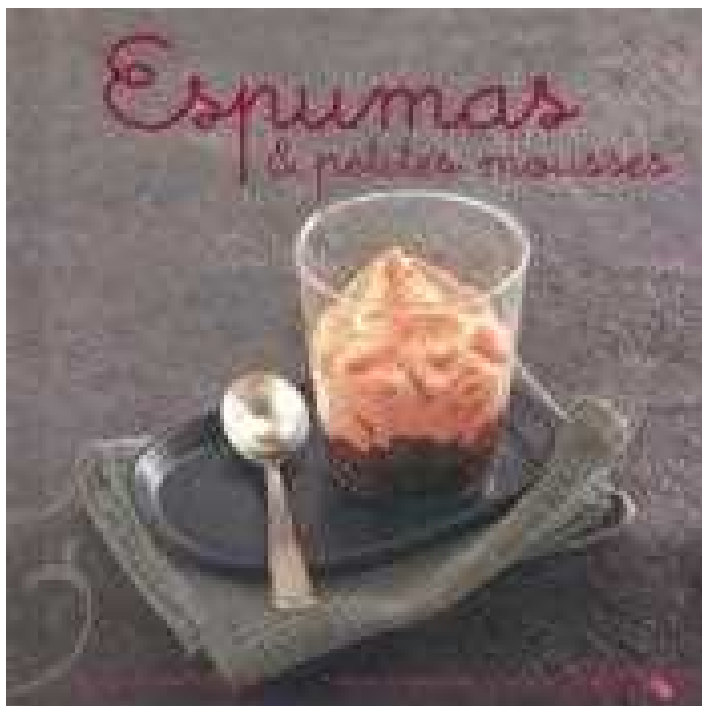


Mots clés: telecharger Espumas & petites mousses pdf, Espumas & petites mousses mobi, Espumas & petites mousses epub gratuitement, Espumas & petites mousses torrent, Espumas & petites mousses lire en ligne.

Espumas & petites mousses PDF

Sylvie Girard-Lagorce



Ceci est juste un extrait du livre de Espumas & petites mousses. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



Auteur: Sylvie Girard-Lagorce

ISBN-10: 9782263048616

Langue: Français

Taille du fichier: 1966 KB

LA DESCRIPTION

" Whip " en anglais, " spuma " en italien, les " espumas ", littéralement " écumes ", nous viennent tout droit d'Espagne, où le célèbre chef Ferrán Adrià eut un jour l'idée d'utiliser un siphon à chantilly pour confectionner toutes sortes d'émulsions et de mousses. Salées ou sucrées, chaudes ou froides, en entrée, en petite soupe, en verrine, en sauce ou encore en dessert, les espumas se préparent à partir des aliments de votre choix et sont déclinables à l'infini ! Tout, en effet, peut se convertir en une délicieuse mousse légère et aérienne, à condition que la qualité et la fraîcheur des aliments utilisés soient au rendez-vous. Après une courte introduction dans laquelle l'auteur fait un retour sur la naissance de cette nouvelle génération de mousses, on retrouve les recettes réparties en deux chapitres : Printemps-été et Automne-hiver. " Crème glacée au chèvre, émulsion d'ail à la fleur de thym ", " Mousse d'artichaut aux pignons de pin ", " Whip d'avocat au kiwi, miettes de saumon à... Lire la suite la mayonnaise ", " Ecume de vanille au poivre vert ", " Fraîcheur de tomate à la pastèque, espuma de céleri ", " Emulsion de fraises à la rhubarbe ", " Cappuccino de pistaches à l'amaretto "....voici quelques-unes des délicieuses recettes qui composent la première partie de l'ouvrage. Dans le second chapitre, vous ne manquerez pas d'impressionner vos amis avec la " Mousse de jambon fumé au velouté de figues et miel ", le " Whip de crevettes, écume au piment d'Espelette ", le " Spuma de potiron à la crème, nuage de paprika " ou encore la " Mousse de chou rouge à la vinaigrette d'agrumes ". En dessert, l'" Emulsion de noix de coco au coulis d'ananas ", la " Neige de litchis à la rose " ou la " Mousseline de pommes au rhum " combleront les gourmands. Avec ces 28 recettes créatives et tout en couleurs, entrez dans une nouvelle génération de gastronomie !

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Mousse de petits pois au siphon, calamars farcis d'une brunoise de gambas et de piquillos enveloppés dans une tranche de lard fumé puis rôtis pour rendre le lard ...

La Fnac vous propose 69 références Tous les livres Entrée, Plat, Dessert : Mousses et Espumas avec la livraison chez vous en 1 jour ou en magasin avec -5% de ...

Mousses, espuma mais bon sang c'est quoi donc ? ;) Venez découvrir ces émulsions qui ont envahi les tables des chefs.

ESPUMAS & PETITES MOUSSES

[Lire la suite...](#)