

Larousse des confitures PDF

Collectif



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



Auteur: Collectif
ISBN-10: 9782035895295
Langue: Français
Taille du fichier: 1840 KB

LA DESCRIPTION

L'art des confitures : présentation de l'histoire de la confiture, des produits et de leur saisonnalité, des différents sucres, du matériel et des techniques illustrées de pas à pas. 340 recettes de confitures, marmelades, gelées, chutneys, compotes... mais aussi de sirops, de curds... à base de fruits et de légumes de saison, traitées par famille de produits : fruits à pépins, fruits à noyau, fruits rouges et baies, agrumes, fruits exotiques, fruits secs et autres fruits, et légumes. Parmi ces recettes, 30 recettes de préparations aux fruits (pâtes à tartiner, cruftures, curds...) réalisées avec des sucres non raffinés. 40 nouvelles recettes de pâtisseries ou de plats réalisées avec les confitures, chutneys, coulis... du livre sont réparties en fin de chaque partie. 2 index : un index général des recettes et un index des recettes par produit.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Présentation de l'éditeur 340 recettes pour 70 fruits, légumes et fleurs. Les traditionnelles, faciles à réaliser : confiture d'abricot,...

Critiques, citations, extraits de Larousse des confitures de Christine Ferber. Pour moi qui ai un grand verger, ce livre est un `outil` de travail est...

Découvrez Le Larousse des confitures - La saveur incomparable des confitures, gelées et compotes maison le livre de Christine Ferber sur decitre.fr - 3ème libraire ...

LAROUSSE DES CONFITURES

[Lire la suite...](#)