



Eclairs

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Eclairs

Marianne Magnier Moreno

Eclairs Marianne Magnier Moreno

 [Télécharger Eclairs ...pdf](#)

 [Lire en ligne Eclairs ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Eclairs Marianne Magnier Moreno

162 pages

Extrait

Avant-propos

La pâte à choux n'est pas une pâte comme les autres.

C'est d'abord l'une des seules pâtes que l'on prépare «à chaud», d'où, très probablement l'origine de son nom : «pâte à chaud». C'est également une pâte ayant l'originalité de mettre en oeuvre aussi bien les talents du pâtissier (en particulier la précision) que ceux du cuisinier (dont l'intuition joue un grand rôle dans la réalisation des recettes). Ainsi, alors que dans toute recette de pâtisserie, on doit prévoir les quantités d'ingrédients nécessaires, il est impossible pour la pâte à choux de connaître à l'avance le nombre exact d'œufs requis. Tout va dépendre du degré d'ébullition des ingrédients dans la casserole puis du dessèchement de la pâte, et ce sont des choses impossibles à mesurer, que ce soit en temps ou en poids. C'est avant tout une histoire d'observation. Observation de la texture de la pâte avant de l'utiliser : ni trop sèche, ni trop molle, elle doit coller à la spatule une dizaine de secondes avant de retomber. Cela s'ajuste facilement à la toute fin de la recette, à condition de ne pas se laisser emporter, tout est expliqué en détail dans ce livre !

Dès que la pâte est prête, on peut s'amuser à lui donner toutes les formes grâce à la poche à douille. Les boules sucrées deviendront chouquettes, les couronnes aux amandes. Jolis paris-brest, les tubes se transformeront en éclairs et les sphères rondes en profiteroles...

Quand la texture de la pâte est la bonne. Le royaume des choux s'ouvre à vous : ils ne seront plus jamais ratés. Ils seront beaux, gonflés et colorés, prêts à être accommodés de toutes les façons et dévorés sans façon ! Présentation de l'éditeur

Les secrets de la pâte à choux dans un petit ouvrage didactique et très pratique, présentés selon la charte rigoureuse de la collection des "Petits précis de pâtisserie". Toutes les techniques, ingrédients et ustensiles indispensables pour réussir à coup sûr sa pâte à choux : la meilleure recette de pâte (la + savoureuse et celle qui monte à tous les coups), les clés pour pocher la pâte, cuire les choux, les garnir, les décorer, les agrémenter des meilleures façons. Les 15 recettes incontournables à base de pâte à choux : éclairs et religieuses (chocolat et café, mais aussi fève tonka, caramel, violette, etc), choux à la crème, paris-brest, saint honoré, profiteroles et pièce montée.

Biographie de l'auteur

Après des études de droit et de journalisme, Marianne Magnier-Moreno passe un CAP de cuisine. Elle travaille alors dans des restaurants à Paris et à New-York avant de se consacrer à l'écriture de livres de cuisine. Elle a publié chez Marabout Les Basiques orientaux. Tajines et couscous, La Pâtisserie (prix du meilleur livre de desserts du monde, Gourmand Cookbook Awards, 2007) et Eclairs maison.

Download and Read Online Eclairs Marianne Magnier Moreno #J3DRUHSXQL4

Lire Eclairs par Marianne Magnier Moreno pour ebook en ligne Eclairs par Marianne Magnier Moreno
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 Eclairs par Marianne Magnier Moreno à lire en ligne. Online Eclairs par Marianne Magnier Moreno
ebook Téléchargement PDF Eclairs par Marianne Magnier Moreno Doc Eclairs par Marianne Magnier
Moreno Mobipocket Eclairs par Marianne Magnier Moreno EPub

J3DRUHSXQL4J3DRUHSXQL4J3DRUHSXQL4