

Haute Couture Éclairs I PARIS

GLEM CUPCAKES, MAKRONER OG CAKE POPS. PÅ KAKENES CATWALK I PARIS ENTRER ÉCLAIRENE LYNRASKT. MANNEN BAK ER MESTERKONDITOR CHRISTOPHE ADAM OG HANS L'ÉCLAIR DE GÉNIE, STEDET FOR HAUTE COUTURE-ÉCLAIRER.

TEKST RAKEL BENON FOTO SANDIE CAROL DOUGNAC

LUKSUSGLASUR GLINSER til fotolinser på den lune Paris-oasen Place des Vosges.

- Kan jeg spise éclairene når dere er ferdige å fotografere dem, trygler en freidig tenåringsjente. En dattetten eldre frue må bare spørre om disse henrivende lekerhetene. Kunne vi ytterst elskverdig vise henne hvor vi har kjøpt dem? Fra før kjenner hun selvsagt de vanlige éclairene med kaffe- eller sjokoladefyll. De som alle franske konditorer selger, flinke eller ei. Og så kommer vi her spradende med disse nye, fargesprakende sortene. Vi har en glinsende grønn med iransk pistasj og appelsin, vi har pasjonsfrukt og bringebær, vi har vanilje og pekan. Vi har sågar den svimlende bestselgeren karamell med fleur de sel. Her, blant trendy homobarer, dyre designbutikker og jødiske bokhandlere, ligger nemlig noen av verdens smaleste nisjebutikker. I en av de yrende brosteinsgatene har nå også éclairerkerne sitt eldorado. I konseptbutikken L'Éclair de Génie rendyrkes raffinerte vannbakkelsstenger med trendy designglasur.

- Luftige, friske éclairer er en befriende kontrast til all slags fjollete og kompliserte «haute pâtisserie»-kaker jeg har jobbet med tidligere, betror éclair-geniet selv, Christophe Adam. «Éclair» betyr lyn. Smakene slår deg rett i bakken.

JAPANSK FINESSE

Mens makroner i søte pastellfarger er den store tendensen i Paris, slår Christophe Adam til med en knalloransje appelsin-éclairer. Ingen har før sett eller smakt en slik frisk og sprudlende utgave av denne nedstøvete franske kakeklassikeren. Det blir braksuksess. De 1200 første eksemplarene rives bort på få timer. Spiren til en spektakulær ny trend er sådd. Dette er i 2002 og Christophe Adam jobber hos gourmetgiganten Fauchon i Paris. Allerede da ser han muligheter for umiddelbar éclairsuksess, men han har ikke hastverk. Med sirlighet, kreativ konsentrasjon og nærmest zenaktig tålmodighet, perfektionerer han nye glasurteknikker og en luftig deig som han elsker å ha fingrene i. I hans grep blir vannbakkelsen glatt og myk. Den får fin fasthet og holder godt på fuktigheten. Den nippofile perfektionisten lar de kreative idéene sine modne som den edleste vin. Først ti år senere satses han for fullt på yndlingsproduktet. Konseptbutikken L'Éclair de Génie åpner i desember 2011. I september i år åpner han også butikk i sitt sansemekka, Tokyo.

- Jeg blir helt kokko av japansk mat. For ikke å snakke om den delikate måten alt raffineres, anrettes og serveres på. De er så grundige. Ritualene er så viktige. Særlig i gourmetgaten Kappabashi-Kori føler jeg meg som en løpsk unge i en lekebutikk,

«Alle voksne franskmenn har barndomsminner knyttet til éclairer.»

INTERNASJONALT: - Utevexling og impulser utenfra er dyrebart, mener Christophe Adam, som har en ung og internasjonal baketropp i sin L'Éclair de Génie.



KUNSTNERISK KONDITOR: Christophe Adam har fått kallenavnet «éclairenes Michelangelo» av fransk presse, og det med rette. Disse éclairene er fra kunstkolleksjonen hans.

medgir han med glans i blikket. Så stopper han helt å snakke. De fine konditorfingrene stopper helt å gestikulere. De bare spriker ut i rommet, som om han vil holde minnet fast, eller for at jeg virkelig skal fatte hvor kult han synes Japan er.

KUL KONDITORSTJERNE

Stilen er uformell. Med åpent blikk, røffe jeans og myke joggesko viser den mørke, høyreiste franskmannen oss både éclair-butikken og bakeriet i Le Marais. Vi lar oss gladelig guide av den høyreiste, påfallende slanke, smaksvirtuosen. Foran en stor bakerovn får vi hilse på hans unge, internasjonale baketropp.

- Utevexling og impulser utenfra er dyrebart, understreker konditormesteren. Christophe Adam er blant eliten av dagens franske konditorer. Generasjonen hans er kreativ og dynamisk. De har revolusjonert fransk kakekunst de siste årene. De lar seg inspirere av smaker og teknikker fra fjerne strøk, særlig japansk kjøkkenekspertise. De elsker kontakt med publikum. På tross av konkurransen mellom dem, utveksler de idéer. Hver måned treffes de for å bake sammen med inspirasjon i utvalgte ingredienser. Stjernegenerasjonen kalles de. De er ofte på TV. Christophe Adam er jurymedlem i et fransk TV-program hvor proffe konditorer konkurrerer seg imellom.

- Endelig får konditorer samme anerkjennelse som kokkene har hatt lenge, sier han glad og ubeskjedent.

FLUKT FRA SKOLEBENKEN

4000 éclairs selges fra L'Éclair de génie hver helg. Spekeret av lekre éclairs åpenbares bak en sirlig ren glassdisk. Det lyse, åpne, ryddige interiøret har enkelte anstrøk av knallgult. Personalet bak disken kan mye om smakene og konsistensene. De forteller villig til vitebegjærlige kunder. Den stive og formelle

overhøfligheten man gjerne opplever i klassiske luksus-konditorier i Paris, glimrer med sitt fravær. Stilen er seriøs men naturlig. Interiørets kule og uformelle eleganse matcher de raffinerte éclairene som spises så liketil og lett med fingrene. Men, selv om stilen er uanstrengt, råder det ingen tvil om éclair-geniets faglige stringens. Han setter ekstremt høye krav til alt fra råvarenes ferskhets og produksjon til design og produktutstilling.

- Stedet, strøket, produktene, ja, hele konseptet, kan jeg nå si er helt fullstendig meg, understreker konditoren fra Bretagne, som startet i yrket som 16-åring.

- Jeg likte ikke skolen, og det var gjensidig, husker han. Men med stort baketalent entret han raskt rekkene hos Le Gavroche i London, så Crillon-palasset i Paris. Hos Fauchon går han alle gradene, og blir kunstnerisk leder. Etter 15 år der, kjenner han jobben ut og inn, og vil ut å fly på egenhånd.

ÉCLAIRENES MICHELANGELO

I løpet av åpningsåret 2011 skaper Christophe Adam 90 ulike éclairs. Hver dag legges ti av sortene ut til salgs. Sortimentet varierer med årstider, trender og andre innfall. Det slår alltid ned nye lyn til valentines, påske og jul. I sommer slo han til med éclair-iser.

På standardmenyen har han tre kolleksjoner. De av éclairene han kaller «enkle» er oppkalt etter innhold i fyll og glasar. Smakene fra pistasj og appelsin i samme éclair, skal være tydelige, og separat gjenkjennelige. Navnet skal holde hva det lover. I vaniljeéclaireren med pekannøtt, kjenner vi en klar og sterk, ikke for søt, vaniljesmak fra en kraftig Madagascar-vanilje. Knasende, karamellisert pekannøtt er en knusende kontrast til den myke vaniljen, men ingen av smakene overdøver den andre. Dette gjelder også for den med karamell og fleur de sel. Sjokolade-



REVOLUSJONERENDE ÉCLAIRS: Den høyreiste franske mesterkonditoren Christophe Adam har gjort stor suksess med sine makeløse haute couture éclairs i Paris.

éclairer har han et helt spekter av. Med Valrhona som leverandør, tar Monsieur Adam stamkundene sine med på eksotiske smaksreiser. Hver måned kommer en ny «grand cru» sjokoladeéclair. Han bruker da kakao fra ulike plantasjer i verden.

I sin andre kolleksjon er det annerledes. Her blander han smakene mer. Sitron sammen med den fasjonable sitrusfrukten yuzu er én av perlene. En annen allianse er rosa vanilje med fransk rosevann.

I den tredje, kunstkolleksjonen, slår mesteren seg virkelig løs. Her bruker han alle science fiction-triksene han har forsket frem i årenes løp. Med sofistikerte teknikker gjenskaper han berømte malerier fra Louvre og det Sixtinske Kapell - i éclairglasur. Kalle-navnet «éclairenes Michelangelo», som han har fått i fransk presse, passer perfekt.

TILBAKE TIL PLACE DES VOSGES

Vi viser selvsagt den søte, eldre damen veien til L'Éclair de génie. Ungjenta derimot, må vi skuffe. Vi forstår henne så godt, men vi er ikke rede til å dele i dag. Vi har reist langt og jobbet lenge for dette øyeblikket. Andektig har vi båret våre fire éclairer gjennom folkemengden. Sa vi at vi skulle til Place des Vosges for å fotografere dem? Stemmer det! Men også for nyte dem selv, tenkte vi. Nemlig. Bon appétit! ★



grunnoppskrift vannbakkels

CA 10 STK
80 g melk
80 g vann
80 g usaltet smør
3 g sukker
2 g salt
4 g vaniljeekstrakt
80 g hvetemel
140 g (ca 2 store) egg

Kok opp melk, vann, smør, sukker, salt og vaniljeekstrakt. Ta kjelen bort fra varmen. Tilsett alt melet. Rør kraftig med slikkepott eller tresleiv til deigen løsner fra kantene på kjelen. Kjør deigen i kjøkkenmaskin til den blir lunken. Lag en emulsjon ved å tilsette eggene gradvis under rolig tempo på kjøkkenmaskinen. Resultatet må være glatt og jevnt. Bruk en sprøytepose og trykk ut 11 cm lange fingertykke éclairer. Stek på 180 grader i ca 25 minutter. Ikke åpne døren til ovnen mens éclairene står i, da kan de falle sammen.



ÉCLAIRHISTORIEN

Alle franskmenn har barndomsminner knyttet til éclairer. Navnet betyr lyn. Historien sier de er så myke, gode og lette å spise at de spises lynraskt. Konditoren Marc-Antoine Carême skaper mandelstangen «La Duchesse» - Hertuginnen - i Lyon i 1850. I Paris kommer idéen med glasur. Etterhvert blir standarden 11-12 cm lange vannbakkelsstenger med sjokoladekrem og kaffegelé som fyll og glasur. Det er enkelt å spise dem i hånden uten søl. Den myke tekturen og milde kremen appellerer også til barn. Det har lenge vært en populær etter skoletid-snack. De blir så populære at «alle» vil selge dem, men akk, ikke alle har de samme kvalitetskravene. Vannbakkels er et levende produkt som må spises samme dag som de stekes. Det er ikke den aller enkleste deigen å mestre. Selv proffe konditorer opplever mislykkede forsøk uten alltid å forstå årsaken. Jevn temperatur og fuktighet i ovnen er en av nøklene til suksess. Dette innebærer gjerne å begrense til maks to brett i ovnen samtidig. Noen konditorier jobber på samlebånd, uten engasjement, og lar gjerne usolgte éclairer ligge i solfylte butikkvinduer i to døgn og svekker ryktet til hertuginnens kake. Éclairs blir mer og mer regnet som gammeldagse og kjedelige. Helt til et nytt lyn slår ned i Le Marais, Paris, i 2002. Stjernekonfekt Christophe Adam eksploderer reglene, sublimerer vannbakkels og skaper eventyrlige kunstverk av den trauste klassikeren. Han venter likevel ti år før han starter konseptbutikken L'Éclair de Génie. Fransk media er fortaapt i de billedskjønne kreasjonene. Flere og flere konditorer og kaféer i inn- og utland kopierer idéene. Selv frossenmatkjedene i Frankrike tilbyr fancy ferdige éclairer til oppvarming og servering. I september i år åpner Christophe Adam L'Éclair de Génie i Tokyo.

éclairer med pasjonsfrukt og bringebær

BRINGEBÆRSYLTETØY

60 g sukker
4 g pektin (certo, jam eller lignende)
90 g bringebær
30 g glukose
20 g sitronsaft

PASJONSFRUKTKREM

6 pasjonsfrukt
10 g sitronsaft
10 g gelatinpulver
105 g (ca 2 små) egg
85 g sukker
155 g mykt usaltet smør

BRINGEBÆRSYLTETØY

Bland 1/3 av sukkeret med pektinen. Kok opp bringebær med resten av sukkeret, glukosen og sitronsaften. Kok på svak varme til bringebærene blir oppløst. Avkjøl blandingen til 50 grader og tilsett sukker- og pektinblandingen. Gi et lite oppkok og avkjøl deretter. Miiks til en jevn og glatt konsistens før bruk.

PASJONSFRUKTKREM

Del pasjonsfruktene i to. Ta ut fruktkjøttet, press det gjennom en sil for å fjerne steinene og sett til side. Ta vare på steinene til pynt. Bløtlegg gelatinen i minst fem minutter i pasjonsfruktsaften. Visp egg og sukker til eggedosis. Varm sitronjuice, pasjonsfruktsaft og eggedosis i vannbad til 83 grader. Avkjøl blandingen til 45 grader. Tilsett mykt smør, bland godt og hell det over i en bolle. La det stå i kjøleskap i minst to timer før bruk. Fyll éclairene med pasjonsfruktkrem og bringebærsyltetøy og dypp dem i for eksempel (farget) melisglasur. Pynt med for eksempel friske bringebær.





karamell-éclairs med fleur de sel

KARAMELLKREM

1 g gelatinpulver
7 g vann
90 g sukker
115 g kremfløte
56 g usaltet smør
en klype fleur de sel eller havsalt
175 g mascarpone

KARAMELLKREM

Legg gelatinen i vannet i minst fem minutter. Brun sukker til karamell. Tilstett varm fløte og løs opp karamellen. Tilstett smør og fleur de sel eller havsalt. Kjøøl ned til 50 grader før du tilsetter gelatinen. Tøm karamellen sakte over mascarpone og bland godt i kjøkkenmaskin. Hell blandingen over i en bolle. La stå kjølig i minst to timer før bruk. Fyll éclairene med karamellkrem og dypp dem i for eksempel (farget) melisglasur eller smeltet sjokolade. Pynt med for eksempel sukkerperler eller sjokolade.



éclairs med iransk pistasj og appelsin

PISTASJKREM

1 g gelatinpulver
7 g kaldt vann
230 g melk
17g revet appelsinskall
17 g eggeplomme
24 g sukker
13 g maisenna
11 g pistasjpuré*
69 g usaltet smør

* Kan kjøpes på nett eller i spesialforretninger.

PISTASJKREM

Dynk gelatinpulver i kaldt vann i minst fem minutter. Kok opp melken og ha i revet appelsinskall. Dekk med plastfolie. La trekke i ti minutter. Sil av melken med tøyssil/finmasket sil. Visp eggeplommer og sukker til eggedosis. Tilstett maisenna. Hell den varme melken over eggedosisen og deretter tilbake i kasserollen under visping. Fortsett koking under omrøring til det tykner. Tilstett gelatin og la temperaturen synke til 40 grader. Tilstett pistasjkrem og usaltet smør i småbiter og bland godt i kjøkkenmaskin. Sett til side. La stå kjølig i minst to timer før bruk. Fyll éclairene med pistasjkrem og dypp dem i for eksempel (farget) melisglasur med glitter. Pynt med for eksempel hakkede pistasjnøtter og kandisert appelsin i små terninger.

éclairs med Madagascarvanilje og pekannøtter

MADAGASCARVANILJEKREM

1 g gelatinpulver
263 g melk
1 vaniljestang fra Madagascar
30 g (ca 2 små) eggeplomme
38 g sukker
15 g maisenna
80 g usaltet smør

HVIT GLASUR

2 g gelatinpulver
70 g melk
30 g glukose
135 g hakket hvit sjokolade
25 g kakaosmør

KARAMELLISERTE

PEKANNØTTER

80 g hakkede pekannøtter
40 g melis

MADAGASCARVANILJEKREM

Legg gelatinen i melk i minst fem minutter. Del vaniljestangen i to på langs og skrap ut frøene. Kok opp melken med vaniljestang og frø. Ta kjelen bort fra varmen og dekk den med plastfolie. La blandingen trekke i 20 minutter. Ta ut vaniljestangen. Visp eggeplommer, sukker og maisenna. Tøm blandingen over den varme melken og kok opp under omrøring i ca 2 minutter. Avkjøl til 40 grader. Kutt smøret i små terninger og tilsett litt etter litt. Bland godt og hell kremen over i en bolle og avkjøl. La stå kaldt i minst to timer før bruk.

HVIT GLASUR

Legg gelatinen i melk i minst fem minutter. Kok opp melken med glukose. Hell forsiktig over knust hvit sjokolade og kakaosmør. Bland godt og avkjøl. Varm opp glasuren til 20-25 grader før bruk.

KARAMELLISERTE

PEKANNØTTER

Varm pekannøtter og melis i en tykkbunnet kjele ved middels temperatur under stadig omrøring. Fortsett til pekannøttene er karamelliserte.

MONTERING OG PYNT

Fyll éclairene med madagaskarvaniljekrem. Glasér med hvit glasur og pynt med karamelliserte pekannøtter.

