



Cupcakes

Esterelle PAYANY

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Cupcakes Esterelle PAYANY

 [Telecharger Cupcakes ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Cupcakes ...pdf](#)

Cupcakes

Esterelle PAYANY

Cupcakes Esterelle PAYANY

Téléchargez et lisez en ligne Cupcakes Esterelle PAYANY

Format: Ebook Kindle
Présentation de l'éditeur

Ce nouveau titre de la collection vedette " Nouvelles variations gourmandes " propose près de 30 savoureuses recettes, raffinées et colorées, de délicieux cupcakes ludiques, chics et tendance. Plaisir des yeux et des papilles garanti !

Cupcakes

vous propose de découvrir tous les secrets de ces petits gâteaux très tendance et colorés d'origine anglo-saxonne. En anglais, " Cup " désigne la caissette dans laquelle sont cuits ces petits gâteaux, mais également l'unité de mesure des ingrédients de base nécessaires à leur confection : une tasse de beurre, deux tasses de sucre, trois tasses de farine et quatre œufs. Initiez-vous à l'art des cupcakes et servez sans plus attendre ces délicieux petits gâteaux qui feront le plaisir des petits comme des grands gourmands, au goûter, au dessert ou bien sûr à l'heure du thé.

- Familiarisez-vous avec **la recette de base** et avec **les différents glaçages** : à la crème au beurre, au sucre glace, à la meringue italienne ou à la crème au beurre meringuée.
- Découvrez d'abord **les classiques anglo-saxons** comme le " Banoffee cupcake " pour les fondus de chocolat ou le " Cupcake d'Halloween ", au potiron et aux épices, ainsi que des petits gâteaux innovants inspirés de traditions culinaires étrangères tel le " Tiramisu cupcake " et son glaçage au mascarpone.
- Réinventez ensuite vos pâtisseries préférées à **la mode du cupcake** : essayez par exemple le " Cupcake au citron meringué " ou le " Cupcake calisson " parfumé à l'amande et à la fleur d'oranger.
- Enfin, allez encore plus loin dans **l'innovation** avec **les cupcakes salés** et préparez sans plus attendre le " Cupcake aux herbes " accompagné de sa chantilly verte, le " Carrot cupcake " et son subtil goût de cumin ou le " Cupcake rouge tomate " et son glaçage de crème de chèvre au poivron.
- Pour finir, " **les petits + gourmands** " de l'auteur vous permettront de varier ces recettes au gré de vos envies.

Décorez vos cupcakes à votre guise, inspirez-vous des nombreuses suggestions de l'auteur : ces séduisants petits gâteaux ne connaissent pas de limite, osez les décors les plus fous et variez les glaçages de vos " fairy cakes " (gâteaux des fées) comme on les appelle en Angleterre. So british !

Présentation de l'éditeur

Ce nouveau titre de la collection vedette " Nouvelles variations gourmandes " propose près de 30 savoureuses recettes, raffinées et colorées, de délicieux cupcakes ludiques, chics et tendance. Plaisir des yeux et des papilles garanti !

Cupcakes

vous propose de découvrir tous les secrets de ces petits gâteaux très tendance et colorés d'origine anglo-saxonne. En anglais, " Cup " désigne la caissette dans laquelle sont cuits ces petits gâteaux, mais également l'unité de mesure des ingrédients de base nécessaires à leur confection : une tasse de beurre, deux tasses de sucre, trois tasses de farine et quatre œufs. Initiez-vous à l'art des cupcakes et servez sans plus attendre ces délicieux petits gâteaux qui feront le plaisir des petits comme des grands gourmands, au goûter, au dessert ou bien sûr à l'heure du thé.

- Familiarisez-vous avec **la recette de base** et avec **les différents glaçages** : à la crème au beurre, au sucre glace, à la meringue italienne ou à la crème au beurre meringuée.
- Découvrez d'abord **les classiques anglo-saxons** comme le " Banoffee cupcake " pour les fondus de chocolat ou le " Cupcake d'Halloween ", au potiron et aux épices, ainsi que des petits gâteaux innovants inspirés de traditions culinaires étrangères tel le " Tiramisu cupcake " et son glaçage au mascarpone.
- Réinventez ensuite vos pâtisseries préférées à **la mode du cupcake** : essayez par exemple le " Cupcake au citron meringué " ou le " Cupcake calisson " parfumé à l'amande et à la fleur d'oranger.
- Enfin, allez encore plus loin dans **l'innovation** avec **les cupcakes salés** et préparez sans plus attendre le " Cupcake aux herbes " accompagné de sa chantilly verte, le " Carrot cupcake " et son subtil goût de cumin ou le " Cupcake rouge tomate " et son glaçage de crème de chèvre au poivron.
- Pour finir, " **les petits + gourmands** " de l'auteur vous permettront de varier ces recettes au gré de vos envies.

Décorez vos cupcakes à votre guise, inspirez-vous des nombreuses suggestions de l'auteur : ces séduisants petits gâteaux ne connaissent pas de limite, osez les décors les plus fous et variez les glaçages de vos " fairy cakes " (gâteaux des fées) comme on les appelle en Angleterre. So british !

Biographie de l'auteur

À 5 ans Estérelle montait sur le tabouret pour tourner la manivelle du moulin à légumes. À 7 ans elle pleurait d'être trop petite pour allumer le four toute seule et, de guerre lasse, sa mère lui abandonna la cuisine alors qu'elle était âgée d'une dizaine d'années, histoire de faire toutes les expériences possibles. Après des études de lettres, elle travailla par accident dans la com et dans le web. Elle publie en 2004 son premier livre, Devine qui vient dîner ce soir (Librio), qui sera suivi de nombreux autres comme La Cuisine des Fauchés, Le Chocolat, Les Pâtes (Librio Cuisine), etc. Par ailleurs, elle a publié Babas, Yaourts et Smoothies, aux Éditions Solar dans la collection « Nouvelles variations Gourmandes ». De fil en aiguille, de blog (www.esterkitchen.com) en rencontres, elle devient journaliste culinaire. Elle aime les recettes qui vont vite et qui en jettent.

Download and Read Online Cupcakes Esterelle PAYANY #UNQ5WSBKGVO

