



Petit livre de - Espumas, mousses et chantilly

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Petit livre de - Espumas, mousses et chantilly

Thierry ROUSSILLON

Petit livre de - Espumas, mousses et chantilly Thierry ROUSSILLON

 [Télécharger Petit livre de - Espumas, mousses et chantilly ...pdf](#)

 [Lire en ligne Petit livre de - Espumas, mousses et chantilly ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Petit livre de - Espumas, mousses et chantilly Thierry ROUSSILLON

160 pages

Extrait

Introduction

Ainsi font... les siphons

Froides ou chaudes, salées ou sucrées, les mousses, espumas ou chantilly réalisées au siphon permettent de stimuler l'imagination du passionné de cuisine, même amateur, et d'impressionner famille et amis.

Pour réaliser les recettes que nous vous proposons, il sera indispensable (si ce n'est déjà fait) de vous équiper d'un siphon. Cet appareil est composé d'un récipient et d'un bouchon, grâce auquel vous pourrez introduire le gaz qui vous permettra d'obtenir une préparation mousseuse, aérienne et onctueuse.

Pour réussir une recette au siphon, il est nécessaire de réaliser une préparation liquide (en général mixée) à base d'ingrédients capables d'«emprisonner» les bulles d'air, créées par la présence du gaz dans l'appareil. Pour cela, il convient d'utiliser un corps gras (de la crème entière le plus souvent), un gélifiant (gélatine, agar-agar), des blancs d'oeufs ou de l'amidon (pommes de terre, riz).

Une fois préparé, ce mélange doit être passé dans un chinois afin d'être filtré, sinon il pourrait boucher l'appareil. Versez-le alors dans le siphon, fermez et ajoutez 1 ou 2 cartouches de gaz. Secouez énergiquement, puis (dans le cas d'une préparation froide) glissez le siphon à l'horizontale dans le réfrigérateur. Secouez à nouveau avant de servir.

Dans ce petit livre, vous trouverez plus de 130 recettes, et autant de suggestions d'accompagnements, à servir de l'entrée au dessert, pour le plus grand bonheur des gourmands.

À vos siphons, prêt ? Cuisinez ! Présentation de l'éditeur

Sortez vos siphons ! Mousses légères, chantilly onctueuses, espumas aériennes... les chefs les adorent !

Simple à réaliser, salées ou sucrées, elles s'associent à tous vos plats. Vos invités vont adorer ! Vous serez LE chef de la soirée.

130 recettes divines : espumas de basilic, de petit pois à la menthe, de potiron à la mimolette, de ratatouille, de roquefort aux noix, de mozzarella et basilic, de crabe et concombre, ou encore mousse à la vanille, façon tiramisu, fraise à la menthe, cerise gingembre... Vous serez sur un petit nuage !

Biographie de l'auteur

Thierry Roussillon est journaliste gastronomique. Il est l'auteur de nombreux livres chez First dont *Recettes à moins de 2 €* dans la collection " Petit livre de ".

Download and Read Online Petit livre de - Espumas, mousses et chantilly Thierry ROUSSILLON

#GAQEVSM4HXY

Lire Petit livre de - Espumas, mousses et chantilly par Thierry ROUSSILLON pour ebook en lignePetit livre de - Espumas, mousses et chantilly par Thierry ROUSSILLON 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 Petit livre de - Espumas, mousses et chantilly par Thierry ROUSSILLON à lire en ligne.Online Petit livre de - Espumas, mousses et chantilly par Thierry ROUSSILLON ebook Téléchargement PDFPetit livre de - Espumas, mousses et chantilly par Thierry ROUSSILLON DocPetit livre de - Espumas, mousses et chantilly par Thierry ROUSSILLON MobipocketPetit livre de - Espumas, mousses et chantilly par Thierry ROUSSILLON EPub **GAQEVSM4HXYGAQEVSM4HXYGAQEVSM4HXY**