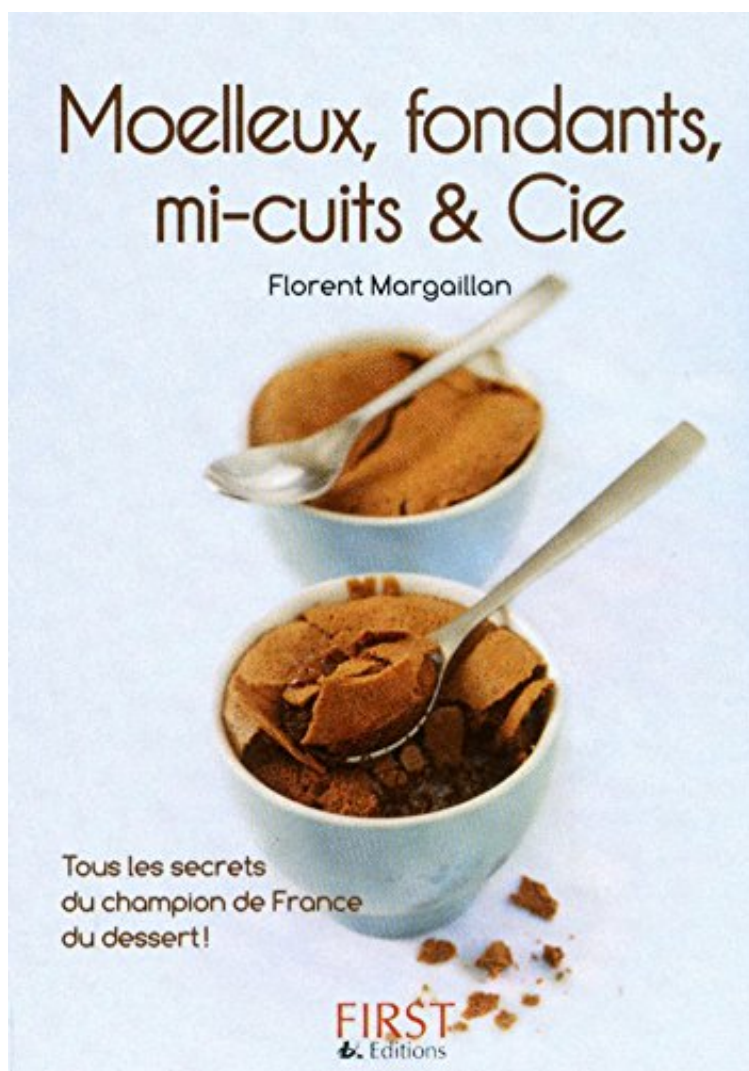


(Free) File size: 43.Mb

# Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie



Par Florent MARGAILLAN  
\*Download PDF | ePub | DOC |  
audiobook | ebooks

Dtails sur le produit Rang parmi les ventes : #24009 dans eBooksPubli le: 2012-12-20Sorti le: 2012-12-20Format: Ebook Kindle

(Free) Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie

Par Florent MARGAILLAN : Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie:

Download

Read Online

## Description :

Prsentation de l'diteurCraquez pour 130 recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres ! Vous hsitez ? Allez-vous succomber au moelleux pommes caramlises et cannelle ou prfrez-vous le fondant la pistache et la framboise ? Ou peut-tre que le mi-cuit au chocolat, coeur l'orange vous tente davantage ? Pas besoin de choisir : craquez pour 130 recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres avec le Petit livre des moelleux, fondants, mi-cuits et cie. Florent Margaillan, champion de France du dessert 2010, y dvoile ses secrets de ptissier pour des desserts toujours plus savoureux !ExtraitIntroduction Moelleux, mi-cuits, fondants : quels que soient leurs parfums, ils ne laissent personne indiffrent ! Ces trois gteaux sont souvent confondus, bien qu'ils soient diffrents. Traditionnellement, le mi-cuit fait rfrence un petit gteau individuel

servi chaud dont le coeur est encore coulant (il est cuit une température leve : 190 C, de maniere saisir l'extrieur pour garder l'intrieur coulant), le fondant dsigne un gteau ultra-moelleux servi froid dont la texture rappelle presque celle d'une ganache ; quant au moelleux il s'agit d'un gteau plus classique ( manger avec les doigts !), dont la pte reste onctueuse et tendre aprs cuisson (on utilisera une cuisson douce : 150 160 C) de manire ne pas desscher le gteau). Vous trouverez dans ce Petit Livre plus de 150 recettes. Quelques recettes sales et une multitude de recettes sucrs afin de ravir petits et grands gourmands. Ces recettes sont facilement ralisables et comportent des ingradients courants. Je vous souhaite de prendre beaucoup de plaisir confectionner et dguster toutes ces gourmandises !Prsentation de l'diteurCraquez pour 130 recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres ! Vous hsitez ? Allez-vous succomber au moelleux pommes caramlises et cannelle ou prfrez-vous le fondant la pistache et la framboise ? Ou peut-tre que le mi-cuit au chocolat, coeur l'orange vous tente davantage ? Pas besoin de choisir : craquez pour 130 recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres avec le Petit livre des moelleux, fondants, mi-cuits et cie. Florent Margailan, champion de France du dessert 2010, y dvoile ses secrets de ptissier pour des desserts toujours plus savoureux !