



Eklerki: 200 przepisów na pyszne desery

Indeks: 807465 Producent: Editions de la Martinière

Cena: 212.60 zł

Opis

Eclairs: 200 recettes

Producent: Editions de la Martinière

- **temat:** Desserts, pâtisseries, Fromage et desserts, Cuisine, Cookery dishes and courses: desserts, Baking, Cookery / food by ingredient: chocolate, Cookery dishes and courses: desserts, Pâtisserie, Confiserie, Chocolat
- **wiążący:** hardcover
- **język:** french, french, french
- **strony:** 508
- **marka:** MARTINIERE BL
- **kod podmiotu:** WBVS, WBTX, WBVQ, 3856
- **grupa docelowa:** General/trade
- **format:** illustrated
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **waga opakowania przedmiotu:** 2.28 kilograms
- **wydanie:** Illustrated
- **producent:** Editions de la Martinière
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 9782732494197
- **autor:** Adam, Christophe
- **gatunek muzyczny:** Pâtisserie, Confiserie, Chocolat, Cookery, food by ingredient: chocolate, Baking
- **Data publikacji:** 2020-11-12T00:00:01Z
- **nazwa przedmiotu:** Eclairs: 200 recettes
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-07-28T15:21:54.159Z

Parametry

Wydanie	Ilustrowane
Liczba stron	508
Waga	2.28 kg
Producent	Editions de la Martinière
Autor	Christophe Adam

Zdjęcia

CHRISTOPHE ADAM

Les échecs laissent une vie de pâtissier depuis plus de 20 ans. Cette incroyable aventure a démarré pour moi en 2002 lorsque j'étais chez Panchon. J'ai eu un déclic en me disant que je voulais créer un échec de couleur rouge qui ait le goût de l'échec. Il faut rappeler qu'à l'époque, les gâteaux colorés n'étaient pas... J'ai donc fait entrer la couleur dans la pâtisserie, entre les codes établis. Ce fut l'un des gâteaux rouges, des gâteaux Tagada®, des Jockis jadis pour les enfants...

L'histoire s'est poursuivie avec les échecs inspirés. Et notamment l'échec Joconde (page 446). Nous étions en 2008 et c'était la première fois que je participais aux réunions marketing chez Panchon. À posteriori, j'ai vu que ça allait bien. Je voulais en profiter et être en lien avec le reste de l'équipe. La thématique pour cette fois d'année était Noël à Paris. Et j'ai tout de suite pensé aux traditions qui étaient venues d'Europe dans notre pays et qui étaient si proches de la Joconde au Louvre. Ce qui m'a donné l'idée de donner les échecs avec le goût de Noël. C'est le coup, j'ai vu l'équipe s'enthousiasmer... Mais finalement cet échec, réalisé pour la première fois avec un soufflé, est devenu un best-seller.

Pour comprendre pourquoi j'en suis arrivé à il faut se replonger dans deux événements que j'ai vécus dans ma vie. À commencer par mon tout premier voyage au Japon en 2000. Je travaillais chez Panchon, j'avais 28 ans et j'allais à Nagoya pour participer à un salon de la pâtisserie. Là, comme on fête nos premiers succès des gâteaux sur place, tout était très rigoureux, propre... Depuis, j'ai vu revenir mon touriste de fois mais cette première fois a été la surprise pâtissière de ma vie! Elle m'a poussé à aller vers des créations plus audacieuses et plus créatives.

Ma deuxième expérience a été mon engagement chez El Bulli. J'ai vécu ce chef comme un génie en quatre actes. Je ne suis pas chaque jour chaque le chef a commencé en nous accueillant dans sa cuisine, comme si on se connaissait. Cette façon de faire se pratique maintenant étonnamment mal, à l'époque, c'était tellement avant-gardiste. Je me souviens après d'accueillir des clients renommés qui étaient venus dans un petit salon, en vrai temps l'été. Tout était si riche de créativité. J'y ai retrouvé une seconde fois et j'ai été tout aussi impressionné. J'ai eu la chance de faire beaucoup de belles tables d'honneur depuis, mais je n'ai jamais rien vécu de semblable.

