



Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD)

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD)

Richard Bertinet

Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD) Richard Bertinet

 [Télécharger Pains gourmands : 50 recettes simples et créative ...pdf](#)

 [Lire en ligne Pains gourmands : 50 recettes simples et créati ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD) Richard Bertinet

160 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

Si la boulangerie a occupé une très grande partie de mon existence, c'est seulement l'enseignement de la panification qui m'a fait mesurer le plaisir et le sentiment de fierté que l'on éprouve quand, pour la première fois, on voit ce que l'on obtient avec simplement de la farine, de la levure, de l'eau et du sel. La fabrication de pain n'a rien de mystérieux et on ne naît pas boulanger, c'est à la portée de chacun. Avec ce livre, j'ai simplement l'intention de vous en convaincre, sans vous noyer sous des informations concernant la chimie du pain, les propriétés des différents types de farine, les équipements ou les techniques les plus sophistiqués. A-t-on besoin de connaître le fonctionnement d'un carburateur pour bien conduire une voiture ? Non. Eh bien, vous n'aurez pas non plus à intégrer des notions scientifiques compliquées pour réussir des pains sublimes. Toutes les recettes présentées ici sont celles de pains que je réalise chez moi pour ma famille et mes amis, dans un four standard, avec mes deux garçons qui ne cessent de me distraire de mes occupations. Ces recettes, je les enseigne aux personnes qui assistent à mes sessions de formation ; j'aime cet instant où nous avons fini de boulanger, lorsque, assis devant les pains que nous avons confectionnés, un bon fromage, du jambon de qualité et un verre de vin, nous nous détendons tous en appréciant le résultat de notre travail. J'ai constaté que mes élèves détestaient rompre le charme de ce moment de convivialité, et rien ne me fait plus plaisir quand je les entends raconter qu'ils ont refait les mêmes pains chez eux, qu'ils les ont réussis, et qu'ils y ont trouvé la même satisfaction.

Une autre raison m'a poussé à écrire ce livre : elle tient à une préoccupation croissante concernant la qualité et la sécurité sanitaire des produits que nous mangeons, la présence d'additifs dans la nourriture, et l'influence des matières grasses, du sucre et du sel sur le développement de l'obésité. Présentation de l'éditeur
50 RECETTES DE PAINS ORIGINAUX ET SAVOUREUX A REALISER SANS MACHINE À PARTIR DE 5 PÂTES SIMPLISSIMES.

Pour créer soi-même ses pains, en épis, en couronne ou en étoile, des boules soufflées, et même un bol à déguster avec la soupe qu'il contient... Variez les formes et les plaisirs !

Retrouvez la saveur naturelle du pain, sans additif ni conservateur. Quatre ingrédients - l'eau, la farine, le levain, le sel -, un four domestique et cinq minutes de pétrissage suffisent pour décorer une table de pains aussi beaux que gourmands.

Un DVD de 30 minutes pour maîtriser les gestes grâce aux conseils d'un boulanger professionnel.

L'auteur, Richard Bertinet, boulanger et chef pâtissier breton, a travaillé dans les plus grands restaurants londoniens. Créateur d'une école de panification en Angleterre, où ses cours font systématiquement salle comble, il signe ici son premier ouvrage qui a remporté deux prix en avril 2006 au Royaume-Uni : The Julia Child Award for Best First Book et The 2006 Cookbook of the Year Award. Biographie de l'auteur Formé en Bretagne et aux Grands Moulins de Paris, Richard Bertinet a exercé en tant que boulanger et chef pâtissier. En 1988, il part en Angleterre travailler au Chewton Glen Hotel, puis devient chef du Silver Plough à Pitton, près de Salisbury, consacré "pub de l'année" en 1990 par le prestigieux guide britannique Egon Ronay et par l'American Express Magazine. Après avoir occupé le poste de directeur des Opérations au Novelli Group, Richard Bertinet lance The Dough Company en l'an 2000 : il crée des spécialités boulangères pour le compte de plusieurs chaînes de supermarchés et intervient en tant que consultant auprès de petites entreprises évoluant dans le secteur alimentaire. Les cours de panification qu'il dispense dans des écoles de

cuisine font systématiquement salle comble et, en 2005, il ouvre à Bath son propre établissement de formation, The Bertinet Kitchen. Pour son plaisir, il participe régulièrement à des festivals sur l'art culinaire ; il y démontre que l'art de faire du pain est accessible à tout le monde, comme il le fait ici dans le tout premier ouvrage qu'il signe.

Download and Read Online Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD) Richard Bertinet
#S3VOP6KLUTC

Lire Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD) par Richard Bertinet pour ebook en ligne
Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD) par Richard Bertinet Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD) par Richard Bertinet à lire en ligne.
Online Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD) par Richard Bertinet ebook Téléchargement PDF
Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD) par Richard Bertinet Doc
Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD) par Richard Bertinet Mobipocket
Pains gourmands : 50 recettes simples et créatives (1DVD) par Richard Bertinet EPub

S3VOP6KLUTCS3VOP6KLUTCS3VOP6KLUTC