



Macarons et pures gourmandises

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Macarons et pures gourmandises

Marina Bachet

Macarons et pures gourmandises Marina Bachet

 [Télécharger Macarons et pures gourmandises ...pdf](#)

 [Lire en ligne Macarons et pures gourmandises ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Macarons et pures gourmandises Marina Bachet

64 pages

Extrait

Leçon de pâtisserie

Le sucre : le sucre glace est indispensable aux macarons, financiers, amaretti, sablés et glaçages, car sa finesse permet une incorporation facile. On peut aussi utiliser du sucre blanc, vanillé, parfumé ou coloré (facile à faire soi-même), et de la cassonade.

Les oeufs : de calibre moyen - le plus courant, représenté par la lettre M sur l'emballage - ils pèsent environ 60 g pièce, avec en moyenne 35 g de blanc, 17 g de jaune et 8 g de coquille. Ils sont plutôt à utiliser à température ambiante : il faut donc les sortir du frais à l'avance ou faire tiédir les blancs au four à microondes avant de les monter en neige.

Le chocolat : noir, au lait, praliné, au caramel, blanc ivoire, le tout est de choisir un chocolat à pâtisser, pas à croquer ! Ou bien des pâtes à tartiner et confiseries de chocolat. Attention au cacao amer que vous croiserez dans plusieurs recettes, il ne s'agit pas de poudre chocolatée sucrée de petit-déjeuner !

La farine : utiliser principalement de la farine fluide de blé de type T45, la plus courante. Parfois aussi de la Maïzena ®.

Les poudres de fruits secs : on trouve différentes poudres au rayon des fruits secs ou des aides à la pâtisserie, mais on peut en réaliser soi-même : il suffit d'un mortier ou d'un bon mixeur et éventuellement d'un tamis.

Les colorants alimentaires : ils existent sous 3 formes - liquide, en pâte ou en poudre - mais leur pouvoir colorant diffère. On trouve 3 tubes de version liquide en supermarché, mais cela ne permet d'obtenir que des coloris pastel. Pour les colorants en gel ou en poudre, il faut regarder du côté des boutiques et sites internet proposant du matériel pour les professionnels. Les pâtes se mélangent entre elles pour des dégradés originaux ou des teintes subtiles. Quant aux colorants en poudre, ils sont moins pratiques d'utilisation (car très volatiles !), mais ils créent des teintes éclatantes... au risque de teinter les dents parfois !

Les autres matières premières : de même que les colorants, les pâtes spéciales (de pistache, de nougat ou la pâte à sucre) ne se trouvent pas en supermarché, mais en boutique spécialisée. Présentation de l'éditeur Gourmandes, colorées, inventives et régressives, les recettes de Marina vous feront craquer! Passionnée par la cuisine créative, elle nous livre ici le secret des recettes qui ont assuré le succès de son site. À l'heure du goûter ou autour d'un café, ces pures gourmandises feront sensation. Macaron chocolat-passion, à la crème de marron, sublime macaron doré au champagne... Laissez-vous aussi tenter par un financier au kinder, un cupcake à la violette ou un cookie aux smarties... Des recettes originales pour fondre de plaisir !
Retrouvez en photos toutes les étapes de la fabrication traditionnelle du macaron, réussite garantie!
Download and Read Online Macarons et pures gourmandises Marina Bachet #RLUO75P082W

Lire Macarons et pures gourmandises par Marina Bachet pour ebook en ligne Macarons et pures
gourmandises par Marina Bachet 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 Macarons et pures gourmandises par Marina Bachet à lire en ligne. Online
Macarons et pures gourmandises par Marina Bachet ebook Téléchargement PDF Macarons et pures
gourmandises par Marina Bachet Doc Macarons et pures gourmandises par Marina Bachet
Mobipocket Macarons et pures gourmandises par Marina Bachet Epub
RLUO75P082WRLUO75P082WRLUO75P082W