

Sjokoladeglans over Lyon

I ÅR 2000 FORANDRER SÉBASTIEN BOUILLET FORELDRENES TRADISJONELLE KONDITORI TIL EN LEKKER, FARGESPRAKENDE KAKEGESKJEFT SOM TRENDIFISERER HELE CROIX ROUSSE-HØYDEN I LYON. TI ÅR SENERE ÅPNER HAN I SAMME STRØK ET LEKENT SJOKOLADELABORATORIUM I MER SOBER ELEGANSE, INSPIRERT AV ÅPNE NEW YORK-LOFT OG TIM BURTONS «CHARLIE OG SJOKOLADEFABRIKKEN».

TEKST RAKEL MERETE FOTO RAKEL MERETE BENON, NICOLAS VILLION/ALLEYCAT PHOTOGRAPHY OG FREDERIC DURANTET/CONTRE JOUR



KONFEKTGENI: Sébastien Bouillet har skapt sitt eget sjokoladekonsept på Croix Rousse-høyden i Lyon. Konseptet har vunnet flere prestisjepriser for både smak og design.

H

– **HAR OGSÅ NORGE** fått et eget blad for bake-fans? Det er jo utrolig kult! utbryter konfektgeniet fra Lyon med store, ivrige øyne. Vi treffer ham i hans sensuelle sjokoladeri [chocola]. Navnet leker med lydskrift. Syn og duft av flytende sjokolade renner nedover veggene i det du kommer inn. Det er også lov å ta på og smake.

– Jeg følte meg moden til å rendyrke min lidenskap for sjokolade. Her formidler jeg min egen måte å jobbe med dette magiske, magnetiske produktet på, forklarer han.

Konseptet har vunnet flere prestisjepriser, ikke bare for mesterlig håndtering av smaker og teksturer, men også for design av dette sammensuriet av butikk, atelier, laboratorium og museum. I glassmontere finner vi sjokoladedrops, den lekre leppekonfekten «Bouche B» og sexy leppetifter av sjokolade. Vintage vinylplater i sjokolade appellerer til musikkelskere. Marshmallowbamser med sjokoladetrekk er barnas favoritt. Et sirlig bibliotek av sjokoladeplater med alle Bouillets 40 smaker er laget av kakao fra alle verdenshjørner. Den strukturerte, sobre elegansen vitner om hans nærmest nerdete forhold til sjokolade og hans sans for japansk nøyaktighet. Han elsker japansk kultur og har to butikker i Tokyo. Han nyter reiser, er nysgjerrig og har stor trang til å dele sine kunnskaper og opplevelser. Yndlingssmaken for tiden er villpepper fra Madagaskar.

– Smaken er mer krydret enn pepret, og er helt fantastisk, hevder globetrotteren, som lager både makroner og sjokoladeplater med denne eksotiske peperen.

UNIKT INNBLIKK

Bestselgeren hans, «Maca'Lyon», er ganske klassisk, men med en enkel, elegant vri. En makron med salt karamellkrem er trukket med et tynt lag 70 prosent sjokolade og pyntet med ekte gullstøv. De forbløffende kontrastene mellom knasende og myke teksturer og smaken av litt bitter sjokolade med søt, bløt karamell, er svimlende gode. En praktisk fordel med det stive sjokoladetrekket er at makronens holdbarhet forlenges fra 3-4 dager til

14 dager. Turister kan kjøpe den med seg hjem som souvenir.

Varmrød murstein kler veggene i [chocola]. Metallrørene som synlig forsyner fontenene skaper en avkledd, uformell stil. Publikum kan iakttatte produksjonen. Det er intimt og innbydende. Den åpne konfektmesteren ønsker å gi folk mer tilgang til kulissene, både til egne preferanser og sjokoladehåndverk generelt.

– Vi konditorer og konfektmakere sitter ikke med oppskriftene og triksene tett til brystet. Jeg elsker møter og utveksling av idéer, understreker han, og lar meg smake sin eksplosivt «musserende» sjokolade, den som er pakket som dynamittkubber. Å tygge dem er som å ha stjerneskudd på tungen. Det knaser i det indre øret. Karamell og havsalt smelter på tungen mens bruspulver sprekker. Denne simultane smelte- og sprakeopplevelsen er klart en snakkis i butikken. Overraskelsen løsner latter og letter atmosfæren. Det er også litt av poenget med hele sjokoladeriet. Den avkledd, varme stemningen og alle finurlighetene gjør listen lavere for utveksling av ideer.

REISEGLAD SMAKSFANTAST

– Jeg tror vi alle blir som barn når det gjelder sjokolade, hevder smaksfreaken, som selv tilbrakte mesteparten av barndommen i foreldrenes konditori. Han har et stort spekter av smaksminner å bygge videre på. Mor og far Bouillet åpnet konditori rett ved boligen på Croix Rousse-høyden i 1977. Da er Sébastien ett år. Svært tidlig baker han egne sandkaker, men som ungdom er det mest kampsport og fotball han brenner for. I en periode drømmer han om å bli keeper for det franske landslaget - eller brannmann. Men baketrangen innhenter han etter en skjellsettende arbeidsuke hos konditormester Patrick Chevallot. Fullstendig smittet av bakefeber legger han ut på en solid lærlingreise. Hos de aller ypperste franske konditorer og konfektmakere tilegner han seg klassisk ekspertise, og utvikler egne, nye idéer.

Foreldrenes konditori på Croix Rousse er allerede vel anerkjent da den reiseglade sønnen kommer hjem i år 2000 med bagasjen



SAMMENSURIUM: [chocola] fungerer som både butikk, atelier, laboratorium og museum.

smekkefull av energi og idéer, samt det beste av det siste innen tips og teknikker. De ser fort at han fortjener frie tøyer. Han puster nytt liv i virksomheten. De går fra 6-7 ansatte da han startet, til fem butikker med tilsammen 40 ansatte i og rundt Lyon, samt to utsalg i Tokyo.

TENKER NYTT HELE TIDEN

2004 er året Sébastien Bouillet begynner å hamstre hederspriser. Croix-Rousse-konditoriet får «Grand Prix du Design» under «Griffe Lyonnaise»-kåringen som årlig hedrer kunstnere som løfter Lyons internasjonale renommé. [chocola] fikk samme pris i 2011. Monsieur Bouillet, som hele tiden strekker seg mot eksellens, har dog ikke sansen for persondyrkning av mesterkonditorer i media.

- Noen konfektmakere oppfører seg som filmstjerner. Vi må ikke glemme faget og håndverkertradisjonen vi kommer fra, mener ildsjelen, som samtidig innser fordelene med at konditorer nå blir stjerner. Selve faget får samtidig mer oppmerksomhet og tiltrekker seg dyktig arbeidskraft. I 2009 åpnet han en kakebakeskole på Croix Rouse hvor barn og voksne på alle nivå kan bake, smake og synse sammen med han og teamet hans. Kurs på engelsk kan bestilles.

En av nøklene - ikke hemmelighetene, understreker han - til suksessen hans, er evnen til å stadig innovere og overraske. Som en motedesigner opererer han med høst- og vårkolleksjoner. 6-8 nye kaker og 4-6 nye makroner kommer hver nye sesong. Det blir mye variasjon over sitrusfrukter denne våren.

- Det var Pierre Hermé som begynte med kolleksjoner, og jeg synes det passer bra til vår bransje. Det tvinger oss til å tenke nytt hele tiden, og folk har jo ikke lyst på de samme søtsakene om sommeren som om vinteren. Sommer tid jobber jeg mer med frukt, og is kommer på banen. Til vinteren kan det være mer kastanjer. Det har også hendt at jeg har laget aperitifmakroner med gåselever til jul.

BÅND TIL NORGE

Bouillets makroner regnes som noen av de aller beste innen franske luksuskaker. Disse runde, myke og knasende små kakene

SPESIALITET:
Maca' Lyon er Sébastien Bouillets bestselger og spesialitet.



briljerer med smaker som basilikum, ingefær, anis, nougat, irish coffee, kvede eller grønne epler. Han setter sammen smaker som appelsin-gulrot-sitron, solbær og fioler, gianduja og grønn te for å nevne noen. Inspirasjonen kommer gjerne på reiser. Han drar ofte til Japan og New York, men har også svært gode minner fra en vakker juni-uke i Oslo for fire år siden. Han besøkte da sin nære venn, konditormester Pascal Dupuy.

- Jeg nøyde meg med de nydelige båtturene på fjorden. Jeg traff fine folk, så mange vakre kvinner og opplevde fantastiske restauranter. De norske kokkene har en stor respekt for råvarene, litt som japanere, hevder han. Lyoneseren ble kjent med Dupuy i eksklusive «Relais & Desserts» hvor 90 utvalgte medlemmer på verdensbasis virker sammen. Deres felles mål er å promotere og styrke eksellens hos de aller dyktigste og mest lidenskapelige kakebakerne i verden. ★

Croix Rouse

Via bråratte trapper og snirklete trange smug, kommer du til Croix Rouse-plataet fra sentrum av Lyon. Det går også busser opp eller du kan kjøre, men gåturen er en opplevelse. En litt luksus-bohemsk atmosfære råder i de nå UNESCO-vernede bakkene. Små luker med stolte utsiktspunkt over den yrende gourmet-metropolen er kjærkomne anledninger til vakre hvilepauser. Denne bygden i storbyen har siden tusenårsskiftet opplevd heldige investeringer i originale småbutikker, kule kaféer og utsalg av internasjonale og lokale delikatesser. Det kan minne om Montmartre i Paris - uten overturistifisering. Historisk var Croix Rouse «høyden som arbeider» i opposisjon og kontrast til Fourvière, «høyden som ber». I de legendariske silkeverkstedene langs de bratte brosteinssmugene virket verneverne frem til forrige århundre hardt og rytmisk fra grytidlig morgen til langt på natt. Håndverkertradisjonene er Croix Rouse-innbyggerne svært stolte av. Den dag i dag har spekeret av atelierer, småbutikker, bistroer og restauranter svært høy standard.

Maca' Lyon

60 MAKRONER

500 g mandelmel
500 g melis
360 g (ca 10 stk) eggehvite
(fordelt på 210 + 150 g)
450 g sukker
100 g vann

KARAMELLKREM
125 g sukker
65 g glukose
225 g fløte
2 g (ca 1/2 ts) havsalt
(fleur de sel)
75 g usaltet smør
4 1/2 g gelatinpulver
25 g vann

SJOKOLADE TREKK
500 g 70 % sjokolade
Gullstøv



Le MACA' LYON

MAKRONER
Sikt sammen mandelmel og melis. Tilsett 210 g eggehvite og bland godt.

Bruk en kjøkkenmaskin og visp de resterende 150 g eggehviter til skum. Kok opp sukker og vann til 118 grader mens eggeviten vispes og tøm blandingen over eggeviten mens du fortsetter å vispe. Visp til marengsen har romtemperatur. Tilsett gradvis den første røren og bland alt ved hjelp av en slikkepott.

Sprøyt ut 120 små rundinger på bakepapirkledde stekebrett. La de hvile på kjøkkenbenken i 20-30 minutter til de får en hinne på toppen for å unngå at de sprekker under steking.

Stek i ovnen på 165 grader i ca 12 minutter.

KARAMELLKREM
Bland gelatin og vann og sett til side.

Smelt sukker og glukose forsiktig til karamell i en tykkbunnet kjele. Tilsett fløte og gi blandingen et oppkok igjen. Ta kjelen av platen og tilsett smør og salt og bland godt. Rør inn gelatinen. La stå 12 timer i kjøleskap.

MONTERING
Fyll makronene med karamellkrem. La smaken modne i kjøleskap eller på kjølig sted i et døgn.

NESTE DAG
Smelt sjokoladen. Dypp romtempererte makroner i smeltet sjokolade. Dryss over gullstøv for en ekstra eksklusiv makron.



sjokoladeterter

6 SMÅ TERTER

SJOKOLADEBUNN

25 g kakaopulver
90 g melis
120 g usaltet smør
1/2 ts salt
30 g malte skåldede mandler
50 g (ca 1 lite) egg
120 g hvetemel

SJOKOLADEKREM

125 g fløte
125 g melk
50 g (ca 3 små) eggeplommer
12 g sukker
100 g 60-70 % sjokolade av god kvalitet

CRUNCH

20 g sukker
7 g vann
20 g hakkede mandler
6 g kakaosmør
40 g melkesjokolade
55 g mandelpraliné*
45 g pailleté feuilletine*

MANDELPRALINÉ

175 g sukker
90 g vann
175 g malte mandler
100 g hakkede mandler
50 g kakaosmør

**Små krispy biter laget av tynne gjennomstekte franske pannekaker (crêpes). Dette er komplisert å lage hjemme og noe som selv konfektmaker Bouillet kjøper ferdig. Pailleté feuilletine kan bestilles på nett eller erstattes med andre typer kjeks av typen gjennomstekte vafler (f.eks franske gavotte-kjeks). Du kan også bruke crumble eller knuste krispy kjeks. En siste løsning kan være å bruke puffet ris. Meningen er at tertene skal knase.*

SJOKOLADEBUNN

Sikt melis og kakaopulver sammen i en bolle. Bland inn salt og malte mandler. Del opp smøret i firkanter på 1-2 cm og tilsett i blandingen sammen med egget. Kna det sammen med fingrene. Bland til slutt inn siktet hvetemel litt etter litt. Pakk deigen inn i plast og sett den kaldt i 1-2 timer. Kjevle ut deigen og trykk ut 6 sirkler på ca 5 cm i diameter. Legg bunnene over i små former slik at de blir som små skåler.

Stek ved 170 grader i 15-17 minutter. Avkjøl.

SJOKOLADEKREM

Lag crème anglaise: Varm opp fløte, melk, eggeplommer og sukker til 82 grader under konstant omrøring til blandingen tykner. Hakk sjokoladen og legg den i en bolle. Hell den varme

sausene over sjokoladen og la det stå i 10 minutter. Rør godt ut fra midten til blandingen emulgerer og kommer sammen. Sett i kjøleskap.

MANDELPRALINÉ

Kok opp sukker og vann til 164 grader. Tilsett malte mandler og bland godt. Avkjøl til romtemperatur. Miks deretter pralinéen i en kjøkkenmaskin til den får en deigaktig konsistens. Tilsett hakkede mandler og smeltet kakaosmør og rør godt.

CRUNCH

Varm sukker og vann i kjele til 119 grader. Tilsett hakkede mandler. Tilsett kakaosmør og bland godt.

Smelt melkesjokoladen. Tilsett mandelpraliné, pailleté feuilletine (eller annen sprø kjeks) og mandelblanding. Hell et lag på ca 1/2 cm utover mellom to lag stekepapir. Sett i kjøleskap.

MONTERING

Fyll tertene med sjokoladekrem. Lag seks runde skiver crunch ved hjelp av former på størrelse med sjokoladebunnene og legg oppå hver kakebunn.

***Praliné** brukes mye i fransk snop og kaker. Her fellestrekk med kroken og konfektnougat. Mens kroken består av kun mandler som stekes i sukker og smør til det karmelliseres, er praliné hasselnøtter og/eller mandler som varsomt stekes/kokes i sukker. Praliné blir ikke så hardt og knasende som kroken. Nougat er en jevn masse, mens praliné er smøraktig med innslag av krispy småbiter å knaske på.*



Bouche B

(HAKESLEPP*)

80 MUNNER/KONFEKTBITER

Bouche B er en av Bouilllets absolutte spesialiteter. Her avslører han husets oppskrift for Bakes lesere. Konfektmesteren oppfordrer alle som ikke er i besittelse av leppeformer til å bruke fantasien og lage noe annet lekkert med konfektformer i munnfullstørrelse.

HASSELNØTTPRALINÉ

175 g sukker
90 g vann
175 g malte hasselnøtter
100 g hakkede hasselnøtter
50 g kakaosmør

KARAMELL

60 g vann
130 g glukose
120 g sukker
240 g fløte
1 vaniljestang
80 g smør
2 g (ca 1/2 ts) havsalt (fleur de sel)

GLASUR

500 g 70 % mørk sjokolade (Helst covertyr/glasursjokolade)

HASSELNØTTPRALINÉ

Kok opp sukker og vann til 164 grader. Tilsett malte hasselnøtter og bland godt. Avkjøl til romtemperatur. Miks deretter pralinéen i en kjøkkenmaskin til den får en deigaktig konsistens. Tilsett hakkede hasselnøtter og smeltet kakaosmør og rør godt.

KARAMELL

Kok opp sukker, vann og glukose til 164 grader. Demp kokingen med varm fløte og kok opp igjen. Tilsett vaniljestang (frø og selve stangen), smør og havsalt. Bland godt og avkjøl 24 timer i kjøleskap.

GLASUR

Smelt sjokoladen ved ca 50 grader og avkjøl til 28 grader. Varm så sjokoladen opp igjen til 31 grader.

MONTERING

Fyll konfektformene med sjokolade. Snu dem straks slik at overflødig sjokolade renner ut og det kun er et skall av sjokolade langs bunnene av formene. Skrap formene for å få bort overflødig sjokolade. La stivne.

Fyll formene halvveis opp med karamell ved hjelp av en sprøytepose.

Fyll opp resten av formene med hasselnøttpraliné og la den stivne. Hell litt sjokolade på toppen og sprø den utover som et lokk. Skrap bort overflødig sjokolade. La stivne i 30 minutter ved 12-16 grader.

** Fransk ordspill. «Bouche bée», ring og matt beundring. Kan oversettes til «Hakeslepp» på norsk.*

I vår nettbutikk finner du alt du trenger for å lage de lekreste kaker



Vi har mange flotte steg for steg beskrivelser som gjør det enkelt for deg. Alt du trenger av kakeutstyr til gode priser. Mange gode tilbud.

kakeboksen.no

Sentrum, 6996 Vadheim
tlf: 948 59 604



sjokoladecake

85 g marsipan
2 egg
15 g (ca 1 ss) hvetemel
3 g (ca 1/2 ts) bakepulver
55 g mørk sjokolade (64 %)
25 g usaltet smør

GLASUR

350 g mørk sjokolade
80 g druekjerneolje

SJOKOLADEKAKE

Ha marsipan og egg i en bolle og visp til en jevn røre. Bruk kjøkkenmaskin. Skru opp til full styrke når røren er jevn. Smelt samtidig sjokoladen og smøret.

Når sjokoladen og smøret er smeltet og varm, tilsett litt av marsipan/eggblandingen. Rør godt og tilsett resten av marsipanblandingen. Sikt hvetemel og bakepulver og dryss dette forsiktig over røren.

Smør kakeformen og dryss litt mel i formen før du heller røren oppi. Stek på 160 grader i 35-40 minutter. Sjekk med en kakepinne om den er ferdig. Ta kaken ut av formen og avkjøl.

GLASUR

Smelt sjokoladen med oljen. Hell glasuren over kaken med en øse og la stivne. Pynt eventuelt mer etter smak.

Fleur de sel er det ypperste innen havsalt og franske kokker og gourmeters yndlings salt. «Saltblomst», eller bladsalt som det heter på norsk, består av det aller øverste laget med hvite krystaller som såvidt berører overflaten i saltlaguner. Det sankes for hånd og har et har fuktig preg, men knaser litt likevel. Saltsmaken er subtil og brukes ofte i karamell. Tradisjonelt sankes fleur de sel langs kysten av Bretagne. Det eksklusive saltet kan kjøpes på nett og i velassorterte matbutikker. Det kan eventuelt erstattes med maldonsalt.

Kakaosmør er rent fett presset fra kakaobønner. Svært aromatisk og med en mild kakaosmak og brukes i fremstillingen av sjokolade. Kakaosmør inneholder naturlige antioksidanter som motvirker harskning, noe som gir det en svært lang holdbarhet. Kakaosmør er en dyr ingrediens og blir derfor i stor grad byttet ut med annet og billigere fett i vanlig butikksjokolade. Kakaosmør kan kjøpes i velassorterte matbutikker, helsekost eller på nett.

Sébastien Bouillets søte verden i Lyon og omegn: [Chokola]

3 rue d'Austerlitz
69004 LYON
Tlf.: 0033 4 78 27 69 53
Åpent: tirsdag - fredag: 9.00 - 12.30
lørdag: 9.00 - 19.00, søndag: 9.00 - 13.00
mandag: Stengt

Kontitori Bouillet & Kontorer

15 place de la Croix-rousse
69004 LYON
Tlf. 0033 - 4 78 28 90 89
Åpent: tirsdag - lørdag: 8.30 - 19.15, søndag: 9.00 - 13.00
mandag: Stengt

Boutique Tassin

6 bis avenue Général Leclerc
69160 Tassin La Demi Lune
Tlf.: 0033 4 74 26 11 52
Åpent: tirsdag-torsdag: 9.00 - 13.00 og 14.00 - 19.00,
fredag-lørdag: 9.00 - 19.00, søndag: 9.00 - 13.00
mandag: Stengt

Boutique Presqu'île

14 rue des Archers
69002 LYON
Tlf.: 0033 4 78 42 98 40
Åpent: tirsdag-torsdag: 9.45 - 13.00 og 14.00 - 19.00,
lørdag: 9.30 - 19.30
søndag-mandag: Stengt

Corner Rillieux (Boucherie André)

20 avenue du loup pendu
69140 Rillieux La Pape
Tlf. 0033 4 78 55 23 99
Åpent: mandag-lørdag: 8.00 - 19.30
søndag: 9.30 - 12.30



Sjokoladekarameller

Ingredienser:

1 1/2 dl mandler
2 dl dadler
1/2 dl kokosblomsukker
1/2 dl agavesirup med kanel
2 ss kakaopulver
1 ts vaniljepulver

Tips: Har du ikke agavesirup med kanel kan du bruke vanlig agavesirup og tilsette 1/2 ts kanel!

Fremgangsmåte:

Kjør mandler i en kjøkkenmaskin til den kleber seg til kantene. Skrap mandelmassen ned fra kantene og kjø litt til. Ha i dadler og kakaopulver, og kjø det sammen til alt er godt blandet. Ha i resten av ingrediensene og kjø til en jevn og klebrig deig. Ha karamellmassen i en firkantet boks kledd med bakepapir og klem den ut til 1-2 cm tykkelse. Sett boksen i fryseren til den har stivnet. Ta den ut og rut opp karamellene i ønsket størrelse.

Lag din egen sunne sjokolade

Alle ingrediensene du trenger for å lage din egen sunne sjokolade finner du i vår nettbutikk eller i din nærmeste helsekostbutikk. Spør også etter vårt hefte med 28 fristende sjokoladeoppskrifter!

På våre nettsider kan du lese mer om alle de gode grunnene til hvorfor du bør lage din egen sjokolade.

okosjokolade.no
– med god samvittighet



Debiogodkjent