



## Je cuisine la pâtisserie - 750g

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Je cuisine la pâtisserie - 750g

*Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE*

**Je cuisine la pâtisserie - 750g** Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE

 [Télécharger Je cuisine la pâtisserie - 750g ...pdf](#)

 [Lire en ligne Je cuisine la pâtisserie - 750g ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne **Je cuisine la pâtisserie - 750g** Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE

---

424 pages

Présentation de l'éditeur

Le cours de cuisine offre une structure originale qui combine les leçons de base et les compléments pour se perfectionner :

- **Une organisation progressive en 8 chapitres :**

- 1. Le matériel de l'atelier** (le froid, le chaud, les plans de travail, les robots, les moules, le petit matériel)
- 2. Les produits de base** (farines, semoules, amidons et féculs, laits, crème, beurre et huiles, œufs, sucres et édulcorants, levures, additifs, colorants, texturants, conservateurs, gélifiants, la vanille, le café, le chocolat, le thé, les principaux alcools)
- 3. Les fruits** (fruits frais, fruits secs, fruits confits, agrumes, fruits exotiques, fruits au sirop, fruits à l'alcool)
- 4. Les pâtes de base** (brisée, sucrée, sablée, feuilletée, crêpes, gaufres, beignets, pâte à choux, brioche, cake, pain, génoise, biscuit, pudding)
- 5. Les appareils de base** (meringues, crème pâtissière, crème anglaise, sabayon, crème Chantilly, crème au beurre, crème d'amandes, mousse, glaces et sorbets, compotes, confitures et gelées, pâtes de fruits)
- 6. Les gourmandises** (cuisson du sucre, berlingots, caramels, toffees, guimauves, nougates, pralinés, le travail du chocolat, ganaches, bonbons, truffes, pâte d'amandes, petits fours)
- 7. Nappages et décors** (monter un entremet, napper une tarte, décorer à la poche, les décors en sucre, le fondant, la glace royale, le pastillage, les décors au cornet)
- 8. Recettes**

- **Un parcours d'apprentissage complet :**

- **125 leçons de pâtisserie, glace et confiserie illustrées en plus de 1000 photos de pas-à-pas expliquent les techniques indispensables** : beurrer un cercle, faire une pâte sablée/feuilletée/brisée, utiliser l'agar-agar, connaître les différents types de montage, gérer la cuisson du sucre, coucher à la poche, zébrer un mille-feuille...
- **Pour mettre en pratique les leçons, plus de 100 recettes** : cannelés, bavares à la vanille, babas au rhum, crêpes Suzette, dacquoise, financiers au thé, glace au mascarpone, macarons, mille-feuille à la vanille, nougats de Montélimar, opéra, profiteroles, tarte Tatin de Sologne, truffes, zestes de citron confits...
- **Pour aller plus loin, des encadrés complètent chaque leçon** : astuce, conseil de pro, variante, bon à savoir, économique, écolo, rattraper les erreurs, un peu d'histoire, gain de temps, cuisine d'hier

- **Un appareil pédagogique complémentaire en annexes :**

- **tableau des équivalences** de capacité et de poids (cuillères à café, à soupe, verre) pour tous les produits de base (eau, beurre, cacao, café, crème, farine, huile, sel...)
- **lexique culinaire**
- **6 planches photo de reconnaissance** (les ustensiles de base, les ustensiles spécialisés, les consommables, les cercles, moules et emporte-pièce, l'économat de base, les épices)
- **tableau des états du sucre**
- **table des matières et table des pas-à-pas**
- **index des aliments, index des recettes**

Avec *Je cuisine le sucré*, tous les apprentis cuisiniers amateurs ou en voie de professionnalisation trouveront en un seul ouvrage les leçons indispensables pour apprendre et progresser en cuisine.

Download and Read Online Je cuisine la pâtisserie - 750g Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE  
#67K9SNV53OJ

Lire Je cuisine la pâtisserie - 750g par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE pour ebook en ligneJe cuisine la pâtisserie - 750g par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE 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 Je cuisine la pâtisserie - 750g par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE à lire en ligne.Online Je cuisine la pâtisserie - 750g par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE ebook Téléchargement PDFJe cuisine la pâtisserie - 750g par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE DocJe cuisine la pâtisserie - 750g par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE MobipocketJe cuisine la pâtisserie - 750g par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE EPub

**67K9SNV53OJ67K9SNV53OJ67K9SNV53OJ**