



## Encyclopédie du chocolat (1DVD)

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Encyclopédie du chocolat (1DVD)

*Frédéric Bau, Collectif*

## **Encyclopédie du chocolat (1DVD)** Frédéric Bau, Collectif

Tout savoir sur le chocolat ! Le chocolat est certainement l'une des matières les plus difficiles à utiliser en pâtisserie. Ce livre vous dit tout sur le chocolat. Un livre précieux pour apprendre à le connaître et à le travailler. Des pas à pas permettent d'appréhender progressivement le travail du chocolat des ganaches et financiers aux réalisations plus complexes comme l'opéra ou la forêt noire. Ce livre s'adresse donc à tous les amateurs de chocolat débutants et experts ! Ce livre est construit comme l'encyclopédie de la gastronomie française et contient donc des fiches techniques mais aussi 150 recettes dont certaines sont proposées par des grands chefs : Pierre Hermé Jean-Paul Hévin Il est riche de 700 photos et de 250 gestes expliqués pas à pas. Un DVD est fourni avec le livre pour visualiser les techniques. Une aide précieuse pour comprendre et reproduire ces gestes professionnels qui font toute la différence !

 [Télécharger Encyclopédie du chocolat \(1DVD\) ...pdf](#)

 [Lire en ligne Encyclopédie du chocolat \(1DVD\) ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Encyclopédie du chocolat (1DVD) Frédéric Bau, Collectif

---

411 pages

Présentation de l'éditeur

Un ouvrage essentiel, résolument pédagogique et entièrement illustré, qui séduira le débutant comme le professionnel. Plus de 100 techniques de la pâtisserie pour tout savoir sur le chocolat (tempérage, ganaches, mousses, décors, glaçages...) ; Tous les gestes expliqués en photos pas à pas pour réussir facilement vos desserts ; Les secrets des plus grands chefs pâtisseries et leurs recettes emblématiques : Christophe Michalak (Plaza Athénée), Gilles Marchal (Maison du Chocolat), Christophe Adam (Fauchon), Jean-Paul Hévin, Christophe Felder, Frédéric Cassel, Eric Léautey... Plus de 150 recettes : tous les grands classiques (éclairs, forêt-noire, moelleux, coulant, mousses, tartes...), les desserts tendance (macarons, verrines...), ainsi que les glaces et confiseries. Un DVD de 1 h 30, véritable cours de pâtisserie, pour maîtriser les réalisations les plus délicates. Tous les savoir-faire de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona qui attire les professionnels du monde entier comme le grand public dans ses 5 laboratoires de formation.

Download and Read Online Encyclopédie du chocolat (1DVD) Frédéric Bau, Collectif #MNC09QELGB1

Lire Encyclopédie du chocolat (1DVD) par Frédéric Bau, Collectif pour ebook en ligne Encyclopédie du chocolat (1DVD) par Frédéric Bau, Collectif 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 Encyclopédie du chocolat (1DVD) par Frédéric Bau, Collectif à lire en ligne. Online Encyclopédie du chocolat (1DVD) par Frédéric Bau, Collectif ebook Téléchargement PDF Encyclopédie du chocolat (1DVD) par Frédéric Bau, Collectif Doc Encyclopédie du chocolat (1DVD) par Frédéric Bau, Collectif Mobipocket Encyclopédie du chocolat (1DVD) par Frédéric Bau, Collectif EPub

**MNC09QELGB1MNC09QELGB1MNC09QELGB1**