

Les Recettes Faciles De Pa Tisserie

Eventually, you will unquestionably discover a extra experience and attainment by spending more cash. yet when? reach you understand that you require to get those all needs subsequent to having significantly cash? Why dont you try to acquire something basic in the beginning? Thats something that will guide you to comprehend even more on the order of the globe, experience, some places, once history, amusement, and a lot more?

It is your no question own times to work reviewing habit. along with guides you could enjoy now is **les recettes faciles de pa tisserie** below.

Desserts pour diabétiques gourmands Catherine Chegrani-Conan 2016-03-09

Desserts très très faciles Larousse 2019-01-02 Des invités qui débarquent sans prévenir, l'anniversaire du petit dernier mercredi ? Vite, un dessert très très facile ! Découvrez 100 recettes pour finir vos repas sur une note sucrée sans trop d'effort. Gâteau moelleux au chocolat, myrtilles et pêches caramélisées, crèmes de mascarpone au chocolat, pain perdu aux fruits rouges, tiramisu à la banane...

Pâtisserie maison zéro gluten Bérengère Abraham 2016-03-09 De plus en plus de personnes sont intolérantes au gluten. Pour elles, cuisiner au jour le jour peut être un vrai casse-tête. Et les choses se complexifient encore lorsqu'il s'agit de gâteaux, de tartes, de pâtisserie en général. Pourtant il existe de nombreuses astuces pour remplacer les farines contenant du gluten et continuer à bien manger et se régaler ! Voici 50 recettes faciles à réaliser, pour des desserts variés, savoureux et faciles à réaliser : Les gâteaux : moelleux au chocolat, cheesecakes à la framboise, gâteau à l'ananas... Les tartes : tartelettes aux fraises, tarte au citron meringuée, tarte Tatin... Les mini : cupcakes au fromage frais, mini-éclairs chocolat-caramel, petits puddings au citron... Les biscuits : cookies aux noix de pécan, petits beurre à la pistache, sablés à la châtaigne... Avec les conseils d'une diététicienne pour aller au bout des questions que pose l'intolérance au gluten.

Ma pâtisserie qui déchire Nicolas PACIELLO 2021-04-08 " Bienvenue dans ma pâtisserie qui déchire ! Pour ce nouveau livre, j'ai eu envie de partager avec toi de nouvelles recettes gourmandes et techniques faciles. Avec des recettes sans lactose, sans gluten ou sans œuf, j'ai voulu pâtisser pour tout le monde et surtout avec tout le monde. " La suite du Carnet de recettes qui déchire par Nicolas Paciello. Pour Nicolas Paciello, la pâtisserie est une histoire de gourmandise et de passion, et le secret d'un dessert réussi réside dans l'échange et l'émotion. Son cake vanille, ses fameux scones du chef, la version vegan de son inimitable cookie, sa viennoiserie et ses idées pour le brunch... : le chef pâtissier livre ici 60 recettes inédites, révèle les adresses de ses producteurs, et invite aussi de prestigieux chefs et influenceurs à dévoiler et partager leurs recettes. Avec des invités d'exceptions : Jérôme Banctel, Philippe Conticini, Pierre Gagnaire, Pierre Hermé, Cyril Lignac...

La crème de la crème Marmiton 2022-01-06

Opera Patisserie Cedric Grolet 2020-10-06 The latest French patisserie cookbook from award-winning French pastry chef Cédric Grolet Opéra Pâtisserie marks the entrance of the most talented pastry chef of his generation, Cédric Grolet, into the world of boulangerie-pâtisserie. This book coincides with the

opening of his new shop in the Opéra district in the heart of Paris. Far from the haute couture pastries designed at palace hotels, with Opera Pâtisserie, Grolet returns to the essentials with a collection of hearty and accessible recipes. Follow your senses through the pages to discover the very best French recipes for viennoiseries, breads, biscuits, pastries, and frozen fruit sorbets. From croissant to mille-feuille, from tarte tatin to .clairs, the book features 100 fully illustrated desserts we all love. Recipes are organized into chapters that follow the rhythm of the day. At 7 a.m., it's time for viennoiseries and breads; at 11 a.m., it's pastries; at 3 p.m., desserts and frozen fruits; and at 5 p.m., it's time for the final batch of bread. Opéra Pâtisserie is the indispensable book for every pastry lover!

Le grand livre Marabout de la pâtisserie facile Marabout 2019-09-04

Le mémorial historique et géographique de la pâtisserie contenant 1600 recettes de pâtisseries, glaces et liqueurs Lacam Pierre 1890

Le petit traité Rustica de la pâtisserie maison Martine Soliman 2016-12-29T00:00:00+01:00 Comment réaliser une pâte feuilletée parfaite, une forêt noire aérienne, un fondant caramélisé à souhait, un magnifique fraisier ou encore un nougat glacé à l'italienne ? Grâce à ce livre, toutes ces recettes gourmandes n'auront plus de secrets pour vous. Les nombreux pas-à-pas photos vous permettront d'apprendre facilement toutes les techniques si précises de la pâtisserie. Toutes les bases, de nombreuses recettes au chocolat, des desserts rapides, vos souvenirs d'enfance, les pâtisseries de tradition ou de fête, les stars de nos régions, toutes les occasions seront bonnes pour régaler vos proches !

Christophe Michalak : Recettes d'un pâtissier confiné Christophe Michalak 2020-08-19 « Pendant ce temps ralenti, tout en continuant à travailler chaque jour, j'ai pro té plus intensément de ma famille et j'ai également pro té de ce temps pour mettre au point des recettes simples, accessibles. Moi qui ai toujours voulu démocratiser la pâtisserie, j'ai eu envie de faire la même chose avec la cuisine familiale de tous les jours. » Christophe Michalak Du salé au sucré, découvrez 50 recettes « du placard », simples et familiales, pour réussir : Vos apéritifs, vos entrées et vos plats (gaspacho, pissaladière, cannelloni trop mortels, curry végétal...) Vos tartes, gâteaux et desserts au goût d'ailleurs (tarte de ouf, tarte feuilletée aux fruits rouges et à l'eau de rose, gâteau madeleine, an oriental à la pistache...) Vos goûters (pâte à tartiner, gaufres liégeoises, beignets, chocolat chaud...) 100 % DES DROITS D'AUTEUR ET DES BÉNÉFICES REVERSÉS AUX SOIGNANTS.

Gâteaux gourmands et faciles avec cake factory Juliette Lalbaltry 2019-09-18 Osez enfin vous lancer en pâtisserie grâce à Cake Factory ! En mode automatique ou en mode manuel, votre robot va devenir votre nouvel allié gourmandise, pour des goûters et des desserts toujours réussis ! Découvrez vite 75 recettes réservées aux becs sucrés et spécialement conçues pour votre Cake Factory. Quatre-quarts, muffins au chocolat meringués, pavlova aux fruits rouges et Passion, fraisier... Des gâteaux les plus classiques aux pâtisseries les plus extravagantes, ne manquez plus jamais d'inspiration gourmande ! .

La Pâtisserie Chef Sylvain 2020-10-01 Quelques ingrédients, un peu de savoir-faire et beaucoup de gourmandise. La pâtisserie est l'un des piliers de la gastronomie française, la dernière note d'un repas, ou un plaisir isolé pour mieux en savourer la douceur et contenter sa gourmandise ! Si l'excellence de certains pâtissiers est un réel plaisir gustatif et visuel, il n'en reste pas moins que la pâtisserie est avant tout faite à la maison, simplement pour faire plaisir et surprendre son entourage. Partir d'ingrédients, les manipuler, les travailler, les caresser, tout cela pour voir apparaître une pâtisserie, un gâteau, un

dessert, c'est cela qui rend magique cet univers où les goûts et les couleurs s'associent pour notre plus grand bonheur ! La pâtisserie doit être à la portée de tous, et c'est pourquoi je vous propose d'en découvrir les secrets ou de perfectionner vos connaissances au travers de 60 recettes expliquées simplement. Je pense qu'il est important de connaître les bases, car il est toujours plus facile de développer ses connaissances sur un socle solide. Les bases vous permettront de réaliser un grand nombre de recettes simplement en les associant, mais également de comprendre le déroulement des différentes étapes de fabrication. Dans ce livre, j'ai également souhaité parcourir certains grands classiques de la pâtisserie française, des références indissociables de notre patrimoine culinaire. Enfin, quelques recettes revisitées permettent de faire place à la créativité, une valeur importante en pâtisserie qui permet à chacun de laisser libre cours à son imagination au travers de sa personnalité. Soyez convaincu que la pâtisserie est accessible à tous, car avant tout, c'est l'occasion de vous faire plaisir et de contempler la satisfaction de vos hôtes !

Pâtisserie Pro-Facile Ali Haji 2017-02-15 L'idée d'écrire ce livre m'est venue depuis ma première année de mariage quand ma femme commençait à me poser des questions concernant mon domaine de la pâtisserie en me demandant de lui faire apprendre comment préparer des différents gâteaux à chaque fois qu'on est ensemble. Et j'ai commencé à lui écrire des recettes avec des instructions qui sont devenues un manuscrit, qui a été suivi par l'idée de les partager avec les autres, et après 20 ans l'idée a bien trouvé son chemin. The idea of writing this book came to me from my first year of marriage when my wife was beginning to question me about my field that is pastry baking and asked me to teach her how to prepare the homemade cakes whenever we were together. And there I started writing her recipes with instructions that became a manuscript, which was followed by the idea of sharing with others. And after twenty years, the idea has found its way.

Le Larousse Junior de la pâtisserie Louise Druet 2017-09-27 Un ouvrage avec plus de 50 recettes adaptées aux enfants, des classiques aux plus originales, réparties en 7 onglets (Chocolat, Fruits, Biscuits, Mousses et crèmes, Desserts du monde, Boissons, Fêtes) : - Gâteau moelleux au chocolat, - Cake pops multicolores, - Lassi indien à la mangue, - Bûche de Noël enneigée, - Cookies aux M&M's®, - Thé glacé à la pêche, - Barre de céréales aux pommes, etc. 7 idées déco pour apprendre à décorer sa table et ses gâteaux. Une maquette ludique et amusante qui permet de bien différencier et identifier les 7 domaines abordés, et de nombreuses illustrations qui montrent les différentes étapes des recettes. Une fermeture de livre originale : une patte sur toute la hauteur qui se rabat sur la couverture, tenue par un élastique le long duquel coulisse un petit personnage qui vient s'incruster dans la patte de fermeture.

Macarons Parragon, 2012-10-12 Des recettes faciles pour réussir de délicieux macarons. Confectionnés à partir d'éléments très simples : de la poudre d'amande, des blancs d'œufs et du sucre, ils offrent un attrait et un raffinement uniques.

LA BIBLE DES GÂTEAUX ET DES BISCUITS Sarita Dethomas 2022-04-15 Ce livre de cuisine couvre tout, des éléments essentiels de l'équipement de pâtisserie et de la pâtisserie dont chaque cuisinier a besoin dans sa cuisine, des trucs et astuces, des bases de la crème au beurre; Je pense que vous aimez ça, il y a une liste de tous les grands gâteaux du gâteau aux amandes jusqu'aux délicieux combos tels que le gâteau au chocolat noir à la menthe, le gâteau chaud au fudge sundae, le gâteau ultime s'mores au gâteau jaune avec de la crème au beurre au brownie! Vous aurez plaisir à feuilleter les pages en admirant toutes les photos de beaux gâteaux recouverts d'un glaçage délicieusement lisse, décorés de tourbillons de crème au beurre, de pépites, de fruits et de friandises ! C'est vraiment magnifique si vous aimez juste relâcher de jolis gâteaux! Vous êtes sûr de trouver le gâteau parfait pour toute

extravagance estivale, cuisine de quartier ou retraite de vacances confortable.

Utopie Erwan Blanche 2020-11-12

Fait Maison n°5 Cyril Lignac 2021-09-16T00:00:00+02:00 Cyril Lignac cuisine 45 recettes sucrées pour mettre encore et toujours un peu de peps dans ton quotidien. Un spécial pâtisserie ! Des pancakes au chocolat, banane et chantilly, un financier à la pistache, une île flottante à partager, ou encore une brioche au sucre, un crumble aux pommes et aux poires... « Tu vas te régaler en toute simplicité ! » Pour égayer tes petits déjeuners, goûters, déjeuners et dîners, des recettes faciles et rapides à déguster en solo, à deux, en famille ou entre amis. Avec Cyril, le fait-maison, c'est facile ! Mets ton tablier et laisse-toi guider par ses précieux conseils et ses recettes ultra-réconfortantes.

Pains et pâtisseries Anthony Carroll 2012-01-01 Voici des guides culinaires qui feront de vous de véritables cuistots ! Chaque livre contient plus de 100 recettes faciles et rapides à préparer, avec des ingrédients à portée de la main, et peu d'étapes de préparation. La confection de pains et de pâtisserie à la maison demeure très populaire. Probablement parce que préparer ces petites merveilles pour les autres nous procure satisfaction et plaisir. Il y a toujours un peu d'amour dans chaque bouchée! Et l'art du pâtissier, c'est aussi celui du partage de cet amour. Cet ouvrage vous offre des recettes de pains, biscuits, pâtés, tartes, gâteaux, sablés, scones, brioches, muffins et cupcakes.

Les desserts de Jean-François Piège pour tous Jean-François Piège 2017-10-18 Jean-François Piège vous fait entrer dans sa cuisine personnelle et vous invite à sa table. Il propose un ouvrage qui sort totalement des codes du livre de cuisine de chef : Jean-François Piège se met en effet au niveau des amateurs de cuisine que nous sommes et livre 70 desserts ultrafaciles à réaliser au fil des saisons dans une cuisine non professionnelle, sans matériel spécifique, avec quelques ingrédients que vous trouverez dans votre réfrigérateur ou votre placard, mais avec une vraie touche de chef. Des desserts pour tous les jours et tous les goûts, rapides et originaux pour faire de vous un chef !

La pâtisserie facile Héloïse Martel 2014-09-18 1000 recettes, variantes et techniques pour réaliser des desserts épatants : le fait maison est à l'honneur ! Biscuits craquants, viennoiseries toutes chaudes, mini-gourmandises pour le goûter des petits et le café des plus grands, crèmes et mousses douces, tartes dorées, glaces inratables et beaux gâteaux... régalez votre famille et vos invités toute l'année ! La bible de cuisine à offrir et à s'offrir. 1000 recettes faciles testées, goûtées et appréciées ! A vos fourneaux !

Réussir pas à pas les grands classiques de la pâtisserie française Mohammed Ousti 2017-09-15 Ce livre s'adresse à toute personne gourmande ou pas, qui aime se faire plaisir ou mieux, faire plaisir aux autres, proches, amis, ou invités de passage. L'art de bien recevoir ses invités consiste à leur concocter des spécialités faites maison. Cela déno

Le grand livre Marabout de la pâtisserie facile ACP Magazines Ltd, 2015-09-02 Recettes de gâteaux, muffins, biscuits, choux et tartes, décrites pas à pas en images pour maîtriser les gestes, avec des zooms sur les ingrédients indispensables. Au menu notamment : galette des rois, forêt-noire, macarons à la pistache et à la fleur d'oranger, chaussons aux pommes et aux épices, tarte aux pruneaux et au porto, mini-cakes à la rhubarbe, etc.

Pâtisserie facile Anna Helm Baxter 2021-06-09

Simplissime. livre de cuisine light le + facil Jean-François Mallet 2016-08-24

La pâtisserie en famille Christophe Michalak 2019-10-09 Les 50 recettes de Christophe Michalak pour partager et vous amuser en famille ! Le jour où j'ai surpris Victor, mon fils de 5 ans, la main dans le pot de pâte à tartiner... j'ai bien compris le message : gourmand comme son papa, lui aussi voulait mettre la main à la pâte ! Alors, pour lui transmettre ma passion, partager un moment convivial et ludique, quoi de mieux que de pâtisser, ensemble ? Plaisir d'être en famille, de découvrir des recettes, pas-à-pas. Fierté de faire goûter à sa maman tartelettes et cookies, sablés et douceurs chocolatés confectionnés tous les deux. Et comme le partage est un mot qui voit grand, j'ai voulu que d'autres parents puissent connaître cette même joie, avec leurs enfants ! C'est de cette envie de partage, en toute simplicité, que ce livre est né. Maintenant, c'est à vous de vous emparer de ces recettes... et de ces moments de bonheur avec vos petits. Pour rire et se créer des souvenirs communs. Parce que c'est aussi ça, la magie de la cuisine. À votre tour de pâtisser & de vous amuser en famille ! À propos de l'auteur Christophe Michalak est l'un des chefs pâtisseries français les plus réputés de sa profession, il est reconnu pour ses créations avant-gardistes et élégantes qui ont offert un nouveau souffle à la pâtisserie française. Après 15 ans en tant que chef pâtissier du Plaza Athénée, Christophe Michalak devient tour à tour champion du monde de la pâtisserie en 2005, auteur et présentateur de l'émission Dans la peau d'un chef sur France2, puis chef d'entreprise avec trois boutiques parisiennes depuis 2013. Désormais papa d'un petit Victor, « transmission » est le maître mot aussi bien dans ses Masterclass que dans sa cuisine familiale. "Quoi de mieux que de pâtisser en famille et de faire découvrir le goût des bonnes choses à ses enfants ? Pour que d'autres parents puissent connaître cette même joie avec leurs enfants, le chef propose des recettes à réaliser avec ses petits. Et la magie de la cuisine opère !" GOURMAND "Le plus rock des pâtisseries est aussi un papa poule, et cela tombe bien, car son univers ludique, fun et régressif parle parfaitement aux petits gourmands." FOU DE PÂTISSERIE "Plus qu'un livre de recettes : une invitation à partager des moments conviviaux en famille" TÊTE À MODELER "Et si vous passiez du temps en cuisine, mais avec vos enfants ? Découvrez 50 recettes de desserts plus gourmands les uns que les autres, adaptées aux enfants de 6 à 12 ans, et créez des souvenirs et des moments de partage à n'en plus finir." MAXI "Ce livre de 50 recettes est adressé aux apprentis chefs pâtisseries (...). Sa mise en page, parcourue d'illustrations, de photographies et d'adresses directes à l'enfant, permet d'inclure entièrement les plus jeunes dans le processus de création pâtissière." BIBLIOTECA MAGAZINE "Une pratique guidée et accessible de la pâtisserie avec un ton pédagogique, des illustrations et des photos explicites." IDEAL PÂTISSERIE

Recettes d'un pâtissier confiné Christophe Michalak 2020-09

Pâtisserie facile Marabout 2021-10-13

Encyclopédie visuelle de la pâtisserie en infographie Stéphanie de Turckheim 2015-10-07 Une encyclopédie pour pâtisser en un clin d'œil et en un tour de main. Le principe graphique, en infographie, donne un coup de jeune aux très classiques encyclopédies culinaires. Après avoir présenté les ingrédients, les ustensiles, les toppings sous forme de planches contact, s'en suivront 1 000 recettes de pâtisserie de la plus facile à la plus complexe. Chaque recette de base sera expliquée en infographie. Suivront tous les dérivés de ces recettes de base. D'une simple pâte sablée, faites des sablés à la cannelle, aux amandes, colorés, sans gluten, sans lactose, au thé matcha, puis réalisez des tartes diverses et variées. D'une pâte à chou de base, réalisez des choux à la crème, des chouquettes, un saint-honoré, etc. Maîtrisez toutes les recettes de base et déclinez-les à l'infini.

La pâtisserie de Yann Couvreur pour les enfants Yann Couvreur 2020-11-19 La pâtisserie n'est pas

Downloaded from avenza-dev.avenza.com
on December 1, 2022 by guest

réservée aux adultes ! Noé le renardeau, la mascotte de Yann Couvreur, prend les commandes pour guider les enfants (et les plus grands !) dans la préparation des gâteaux de leur goûter. Grâce aux pas à pas, les pâtisseries en herbe pourront réaliser des recettes simples et gourmandes. Des classiques sablés et madeleines aux plus audacieux esquimaux et guimauves, Yann Couvreur partage son goût pour le fait maison, avec des recettes faciles, délicieuses et malicieuses. Parce que le bonheur en cuisine se savoure à tous les âges ! [4eme de couverture].

Le grand livre marabout de la pâtisserie facile Marabout, 2014-10-29 LA bible de la pâtisserie maison : cupcakes et muffins, fruits & chocolat, gâteaux d'anniversaires, petits-fours, gâteaux pour l'heure du thé, tartes, pâtisseries d'ailleurs, etc... 600 recettes illustrées et inratables. Un ouvrage ultra pratique, avec des pas-à-pas en photos pour maîtriser les gestes authentiques du pâtissier ainsi que des zooms sur les ingrédients indispensables.

Pâtisserie Philippe Urraca 2017-09-25 "A comprehensive and beautiful reference focusing on French baking, written by award-winning Pastry Chef Philippe Urraca. Contains step-by-step accessible instructions for the creation of these wonderful pastries. wonderful pastries. wonderful pastries. wonderful pastries. Book for amateur and professional bakers alike."--Amazon.com

Pâtisserie facile à la maison Sara Lewis 2008-06-11 200 recettes et variations gourmandes pour le plaisir de vos papilles. Des desserts et des pâtisseries faciles à réaliser pour toutes les occasions !

Let's Eat France! François-Régis Gaudry 2018-10-16 There's never been a book about food like Let's Eat France! A book that feels literally larger than life, it is a feast for food lovers and Francophiles, combining the completist virtues of an encyclopedia and the obsessive visual pleasures of infographics with an enthusiast's unbridled joy. Here are classic recipes, including how to make a pot-au-feu, eight essential composed salads, pâté en croûte, blanquette de veau, choucroute, and the best ratatouille. Profiles of French food icons like Colette and Curnonsky, Brillat-Savarin and Bocuse, the Troigros dynasty and Victor Hugo. A region-by-region index of each area's famed cheeses, charcuterie, and recipes. Poster-size guides to the breads of France, the wines of France, the oysters of France—even the frites of France. You'll meet endive, the belle of the north; discover the croissant timeline; understand the art of tartare; find a chart of wine bottle sizes, from the tiny split to the Nebuchadnezzar (the equivalent of 20 standard bottles); and follow the family tree of French sauces. Adding to the overall delight of the book is the random arrangement of its content (a tutorial on mayonnaise is next to a list of places where Balzac ate), making each page a found treasure. It's a book you'll open anywhere—and never want to close.

100 recettes inratables Monsieur Cuisine Pâtisserie Collectif 2021-09-08 100 recettes de pâtisserie inratables à réaliser avec son robot Lidl ! Tartes, gâteaux, mousses, glaces, biscuits... épatez vos amis et régalez-vous grâce à ces recettes de pâtisserie archi-gourmandes à réaliser en un clin d'œil avec l'aide du robot Lidl !

Pâtisserie dégourdie : des recettes faciles et amusantes Helen Drew 2007 Cuisine comme un grand chef grâce à ton petit atelier : tu trouveras dans ce livre les recettes avec leurs instructions, les trucs et les astuces qui feront de toi un véritable cordon bleu. Apprends à préparer le meilleur gâteau au chocolat et même des éclairs !

Le grand livre de la cuisine facile Collectif 2015-02-18 Pour un apéro entre amis, des petits plats à partager en famille - qu'ils soient à base de viande, de poisson ou végétariens -, des goûters avec vos

enfants ou des desserts comme les faisait votre grand-mère, 160 recettes faciles pour ne jamais manquer d'idées ! Expliquées simplement, toutes les recettes proposées n'utilisent que des ingrédients faciles à trouver ou des produits du placard. Des pages techniques vous donnent toutes les astuces pour réussir une pâte brisée, pâte à pizza, crème pâtissière ou encore sauce Béchamel. N'hésitez plus à vous lancer en cuisine, avec des recettes très faciles et gourmandes, et annoncez fièrement : "C'est moi qui l'ai fait !"

Prêt à cuisiner - Pâtisserie Facile Collectif 2021-06-09 Tous les ingrédients sont mélangés ensemble dans un saladier puis vont directement dans le plat, et au four : gâteaux de base, au chocolat, aux fruits et aux légumes, gâteaux épicés. 80 recettes gourmandes et modernes à composer avec des ingrédients simples.

Pâtisseries et gourmandises de fêtes Judith Clavel 2021 "40 recettes de gâteaux et pâtisseries pour se régaler toute l'année. Pour une fête de famille, un goûter d'anniversaire, une soirée entre amis, découvrez des recettes inspirantes, aussi gourmandes que jolies à présenter, pour des moments de partage réussis. Au sommaire : Nouvel an, Épiphanie, Chandeleur, Saint-Valentin, Fête des grands-mères, Mardi gras, Pâques, Fête des mères, Fête des pères, Halloween, Noël, Anniversaire, Les recettes basiques (pâte sablée, génoise, meringue, caramel...). Gâteaux à partager, douceurs à offrir, sablés à décorer... cet ouvrage propose ainsi 40 recettes de gourmandises réalisées à partir d'ingrédients sains pour le plus grand bonheur de notre foi. En voici quelques exemple : charlotte aux framboises et à la rose, roulés à la cannelle, nougat glacé, madeleines aux myrtilles, fondant chocolat noix de cajou... Des recettes faciles, des images parlantes et surtout très gourmandes qui vous donneront envie de vous lancer définitivement dans la pâtisserie si cela n'est pas déjà fait... C'est la raison pour laquelle l'auteure et styliste culinaire Judith Clavel a décidé de regrouper dans un seul et même ouvrage ses meilleures idées de recettes festives pour innover à chaque événement et régaler vos convives. Cette dernière a réussi à transmettre à travers ses mots soigneusement choisis, sa passion de la cuisine et son envie de la partager. Vous retrouverez dans ce livre des recettes travaillées mais accessibles pour tous, une bonne idée de cadeau à offrir ou à s'offrir."--Éditeur.

La pâtisserie facile KitchenAid 2021-10-28