Framboise & thé earl grey

David Pasquiet

L'Instant Chocolat
Avenue de la Gare 6, 3963 Crans-Montana

David Pasquiet est originaire de l'Absie en France, où il naît en 1969. A l'age de treize ans, il entre à l'école hôtelière de Noirmoutier et y aquiert une formation de cuisinier. Son diplôme en poche, il bourlinguera passablement, notamment en Suisse ou il arrive en 1988. Il y travaille comme chef de cuisine dans un hôtel familial de Verbier et dix ans dans le plus prestigieux hôtel de la station valaisanne de Crans-Montana, le Crans Ambassador, en tant que chef pâtissier.
Il devient citoyen suisse, épouse Virginie, une valaisanne, qui est également son associée. Ensembles, il quittent le monde de l'hôtellerie en 2005 pour trouver une vie plus adaptée à une vie de famille. Tout d'abord à la recherche d'un restaurant, ils finissent par reprendre une nougaterie. C'était il y a sept ans. Ils ne s'épanouissent pas dans le nougat, trop rigide, alors que David cherche un produit suffisamment disponible pour sa créativité. Après six mois, la nougaterie devient chocolaterie, la passion pour le chocolat est immédiate, le succès aussi. La première année de l'Instant Chocolat, la boutique de Crans-montana, David croyait fou un fournisseur lui proposant une tonne de marchandise. il en produit dix fois plus aujourd'hui. En 2007, une deuxième boutique voit le jour à Sion, suivie de points de ventes à Montreux et Lausanne. David et Virginie pourraient voir plus grand mais leur soucis permanent de la qualité les retiennent. Ils tiennent obstinément à garder le contrôle et maintenir le côté artisanal de leur activité. Passionné par son art, David se lance souvent des défis. Il invente chaque année de nouveaux produits, de nouvelles textures. Tel un couturier, il sort ses collections, à Noël, Pâques, etc. Il participe régulièrement à des salons, à des concours.
En 2013 il est sacré Chocolatier Suisse de l'année à Berne, où il domine largement le concours. Cette victoire le qualifie d'office pour les championnats du monde de Paris à la fin octobre. Depuis, il est résolument tourné vers ce concours, qu'il prépare avec autant de passion que de sérieux . Bientôt champion du monde ? Au vu de la qualité de son art, on peut y croire. Philosophe et pragmatique, David le voit d'abord comme une belle expérience et surtout un défi, qui le motive au delà de tout.
www.instant-chocolat.ch

INGRÉDIENTS

Recette pour 8 personnes

Coulis de framboises
1.600 kg pulpe framboise

PRÉPARATION

Coulis de framboises

Chauffer à 40°C la pulpe de framboise le glucose et la vanille.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Framboise & thé earl grey

200 gr glucose
200 gr sucre
40 gr pectine jaune
½ bâton de vanille

Ganache thé earl grey
1.300 kg crème à 35%
50 gr thé earl grey impérial
250 gr glucose
1.400 kg Couverture noire 65%

Hors du feu ajouter le mélange sucre et pectine.

Cuire à 97°C sans cesser de remuer.

Laisser refroidir à 31°C.

Ganache thé earl grey

Monter la crème à 60°C et laissez infuser 20 minutes à 60°C le thé earl grey. Filtrer et repeser pour obtenir 1kg 300 de crème. Chauffer la crème infusée et le glucose à 80°C et verser sur la couverture noire. Mélanger depuis le centre afin d'obtenir une bonne cristallisation de la ganache.

Injecter le coulis de framboise à 31°C dans des coques de couverture noire à 1/3 du moule. Finir de remplir les coques avec la ganache thé earl grey à 31°C.
Laisser cristalliser à 16°C pendant 12 heures.
Operculer les moules avec une fine couche de couverture noir. Tremper à la fourchette dans de la couverture tempérée à 31°C. Rouler dans du cacao.
Laissez reposer 1 heure et tamiser.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE