

BESTof



DE VÉRITABLES COURS DE CUISINE EN PAS-À-PAS ILLUSTRÉS
- AVEC CONSEILS ET ASTUCES -
POUR RÉUSSIR SES RECETTES COMME LES GRANDS CHEFS !

DONNÉES TECHNIQUES

ÉDITEUR

Alain Ducasse Edition
112 pages
190 x 245 mm

PRIX

9,90€

MISE EN VENTE

Novembre 2011

CONTACTS PRESSE

Emmanuelle Perrier

emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com

Alice Vasseur

alice.vasseur@alain-ducasse.com
01 44 90 51 04

PIERRE HERMÉ PARIS

Vanessa Lai

vanessa.lai@pierreherme.com
01 45 12 04 35 - 06 81 68 96 41

ALAIN DUCASSE
ÉDITION

DOSSIER DE PRESSE

BESTof



PIERRE
HERMÉ

ALAIN DUCASSE
ÉDITION

BEST of PIERRE HERMÉ

Héritier de quatre générations de boulangers pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière à l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôtre. Célébré en France, au Japon et aux États-Unis, celui que Vogue a surnommé « *Picasso of Pastry* » a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec « le plaisir pour seul guide », Pierre Hermé a inventé son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Son approche originale du métier l'a conduit à révolutionner les traditions les plus établies.

BEST OF PIERRE HERMÉ

Avec le *Best of Pierre Hermé*, réussissez ses plus grandes recettes. A l'aide de pas-à-pas illustrés en image, maîtrisez tous les gestes et les techniques afin de réaliser les créations qui font sa renommée. Découvrez ses recettes les plus emblématiques et partez à la découverte de la Haute Pâtisserie selon Pierre Hermé. 11 recettes détaillées tout en images pour réussir les pâtisseries fétiches de ce grand pâtissier comme le *Macaron Mogador*, la *Tarte Infiniment Vanille* ou encore le célèbre *Ispahan*.



HISTOIRE

ISPAHAN

Ce gâteau est une subtile alliance de la crème aux pétales de rose, douce et suave, avec le fichi dont la saveur, prolongement de celle de la rose et de la framboise, contraste avec celle-ci par son acidité et sa puissance, le tout dans une enveloppe moelleuse et craquante de macaron.



PIERRE
HERMÉ

Dans le bol d'un robot avec la feuille et ensuite le fouet, foisonnez le beurre. Ajoutez la crème anglaise refroidie et mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main, l'essence et le sirop de rose. Utilisez aussitôt.

Déposez des lechis entre les couronnes, garnissez à nouveau de crème aux pétales de roses et posez le second biscuit macaron rose par-dessus ; appuyez légèrement.

05



07



La veille, égouttez les lechis dénoyautés. Coupez-les en deux ou trois morceaux suivant la grosseur du fruit et laissez égoutter toute la nuit au réfrigérateur. Sur un plat, posez le premier biscuit macaron rose retourné, à l'aide d'une poche munie d'une douille N° 10, garnissez d'une spirale de crème aux pétales de roses, placez les framboises en couronne en suivant le diamètre extérieur du biscuit macaron rose de manière à ce qu'elles soient apparentes, puis réalisez deux autres couronnes de framboises à l'intérieur suivant la taille de l'entremet.

Décorez le dessus de 3 framboises fraîches et de 5 pétales de rose rouge rehaussés d'une goutte de rosée au glucose, réalisée à l'aide d'un cornet en papier.

06



08



CONSERVATION
2 jours

ASTUCE
Il est conseillé de faire l'Ispahan la veille afin qu'il soit moelleux.

14

16