



Tout le chocolat

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Tout le chocolat

COLLECTIF

Tout le chocolat COLLECTIF

 [Télécharger Tout le chocolat ...pdf](#)

 [Lire en ligne Tout le chocolat ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Tout le chocolat COLLECTIF

380 pages

Présentation de l'éditeur

Que serait une journée sans chocolat ? Voici un livre qui répond de la manière la plus complète aux exigences des pâtisseries débutants ou plus aguerris en conjuguant les techniques, les tours de main et une grande diversité de recettes pour toutes les occasions.

En préambule, une présentation pas à pas de plus de 12 techniques essentielles à base de chocolat :

- de préparation des pâtes (à tarte, feuilletée...)
- de préparation des gâteaux de base tels que la génoise ou le sacher
- de préparation des sauces (ganache, sauce...)
- de préparation mousse (mousse fine, chantilly...)
- de préparation des petits chocolats (forme, bonbons...)

Plus de 250 recettes, toutes illustrées, succèdent à ces techniques.

Les gâteaux et les tartes :

- Petits gâteaux : mille-feuilles, éclairs, moelleux, cupcakes...
- Gros gâteaux : forêt-noire, sachertorte, chiffon cake, cheesecake, ...
- Les tartes et tartelettes : tarte-brownie, tarte fondante au marron et au chocolat, tartelettes au chocolat et thé matcha...

Pour le goûter :

- Viennoiseries : pains au chocolat, brioche tressée au chocolat, chaussons aux poires et aux pépites de chocolat
- Gâteaux : mini-cake choco coeur d'orange, muffins au chocolat blanc et aux framboises, cookie chocolat-blanc sésame
- Pâtes : crêpes au chocolat, donuts au chocolat praliné et au caramel au beurre salé...

Les entremets et crèmes :

- Mousses : mousses au chocolat, mousses au chocolat blanc et à la framboise...
- Crèmes desserts : crèmes au chocolat et aux amaretti, crèmes brûlées au chocolat...
- Flans & charlottes : flan au chocolat sans pâte, charlotte au chocolat et à l'orange confite

Les mignardises :

- Truffes au chocolat, rochers, florentins parisiens, sucettes crunchy au chocolat, macarons bananes flambées et chocolat, macarons moka...

Les glaces & les boissons :

- Glace : Crème glacée au chocolat au lait, sundae, esquimaux d'after-height...
- Frozen Yogurt : frozen peanut butter au chocolat, frozen pistache-chocolat
- Desserts givrés : parfait glacé au chocolat au lait, soufflé glacé chocolat-orange...
- Chocolats chauds : chocolat chaud façon cappuccino , chocolat frappé à la bergamote
- Milk-shakes et smoothies : milk-shake au chocolat, smoothie Belle-Hélène...

Deux index (général et par ingrédients)

Une maquette très claire, un format pratique (qui reste bien ouvert quand on cuisine). Une somme incontournable sur le chocolat à avoir impérativement dans sa cuisine.

Download and Read Online Tout le chocolat COLLECTIF #RNV5HX9FTGS

Lire Tout le chocolat par COLLECTIF pour ebook en ligne Tout le chocolat par COLLECTIF
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 Tout le chocolat par COLLECTIF à lire en ligne. Online Tout le chocolat par COLLECTIF ebook
Téléchargement PDF Tout le chocolat par COLLECTIF Doc Tout le chocolat par COLLECTIF
Mobipocket Tout le chocolat par COLLECTIF Epub
RNV5HX9FTGSRNV5HX9FTGSRNV5HX9FTGS