



Petit livre de - Biscuits et Cie

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Petit livre de - Biscuits et Cie

Héloïse Martel

Petit livre de - Biscuits et Cie Héloïse Martel

 [Télécharger Petit livre de - Biscuits et Cie ...pdf](#)

 [Lire en ligne Petit livre de - Biscuits et Cie ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Petit livre de - Biscuits et Cie Héloïse Martel

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Retrouvez tous les gâteaux qui ont bercé votre enfance !

Que celui ou celle qui n'a jamais craqué à la vue d'un palmier bien doré ou d'une nonnette toute fondante nous jette la première pincée de sucre ! Vous avez la nostalgie des goûters de votre enfance, de la boîte à biscuits de votre grand-mère ? Vos yeux brillent à la vue d'un sablé au spéculoos ? Madeleines, cookies, langues de chat et macarons font partie de votre vocabulaire courant ?

Ne cherchez plus, le livre de vos rêves est entre vos mains !

Biscuits à la cuiller, biscuits roses de Reims, boudoirs, canelés, chouquette, cookies aux noisettes, mendiants, meringues, sablés bretons, tuiles aux amandes, mais également biscuits salés, comme les gougères, découvrez plus de 140 recettes gourmandes au bon goût d'antan !

Extrait

Extrait de l'introduction

Que celui ou celle qui n'a jamais craqué à la vue d'un palmier bien doré ou d'une nonnette toute fondante nous jette la première pincée de sucre ! Vous avez la nostalgie des goûters de votre enfance, de la boîte à biscuits de votre grand-mère qui recelait des trésors de gourmandise ? Tant mieux. Nous avons décidé de vous faire plaisir. Avant de vous régaler, voici quelques principes :

Sélectionnez de bons produits

De la belle farine tamisée, des oeufs très frais, du beurre extrafin... voici trois ingrédients de base pour réaliser de délicieux biscuits. Sans oublier le sucre glace, présenté en saupoudreuse, pour des décors aériens.

Équipez-vous du bon matériel

Un bon ouvrier doit avoir de bons outils, dit-on. Pour que la pâtisserie soit un jeu d'enfant, munissez-vous de bon matériel. Vous l'amortirez rapidement. Pour déposer les petits tas de pâte sur une plaque, utilisez des poches à douille, avec différents embouts, de calibres variés, canelés ou non. Vous aurez ainsi des biscuits bien calibrés et d'une jolie forme. Toujours pour la forme, les emporte-pièces : coeurs, cloches, demi-lunes, bonhommes, étoiles, sapins, bottes de Père Noël, étoiles filantes, feuilles... ronds ou rectangulaires, crantés ou non... C'est tout de même mieux qu'un verre retourné !

Pour la finition, utilisez des pinceaux à pâtisserie, bien utiles pour badigeonner les biscuits d'oeuf battu, qui leur donnera une belle couleur dorée.

Pour la cuisson, rien de tel que les plaques en silicone pour les financiers, les canelés, les madeleines, les

dents de loup, les muffins. Vous ne regretterez pas l'investissement, car vous allez oublier définitivement la délicate question du démoulage.

Pour les biscuits à cuire sur la plaque du four, adoptez des feuilles en silicone, lavables et réutilisables. À défaut, tapissez la plaque du four de papier cuisson.

Prévoyez plusieurs plaques à pâtisserie, car il faut penser à bien espacer les biscuits qui peuvent s'étaler à la cuisson.

Pour la conservation des biscuits, des boîtes en fer : on n'a rien trouvé de mieux pour les protéger de l'humidité.

N'oubliez pas de les étiqueter, pour préciser le contenu mais aussi la date de la fabrication. Présentation de l'éditeur

Retrouvez tous les gâteaux qui ont bercé votre enfance !

Que celui ou celle qui n'a jamais craqué à la vue d'un palmier bien doré ou d'une nonnette toute fondante nous jette la première pincée de sucre ! Vous avez la nostalgie des goûters de votre enfance, de la boîte à biscuits de votre grand-mère ? Vos yeux brillent à la vue d'un sablé au spéculoos ? Madeleines, cookies, langues de chat et macarons font partie de votre vocabulaire courant ?

Ne cherchez plus, le livre de vos rêves est entre vos mains !

Biscuits à la cuiller, biscuits roses de Reims, boudoirs, canelés, chouquette, cookies aux noisettes, mendiants, meringues, sablés bretons, tuiles aux amandes, mais également biscuits salés, comme les gougères, découvrez plus de 140 recettes gourmandes au bon goût d'antan !

Download and Read Online Petit livre de - Biscuits et Cie Héloïse Martel #2J8MXKDGQ53

Lire Petit livre de - Biscuits et Cie par Héloïse Martel pour ebook en lignePetit livre de - Biscuits et Cie par Héloïse Martel 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 Petit livre de - Biscuits et Cie par Héloïse Martel à lire en ligne.Online Petit livre de - Biscuits et Cie par Héloïse Martel ebook Téléchargement PDFPetit livre de - Biscuits et Cie par Héloïse Martel DocPetit livre de - Biscuits et Cie par Héloïse Martel MobipocketPetit livre de - Biscuits et Cie par Héloïse Martel Epub

2J8MXKDGQ532J8MXKDGQ532J8MXKDGQ53