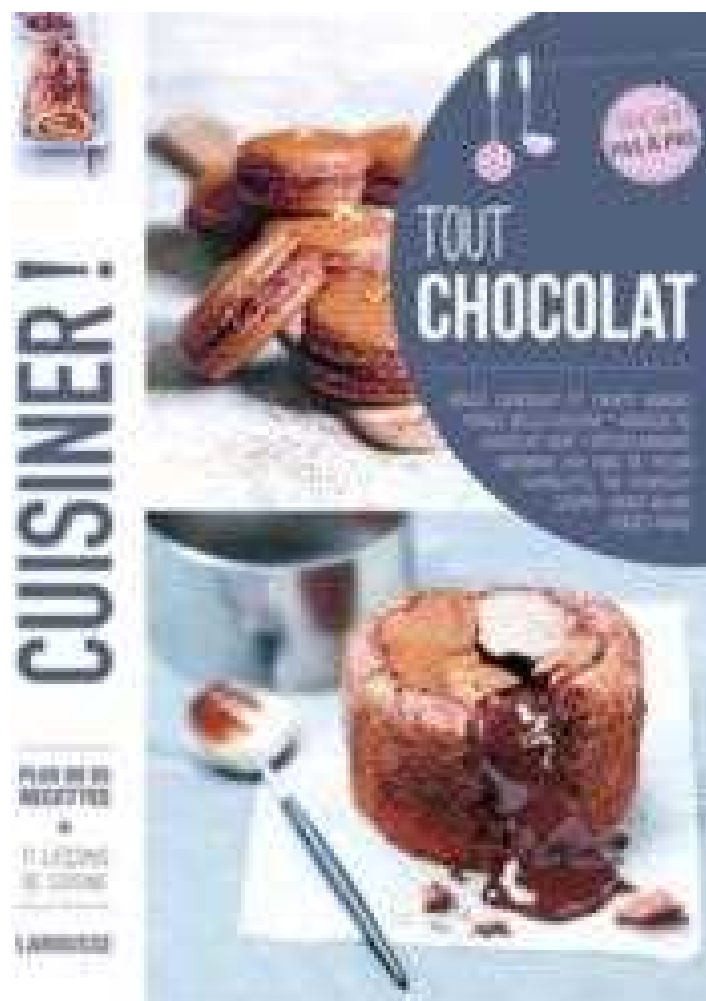


Tout chocolat PDF

Collectif



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



DOWNLOAD PDF

Auteur: Collectif
ISBN-10: 9782035924018
Langue: Français
Taille du fichier: 4634 KB

LA DESCRIPTION

Le chocolat est un péché mignon souvent incontrôlable... Découvrez plus de 90 recettes qui le mettent à l'honneur sous toutes ses formes, pour le plus grand plaisir des accros : Les moelleux : roulé tout chocolat, coulant à la truffe noire, mi-cuit choco-poires... Les craquants : truffes meringuées au chocolat, craquelins au chocolat, florentins... Les crémeux : mousse au chocolat, petites crèmes au chocolat blanc, crèmes brûlées au chocolat noir... Les bluffants : bûche de Noël au chocolat, mille feuilles au chocolat à la mousse de menthe... Avec : une introduction détaillée pour découvrir les recettes de base, le matériel et les gestes essentiels. 10 leçons en pas à pas pour maîtriser les techniques essentielles.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Etape 1 Faire fondre le chocolat "dessert" au micro-ondes (avec un peu d'eau) ou au bain-marie. Etape 2 Ajouter le beurre en dés et bien mélanger à la cuillère en ...

Un fondant au chocolat pour un dessert merveilleux !

Recette cookies tout chocolat. Ingrédients : vanille, sel, sucre, beurre, farine, chocolat

TOUT CHOCOLAT

[Lire la suite...](#)