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 gouter : Un régal !
Et la photo avec ce chef si talentueux