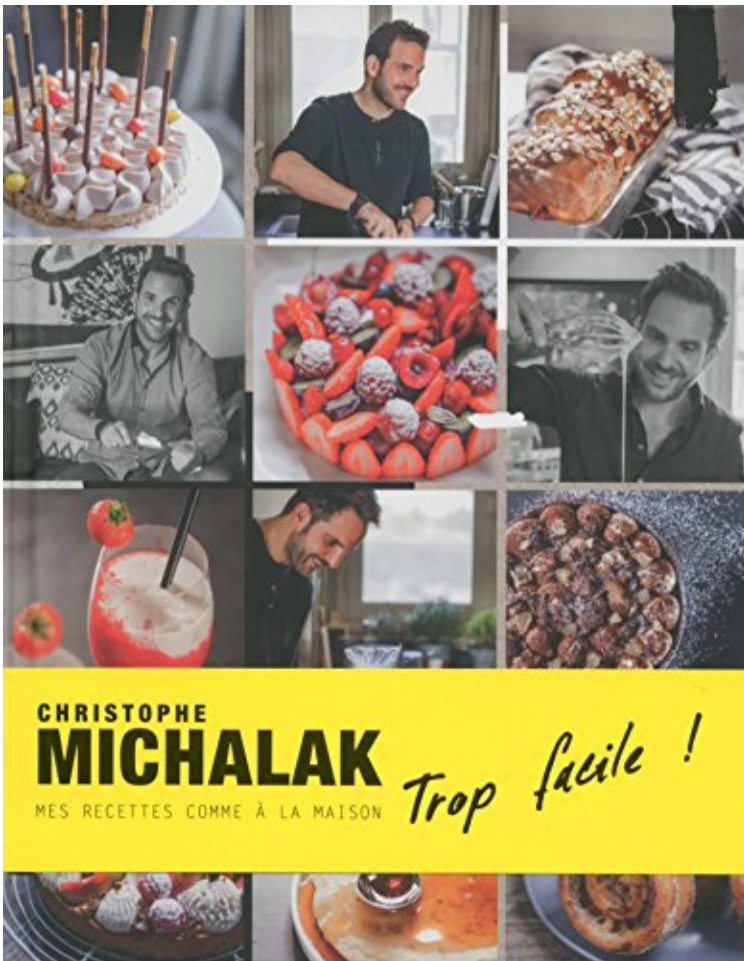


(Pdf free) File size: 37.Mb

Trop facile ! Christophe Michalak



*Par Christophe Michalak
ePub | *DOC | audiobook | ebooks |
Download PDF*

Dtails sur le produit Rang parmi les ventes : #93834 dans eBooksPubli le: 2015-11-12Sorti le: 2015-11-12Format: Ebook Kindle

(Pdf free) Trop facile ! Christophe Michalak

Par Christophe Michalak : Trop facile ! Christophe Michalak before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Trop facile ! Christophe Michalak:

Download

Read Online

Description :

Prsentation de l'diteurDcouvrez 50 recettes indites de Christophe Michalak trop faciles et inratables.Dcouvrez 50 recettes indites de Christophe Michalak trop faciles et inratables. Le clbre chef ptissier nous confie toutes ses astuces pour transformer les ingradients de nos frigos et placards en dlicieux desserts d'une tonnante simplicit. Petits-djeuners, gouters, take away, desserts partager, desserts de prestige ou desserts de fte, Christophe Michalak partage 50 recettes pour 50 succs garantis ! Des pancakes de ouf au cake bonbon sans gluten en passant par la buche de noel, faites de toutes vos ptisseries des russites incontestes. Grce la crativit du ptissier prfr des francais, tout le monde peut dsormais faire des gteaux en un coup de spatule !Prsentation de l'diteurDcouvrez 50 recettes indites de Christophe Michalak trop faciles et inratables.Dcouvrez 50 recettes indites de Christophe Michalak trop faciles et inratables. Le clbre chef ptissier nous confie toutes ses astuces pour transformer les ingradients de nos frigos et placards en dlicieux desserts d'une tonnante simplicit. Petits-djeuners, gouters, take away, desserts partager, desserts de prestige ou desserts de fte, Christophe Michalak partage 50 recettes pour 50 succs garantis ! Des pancakes de ouf au cake bonbon sans gluten en passant par la buche de noel, faites de toutes vos ptisseries des russites

incontestés. Grâce à la créativité du pâtissier préféré des Français, tout le monde peut désormais faire des gâteaux en un coup de spatule !

Biographie de l'auteur Après avoir travaillé pour Fauchon, Pierre Hermé et Ladurée, Christophe Michalak devient le Chef Pâtissier du célèbre hôtel Plaza Athènes. En 2005, il remporte la Coupe du Monde de Pâtisserie et ouvre en 2013 un lieu moderne, pour réaliser une pâtisserie d'ensemble et innovante, son image : la Michalak Masterclass. Cette même année, il devient juré de l'émission " Qui sera le prochain grand Pâtissier " ainsi que chef animateur de " Dans la peau d'un chef ". Créatif et hyperactif, il ouvre en octobre 2015 sa pâtisserie où les amateurs peuvent retrouver les gâteaux signature de la pâtisserie française revisités par le Chef et proposés au mètre (mille-feuille sur la tranche, tarte au citron, baba, pavlova...) et son incontournable religieuse au caramel beurre salé. De nombreuses autres créations sont à découvrir au : 16 rue de la Verrerie, Paris IV.