



MES DESSERTS AU CHOCOLAT

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

MES DESSERTS AU CHOCOLAT

HERME/GREENSPAN

MES DESSERTS AU CHOCOLAT HERME/GREENSPAN

 [Télécharger MES DESSERTS AU CHOCOLAT ...pdf](#)

 [Lire en ligne MES DESSERTS AU CHOCOLAT ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne MES DESSERTS AU CHOCOLAT HERME/GREENSPAN

255 pages

Amazon.fr

Vogue International l'a consacré comme le "Picasso de la pâtisserie". Pierre Hermé fait de la cuisine un art. Chaque année, comme le font les grands couturiers, il présente ses nouvelles créations comme autant de tourments à venir pour nos papilles gustatives. Ce grand art qui est le sien, on le retrouve dans son dernier opus consacré au chocolat. *Mes desserts au chocolat* se révèle être à la hauteur du talent du maître. Un exemple entre tous : son "plaisir sucré". Sublime dessert à l'architecture subtile. Cinq composantes pour le réaliser : une crème chantilly au chocolat au lait, une dacquoise, un praliné croustillant, une sauce au chocolat et une ganache. Autre recette qui a fait en partie la gloire de Pierre Hermé : celle de son macaron au chocolat enfin dévoilée ici et que vous pourrez ensuite fourrer avec d'autres ganaches. Dans un genre tout à fait différent, Pierre Hermé a créé la tarte au nutella. Il fallait oser, c'est fait et c'est honteusement délicieux. Gâteaux, biscuits, tartes mais aussi crèmes, mousses, truffes et autres friandises, glaces, boissons chaudes ou froides... En fin d'ouvrage, vous trouverez aussi ses recettes élémentaires ou comment réaliser une ganache au chocolat amer, comment faire une pâte sablée au chocolat, une crème anglaise ou même une pâte à choux. Un livre qui ne laisse pas de marbre tout amoureux du chocolat. Les photos y sont sans doute pour quelque chose... --*Nathalie Robert-Poitout* Présentation de l'éditeur

Chaud ou froid, crémeux ou croustillant, onctueux, épais ou moelleux, amer ou sucré, noir, au lait ou bien blanc, le chocolat - ingrédient le plus enivrant du monde - est ici à l'honneur. *Mes Desserts au chocolat* révélera aux experts en pâtisserie ou aux débutants en quête de sensations les talents et les secrets des desserts de Pierre Hermé, son originalité, la touche de magie qu'il apporte au jeu des textures, son dosage toujours idéal des saveurs sucrées, acidulées ou chocolatées. Des simples Truffes noir de noir - petites bouchées rondes de ganache amère, roulées dans du cacao noir au Gâteau de Suzy - biscuit riche et moelleux, délicieux et si facile à confectionner ; des desserts chics tels la Crème brûlée au chocolat et au café - crème brûlée au café, couverte d'une riche crème au chocolat et terminée d'une chantilly nature au Chocolat chaud à l'ancienne, jusqu'au dessert de résistance tel Plaisir Sucré, tous ces desserts feront un triomphe à la fin de vos repas. Chaque recette est écrite pour que tous les passionnés de chocolat puissent réaliser les recettes de Pierre Hermé chez eux. Les lecteurs et les gourmands profitent de son savoir-faire, de ses conseils et de toute sa créativité. Assortis des indispensables recettes élémentaires et d'un dictionnaire des termes de cuisine, des outils et des ingrédients, *Mes Desserts au chocolat* est un cours magistral dans l'art des desserts au chocolat. Un ouvrage de référence. Quatrième de couverture

Chaud ou froid, crémeux ou croustillant, onctueux, épais ou moelleux, amer ou sucré, noir, au lait ou bien blanc, le chocolat - ingrédient le plus enivrant du monde - est ici à l'honneur. *Mes Desserts au chocolat* révélera aux experts en pâtisserie ou aux débutants en quête de sensations les talents et les secrets des desserts de Pierre Hermé, son originalité, la touche de magie qu'il apporte au jeu des textures, son dosage toujours idéal des saveurs sucrées, acidulées ou chocolatées. Des simples *Truffes noir de noir* - petites bouchées rondes de ganache amère, roulées dans du cacao noir au *Gâteau de Suzy* - biscuit riche et moelleux, délicieux et si facile à confectionner ; des desserts chics tels la *Crème brûlée au chocolat et au café* - crème brûlée au café, couverte d'une riche crème au chocolat et terminée d'une chantilly nature au *Chocolat chaud à l'ancienne*, jusqu'au dessert de résistance tel *Plaisir Sucré*, tous ces desserts feront un triomphe à la fin de vos repas. Chaque recette est écrite pour que tous les passionnés de chocolat puissent réaliser les recettes de Pierre Hermé chez eux. Les lecteurs et les gourmands profitent de son savoir-faire, de ses conseils et de toute sa créativité. Assortis des indispensables recettes élémentaires et d'un dictionnaire des termes de cuisine, des outils et des ingrédients, *Mes Desserts au chocolat* est un cours magistral dans l'art des desserts au chocolat. Un ouvrage de référence. « Hermé, c'est la pâtisserie autrement. Un look et un goût », *Figaro Madame* Pierre Hermé, « architecte de la gourmandise », *Beaux-Arts magazine* Hermé, « le Paganini du sucré », *Le Point*

Download and Read Online MES DESSERTS AU CHOCOLAT HERME/GREENSPAN #I7QVEMDJT10

Lire MES DESSERTS AU CHOCOLAT par HERME/GREENSPAN pour ebook en ligne MES DESSERTS AU CHOCOLAT par HERME/GREENSPAN 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 MES DESSERTS AU CHOCOLAT par HERME/GREENSPAN à lire en ligne. Online MES DESSERTS AU CHOCOLAT par HERME/GREENSPAN ebook Téléchargement PDF MES DESSERTS AU CHOCOLAT par HERME/GREENSPAN Doc MES DESSERTS AU CHOCOLAT par HERME/GREENSPAN Mobipocket MES DESSERTS AU CHOCOLAT par HERME/GREENSPAN EPub

I7QVEMDJT10I7QVEMDJT10I7QVEMDJT10