

J'ai testé la Masterclass Christophe Michalak

Il y a quelques jours, j'ai eu la chance d'être invitée à une **Masterclass Christophe Michalak**, organisée par la marque **Terraillon**.

Je remercie d'ailleurs mon amie Valérie Coppens, qui tient la très jolie page [Les douceurs de Valérie](#) ! Car pour être tout à fait honnête, c'est elle qui était invitée et elle m'a gentiment cédé sa place, puisqu'elle vit en Belgique et que ça faisait forcément un peu loin.

N'hésitez pas à aller faire un tour sur sa page, j'ai rencontré Valérie lors de l'émission [les rois du gâteau](#), sur M6, et elle déchire !



Pour la petite histoire, un ami m'a offert un cours avec **Christophe Michalak** en personne il y a déjà plusieurs années. Malheureusement, je n'ai jamais pu y aller car dès que les cours sont en ligne, il faut se jeter sur l'ordinateur pour s'inscrire. Et je n'ai jamais réussi... J'avoue que j'ai laissé tomber (après quand même plusieurs mois de vains essais !) Vu le prix du bon, c'est vraiment dommage, mais j'y arriverai peut-être un jour...

Ici, le cours n'était pas donné par Christophe Michalak en personne, mais par un membre de sa brigade : Corentin. Et c'était très bien ;)

C'était Terraillon qui organisait ce cours, tout simplement parce que Christophe Michalak vient de poser son nom sur une [nouvelle collection d'ustensiles destinés à la pâtisserie](#).



En deux heures, nous avons réalisé 2 recettes. Enfin c'est surtout Corentin qui bossait, et nous qui observions et nous régaliions :) Ambiance studieuse !

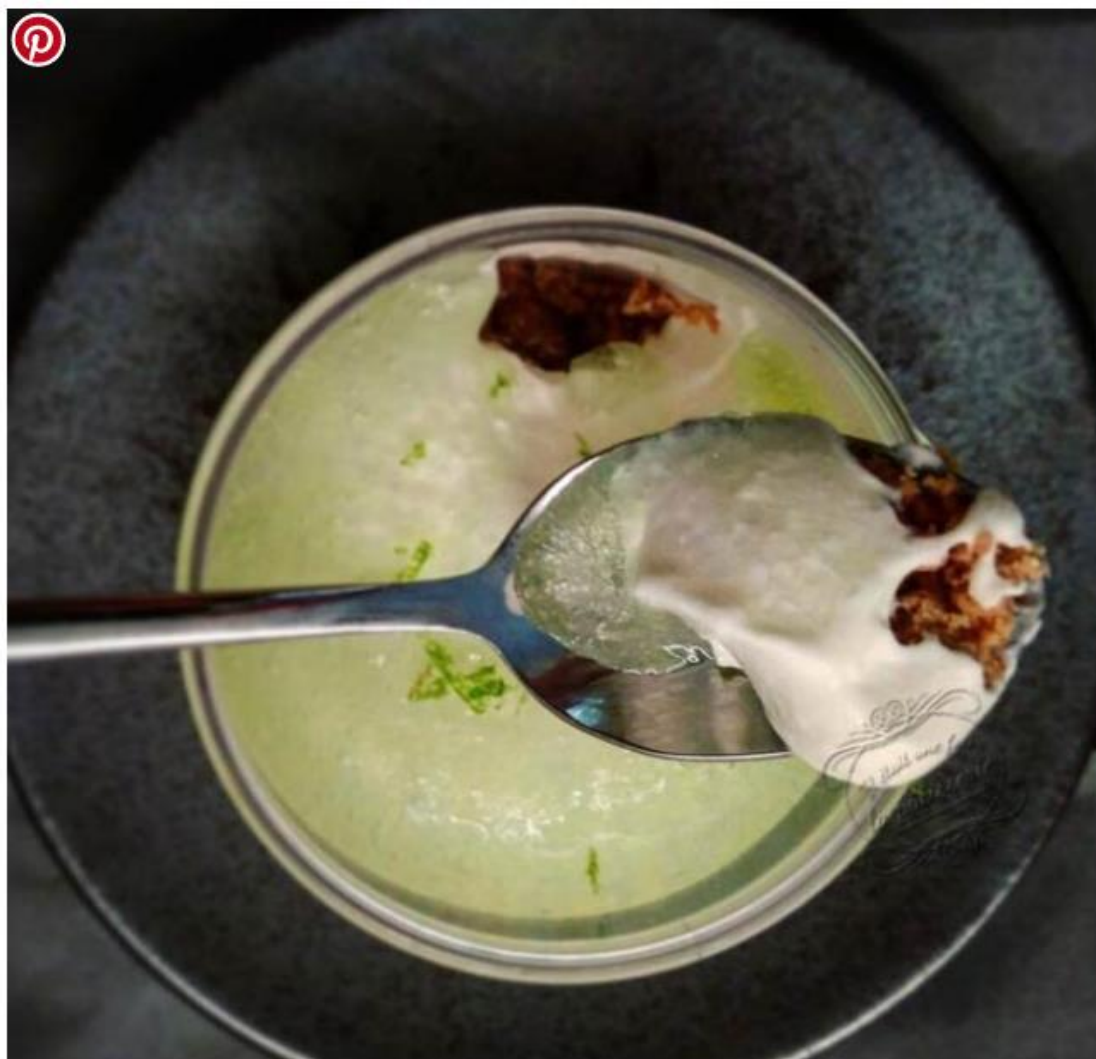
Nous avons chacun la liste des ingrédients sous les yeux et un crayon pour noter tout ce dont nous avons besoin pour reproduire ensuite la recette chez nous.



Corentin nous a proposé une recette de **choux mangue, passion et Gianduja**, puis un **Kosmik au yuzu**.

Si vous ne connaissez pas, le **yuzu** est un agrume proche du citron, mais avec un goût tout de même assez différent (là je suis sûre que vous voyez tout à fait !). Dans les recettes, il était très doux et j'ai adoré !

Le **kosmik**, c'est une invention de Christophe Michalak. Il se présente un peu comme une verrine, dans un bocal en plastique. Ça permet de manger des super pâtisseries tout en les transportant. J'ai adoré la recette au yuzu. Elle était composée d'un crumble, d'une crème légère au yuzu, d'une crème un peu plus prononcée toujours au yuzu et d'une gelée au citron vert. Un délice !



Nous étions une dizaine de participants à cette masterclass. Corentin a tout de même fait bosser certains d'entre nous : utilisation de la poche à douille pour les choux par exemple, avec Camille, du blog [Camille Pâtisserie](#) qui s'y colle ;)



J'étais bien entourée durant ce cours car j'avais Camille à ma droite et Anne-Sophie, que vous avez peut-être vue dans le meilleur pâtissier saison 3 (qu'elle a gagné) ou que vous connaissez peut-être par le biais de son blog [Fashion Cooking](#).

Le temps est passé super vite pendant ces deux heures. Corentin nous a appris pas mal de trucs et astuces, et je dois avouer que c'est ce que j'ai préféré. Le niveau des participants était très hétérogène, mais il a su s'adapter à tout le monde et on a tous passé un super moment !

Je pense que ces cours peuvent intéresser n'importe qui, pas de stress si vous avez un tout petit niveau en pâtisserie.



Un truc tout bête : pour donner du caractère à ses choux, Corentin les a retournés et a poché une ganache au gianduja dessus. Et tout à coup ça change tout ! Un petit copeau de noix de coco pour la déco et on a un dessert super original et vraiment joli (en plus d'être une tuerie gustativement parlant !).

Je peux vous dire qu'au moment de la dégustation, je n'ai plus rien entendu de ce qui se passait autour de moi. Heureusement que j'avais pris mes photos avant de commencer à goûter car sinon ça aurait été foutu ^^



Les choux étaient composés d'une pâte à choux avec du craquelin, d'un crémeux mangue passion, et d'une ganache au gianduja.

- **Ce que j'ai particulièrement aimé** : tous les trucs et astuces, on repart de là avec des idées plein la tête et plein d'envies de recettes à tester. Le chef était super sympa, l'ambiance est bonne, on est sûr de ressortir de là avec le sourire.
- **Ce que j'ai moins aimé** : je pensais qu'on aurait fait chacun notre recette. Ce n'est pas le cas, on observe en grande partie. Mais à y réfléchir, si on avait tous fait notre recette, on aurait fait une seule recette en 2 heures, et encore ce n'est même pas sûr, donc pas de regret !

Pour plus d'infos sur les cours masterclass Christophe Michalak, c'est par ici : [Masterclass Christophe Michalak](#)

L'adresse : 60, rue du Faubourg Poissonnière 75010 Paris (métro Cadet ou Poissonnière, ligne7).

Un grand merci à [Terraillon](#) pour ce moment !

[Accéder à l'article](#)