



Le dessert était (presque) parfait

Pascale WEEKS

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Le dessert était (presque) parfait Pascale WEEKS

Découvrez tous les petits trucs et astuces pour des desserts 100 % réussis !

 [Telecharger Le dessert était \(presque\) parfait ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Le dessert était \(presque\) parfait ...pdf](#)

Le dessert était (presque) parfait

Pascale WEEKS

Le dessert était (presque) parfait Pascale WEEKS

Découvrez tous les petits trucs et astuces pour des desserts 100 % réussis !

Téléchargez et lisez en ligne **Le dessert était (presque) parfait Pascale WEEKS**

224 pages

Présentation de l'éditeur

Qu'est-ce qui fait qu'une madeleine est parfaite, qu'elle a une jolie bosse, un cœur moelleux, des bords un peu croustillants ? Qu'est-ce qui rend les brownies tendres et doux au palais, qui fait qu'un cake n'est pas sec ou un éclair totalement réussi ? Et puis, certains aiment la texture fondante, d'autres la préféreront croquante...

Pour la première fois, un auteur a testé pour vous toutes les nuances des grands classiques de la pâtisserie en détaillant l'importance de chaque élément précis pour chaque recette, vous ouvrant toutes les possibilités, selon vos goûts !

Pour un même dessert, certains utilisent des oeufs battus d'autres mélangent œufs entiers et jaunes, les cuissons se font d'abord à four très chaud puis à four moyen, mais pas toujours, certains recommandent les moules en silicone, d'autres ne jurent que par les moules en métal... Il y a parfois de quoi se perdre entre les centaines de recettes et les consignes parfois contradictoires !

L'auteur, Pascale Weeks, rédactrice sur le site 750 grammes, s'est employée à tester toutes les nuances possibles sur 50 desserts cultes et 50 variantes, avec tous les détails et les secrets de préparation.

Soit 100 recettes pour ce livre qui ne laisse rien au hasard. La maquette claire, en empruntant à l'infographie, restitue cette volonté de rigueur et de précision en isolant ces détails qui font que votre dessert sera parfait et à votre goût.

Les desserts au menu : madeleine, fondant, moelleux, gâteau au fromage blanc, mousse au chocolat, brownie, quatrequart, biscuit roulé, cake, sablés langues de chat, cookies, crêpes, pancakes, gaufres, cheesecake, layercake, meringue, caramel, praliné, ganache au chocolat, crème d'amandes, lemoncurd, clafoutis, flan, œufs au lait, riz au lait, toutes les pâtes, crème anglaise, crème chantilly, sauce au chocolat, brioche....

Biographie de l'auteur

Pascale Weeks partage sa passion pour la cuisine sur le site 750 g dont elle est la rédactrice en chef mais aussi dans le magazine 750 g. Depuis plus de 12 ans, elle anime son blog " c'est moi qui l'ai fait ! ". Depuis aussi longtemps qu'elle s'en souvienne, la cuisine a exercé sur elle une fascination. Elle aime manger et se mettre derrière les fourneaux, mais aussi comprendre l'alchimie des matières et des ingrédients. Elle a publié de nombreux ouvrages culinaires.

Download and Read Online **Le dessert était (presque) parfait Pascale WEEKS #E4VA17530XL**

Lire Le dessert était (presque) parfait par Pascale WEEKS pour ebook en ligneLe dessert était (presque) parfait par Pascale WEEKS 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 Le dessert était (presque) parfait par Pascale WEEKS à lire en ligne.Online Le dessert était (presque) parfait par Pascale WEEKS ebook Téléchargement PDFLe dessert était (presque) parfait par Pascale WEEKS DocLe dessert était (presque) parfait par Pascale WEEKS MobipocketLe dessert était (presque) parfait par Pascale WEEKS EPub
E4VA17530XLE4VA17530XLE4VA17530XL