



Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar

Véronique LIEGEOIS

Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar Véronique LIEGEOIS

 [Télécharger Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar ...pdf](#)

 [Lire en ligne Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar Véronique LIEGEOIS

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Les biscuits, ces petits gâteaux de tous les goûts, toutes les formes et toutes les couleurs sont indémodables ! Croustillants ou bien croquants, nature ou agrémentés de pépites, confiture, etc, ils s'associent parfaitement à une petite pause café en fin de repas, à l'apéro, ou à toute heure de la journée ! L'auteur propose des recettes testées et variées à faire chez soi pour de petits plaisirs gourmands !

Résolument pratique, ce livre répond à toutes les attentes des consommateurs, à savoir l'efficacité et l'accessibilité de toutes les recettes, avec la méthode suivante :

En préambule :

- La présentation du matériel indispensable et des conseils et tours de mains pour réussir immanquablement vos biscuits
- La recette de base expliquée en pas-à-pas (texte et photos) : sablé nature doré à l'œuf

Dans les recettes :

- Une organisation des ingrédients par rayon (primeur, charcutier, épicerie, crèmerie...)
- Des pictos qui précisent le coût, la difficulté et l'occasion, mais aussi la saison, préparation à l'avance et l'occasion
- Une variante ou un conseil sont donnés pour chaque recette.
- Pratique et pour l'efficacité de la réalisation, chaque recette est organisée en 3 ou 4 étapes maxi : 1/ Préparez les ingrédients, 2/ Cuisinez, 3/ Assemblez, 4/ Dressez

- La recette de l'invité

Gerhard Weber, chef du Stube :

Vanilla kipferl (petits croissants sablés aux noisettes)

En fin d'ouvrage :

- Les tuteurs de la cuisine (tableau des associations de saveurs, équivalences de mesure, équivalences de température) pour une cuisine improvisée.

Après le préambule pédagogique, découvrez donc près de 30 recettes de biscuits, pour régalez vos invités :

Mes petits sablés : Sablés au citron ; Sablés aux 3 farines ; Damiers choco coco ; Biscuits aux épices ; Biscuits farcis crème citron ; Petits beurrés aux céréales ; Shortbread ; Lapins de pâques à la cannelle ; Sablés à la confiture de framboise

Mes petits biscuits sucrés : Tuiles aux amandes ; Palets de dames ; Spritz ; Spéculoos ; Biscuits fondants cranberry chocolat ; Croquets aux amandes ; Granolas chocolat ; Biscuits croquants aux noisettes ; Amaretti au cacao ; Bouchées aux noisettes ; Moelleux au gingembre ; Biscuits moelleux aux pruneaux ; Biscuits confiturés ; Escargots chocolat

Mes petits biscuits salés : Sablés sésame parmesan ; Biscuits chèvre espelette ; Palmiers olive-tomate séchée ; Tuiles parmesan au pavot + sauce ; Anneaux aux graines de fenouil

Lancez-vous dans la confection de jolis biscuits dès à présent et faites des heureux !

Présentation de l'éditeur

Les biscuits, ces petits gâteaux de tous les goûts, toutes les formes et toutes les couleurs sont indémodables ! Croustillants ou bien croquants, nature ou agrémentés de pépites, confiture, etc, ils s'associent parfaitement à une petite pause café en fin de repas, à l'apéro, ou à toute heure de la journée ! L'auteur propose des recettes testées et variées à faire chez soi pour de petits plaisirs gourmands !

Résolument pratique, ce livre répond à toutes les attentes des consommateurs, à savoir l'efficacité et l'accessibilité de toutes les recettes, avec la méthode suivante :

En préambule :

- La présentation du matériel indispensable et des conseils et tours de mains pour réussir immanquablement vos biscuits
- La recette de base expliquée en pas-à-pas (texte et photos) : sablé nature doré à l'œuf

Dans les recettes :

- Une organisation des ingrédients par rayon (primeur, charcutier, épicerie, crèmerie...)
 - Des pictos qui précisent le coût, la difficulté et l'occasion, mais aussi la saison, préparation à l'avance et l'occasion
 - Une variante ou un conseil sont donnés pour chaque recette.
 - Pratique et pour l'efficacité de la réalisation, chaque recette est organisée en 3 ou 4 étapes maxi : 1/ Préparez les ingrédients, 2/ Cuisinez, 3/ Assemblez, 4/ Dressez
 - La recette de l'invité
- Gerhard Weber, chef du Stube :**
Vanilla kipferl (petits croissants sablés aux noisettes)

En fin d'ouvrage :

- Les tuteurs de la cuisine (tableau des associations de saveurs, équivalences de mesure, équivalences de température) pour une cuisine improvisée.

Après le préambule pédagogique, découvrez donc près de 30 recettes de biscuits, pour régalez vos invités :

Mes petits sablés : Sablés au citron ; Sablés aux 3 farines ; Damiers choco coco ; Biscuits aux épices ; Biscuits farcis crème citron ; Petits beurrés aux céréales ; Shortbread ; Lapins de pâques à la cannelle ; Sablés à la confiture de framboise

Mes petits biscuits sucrés : Tuiles aux amandes ; Palets de dames ; Spritz ; Spéculoos ; Biscuits fondants cranberry chocolat ; Croquets aux amandes ; Granolas chocolat ; Biscuits croquants aux noisettes ; Amaretti au cacao ; Bouchées aux noisettes ; Moelleux au gingembre ; Biscuits moelleux aux pruneaux ; Biscuits confiturés ; Escargots chocolat

Mes petits biscuits salés : Sablés sésame parmesan ; Biscuits chèvre espelette ; Palmiers olive-tomate séchée ; Tuiles parmesan au pavot + sauce ; Anneaux aux graines de fenouil

Lancez-vous dans la confection de jolis biscuits dès à présent et faites des heureux !

Biographie de l'auteur

Véronique Liégeois, diététicienne-nutritionniste, tient la rubrique Cuisine dans le magazine Prima et intervient régulièrement dans Elle à table. Diététicienne reconnue (elle exerce depuis plus de vingt ans) elle a signé des émissions sur la chaîne Cuisine TV. Elle a déjà écrit de nombreux ouvrages de cuisine et, entre autres, chez Solar, *La cuisine de l'Etudiant, 200 menus équilibrés à 2 euros*, un best-seller recommandé par Jean-Pierre Coffe, *200 menus équilibrés pour les solos, 200 menus équilibrés en moins de vingt minutes, Chaussons & empañadas* dans la collection Variations gourmandes ainsi que *Soupes Exquises* dans la collection Les délices de Solar. Elle vit à Coulommiers (77).

L'invité prestige : Depuis son plus jeune âge, **Gerhard Weber** est plongé dans le monde de la pâtisserie. Avec son épouse, il a créé l'enseigne "Le Stube", inventant le concept du snack'issime : un snack issu de produits d'excellences et d'idées originales ! <http://www.lestube.fr/>

Download and Read Online Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar Véronique LIEGEOIS
#0OHB84PRKAF

Lire Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar par Véronique LIEGEOIS pour ebook en ligne Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar par Véronique LIEGEOIS 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 Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar par Véronique LIEGEOIS à lire en ligne. Online Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar par Véronique LIEGEOIS ebook Téléchargement PDF Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar par Véronique LIEGEOIS Doc Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar par Véronique LIEGEOIS Mobipocket Biscuits de mon enfance - Les délices de Solar par Véronique LIEGEOIS EPub

00HB84PRKAF00HB84PRKAF00HB84PRKAF