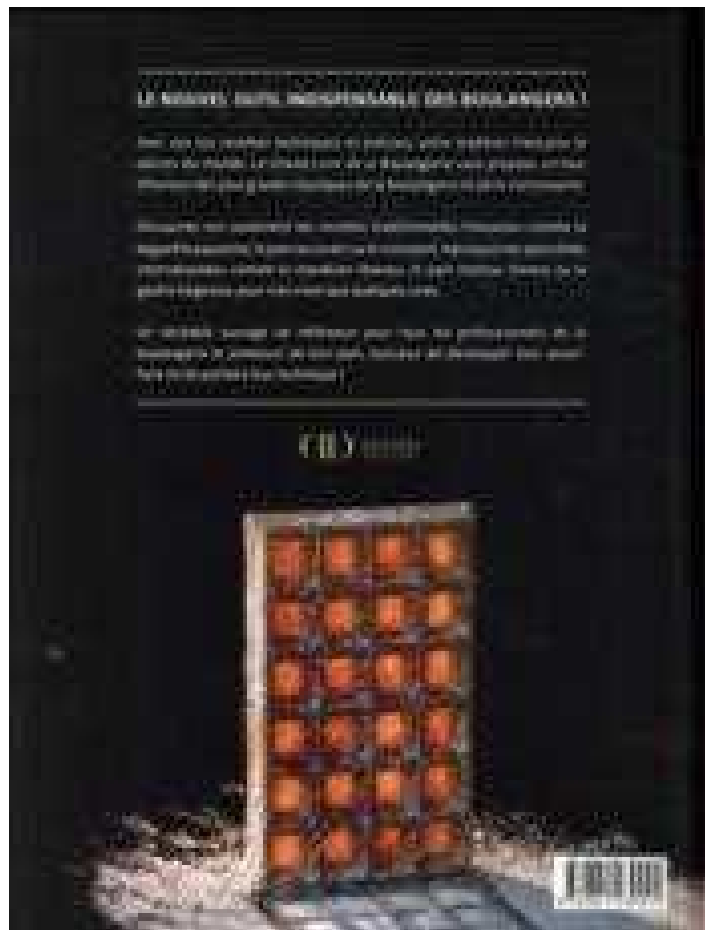


Mots clés: telecharger Le grand livre de la boulangerie ; pains, viennoiseries, traditions pdf, Le grand livre de la boulangerie ; pains, viennoiseries, traditions mobi, Le grand livre de la boulangerie ; pains, viennoiseries, traditions epub gratuitement, Le grand livre de la boulangerie ; pains, viennoiseries, traditions torrent, Le grand livre de la boulangerie ; pains, viennoiseries, traditions lire en ligne.

Le grand livre de la boulangerie ; pains, viennoiseries, traditions PDF

Lanio, Jean-Marie ; Marie, Thomas ; Mitaille, Patrice



***Ceci est juste un extrait du livre de Le grand livre de la boulangerie ; pains, viennoiseries, traditions.
Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.***



Auteur: Lanio, Jean-Marie ; Marie, Thomas ; Mitaille, Patrice

ISBN-10: 9782841239092

Langue: Français

Taille du fichier: 2910 KB

LA DESCRIPTION

Référence pour tous les professionnels du secteur, Le Grand Livre de la Boulangerie est le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes de trois experts en la matière : Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Marie Lanio et Patrice Mitailé, formateurs à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale. Levains : Comme il n'y a pas de bon pain sans levain, ce premier chapitre pose les bases de toute préparation boulangère afin d'en assurer la réussite. ... Lire la suite Pains régionaux : Certains d'entre eux sont incontournables et contribuent à la réputation gastronomique de notre pays, comme la baguette de tradition. Les autres se dégustent principalement dans nos belles régions, qui regorgent de trésors boulangers tels que la fougasse de Provence-Alpes-Côte d'Azur, le süßbrot d'Alsace ou encore le pain rennais de Bretagne. Pains du monde : Du fameux pain ciabatta italien à l'étonnant pain mantou de Chine, toutes les spécialités boulangères du monde entier sont réunies dans ce chapitre. Des procédés de fabrication variés et des recettes authentiques venues de tous les continents sont à tester. Pains spéciaux : Le trio d'auteurs propose des recettes originales et pleines de goût pour mettre un peu de fantaisie dans votre fourneau : pains aux fruits, pain de mie avec incrustations ou encore pains nutritionnels. Brioches et classiques français : Presque aussi célèbres que la baguette, retrouvez les secrets des classiques de la viennoiserie française comme le croissant, le kouign-amann breton, la gâche vendéenne ou le kouglof alsacien. Brioches du monde : Du stollen d'Allemagne, célèbre gâteau de Noël, à la gaufre liégeoise en passant par le donut, réalisez un tour du monde en 11 recettes moelleuses venues des quatre coins du globe. Douceurs boulangères : Ces gâteaux, que l'on retrouve dans toutes les vitrines, font autant rêver les petits que les grands. Cookies au beurre de cacahuète, far breton, pain d'épices ou croquant aux amandes, des recettes gourmandes et régressives à déguster sans tarder. Un livre écrit par des pros pour les pros, qui présente une boulangerie de qualité, dynamique et diversifiée.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

... comment ne pas craquer pour l'un de ces 25 produits, à l'image de la bombe du jour Livre - le grand livre de la boulangerie ; pains, viennoiseries, traditions.

Découvrez et achetez le livre Le grand livre de la boulangerie écrit par Marie Thomas et Jean-Marie Lanio ... pains, viennoiseries, traditions ...

Amazon.com: Le Grand Livre de la Boulangerie - Pains Viennoiseries Traditions (French Edition) (9781547900732): Jean-Marie Lanio, Thomas Marie, Collectif: Books

LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE ; PAINS, VIENNOISERIES, TRADITIONS

[Lire la suite...](#)