



La java des bonbons

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

La java des bonbons

Gwen Rassemusse

La java des bonbons Gwen Rassemusse

 [Télécharger La java des bonbons ...pdf](#)

 [Lire en ligne La java des bonbons ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne La java des bonbons Gwen Rassemusse

80 pages

Extrait

Bienvenue dans l'univers du sucre, et plus exactement sur la planète des bonbons où tout est si bon que l'on en perdrait presque la boule (de gomme, bien sûr). Mais sur cette planète, tout n'est pas beau et facile. Si le bonbon récompense souvent un «bon» travail, il résulte généralement d'une réalisation rigoureuse (quoique ludique) et requiert un minimum d'investissements.

Voici l'équipement de l'amateur confiseur :

Ustensiles

- toiles de cuisson (type Silpat®) utiles pour leur propriété anti-adhésive, à chaud comme à froid (couler du caramel, déposer du chocolat),
- moules souples, en silicone de qualité (de type Flexipan®), qui permettent de donner de jolies (Ormes et qui sont très faciles à démouler (former de la guimauve, couleur du sucre cuit),
- emporte-pièces, destinés eux aussi à associer le beau et le bon (pour détailler des gels, former des moules pour sucre cuit),
- thermomètre à sucre ou sonde : le premier mesure les températures de 100 °C à 200 °C, amplitude qui recouvre toutes les étapes importantes du sucre (boulet, cassé, caramel...) : la sonde est plus précise, plus complète et plus rapide (les deux sont vendus dans tout magasin et site en ligne spécialisés dans le matériel de cuisine; on trouve même une sonde très bon marché à Ikea),
- poche à douille, un classique de la pâtisserie, permettant de travailler plus proprement,
- casseroles et poêlons en cuivre, qui sont les plus appropriés pour cuire le sucre, mais ils ne sont pas indispensables ; une casserole (sans revêtement anti-adhésif) est satisfaisante,
- bâtons de sucettes, moules à sucettes, papier de bonbons, papier et sachet en cellophane, qui permettent d'associer le beau, le bon et le pratique et d'éviter d'avoir les doigts poisseux (dans les magasins ou les sites en ligne spécialisés dans le matériel de cuisine ou les loisirs créatifs),
- tubes à spaghettis et seringue, accessoires facultatifs qui rendent possible la confection de spaghettis à l'effet garanti (en vente sur Ka-lys gastronomie).

Ingrédients

- huile neutre (de pépins de raisin), pour éviter aux bonbons de coller aux moules, et pour manipuler sans laisser de trace (dans tout magasin d'alimentation),
- sucre semoule, sucre roux, sucre glace, sucre cristal, pour varier la couleur et la granulométrie (dans tout magasin d'alimentation).
- chocolat (de couverture), car le chocolat a sa place dans la confiserie (dans tous les magasins ou les sites s'adressant aux professionnels de la cuisine ou de la pâtisserie),

- amidon de maïs (Maïzena®), fécule de pomme de terre : ces poudres blanches sont essentiellement utilisées en enrobage (dans tout magasin d'alimentation),

(...) Présentation de l'éditeur

Un air de java dans la cuisine !

Bienvenue sur la planète des bonbons où tout est si bon que l'on en perdrait presque la boule (de gomme, bien sûr).

Grâce à Gwen, toutes ces merveilles qui sentent bon l'enfance sont à portée de bouche : berlingots, pastilles, sucettes, rouleaux de réglisse, toffees, nougats, gommes, guimauves...

Une explication claire du matériel indispensable et des différentes étapes de chaque recette vous aidera à devenir un excellent confiseur, et pourquoi pas, à créer vos propres bonbons !

Gwen RASSEMUSSE

L'envie de partager des saveurs, des astuces de cuisine, des plaisirs de dégustation a fait plonger Gwen Rassemusse dans le monde délicieux de la cuisine. Le bon se doublant toujours du beau, elle assure le stylisme et la photographie de ses recettes. Elle aime susciter la créativité, l'originalité en cuisine et recherche l'harmonie sensorielle et gustative d'ingrédients qui se subliment. son blog www.sensationcuisine.scuiz.fr est une fenêtre sur sa cuisine quotidienne. Biographie de l'auteur

L'envie de partager des saveurs, des astuces de cuisine, des plaisirs de dégustation a fait plonger Gwen Rassemusse dans le monde délicieux de la cuisine. Le bon se doublant toujours du beau, elle assure le stylisme et la photographie de ses recettes. Elle aime susciter la créativité, l'originalité en cuisine et recherche l'harmonie sensorielle et gustative d'ingrédients qui se subliment. Son blog www.sensationcuisine.scuiz.fr est une fenêtre sur sa cuisine quotidienne.

Download and Read Online La java des bonbons Gwen Rassemusse #N3RPHX4I217

Lire La java des bonbons par Gwen Rassemusse pour ebook en ligneLa java des bonbons par Gwen Rassemusse 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 La java des bonbons par Gwen Rassemusse à lire en ligne.Online La java des bonbons par Gwen Rassemusse ebook Téléchargement PDFLa java des bonbons par Gwen Rassemusse DocLa java des bonbons par Gwen Rassemusse MobipocketLa java des bonbons par Gwen Rassemusse EPub
N3RPHX4I217N3RPHX4I217N3RPHX4I217