

## **Ispahan PDF**

**Pierre Hermé**



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



**DOWNLOAD PDF**

Auteur: Pierre Hermé  
ISBN-10: 9782732461847  
Langue: Français  
Taille du fichier: 4999 KB

## LA DESCRIPTION

Ispahan. Trois syllabes et autant de saveurs qui font rêver. Dans cet entremets, l'une des plus envoûtantes créations de Pierre Hermé, la douceur de la rose, la puissance de la framboise et la note florale du litchi s'accordent subtilement. L'Ispahan est une invitation au voyage qui bouleverse les sens. Un dessert, devenu classique de la pâtisserie, qui s'est attiré tous les suffrages et nombre d'amateurs, illustres ou anonymes, lui rendent hommage. Avec un art consommé de la gourmandise, Pierre Hermé a exploré toutes les facettes de ce trio de saveurs, le réinterprétant tantôt en cheesecake, tantôt en baba, tarte, gaufre, croissant, macaron, bonbon chocolat. Plus de 40 recettes uniques qu'il réunit dans ce livre. Pierre Hermé, chef de file des pâtissiers français, a su apporter en quelques années une touche de goût et de modernité à sa profession. Célébré jusqu'au Japon et aux Etats-Unis, il est surnommé " Picasso of Pastry " par le magazine Vogue.... Lire la suite Héritier de quatre générations de boulangers-pâtissiers alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière à l'âge de quatorze ans auprès de Gaston Lenôtre. Il est devenu très vite chef-pâtissier chez Fauchon, puis a apporté son savoir-faire à Ladurée, avant d'ouvrir ses propres enseignes à Tokyo et à Paris. Avec lui, les décors sont simplifiés, les techniques repensées, en s'affranchissant des références au passé et à l'enfance. Son 2000-feuilles ou son macaron Ispahan (rose, litchi, framboise) lui valent une renommée internationale de " couturier " de sa profession. Spécialisé dans la gastronomie, Laurent Fau est le photographe attitré de Pierre Hermé.

## QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

'Ispahan' (Es · · fa han (ɛs'fə-han ») ou est-fa · · han (en persan: اصفهان) est une ville dans le centre de l'Iran. Situé au sud de Téhéran, il est ...

Je suis allé visiter Isfahan en Iran, je te raconte tout ça et te donne mes conseils pour découvrir les mosquées et ponts incroyables de la ville.

Conseils. Il est conseillé de préparer l'Ispahan la veille, afin qu'il soit moelleux, et de le conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de le servir.

## ISPAHAN

[Lire la suite...](#)