Fromages vegan PDF

Marie Laforêt



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



Auteur: Marie Laforêt ISBN-10: 9782842213879 Langue: Français Taille du fichier: 4009 KB

LA DESCRIPTION

L'auteure, spe¿cialiste de la cuisine vegan, propose de fabriquer a` la maison des fromages fermente¿s (grace au re¿jujelac- ble¿ germe¿ fermente¿), des fromages fondants a` tartiner (a` base de noix de cajou, de se¿same ou de tofu ou des fromages corse¿s (a` base de miso, de tempeh, de levure malte¿e)...- Ces recettes de base reprennent les techniques habituelles de la fromagerie home made, mais adapte¿e a` des ingre¿dients ve¿ge¿taux : coagulation-filtrage-pressage de laits ve¿ge¿taux; fermentation ou utilisation de produits de¿ja` fermente¿s.- Une trentaine de recettes sophistique¿es ou pour tous les jours, qui utilisent en abondance des ingre¿dients riches en calcium et en bons acides gras (se¿same, amandes, coco...)

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Une petite envie de fromage ? Si c'est un fromage vegan c'est encore mieux ! Jay & Joy nous a confié sa recette du vromage à la ciboulette !

Vous avez probablement entendu parler de "faux-mages" ou fromages végétaliens comme alternative au fromage classique pour les ... Un Monde Vegan ou Boutique ...

Découvrez le rayon Faux-mages | fromages vegan sur Greenweez.com

FROMAGES VEGAN

Lire la suite...