jour, il fait encore nuit et tous les commerces environnants sont encore

## **COURS DE PÂTISSERIE: STÉPHANE TRÉAND PASTRY SCHOOL, COSTA MESA (CALIFORNIE)**

endormis

Je pousse la porte d'entrée de l'école et l'activité a déjà commencé. Les pâtissiers sont déjà à la tâche

A l'arrivée, Stéphane nous accueille avec une de ses créations, la brioche avec le macaron au chocolat au coeur... un délice qui nous plonge dans le stage : Les Viennoiseries !

Voilà le résultat de ce que l'on va apprendre et produire nous mêmes (et finalement manger)... A ce moment précis je me sens pousser des ailes....

### **Pâte Feuilletée et pâte à croissants**

C'est parti ! On va commencer par réaliser une pâte à croissants et une pâte feuilletée. On commence par revoir en détails toutes les étapes .... au tableau.

On va utiliser un laminoir professionnel pour abaisser les pâtes. Je donnerais n'importe quoi pour en avoir un à la maison... (c'est un peu trop cher pour mon petit usage personnel, mais si vous connaissez un patissier prêt à brader son laminoir, faites moi signe !!)

### **Détrempe**

Stéphane nous montre d'abord comment réaliser une détrempe

Pour ces deux pâtes, on va devoir faire reposer et refroidir la détrempe avant de faire les tours («folds» en Anglais)

Stéphane prend son temps pour tout expliquer en détails ! temps de repos, température de la détrempe, etc...

Stéphane nous montre d'abord comment faire un tour simple et un tour double. On commence par abaisser la détrempe et refermer la plaque de beurre dans la détrempe

Puis on va abaisser la pâte au laminoir. Tellement plus pratique et régulier que le faire manuellement au rouleau (ce dont je suis contraint de faire à la maison... pere-noël, amenez moi un laminoir pro, et avant Decembre !)

En fait je connaissais déjà toutes les techniques pour les pâtes feuilletées et à croissants, la détrempe et les tourages. Mais ce qui est génial ici, c'est de voir un professionnel appliquer tous les petits secrets de pro, et d'apprendre toutes ces petites astuces qui permettent d'améliorer ses résultats

### **Croissants**

Une fois la pâte à croissants prête, (ce qui prend 1 jour entier en comptant les temps de repos), on peut passer aux croissants !

Rouler les croissants semble facile, mais...

quand c'est Stéphane qui les roule, ils sont... parfaits....

et quand c'est nous qui les roulons, ils sont... pas aussi parfaits...

On cuit les croissants et on transfère sur des grilles à la sortie du four...

Ici, au travail avec Stéphane... On range nos croissants

Résultat parfait... Digne d'un meilleur ouvrier de France

Intérieur parfait...

## **COURS DE PÂTISSERIE: STÉPHANE TRÉAND PASTRY SCHOOL, COSTA MESA (CALIFORNIE)**

### **Croissants aux Amandes**

Pour les croissants aux Amandes, Stéphane recommande de faire sécher les croissants (pas de croissants frais).

On remplit les croissants avec une crème d'amandes qu'on a réalisé la veille (afin qu'elle repose et refroidisse)

### **Pains au Chocolat**

On utilise la même pâte à croissants pour réaliser des pains au chocolat

Ici, pris en train de dorer les pains au chocolat

Mon premier pain au chocolat fait avec mes mains d'amateur

### **(batons de) Sacristain, torsades de Provence**

Pendant nos discussions me vient à l'idée les Sacristains que j'adorais manger quand j'habitais Hyères... Stéphane accepte de modifier l'agenda et d'ajouter les sacristains au menu du stage...

Stéphane nous montre qu'il suffit d'utiliser la pâte feuilletée qui attend au réfrigérateur, de couper en bandes, de beurrer et d'ajouter des amandes, pistaches concassées, et de la cassonade (et quelques ingrédients un peu plus secrets que je ne dévoilerai pas !)

Et voilà !

### **Chaussons aux Pommes**

Place à présent à une de mes viennoiseries préférées, les chaussons aux pommes. (peut-être même ma préférée....)

On n'utilisera pas de compote de pommes du commerce ! Stéphane, en bon ouvrier de France, nous demande de réaliser notre propre compote de pommes

Ca commence à sentir la pomme et le calvados dans l'atelier...

Stéphane va même flamber les pommes

On refroidit la compote (qu'on ne broye pas, car on veut une compote avec des morceaux entiers de pomme) et on remplit les pâtes

Une astuce que je révèle ici (je garde toutes les autres confidentielles !), est de retourner le chausson avant de le dorer et de le décorer. J'avais l'habitude de décorer la mauvaise face à la maison... Après avoir replié le chausson Stéphane le retourne avant de dorer : la face est alors plus plate et permet une décoration au couteau plus régulière

### **Ma réalisation**

Assez fier de mon chausson aux pommes ! En fait on peut être assez créatif avec la décoration

### **Galette des Rois**

Avec la pâte feuilletée on réalise des galettes des rois, avec la crème d'amandes qu'on a gardé de la veille

### **Ma réalisation**

Pas moins fier avec ma propre galette des rois !

## **COURS DE PÂTISSERIE: STÉPHANE TRÉAND PASTRY SCHOOL, COSTA MESA (CALIFORNIE)**

### **Palmiers**

Dernière réalisation avec la pâte feuilletée, les palmiers pour le gouter...

J'avais l'habitude de les disposer en cercles... mais Stéphane les dispose droits...

Ce qui les rend parfaits !

### **Brioche**

#### **Pâte à Brioche**

On va réaliser plusieurs types de brioches

Stéphane nous montre comment réaliser la pâte à brioche

#### **Brioche de Nanterre**

Le petit coup de ciseau...

### **Brioche à Sucre**

#### **Brioche à tête**

Je n'arrivais pas à faire de belles brioches à tête aa la maison... En fait ma recette indiquait de faire deux boules et de poser la plus petite sur la grosse.... erreur ! Il s'agit en fait que d'une seule boule façonnée...

#### **Escargots Chocolat**

Dernière réalisation, les escargots chocolat. On va utiliser la pâte à brioche (je préfère personnellement utiliser la pâte danoise, une pâte feuilletée avec un oeuf dans la détrempe)

Magnifique !

### **Les cours de Stéphane Tréand**

Dernière heure du stage, on assemble toutes nos réalisations en buffet, pour prendre de belles photos et contempler nos produits !

On s'est partagé l'imposant buffet...

afin d'apprécier au petit-déjeuner...

... et de faire profiter nos amis et collègues également....

### **Résultats**

J'ai été très content de mon stage chez Stéphane Tréand. Un peu cher, mais le niveau d'expertise, la qualité des conseils ainsi que l'accès à du vrai matériel de pro, justifient le prix. J'ai noté une foule

## **COURS DE PÂTISSERIE: STÉPHANE TRÉAND PASTRY SCHOOL, COSTA MESA (CALIFORNIE)**

de conseils et d'astuces qui vont m'aider !! J'ai hate de suivre un autre stage avec Stéphane, le stage de chocolaterie