



Whoopie pies

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Whoopie pies

Gwen RASSEMUSSE

Whoopie pies Gwen RASSEMUSSE

 [Télécharger Whoopie pies ...pdf](#)

 [Lire en ligne Whoopie pies ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Whoopie pies Gwen RASSEMUSSE

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Youpi, voilà les Whoopie Pies !

Vous aimez les macarons et les cupcakes ? Vous allez adorer les whoopie pies ! Composées de deux petits gâteaux assemblés par une ganache ou un glaçage crémeux, ces pâtisseries, si faciles à faire, vont devenir votre péché mignon. Impossible de leur résister ! **50 recettes crémeuses à souhait !** Whoopie pies triple choc, noix de coco-banane, au chocolat blanc et aux framboises, aux agrumes et au thé vert matcha, ou bien whoopie pies praliné au gingembre, méditerranéen, épices et foie gras, au potimarron... Succombez à ces petits gâteaux si moelleux !

Extrait

Introduction

Vous connaissez le macaron, qui fait courir certains Parisiens lors de la sortie de leur collection de saison. Vous avez eu vent de la vague anglo-saxonne du cupcake, qui régale les Londoniennes ou les héroïnes de Sex and the City. Mais que savez-vous du whoopie pie également appelé gob ou BFO (bigfat oreo) ? C'est en quelque sorte une compilation sucrée des deux pâtisseries tendance précédentes : deux coques rondes de gâteaux (cake, biscuit, cookie, etc.) qui prennent en sandwich une garniture crémeuse. Il n'est donc pas étonnant que ce it cake, cousin de stars, se vende «comme des petits pains» aux États-Unis et en Grande-Bretagne.

Le plus traditionnel whoopie pie est composé de gâteaux au chocolat et d'une garniture à base de pâte de guimauve (fluff) et de matière grasse végétale (shortening). La recette du whoopie pie trouverait son origine dans la tradition amish et son nom viendrait d'une légende : les fermiers ou les enfants découvrant ce petit sandwich sucré dans leur lunch bag exprimaient leur plaisir en s'écriant «whoopie !».

Grâce à sa popularité, le whoopie pie originel s'est vu décliné comme un véritable petit sandwich sucré, voire salé. La coque rappelle les cookies, les cakes sucrés aux légumes (carottes, potiron, etc.) ou les cakes classiques... La garniture s'inspire de glaçages de cupcakes, de fromage de cheese-cake, de crème fouettée...

Quelques conseils

- Sortez tous vos ingrédients à température ambiante au moins 1 heure avant de préparer votre recette, sauf mention contraire.
- Pour former les gâteaux, selon les cas, utilisez 1 poche à douille, 2 cuillères, 1 cuillère à glace humidifiée ou simplement vos propres mains humidifiées.
- Ajoutez 1 pincée de bicarbonate de soude à la poudre levante et 1 pincée de sel à la farine.
- À la place du lait fermenté (ou lait ribot, leben ou labné, babeurre, au rayon frais), vous pouvez utiliser des yaourts brassés ou ajoutez 1 jus de citron à 1 demi-litre de lait et laissez reposer à température douce pendant 1 heure.

- Trop de garniture ? Réservez-la au réfrigérateur dans un petit pot, et dégustez-la comme une pâte à tartiner.
- Laissez aller votre imagination. Contrairement à un macaron ou à un cupcake, l'esthétique n'est pas primordiale. Plus cet humble mais délicat présent gourmand sera à votre image, plus ceux qui le découvriront s'écrieront «youpi !».

Whoopie appétit ! Présentation de l'éditeur
Youpi, voilà les Whoopie Pies !

Vous aimez les macarons et les cupcakes ? Vous allez adorer les whoopie pies ! Composées de deux petits gâteaux assemblés par une ganache ou un glaçage crémeux, ces pâtisseries, si faciles à faire, vont devenir votre péché mignon. Impossible de leur résister ! **50 recettes crémeuses à souhait !** Whoopie pies triple choc, noix de coco-banane, au chocolat blanc et aux framboises, aux agrumes et au thé vert matcha, ou bien whoopie pies praliné au gingembre, méditerranéen, épices et foie gras, au potimarron... Succombez à ces petits gâteaux si moelleux !

Download and Read Online Whoopie pies Gwen RASSEMUSSE #JZGRT9D51CP

Lire Whoopie pies par Gwen RASSEMUSSE pour ebook en ligneWhoopie pies par Gwen RASSEMUSSE
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 Whoopie pies par Gwen RASSEMUSSE à lire en ligne.Online Whoopie pies par Gwen
RASSEMUSSE ebook Téléchargement PDFWhoopie pies par Gwen RASSEMUSSE DocWhoopie pies par
Gwen RASSEMUSSE MobipocketWhoopie pies par Gwen RASSEMUSSE EPub
JZGRT9D51CPJZGRT9D51CPJZGRT9D51CP