



Le grand manuel du pâtissier

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Le grand manuel du pâtissier

Mélanie Dupuis, Anne Cazor

Le grand manuel du pâtissier Mélanie Dupuis, Anne Cazor

Le livre qui reprend dans l'ordre toutes les techniques pour devenir un pâtissier et qui donne les clés pour inventer ses propres chefs d'oeuvres. Un concept éditorial et graphique inédit pour chaque recette : Une infographie explicative soit de la composition, soit de la technique. Les ingrédients en photo. Des étapes de réalisation en photo. Une grande photo pleine page de la réalisation pour rêver ! 50 recettes de base : Les pâtes de base (brisée, sablée, feuilletée, à choux, levée, battue, crémée, meringuée). Les crèmes de base (pâtissière, au beurre, anglaise, chantilly, d'amandes, ganaches et mousses). La maîtrise du chocolat. L'art de transformer le sucre. Et 70 recettes mêlant grands classiques pâtissiers et petits gâteaux : Forêt noire, fraisier, opéra, moka, tarte au citron, tarte aux fraises, vacherin, baba au rhum, etc.. Macarons, meringues, petits fours, madeleines et financiers. Éditeur: MaraboutAuteurs: Mélanie DUPUIS & Anne CAZONDate Parution : 10/2014Nombre de pages: 288

 [Télécharger Le grand manuel du pâtissier ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le grand manuel du pâtissier ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Le grand manuel du pâtissier Mélanie Dupuis, Anne Cazor**

288 pages

Présentation de l'éditeur

Le livre qui reprend dans l'ordre toutes les techniques pour devenir un pâtissier et qui donne les clés pour inventer ses propres chefs d'oeuvres.

Un concept éditorial et graphique inédit pour chaque recette : Une infographie explicative soit de la composition, soit de la technique.

Les ingrédients en photo. Des étapes de réalisation en photo. Une grande photo pleine page de la réalisation pour rêver !

50 recettes de base : Les pâtes de base (brisée, sablée, feuilletée, à choux, levée, battue, crémée, meringuée).

Les crèmes de base (pâtissière, au beurre, anglaise, chantilly, d'amandes, ganaches et mousses). La maîtrise du chocolat. L'art de transformer le sucre.

Et 70 recettes mêlant grands classiques pâtisseries et petits gâteaux : Forêt noire, fraisier, opéra, moka, tarte au citron, tarte aux fraises, vacherin, baba au rhum, etc.. Macarons, meringues, petits fours, madeleines et financiers.

Photographies : Pierre Javelle. Illustrations : Yannis Varoutsikos. Biographie de l'auteur

Mélanie Dupuis, enseigne la pâtisserie dans des formations courtes pour l'Atelier des Sens.

Download and Read Online **Le grand manuel du pâtissier Mélanie Dupuis, Anne Cazor** #UXFC4Z9HEGS

Lire Le grand manuel du pâtissier par Mélanie Dupuis, Anne Cazor pour ebook en ligneLe grand manuel du pâtissier par Mélanie Dupuis, Anne Cazor 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 Le grand manuel du pâtissier par Mélanie Dupuis, Anne Cazor à lire en ligne.Online Le grand manuel du pâtissier par Mélanie Dupuis, Anne Cazor ebook Téléchargement PDFLe grand manuel du pâtissier par Mélanie Dupuis, Anne Cazor DocLe grand manuel du pâtissier par Mélanie Dupuis, Anne Cazor MobipocketLe grand manuel du pâtissier par Mélanie Dupuis, Anne Cazor EPub

UXFC4Z9HEGSUXFC4Z9HEGSUXFC4Z9HEGS