

Claire Heitzler, la cheffe pâtissière entre l'excellence et l'exigence.



CLAIRE HEITZLER, une cheffe pâtissière exigeante avec elle-même, avec ses créations qui lui demande beaucoup d'exigence tous les jours, pour fidéliser ses clients, sans relâche dans les nouveautés en gourmandise.

Mais qui est Claire Heitzler dans ce monde de la pâtisserie et du sucré ? Claire Heitzler a fréquenté le célèbre restaurant à Tokyo "Beige Alain Ducasse", son premier vrai job, elle occupe le poste de cheffe pâtissière et encadre et en charge de la formation des équipes. Puis elle s'envole vers Doubaï, elle intègre l'établissement "Le Park Hyatt", elle occupe la place de cheffe pâtissière exécutive, en charge d'une brigade de 20 pâtissiers avec 9 nationalités différentes.

Claire Heitzler fait un retour à Paris en France, chez Lasserre, une adresse incontournable des tables étoilées parisiennes, elle occupe le poste de cheffe pâtissière, elle est en charge de la conception d'un menu sucré autour des légumes et des fruits. **C'est en 2012 - 2014**, la cheffe pâtissière va percer dans ce milieu avec une consécration et l'obtention d'une distinction, elle sera élue cheffe de l'année par le magazine Le Chef et ainsi par le célèbre guide le Gault & Millau, en prime, elle reçoit le prix de l'excellence de la meilleure pâtissière par (association Relais des Desserts), enfin la suite nous la connaissons tous.

La devise de Claire Heitzler c'est de concilier respect de l'environnement, respect les fruits de saisons et avant tout de la gourmandise. Elle est très sensible avec la nature, c'est pour cela que ses créations se reflètent à travers sa personnalité. La cheffe pâtissière ne cesse de créer des pâtisseries au goût du jour et éclairées. Au-delà de la cheffe pâtissière, c'est une femme avant tout qui laisse son imagination parler et mettre en avant ses idées, sa créativité laisse ses créations en action, à travers des cakes, des tartes, des gâteaux de voyages, mais aussi des desserts glacés.

Claire Heitzler mise sur la simplicité et l'essentiel avant toute chose et sans "chichi". Des pâtisseries gourmandes à travers celle-ci on peut y découvrir et voyager à travers l'expérience de cette cheffe pâtissière, le Yuzu citron du Japon, les figues à la rose, ou encore les pointes d'épices à travers ses marmelades. Ce mélange de cultures et de fruits fait voyager les papilles des clients tous les jours.





Quelques petites présentations des chefs d'œuvres de la cheffe...

La tarte au citron

Le fond de pâte sucrée aux amandes, joliment doré, est garni d'une couche de crème d'amandes agrémentée d'une marmelade de limes d'Eus, riches en huiles essentielles qui sont cultivées dans le sud de la France. Par-dessus, vient le crémeux au citron, twisté de quelques suprêmes de citron vert. En touche finale, la meringue".

La tarte aux poires

Sur un fond de pâte sucrée dorée, découvrez une crème de noisettes délicieusement enrichie de morceaux de poires. La tarte est alors cuite au four avant d'être garnie d'une purée de poires maison mélangée avec des morceaux de poires fraîches, pour jouer sur les textures.

Le Mont Blanc

Fidèle à la recette traditionnelle, cette pâtisserie est composée d'une pâte à choux que nous avons garnie d'une généreuse crème au praliné fait maison.

Afin de rendre le Paris-Brest encore plus gourmand, nous avons ajouté un cœur coulant au praliné et des morceaux de noisettes caramélisées qui apportent beaucoup de croquant.

Le gâteau de l'amitié au Yuzu citron du Japon à découvrir, du peps en bouche. Sans faire l'impasse sur le fameux flan, une vraie gourmandise avec ses fines gousses de vanille des îles.

Le fraisier

Le fraisier fait honneur à la recette traditionnelle de ce gâteau qui est devenu un incontournable de la pâtisserie française.

Cette délicieuse pâtisserie qui plaît au plus grand nombre est composée d'une dacquoise très moelleuse, agrémentée d'amandes et de noisettes torréfiées qui apportent plus de caractère. Ce biscuit est ensuite recouvert d'une onctueuse et généreuse crème parfumée à la vanille Bourbon de Madagascar.

Les fraises cueillies en pleine terre sont ensuite délicatement disposées, et apportent beaucoup de fraîcheur et de gourmandise à ce dessert.

Le pain d'Épices

Notre pain d'épices est préparé avec des ingrédients méticuleusement sourcés pour le rendre gourmand à souhait. Il est moelleux en bouche, tout en gardant un côté aérien. De quoi le rendre addictif en fin de repas ou à l'heure du thé.

Cake aux noisettes

Ce cake est particulièrement moelleux et généreux en bouche grâce à la qualité des noisettes utilisées, celles du Piémont qui bénéficient d'une IGP.

Côté goût, il est délicieusement intense en noisette car il est réalisé à partir de purée mais aussi de poudre de noisette. Quelques noisettes concassées sont même rajoutées dans la pâte et sur le dessus pour apporter des notes croquantes.

Nous vous recommandons de commander à l'avance vos pâtisseries sur le site officiel ou à la boutique. Il n'y a pas de gaspillages, toutes les portions sont comptés et commandées en fonction des clients.

Visiter le site officiel: <https://www.patisserie-claire.com/>

Commander en ligne pour retirer en boutique: <https://www.patisserie-claire.com/3-les-produits>

Pour toutes questions n'hésitez pas à contacter l'équipe de Claire

Heitzler: <https://www.patisserie-claire.com/nous-contacter>