



Toute la pâtisserie

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Toute la pâtisserie

COLLECTIF

Toute la pâtisserie COLLECTIF

 [Télécharger](#) Toute la pâtisserie ...pdf

 [Lire en ligne](#) Toute la pâtisserie ...pdf

Téléchargez et lisez en ligne Toute la pâtisserie COLLECTIF

380 pages

Présentation de l'éditeur

La pâtisserie, discipline très technique de la cuisine, entre désormais dans tous les foyers, passionnant un nombre grandissant de personnes. Voici un livre qui répond de la manière la plus complète aux exigences des pâtisseries débutants ou plus aguerris en conjuguant la technique, les tours de main et une grande diversité de recettes de petits et gros gâteaux pour toutes les occasions.

En préambule, une présentation pas à pas de plus de 30 techniques essentielles :

- de cuisson
- de préparation des pâtes (feuilletée, brisée, beignets, brioche, choux, sablée, d'amande...)
- de préparation des gâteaux de base tels que la génoise ou le savarin
- de préparation des crèmes (pâtissière, au beurre, mousseline, bavaroise, chantilly, chocolat...)
- de préparation du caramel ou de la nougatine

Plus de **250 recettes** succèdent à ces techniques. Elles sont répertoriées en deux parties - petits gâteaux et gros gâteaux - toutes sont illustrées, et pour les plus sophistiquées d'entre elles, illustrées aussi de pas à pas :

Petits gâteaux :

- les classiques du pâtissier (millefeuille, éclair, macaron, montblanc, saint honoré, mousse)
- du brunch au goûter (croissant, pain au lait, palmiers, gaufres, madeleines, financier...)
- du monde (cannolis, corne de gazelle, cheesecake, cupcake, brownies, muffins, scones...)

Gros gâteaux :

- les classiques du pâtissier (opéra, salambo, fraisier, baba au rhum, Paris Brest...)
- les gâteaux de grand-mère (roulé, charlotte, clafoutis, tarte Tatin...)
- les gâteaux de fête (buche de Noël, gâteaux de mariage, gâteaux d'anniversaire, etc.)

En fin d'ouvrage :

- deux index (général et par ingrédients)

Une maquette très claire, un format pratique (qui reste bien ouvert quand on cuisine).

Une somme incontournable sur la pâtisserie à avoir impérativement dans sa cuisine.

Download and Read Online Toute la pâtisserie COLLECTIF #1RP3AQ6JFUK

Lire Toute la pâtisserie par COLLECTIF pour ebook en ligneToute la pâtisserie par COLLECTIF
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres Toute la pâtisserie par COLLECTIF à lire en ligne.Online Toute la pâtisserie par COLLECTIF ebook
Téléchargement PDFToute la pâtisserie par COLLECTIF DocToute la pâtisserie par COLLECTIF
MobipocketToute la pâtisserie par COLLECTIF EPub
1RP3AQ6JFUK1RP3AQ6JFUK1RP3AQ6JFUK