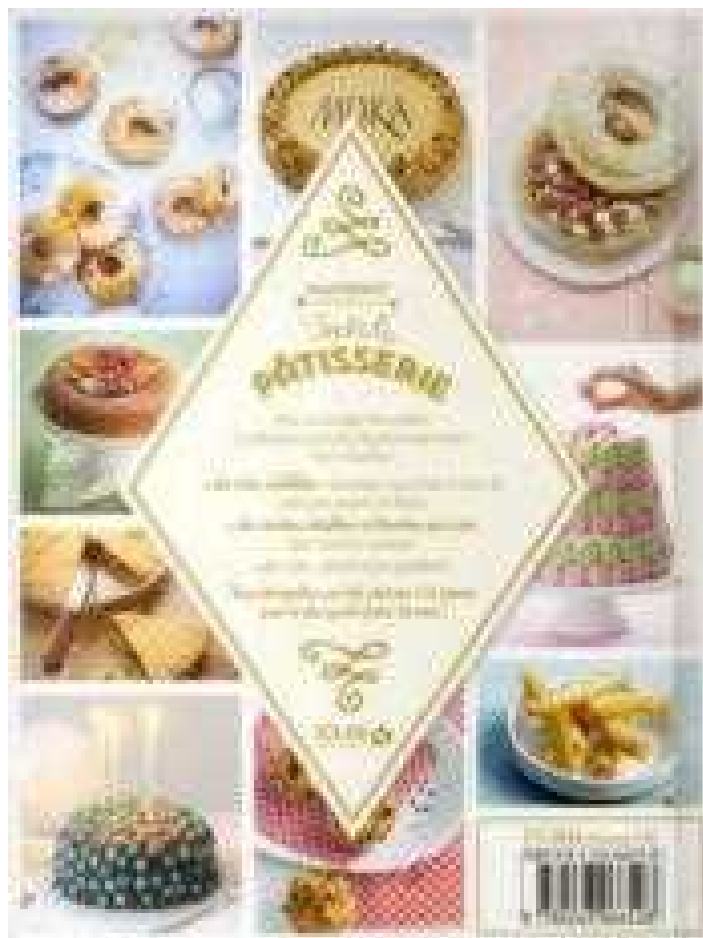


Toute la pâtisserie PDF

Collectif



Ceci est juste un extrait du livre de Toute la pâtisserie. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



DOWNLOAD PDF

Auteur: Collectif
ISBN-10: 9782263066528
Langue: Français
Taille du fichier: 2537 KB

LA DESCRIPTION

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 pâtissiers 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.... Lire la suite 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.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Noté 3.5/5. Retrouvez Toute la pâtisserie Laurent Jeannin et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez neuf ou d'occasion

Pâtisserie : 65 recettes faciles pour les gourmands débutants - Gâteaux, tartes, crêpes... Ces délicieux desserts sont à la portée de tous les gourmands. Pour ...

Epicerie fine en ligne pour Patisserie, Cake Design, Cupcake, Macaron, Pate a sucre, Chocolat, Deco de Gateau, matériel, ustensile de cuisine. Livraison 24/48 h.

TOUTE LA PÂTISSERIE

[Lire la suite...](#)