



## Desserts pâtissiers comme un chef

*Thomas Feller*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

### Desserts pâtissiers comme un chef Thomas Feller

Ce livre de la collection L'école de cuisine, Confirmé de Hachette vous permet d'approfondir vos connaissances en pâtisserie pour devenir un véritable chef. Vous découvrirez les 50 techniques de pâtisserie qui vous permettront de réaliser des desserts pâtissiers complexes et incontournables comme le fraisier ou encore le Paris-Brest. Chaque technique est illustrée pas à pas par une recette: proposez à vos convives des desserts dignes des plus grands comme le millefeuille d'agrumes, le soufflé au chocolat et bien d'autres encore. Auteur : Thomas Feller Nombre de pages : 192

 [Telecharger Desserts pâtissiers comme un chef ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Desserts pâtissiers comme un chef ...pdf](#)

# Desserts pâtissiers comme un chef

*Thomas Feller*

## **Desserts pâtissiers comme un chef** Thomas Feller

Ce livre de la collection L'école de cuisine, Confirmé de Hachette vous permet d'approfondir vos connaissances en pâtisserie pour devenir un véritable chef. Vous découvrirez les 50 techniques de pâtisserie qui vous permettront de réaliser des desserts pâtissiers complexes et incontournables comme le fraisier ou encore le Paris-Brest. Chaque technique est illustrée pas à pas par une recette: proposez à vos convives des desserts dignes des plus grands comme le millefeuille d'agrumes, le soufflé au chocolat et bien d'autres encore. Auteur : Thomas Feller Nombre de pages : 192

## Téléchargez et lisez en ligne Desserts pâtisseries comme un chef Thomas Feller

---

192 pages

Présentation de l'éditeur

Vous maîtrisez les techniques de base de la pâtisserie mais vous voulez enfin apprendre à : Utiliser un siphon pour faire un espuma ? Réussir un soufflé ? Faire une pâte feuilletée ? Flamber un dessert ? Si vous cochez plus de trois OUI, *DESSERTS PÂTISSIERS comme un chef* est le livre qu'il vous faut : apprenez les gestes et les techniques des chefs et réalisez des recettes gourmandes et élaborées.

50 techniques pour approfondir vos connaissances en pâtisserie : faire une nougatine, caraméliser une pâte feuilletée, monter une crème chiboust, réaliser des décorations en chocolat, préparer ganache, frangipane, sorbet ou gelée...

50 recettes illustrées en pas à pas de la première étape au résultat final : soufflé au chocolat, fraisier, mont-blanc, vacherin glacé, opéra, paris-brest, mini-éclairs au praliné, beignets de fraises, millefeuilles d'agrumes...

*L'École de la Cuisine, Confirmés*, la collection qui fera de vous un véritable chef ! Biographie de l'auteur Issu de l'école hôtelière de Strasbourg, Thomas Feller a commencé sa carrière dans la restauration hôtelière. Créateur de recettes, il est aussi un ardent collectionneur d'ouvrages culinaires. Il est auteur de nombreux livres chez Hachette Pratique.

Download and Read Online Desserts pâtisseries comme un chef Thomas Feller #UKYBZSQ6HAF

Lire Desserts pâtisseries comme un chef par Thomas Feller pour ebook en ligne Desserts pâtisseries comme un chef par Thomas Feller 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 Desserts pâtisseries comme un chef par Thomas Feller à lire en ligne. Online Desserts pâtisseries comme un chef par Thomas Feller ebook Téléchargement PDF Desserts pâtisseries comme un chef par Thomas Feller Doc Desserts pâtisseries comme un chef par Thomas Feller Mobipocket Desserts pâtisseries comme un chef par Thomas Feller EPub

**UKYBZSQ6HAFUKYBZSQ6HAFUKYBZSQ6HAF**