



## **Pâtisseries inratables**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Pâtisseries irratables

*Carole Garnier, Jean-Luc Charles*

**Pâtisseries irratables** Carole Garnier, Jean-Luc Charles

 [Télécharger Pâtisseries irratables ...pdf](#)

 [Lire en ligne Pâtisseries irratables ...pdf](#)

256 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

«Et en dessert, ça sera tarte au citron. Maison !» À coup sûr, ce type d'affirmation met tout le monde d'accord, et il n'y a rien de plus réjouissant que de voir les visages enthousiastes, ébahis ou surpris de vos amis quand vous leur servez un gâteau sorti tout droit de vos fourneaux. «Quoi, c'est toi qui as fait ça ?», «Non, arrête, tu l'as acheté ?», «Même la pâte, c'est toi ?»

À l'heure où tout semble passer par les mains (plus ou moins propres) de l'industrie agroalimentaire, où nous courons après le temps, faire un gâteau maison peut relever du challenge. Mais si vous tenez ce livre entre vos mains, c'est bien que, pour vous, il s'agit plutôt d'un plaisir, d'un rendez-vous incontournable du week-end ou encore d'un moment privilégié de création, les mains dans le sucre, le beurre et la farine.

Chez vous, les desserts se suivent et ne se ressemblent pas. Vous avez vos recettes fétiches, votre gâteau au chocolat incomparable, le quatre-quarts mythique de votre grand-mère, votre clafoutis «qui-n'a-le-goût-d'aucun-autre», mais vous aimez aussi innover. Quelques zestes d'agrumes par-ci, un peu de poudre d'amandes au lieu de noisettes par-là... À moins qu'il ne s'agisse d'un jour où vous décidez de tenter de recopier ce fabuleux dessert goûté dans un salon de thé ou repéré chez un pâtissier : religieuses à la violette, Saint-Honoré à l'amande, mille-feuille aux framboises fraîches, tarte au citron déstructurée...

La saga des pâtisseries

Mais au fait, depuis quand l'Homme se régale-t-il de tartes et autres gâteaux ? Avec leurs textures aériennes et leurs saveurs qui font envoler nos papilles à des milliers de kilomètres, nos pâtisseries actuelles sont aujourd'hui bien loin de leurs ancêtres, il y a de ça quelque 6 ou 8 000 ans. De simples galettes à base de farine et de miel, cuites sous la cendre ou sur des pierres chauffées à blanc. Dans l'Antiquité, ces préparations sont d'ailleurs essentiellement réservées aux offrandes dans les temples. Cette époque voit aussi l'apparition des beignets, du pain d'épices et des fruits confits (dans le miel). Au Moyen Âge, l'organisation des artisans en corporations permet de distinguer plusieurs corps de métiers : les talmeliers, qui fabriquent le pain, les pasticriers-haschiers, qui confectionnent des pâtés, garnis de viande ou de fruits, et les oblayers, qui vendent des «oublies», ancêtres des gaufres, et d'autres petits gâteaux. Le sucre de canne, rapporté par les Croisés, fait son apparition en Europe. Rare et cher, il est réservé aux nobles et sert aussi de monnaie d'échange... ou de médicament. Même après son arrivée des Amériques, il reste un ingrédient de luxe, que seules les élites peuvent s'offrir.

(...) Présentation de l'éditeur

Choux, éclair, Saint-Honoré... pour quelle douceur allez-vous craquer ? Pas besoin de vous déplacer chez le pâtissier, aujourd'hui c'est vous qui mettez la main à la pâte !

À découvrir :

- Les ustensiles indispensables : thermomètre, poche à douille, tapis de cuisson, robot...

- Comment choisir ses ingrédients : quelle farine privilégier ? beurre doux ou demi-sel ? semoule ou cristal : quel sucre pour un caramel ?

- Les trucs et astuces du chef : réussir un glaçage, faire cuire à blanc une tarte, monter une chantilly, garnir une tarte aux fruits...

- Et bien sûr, 100 recettes mythiques : crème pâtissière, crème anglaise, cannelés, cigarettes russes, tarte au citron meringuée, baba au rhum, religieuses...

Inclus : des QR codes tout au long du livre vers des vidéos et des conseils inédits pour maîtriser les techniques les plus pointues ! Par exemple, comment faire une ganache.

Le petit plus : un supplément viennoiserie à télécharger !

**LES PLUS GRANDS CLASSIQUES À PORTÉE DE LA MAIN !** Biographie de l'auteur

Carole Garnier est journaliste santé et l'auteur de nombreux livres à succès dont Agar-agar, la nouvelle arme antikilos ou encore Mes petites recettes magiques sans gluten (et sans lactose). Préface de Jean-Luc Charles, chef de cuisine et formateur à L'Atelier des sens.

Download and Read Online Pâtisseries inratables Carole Garnier, Jean-Luc Charles #WVAQL6D7XB0

Lire Patisseries inratables par Carole Garnier, Jean-Luc Charles pour ebook en lignePatisseries inratables par Carole Garnier, Jean-Luc Charles 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 Patisseries inratables par Carole Garnier, Jean-Luc Charles à lire en ligne. Online Patisseries inratables par Carole Garnier, Jean-Luc Charles ebook Téléchargement PDFPatisseries inratables par Carole Garnier, Jean-Luc Charles DocPatisseries inratables par Carole Garnier, Jean-Luc Charles MobipocketPatisseries inratables par Carole Garnier, Jean-Luc Charles EPub  
**WVAQL6D7XB0WVAQL6D7XB0WVAQL6D7XB0**