



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

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

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

Florent MARGAILLAN

Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie Florent MARGAILLAN

 [Télécharger Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et C ...pdf](#)

 [Lire en ligne Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie Florent MARGAILLAN

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Craquez pour 130 recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres !

Vous hésitez ? Allez-vous succomber au moelleux pommes caramélisées et cannelle ou préférez-vous le fondant à la pistache et à la framboise ? Ou peut-être que le mi-cuit au chocolat, coeur à 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 dévoile ses secrets de pâtissier pour des desserts toujours plus savoureux !

Extrait

Introduction

Moelleux, mi-cuits, fondants : quels que soient leurs parfums, ils ne laissent personne indifférent ! Ces trois gâteaux sont souvent confondus, bien qu'ils soient différents. Traditionnellement, le mi-cuit fait référence à un petit gâteau individuel servi chaud dont le coeur est encore coulant (il est cuit à une température élevée : 190 °C, de manière à saisir l'extérieur pour garder l'intérieur coulant), le fondant désigne un gâteau ultra-moelleux servi froid dont la texture rappelle presque celle d'une ganache ; quant au moelleux il s'agit d'un gâteau plus classique (à manger avec les doigts !), dont la pâte reste onctueuse et tendre après cuisson (on utilisera une cuisson douce : 150 à 160 °C) de manière à ne pas dessécher le gâteau). Vous trouverez dans ce Petit Livre plus de 150 recettes. Quelques recettes salées et une multitude de recettes sucrées afin de ravir petits et grands gourmands. Ces recettes sont facilement réalisables et comportent des ingrédients courants. Je vous souhaite de prendre beaucoup de plaisir à confectionner et à déguster toutes ces gourmandises !

Présentation de l'éditeur

Craquez pour 130 recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres !

Vous hésitez ? Allez-vous succomber au moelleux pommes caramélisées et cannelle ou préférez-vous le fondant à la pistache et à la framboise ? Ou peut-être que le mi-cuit au chocolat, coeur à 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 dévoile ses secrets de pâtissier pour des desserts toujours plus savoureux !

Download and Read Online Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie Florent MARGAILLAN
#B8ZCIDHE6F9

Lire Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie par Florent MARGAILLAN pour ebook en lignePetit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie par Florent MARGAILLAN 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 Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie par Florent MARGAILLAN à lire en ligne.Online Petit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie par Florent MARGAILLAN ebook Téléchargement PDFPetit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie par Florent MARGAILLAN DocPetit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie par Florent MARGAILLAN MobipocketPetit livre de - Moelleux, fondants, mi-cuits et Cie par Florent MARGAILLAN EPub

B8ZCIDHE6F9B8ZCIDHE6F9B8ZCIDHE6F9