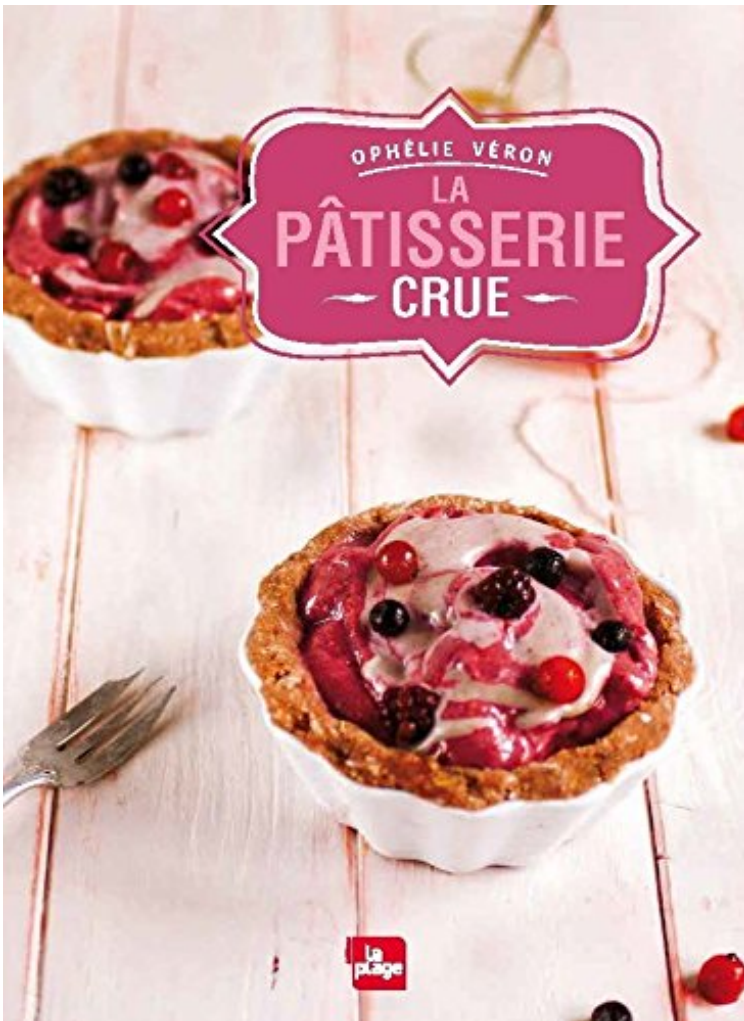


(Ebook free) File size: 44.Mb

# La ptisserie crue



Par Ophelie Veron  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks |  
Download PDF

Dtails sur le produit Rang parmi les  
ventes : #51945 dans eBooksPubli le:  
2015-05-07Sorti le: 2015-05-  
07Format: Ebook Kindle

(Ebook free) La ptisserie crue

**Par Ophelie Veron : La ptisserie crue**  
before purchasing it in order to gage  
whether or not it would be worth my  
time, and all praised La ptisserie crue:

 Download

 Read Online

## Description :

Prsentation de l'diteur La cuisine raw, crue et vegan, est de plus en plus tendance auprs des chefs et du public. Mais peu de choses aujourd'hui sont publies sur la ptisserie crue. Une iconographie abondante et trs gourmande, de nombreux pas pas en photo.- Ce qu'on trouve dans ce livre : des fruits frais ou schs, des noix, des graines de lin ou de sarrasin, de la noix de coco, du beurre de cacao... et d'autres super aliments. - Ce qu'on n'y trouve pas : du beurre, du lait, des oeufs, du gluten, du sucre raffin... Les crmes ptissires ou chantilly sont base de pure d'amande, les mousses base de banane ou d'avocat, les ptes tarte sont prpares avec du sarrasin cru ou des noisettes, le " caramel " avec des dattes... Pas de matriel compliqu : un blender suffira, et un four 40 C pourra remplacer le dshydrateur. Le livre propose 40 recettes emblmatiques de la ptisserie raw : de la charlotte au layer cake, en passant par les macarons ou les clafoutis.Prsentation de l'diteur La cuisine raw, crue et vegan, est de plus en plus tendance auprs des chefs et du public. Mais peu de choses aujourd'hui sont publies sur la ptisserie crue. Une iconographie abondante et trs gourmande, de nombreux pas pas en photo.- Ce qu'on trouve dans ce livre : des fruits frais ou schs, des noix, des graines de

lin ou de sarrasin, de la noix de coco, du beurre de cacao... et d'autres super aliments. - Ce qu'on n'y trouve pas : du beurre, du lait, des oeufs, du gluten, du sucre raffiné... Les crèmes pâtisseries ou chantilly sont base de pure d'amande, les mousses base de banane ou d'avocat, les pâtes tarte sont préparées avec du sarrasin cru ou des noisettes, le " caramel " avec des dattes... Pas de matériel compliqué : un blender suffira, et un four 40 C pourra remplacer le déshydrateur. Le livre propose 40 recettes emblématiques de la pâtisserie raw : de la charlotte au layer cake, en passant par les macarons ou les clafoutis. Biographie de l'auteur Ophlie Vron anime le blog coloré et culinaire Antigone XXI. Très active dans la communication de son blog, on la retrouve souvent dans les magazines. Ophlie vit et travaille en Allemagne.