

## Les Recettes Faciles De Patisserie

Recettes de gâteaux, muffins, biscuits, choux et tartes, décrites pas à pas en images pour maîtriser les gestes, avec des zooms sur les ingrédients indispensables. Au menu notamment : galette des rois, forêt-noire, macarons à la pistache et à la fleur d'oranger, chaussons aux pommes et aux épices, tarte aux pruneaux et au porto, mini-cakes à la rhubarbe, etc. Plus de 100 recettes faciles et amusantes pour faire découvrir aux enfants la culture culinaire du monde entier ! Des gâteaux, des tartes, des puddings, les enfants goûteront aux plaisirs sucrés de plus de 50 pays.

Il est aujourd'hui possible de se faire plaisir avec de la pâtisserie sans gluten. Mon expérience de pâtissier au service de la gourmandise vous propose des recettes de pains et pâtisseries sans gluten. Vous trouverez aussi une recette de macarons vegan donc sans oeufs. Découvrez vite ces recettes faciles et adaptées pour le plus grand nombre. Pâtissez et régalez-vous !! Recettes faciles de Françoise Bernard a 50 ans ! Cette édition vintage, qui reprend le façonnage et la maquette de l'édition d'origine, avec les recettes mises à jour, est un hommage à cette grande dame de la cuisine et une bonne occasion pour tous les cuisiniers d'aujourd'hui de redécouvrir les classiques de la cuisine française. Vous retrouverez dans cet ouvrage : 750 délicieuses recettes classées par ordre alphabétique : des plats simples, traditionnels ou exotiques ; 64 menus présentés par saison ; de nombreux conseils pratiques sur les produits et l'assortiment des mets et vins.

LA bible de la pâtisserie maison : cupcakes et muffins, fruits & chocolat, gâteaux d'anniversaires, petits-fours, gâteaux pour l'heure du thé, tartes, pâtisseries d'ailleurs, etc. 600 recettes illustrées et inratables. Un ouvrage ultra pratique, avec des pas-à-pas en photos pour maîtriser les gestes authentiques du pâtissier ainsi que des zooms sur les ingrédients indispensables. 1000 recettes, variantes et techniques pour réaliser des desserts épatants : le fait maison est à l'honneur ! Biscuits craquants, viennoiseries toutes chaudes, mini-gourmandises pour le goûter des petits et le café des plus grands, crèmes et mousses douces, tartes dorées, glaces inratables et beaux gâteaux... régalez votre famille et vos invités toute l'année ! La bible de cuisine à offrir et à s'offrir. 1000 recettes faciles testées, goûtées et appréciées ! A vos fourneaux !

Pour apprendre à cuisiner tout en s'amusant ! Des recettes, faciles et simples à réaliser, truffées d'astuces pour des desserts ou des goûters rigolos. De délicieuses recettes créées spécialement pour les enfants et expliquées par le chef Pierre-Dominique Cécillon, dans le cadre de ses ateliers de cuisine pour enfants.

Roxane vous invite dans son univers sucré, girly et un brin décalé. Pour son premier livre, la youtubeuse à succès vous propose les recettes emblématiques de ses meilleures vidéos comme le rainbow cake ou le cookie pizza, et plus de 40 inédites. Au programme des gourmandises : des goûters fun : barquettes au chocolat, glace Oréo sans sorbetière, cupcake Kinder Bueno, guimauve licorne... ; des gâteaux d'anniversaire : pinata cake au chocolat, gâteau licorne, layer cake rose à la framboise, brownie sucette... ; des gâteaux pour faire la fête : sapin au Nutella, gâteau de crêpes au chocolat, roulé imprimé Halloween, macarons faciles... En bonus : les recettes surprises de 4 invités dont Norbert Tarayre, découvert dans Top chef et aujourd'hui animateur de l'émission Toque show. Un livre gourmand et explosif !

Boulangerie, Confiserie et Pâtisserie Française, agenda, est un livre de cuisine de 110 pages Boulangerie, Confiserie et Pâtisserie Française . Cadeau génial pour tout le monde: parents, grands-parents, enfants, garçons, filles, jeunes et adolescents comme cadeau de journal. 110 pages 6 x 9 pouces Papier de couleur blanche Couverture de finition mate pour une apparence élégante Cherchez-vous pour un cadeau pour vos parents ou proches? Ensuite, vous devez acheter ce cadeau pour votre frère, soeur, tante et célébrer leur anniversaire. Grand assortiment vintage pour la croisière. La France est mondialement connue pour sa gastronomie et son art de vivre. Depuis 2010, le repas gastronomique français et ses rituels sont inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Cette attention particulière aux plaisirs de la table se retrouve au quotidien. Les Français sont très attachés aux trois repas de la journée. Traditionnellement, le petit déjeuner est pris au réveil, le déjeuner vers 13h. et dîner vers 20h si vous aimez la boulangerie, les sucreries et la pâtisserie, vous trouverez sur ce livre plus de 40 recettes faciles traditionnelles avec photos et plus de recettes, ... N'oubliez pas le bien critiques si vous aimez ce livre, assurez-vous qu'il me motive à produire des livres plus similaires, qui vous donnent une bonne expérience de la cuisine.

1 000 recettes, variantes, et techniques pour se régaler en famille ou pour épater ses amis : la pâtisserie fait maison est à l'honneur ! 1 000 recettes, variantes, et techniques pour se régaler en famille ou pour épater ses amis : la pâtisserie fait maison est à l'honneur ! Gros et beaux gâteaux, petits biscuits, cookies et muffins, tartes et crumbles, glaces et sorbets... toutes les recettes incontournables de pâtisserie réunies dans une véritable "bible" à offrir et à s'offrir. Près de 1 000 recettes faciles testées, goûtées et appréciées ! A vos fourneaux...

Excellent ouvrage pour le débutant. L'auteur a d'abord fait réaliser à ses enfants les recettes qu'elle propose ici. Les conseils sont clairs, précis et judicieux. Les illustrations aident à la compréhension du texte.

Cuisine comme un grand chef grâce à ton petit atelier : tu trouveras dans ce livre les recettes avec leurs instructions, les trucs et les astuces qui feront de toi un véritable cordon bleu. Apprends à préparer le meilleur gâteau au chocolat et même des éclairs !

Dans son premier livre, " Toutes les bases et les recettes de la bonne cuisine ", Amélie Bar n'avait présenté qu'un aperçu général de la pâtisserie. Avec ce nouveau livre, elle nous dévoile le complément indispensable de toutes les maîtresses de maison. Celles qui ont envie de faire de la pâtisserie sans vivre une aventure... Avec Amélie Bar, tout est facile et simple à réaliser, pas de termes techniques ou professionnels obscurs, pas besoin de matériel compliqué. Pour réussir ses recettes, il suffit de suivre ce qui est écrit. Car Amélie Bar a une longue expérience de l'enseignement. Ce qu'elle écrit, elle l'a fait et l'a fait " rôder " par ses élèves... Dans cet ouvrage, vous trouverez absolument tout : \*

Les desserts un peu oubliés, comme la charlotte aux dragées, la crème brûlée ; \* Les desserts qui font rêver, comme la niniche au chocolat, les pommes à la neige ; \* Les desserts irrésistibles, comme les gaufres au yaourt, le soufflé glacé à la gelée de framboise ; \* Les desserts incontournables, comme les cookies ou les brownies... Vous y trouverez aussi tout ce dont vous avez besoin pour faire la fête, organiser un buffet. Toutes ces merveilles sont triées par catégorie pour faciliter vos recherches et votre choix : \* Les petits gâteaux, petits fours sucrés ou salés pour l'apéritif ; \* Les gâteaux au chocolat, tartes, charlottes, soufflés chauds, bûches de Noël et galettes des Rois ; \* La confiserie de Noël traditionnelle ou originale, comme les fondants au chocolat et à la meringue.

De la mousse au chocolat au baba au rhum, des crêpes au friand aux amandes, vous trouverez les meilleures pâtisseries dans cet ouvrage. 250 recettes classées par ordre alphabétique des pâtisseries délicieuses et faciles à réaliser. Toutes les recettes de base comme la pâte feuilletée, brisée, sablée, les crêpes, les crèmes, les mousses dont la réalisation est photographiée pas à pas. Des index thématiques pour faciliter votre recherche et votre choix. A votre tour, faites entrer dans votre cuisine les meilleures recettes sucrées d'une cuisinière d'exception, Françoise Bernard.

200 recettes et variations gourmandes pour le plaisir de vos papilles. Des desserts et des pâtisseries faciles à réaliser pour toutes les occasions !

LA bible de la pâtisserie maison : cupcakes et muffins, fruits & chocolat, gâteaux d'anniversaires, petits-fours, gâteaux pour l'heure du thé, tartes, pâtisseries d'ailleurs, etc... 600 recettes illustrées et irratables. Un ouvrage ultra pratique, avec des pas-à-pas en photos pour maîtriser les gestes authentiques du pâtissier ainsi que des zooms sur les ingrédients indispensables.

Souvenez-vous des traditionnelles tartes tatin de vos mamans, des mousses aux chocolats ou des moelleux donuts au sucre. Cela vous donne envie ? Et bien, il est possible pour vous de les reproduire ! Des desserts pour les plus pressés, aux plus élaborés pour les apprentis pâtissiers, en passant par les accros du chocolat ; ce livre rassemblent près de 220 recettes de cakes, tartes, mousses, biscuits et gâteaux qui raviront tous les gourmands. Des recettes faciles à réaliser grâce aux photos qui retracent les différentes étapes pas à pas. Osez également créer vos propres pâtisseries avec les basiques, tels que la chantilly, la pâte brisée ou la crème pâtissière, qui vous permettrons de réaliser de nouvelles recettes savoureuses pour vous et vos enfants. Un ouvrage à dévorer en famille sans attendre !

Comment réaliser une pâte feuilletée parfaite, une forêt noire aérienne, un fondant caramélisé à souhait, un magnifique fraisier ou encore un nougat glacé à l'italienne ? Grâce à ce livre, toutes ces recettes gourmandes n'auront plus de secrets pour vous. Les nombreux pas-à-pas photos vous permettront d'apprendre facilement toutes les techniques si précises de la pâtisserie. Toutes les bases, de nombreuses recettes au chocolat, des desserts rapides, vos souvenirs d'enfance, les pâtisseries de tradition ou de fête, les stars de nos régions, toutes les occasions seront bonnes pour régaler vos proches !

La pâtisserie n'est pas réservée aux adultes ! Noé le renardeau, la mascotte de Yann Couvreur, prend les commandes pour guider les enfants (et les plus grands ! ) dans la préparation des gâteaux de leur goûter. Grâce aux pas à pas, les pâtissiers en herbe pourront réaliser des recettes simples et gourmandes. Des classiques sablés et madeleines aux plus audacieux esquimaux et guimauves, Yann Couvreur partage son goût pour le fait maison, avec des recettes faciles, délicieuses et malicieuses. Parce que le bonheur en cuisine se savoure à tous les âges ! [4eme de couverture].

Découvrez une très grande variété de recettes des grands classiques connus de tous (opéra chocolat pistache, galette des Rois, Forêt-Noire, fraisier, macarons framboise, etc.) ; des recettes familiales faciles à réaliser (mi-cuits coeur coulant au chocolat, muffins mangue et pépites de chocolat, soufflés chauds vanille, fondant aux pommes façon tatin, etc.) ; des créations plus innovantes (choux yuzu au chocolat blond, tartelettes chocolat guimauve, entremets aloé vera et fraises des bois, cubes vanillés et pensées cristallisées, etc.). Retrouvez, à la fin de l'ouvrage, la présentation des ustensiles et des ingrédients indispensables à la pâtisserie et les préparations de base. Pour chaque recette, un encadré spécifique sur la présentation d'un produit, d'un geste ou une astuce du Chef vous guidera. Le Cordon Bleu vous transmet tous ses secrets pour devenir un vrai chef pâtissier.

« Pendant ce temps ralenti, tout en continuant à travailler chaque jour, j'ai profité plus intensément de ma famille et j'ai également profité de ce temps pour mettre au point des recettes simples, accessibles. Moi qui ai toujours voulu démocratiser la pâtisserie, j'ai eu envie de faire la même chose avec la cuisine familiale de tous les jours. » Christophe Michalak Du salé au sucré, découvrez 50 recettes « du placard », simples et familiales, pour réussir : Vos apéritifs, vos entrées et vos plats (gaspacho, pissaladière, cannelloni trop mortels, curry végétal...) Vos tartes, gâteaux et desserts au goût d'ailleurs (tarte de ouf, tarte feuilletée aux fruits rouges et à l'eau de rose, gâteau madeleine, an oriental à la pistache...) Vos goûters (pâte à tartiner, gaufres liégeoises, beignets, chocolat chaud...) 100 % DES DROITS D'AUTEUR ET DES BÉNÉFICES REVERSÉS AUX SOIGNANTS.

Découvrez une délicieuse variété de recettes de pâtisseries et de desserts pour diabétiques afin de vous aider à contrôler votre diabète ! Un régime alimentaire sain pour les diabétiques est une question d'équilibre. Tant que l'on tient compte de la modération, une petite quantité de sucre est prise en compte dans la quantité totale de glucides de votre régime. En règle générale, les diabétiques doivent essayer de réduire la consommation d'aliments et de boissons contenant de grandes quantités de sucre, car ils peuvent rendre le contrôle de la glycémie et du poids plus difficile. À l'heure du dessert, les diabétiques doivent faire preuve de prudence, car un pic de sucre dans le sang peut être problématique. Mais cela ne veut pas dire que le dessert est une chose à laquelle les diabétiques doivent renoncer. Parfois, un dessert diabétique à faible teneur en glucides qui

ne gâche pas votre glycémie est une meilleure option et, heureusement, il existe de nombreuses recettes délicieuses de desserts sans sucre. Ce livre de cuisine contient une collection de recettes saines et adaptées aux diabétiques. Ces recettes vous permettront de rester sur la bonne voie pour contrôler cette maladie et mener un mode de vie sain. Toutes les friandises de ce livre sont suffisamment savoureuses pour être servies à des personnes avec ou sans problème de glycémie. De plus, il peut être bien moins coûteux de préparer soi-même des desserts adaptés aux diabétiques que de se fier aux options proposées dans les magasins. Prenez le contrôle de votre santé et mettez la main sur de délicieuses recettes qui satisferont votre envie de sucreries après un repas copieux sans aucune présence de sucre raffiné !

Un ouvrage avec plus de 50 recettes adaptées aux enfants, des classiques aux plus originales, réparties en 7 onglets (Chocolat, Fruits, Biscuits, Mousses et crèmes, Desserts du monde, Boissons, Fêtes) : - Gâteau moelleux au chocolat, - Cake pops multicolores, - Lassi indien à la mangue, - Bûche de Noël enneigée, - Cookies aux M&M's®, - Thé glacé à la pêche, - Barre de céréales aux pommes, etc. 7 idées déco pour apprendre à décorer sa table et ses gâteaux. Une maquette ludique et amusante qui permet de bien différencier et identifier les 7 domaines abordés, et de nombreuses illustrations qui montrent les différentes étapes des recettes. Une fermeture de livre originale : une patte sur toute la hauteur qui se rabat sur la couverture, tenue par un élastique le long duquel coulisse un petit personnage qui vient s'incruster dans la patte de fermeture.

Desserts faciles pour débutant, LE livre pour les amateurs de desserts ! Découvrez 100 recettes irrésistibles sélectionnées avec soin qui vous feront plonger dans la gourmandise, avec au sommaire des délices sucrés à savourer au goûter ou en dessert. Plus qu'un simple recueil de recettes, Desserts faciles est avant tout une somme d'inspiration qui vous permettra de vous délecter de desserts et de gâteaux en un claquement de doigts : madeleines et sablés, mug cakes et clafoutis, crumbles, tartes ou fondants... Tous super faciles et tout aussi délicieux ! Toujours de réalisation ultra-simple, ces recettes vous mettront à n'en pas douter l'eau à la bouche et se laisseront volontiers... dévorer !

La Pâtisserie facile - 1000 recettes testées, goûtées et appréciées

Plus besoin de chercher des heures la recette découverte sur Youtube il y a de sa plus d'une semaine.... Avec votre carnet de recette spécial végan, ne perdez plus les bons filons. Cuisiner des repas sensasssss!!! Epaté vos proches avec les nouvelles tendances, Végie naturellement ! Ensuite prêter leurs ce cahier pour pas qu'ils meurent bêtes! Ce livre est constitué de 3 pages par recette: elles sont constituées des informations suivantes: Nom de la recette Nombres de personnes Durée global Ingrédients Ustensiles Préparation (1page complète) Commentaire, suggestion place pour coller une photo Ce magnifique cahier de recette détient 100 pages. Il est compact et facile à transporter. Il est illustré en gros caractères. Si vous avez des questions n'hésitez pas à les poser dans le groupe Cute Végan sur Facebook.

édition rose pour les plus coquettes. Pour Rassembler, Partager, Apprendre et éveiller les Sens ! Activités créatives et manuelles faciles pour occuper les enfants et passez un super moment! Le Livre de Pâtisserie spécial fille "Les Desserts de Mademoiselle Mathilde" séduira les Petites Rêveuses Gourmandes. Recettes Sans Techniques Compliquées, Sans Casse-Tête. Rapide, facile, simple, efficace, économique pour un retour à l'essentiel, au base avec comme seul mot d'ordre la liberté pendant un moment convivial de ne pas se prendre au sérieux. Certaine pâtisserie porte des noms de scène à vous de découvrir à la fin de votre réalisation quelle était cette pâtisserie. Découvrez vite le seul livre de pâtisserie où la surprise et l'autodérision sont au rendez-vous! Et partagez vos créations et le nom du dessert que vous avez découvert. Education, imagination et créativité. Du fun et de la gourmandise, du partage et du rêve, de l'amusement et de la joie et surtout beaucoup d'amour ! seront les principaux ingrédients à avoir dans vos placards et à ajouter à vos bons et beaux desserts !! Le Livre de Pâtisserie "Les Desserts de Mademoiselle Mathilde" séduira les Petites Rêveuses Gourmandes. Ce Livre de Dessert pour les Filles a été en partie co-créé avec Mathilde 7 ans fan de Cuisine et de Gourmandise depuis l'âge de tenir assise. C'est pourquoi il deviendra vite le Favori des Petites Filles dès le plus jeune âge ! Les illustrations parlent d'elles-mêmes ! Comme une histoire laissez la magie opérer ! Ce livre de pâtisserie enfant peut se pratiquer, se raconter ou juste se contempler. Un livre de Recette enfantin, ludique, éducatif et simple pour Découvrir ou re-Découvrir et Réaliser les Classiques des Desserts Simple Chaleureux Familiaux. Un Très Beau Premier Livre de Pâtisserie enfant à offrir pour un anniversaire ou à s'offrir. En toute Simplicité et Spontanéité ce Livre de Dessert Enfant ravira les Petites Filles par ces Jolies Illustrations et les amènera à Stimuler l'imagination et l'autonomie des enfants. Laissez-vous embarquer à l'insouciance avec ce beau livre de pâtisserie simple et facile, avec ces recettes sucrées et retrouvez votre âme d'enfant. Pas de Technique compliquée, pas toute l'artillerie d'ustensiles à sortir juste se rassembler, partager, rire et profiter d'un moment heureux. Le livre de Pâtisserie Facile Enfant permet un réel apprentissage. Identifier les couleurs, compter, suivre des étapes simples, lire, le vocabulaire, l'éveil des sens, le goût, l'odorat, la vue, l'attention, rêver, imaginer avec de belles illustrations et surtout la satisfaction d'avoir réalisé des desserts à partager avec ces proches. Ce livre de pâtisserie Enfant a été conçu sur des valeurs de partage et d'éducation positive et bienveillante. Les Recettes de Desserts sont vraiment simple et trouveront facilement place pour l'inspiration dans votre quotidien. Bien plus qu'un livre de technique de pâtisserie, il offrira des moments mémorables de complicités et de rire que vous graverez. Il peut se parcourir comme une histoire, juste se détendre et s'imaginer dans une cuisine d'antan et magique à réaliser de bonnes recettes de pâtisseries simple, facile, rapide, efficace, économique et qui appelle à se réunir et à partager de bons moments car n'est-ce pas là l'essentiel ?! Je vous souhaite beaucoup de plaisir autant que nous avons pu en prendre lors de cette édition. Une page sur les réseaux sociaux est ouverte afin de partager vos réalisations et découvertes des pâtisseries mystères avec "Les Desserts de Mademoiselle Mathilde". A venir ! Sur le même thème, un spécial pâtisserie garçon, un spécial pâtisserie soeurette et un spécial pâtisserie facile du Monde et pourquoi pas un spécial pâtisserie lecteur avec vos recettes préférées.

Quelques ingrédients, un peu de savoir-faire et beaucoup de gourmandise. La pâtisserie est l'un des piliers de la gastronomie française, la dernière note d'un repas, ou un plaisir isolé pour mieux en savourer la douceur et contenter sa gourmandise ! Si l'excellence de certains pâtisseries est un réel plaisir gustatif et visuel, il n'en reste pas moins que la pâtisserie est avant tout faite à la maison, simplement pour faire plaisir et surprendre son entourage. Partir d'ingrédients, les manipuler, les travailler, les caresser, tout cela pour voir apparaître une pâtisserie, un gâteau, un dessert, c'est cela qui rend magique cet univers où les goûts et les couleurs s'associent pour notre plus grand bonheur ! La pâtisserie doit être à la portée de tous, et c'est pourquoi



je vous propose d'en découvrir les secrets ou de perfectionner vos connaissances au travers de 60 recettes expliquées simplement. Je pense qu'il est important de connaître les bases, car il est toujours plus facile de développer ses connaissances sur un socle solide. Les bases vous permettront de réaliser un grand nombre de recettes simplement en les associant, mais également de comprendre le déroulement des différentes étapes de fabrication. Dans ce livre, j'ai également souhaité parcourir certains grands classiques de la pâtisserie française, des références indissociables de notre patrimoine culinaire. Enfin, quelques recettes revisitées permettent de faire place à la créativité, une valeur importante en pâtisserie qui permet à chacun de laisser libre cours à son imagination au travers de sa personnalité. Soyez convaincu que la pâtisserie est accessible à tous, car avant tout, c'est l'occasion de vous faire plaisir et de contempler la satisfaction de vos hôtes !

Les 50 recettes de Christophe Michalak pour partager et vous amuser en famille ! Le jour où j'ai surpris Victor, mon fils de 5 ans, la main dans le pot de pâte à tartiner... j'ai bien compris le message : gourmand comme son papa, lui aussi voulait mettre la main à la pâte ! Alors, pour lui transmettre ma passion, partager un moment convivial et ludique, quoi de mieux que de pâtisser, ensemble ? Plaisir d'être en famille, de découvrir des recettes, pas-à-pas. Fierté de faire goûter à sa maman tartelettes et cookies, sablés et douceurs chocolatés confectionnés tous les deux. Et comme le partage est un mot qui voit grand, j'ai voulu que d'autres parents puissent connaître cette même joie, avec leurs enfants ! C'est de cette envie de partage, en toute simplicité, que ce livre est né. Maintenant, c'est à vous de vous emparer de ces recettes... et de ces moments de bonheur avec vos petits. Pour rire et se créer des souvenirs communs. Parce que c'est aussi ça, la magie de la cuisine. À votre tour de pâtisser & de vous amuser en famille ! À propos de l'auteur Christophe Michalak est l'un des chefs pâtisseries français les plus réputés de sa profession, il est reconnu pour ses créations avant-gardistes et élégantes qui ont offert un nouveau souffle à la pâtisserie française. Après 15 ans en tant que chef pâtissier du Plaza Athénée, Christophe Michalak devient tour à tour champion du monde de la pâtisserie en 2005, auteur et présentateur de l'émission Dans la peau d'un chef sur France2, puis chef d'entreprise avec trois boutiques parisiennes depuis 2013. Désormais papa d'un petit Victor, « transmission » est le maître mot aussi bien dans ses Masterclass que dans sa cuisine familiale. "Quoi de mieux que de pâtisser en famille et de faire découvrir le goût des bonnes choses à ses enfants ? Pour que d'autres parents puissent connaître cette même joie avec leurs enfants, le chef propose des recettes à réaliser avec ses petits. Et la magie de la cuisine opère !" GOURMAND "Le plus rock des pâtisseries est aussi un papa poule, et cela tombe bien, car son univers ludique, fun et régressif parle parfaitement aux petits gourmands." FOU DE PÂTISSERIE "Plus qu'un livre de recettes : une invitation à partager des moments conviviaux en famille" TÊTE À MODELER "Et si vous passiez du temps en cuisine, mais avec vos enfants ? Découvrez 50 recettes de desserts plus gourmands les uns que les autres, adaptées aux enfants de 6 à 12 ans, et créez des souvenirs et des moments de partage à n'en plus finir." MAXI "Ce livre de 50 recettes est adressé aux apprentis chefs pâtisseries (...). Sa mise en page, parcourue d'illustrations, de photographies et d'adresses directes à l'enfant, permet d'inclure entièrement les plus jeunes dans le processus de création pâtissière." BIBLIOTECA MAGAZINE "Une pratique guidée et accessible de la pâtisserie avec un ton pédagogique, des illustrations et des photos explicites." IDEAL PÂTISSERIE

Voici la meilleure période de l'année qui arrive, celle où s'opèrent les retrouvailles en famille et entre amis, celle du retour à l'enfance, des belles traditions et des fêtes lumineuses : les vacances de Noël ! Le moment idéal pour faire plaisir avec 25 recettes de pâtisseries et confiseries, des plus classiques aux plus étonnantes : de l'authentique Bretzel au souriant Bonhomme en pain d'épices, en passant par le Panettone, le caramel mou, le Christstollen, le nougat, le Julekage et l'incontournable bûche, sans oublier le Christmas Pudding... les meilleures recettes aux saveurs de fin d'année enfin réunies. Voici le cadeau idéal pour célébrer Noël .

[Copyright: 05b5e8cb6c45e4dd8b4f8f249f4a99e3](https://www.lesrecettesfaciles.com/)