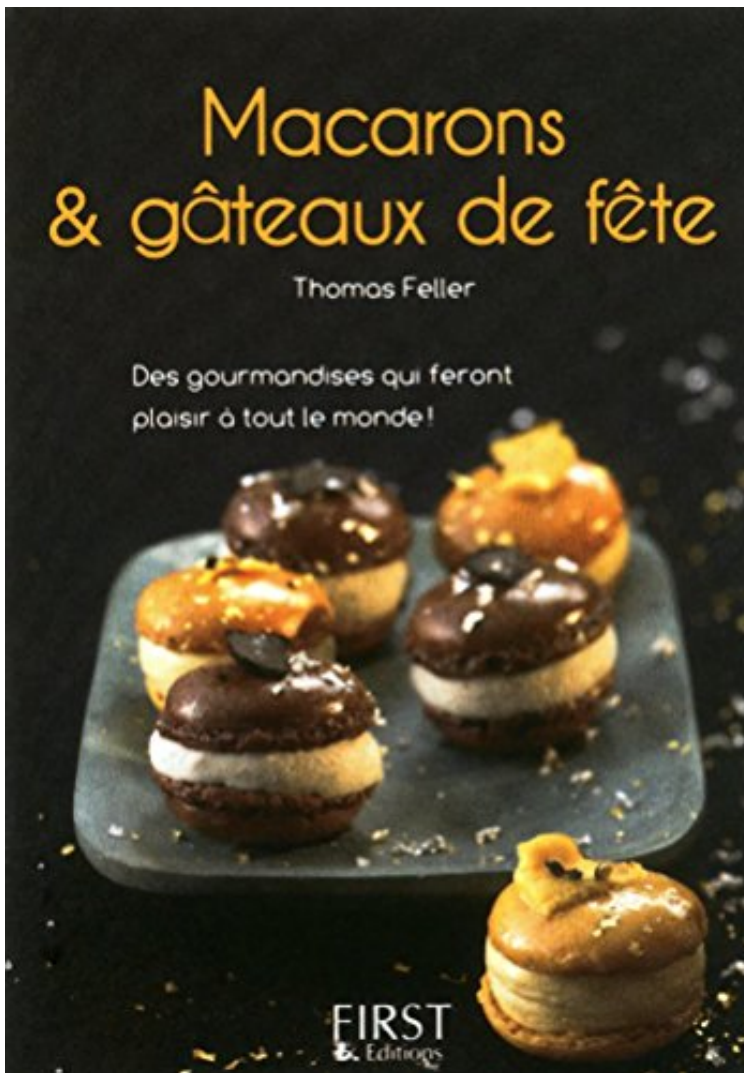


(Read and download) File size: 43.Mb

# Petit livre de - Macarons et gâteaux de fête



*Par Thomas FELLER*

*DOC | \*audiobook | ebooks | Download  
PDF | ePub*

Dtails sur le produit Rang parmi les ventes : #164661 dans eBooksPubli le: 2012-12-20Sorti le: 2012-12-20Format: Ebook Kindle

(Read and download) Petit livre de - Macarons et gâteaux de fête

**Par Thomas FELLER : Petit livre de - Macarons et gâteaux de fête** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Petit livre de - Macarons et gâteaux de fête:

Download

Read Online

## Description :

Présentation de l'éditeurTerminez vos repas de fête en beauté ! Pour que le repas soit une fête... jusqu'à la dernière bouche ! Fêtes de fin d'année, repas en famille, anniversaire : les occasions d'organiser un repas sophistiqué sont nombreuses. Les petits et grands gourmands attendent le dessert avec impatience ? Macarons, mousses, tartes, cheesecake, gâteaux, tartelettes répondront leur gourmandise ! Surprenez et régalez vos invités grâce à 140 recettes savoureuses ! Macaron au chocolat, la rose, au pralin, au thé vert et abricot, la fleur d'oranger et l'orange, la mangue coriandre ou encore moelleux chocolat framboises, tarte normande aux pommes et la crème, profiteroles, millefeuille à la vanille, vacherin glacé, cheesecake individuel au fruit de la passion, tiramisu, mi-cuit... Laissez-vous tenter ! ExtraitIntroduction Vous adoriez votre gâteau au yaourt, votre mi-cuit au chocolat fêché ou votre quatre-quarts, recettes familiales transmises depuis des générations. Mais vous aimeriez aussi enrichir votre répertoire de pâtisseries pour toutes les occasions et vous lancer, pourquoi pas,

dans les macarons ? Pas de problème, et pas question d'aller chez un pâtissier pour cela. Munissez-vous de patience et d'attention et lancez-vous grands pas dans ce petit livre qui vous donne les clés de la réussite de plus de 100 recettes l'effet waaaoouuhhhhhhhh ! ! ! ! ! Nul besoin de s'appeler Lentre, Fauchon, Hdiard ou Pierre Herm ! Pour les ustensiles, voici l'idéal : une balance précise, un thermomètre de cuisine, un moule fond amovible, ou encore mieux ce que les pâtissiers appellent un cercle. C'est en fait un cadre (il en existe des ronds, des carrés, des rectangles... : si vous pouvez, prenez-en un rond, un carré et un rectangulaire) en inox sans fond, dans lequel on peut faire cuire des tartes, des gâteaux... en les posant sur une feuille de silicone (comme les Flexipan ou les Silpat de Demarle). Pour le reste, ce dont vous avez vraiment besoin, c'est de gourmandise, de bons produits et de patience. Une des clés de la réussite d'une grande recette tient ses ingrédients. Choisissez donc des œufs frais, du beurre de baratte, du lait frais entier, des vraies gousses de vanille, un très bon chocolat... Un très grand produit fera une grande recette. L'autre élément important est la patience. Il ne faut jamais être trop pressé en pâtisserie. Il faut savoir prendre le temps d'attendre : que la chantilly prenne bien ; que la confiture cuise ; que la mousse au chocolat refroidisse ; que la pâte à choux monte ; que la tarte refroidisse avant de la démouler ; que le gâteau refroidisse ; que la crème anglaise fige ; que la gélatine fasse prendre une mousse de fruits ; etc. Vous rencontrerez d'autres temps d'attente tout au long de ce livre et ils sont vraiment à respecter. Bien souvent, si on ne les respecte pas pour aller trop vite, les gâteaux se cassent, les crèmes coulent, les mousses se liquéfient, etc. Enfin, sachez que les goûts évoluent avec l'âge et le temps. Ce que vous n'aimiez pas hier (une pèche, un mélange chocolat-fruit, un ingrédient) peut être apprécié aujourd'hui. Alors soyez curieux et ne restez jamais sur une mauvaise idée ou une mauvaise impression. Avant, je n'aimais pas le mélange chocolat-framboise et le mélange vinaigre-fraise, mais, en goûtant de temps en temps des recettes, j'ai appris à les aimer et cela a enrichi la palette de mes goûts et les possibilités de création de recettes. L'imagination devrait être en fait la seule limite à la création. Bien, maintenant que vous avez les ingrédients nécessaires, que vous êtes gourmand et que vous êtes devenu un bouddhiste de la pâtisserie : vos moules, prêt, partez ! Présentation de l'auteur Terminez vos repas de fête en beauté ! Pour que le repas soit une fête... jusqu'à la dernière bouchée ! Fêtes de fin d'année, repas en famille, anniversaire : les occasions d'organiser un repas sophistiqué sont nombreuses. Les petits et grands gourmands attendent le dessert avec impatience ? Macarons, mousses, tartes, cheesecake, gâteaux, tartelettes répondront leur gourmandise ! Surprenez et régalez vos invités grâce à 140 recettes savoureuses ! Macaron au chocolat, la rose, au pralin, au thé vert et abricot, la fleur d'oranger et l'orange, la mangue coriandre ou encore moelleux chocolat framboises, tarte normande aux pommes et la crème, profiteroles, millefeuille à la vanille, vacherin glacé, cheesecake individuel au fruit de la passion, tiramisu, mi-cuit... Laissez-vous tenter !