



Mes p'tits Toquades - Chocolat

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Mes p'tits Toquades - Chocolat

Faiza MEBAZAA

Mes p'tits Toquades - Chocolat Faiza MEBAZAA

 [Télécharger Mes p'tits Toquades - Chocolat ...pdf](#)

 [Lire en ligne Mes p'tits Toquades - Chocolat ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Mes p'tits Toquades - Chocolat Faiza MEBAZAA

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Le chocolat fait son show !

35 recettes 100 % tentation

Truffes noires, mousse choco-caramel, crumble banane-chocolat, financiers chocolat et griottines crème brûlée au chocolat au lait, coulant au lait d'amandes, tarte au chocolat noir et le fameux gâteau au chocolat, le préféré de tous...

Extrait

Introduction

Chocolat, ce mot magique évoque la quintessence de la gourmandise. Il se prête à tant de variations ! Comment choisir ? Les recettes de cet ouvrage sont généralement simples et s'adapteront à tous les moments gourmands de la journée. Quelques-unes sont propices aux occasions festives, et nécessitent un peu plus de temps et d'attention. Ces quelques conseils vous permettront de réussir à coup sûr toutes vos préparations.

Tout d'abord, veillez à vous procurer des ingrédients de qualité. Noir, au lait ou blanc, choisissez de préférence un excellent chocolat de couverture, en vente dans les épicerie fines ou sur Internet. Pour faire fondre le chocolat, la présentation en pistoles est particulièrement pratique. En supermarché, on trouve en revanche d'excellents cacaos en poudre non sucrés.

Mention spéciale pour le sucre : préférez les sucres de canne, blonds ou bruns, pour leur saveur unique mais aussi pour leur intérêt nutritif. On en trouve un vaste choix dans les épicerie bio. Les oeufs sont, sauf précision contraire, de calibre moyen.

Avant de passer à l'action, lisez intégralement la recette, puis pesez et préparez vos ingrédients. Pour faire fondre le chocolat, vous pouvez choisir le bain-marie mais aussi la cuisson au micro-ondes, rapide et pratique. Procédez par petits coups en remuant chaque fois : faites un test si vous n'avez jamais essayé cette méthode. Le bain-marie n'est nécessaire que pour le tempérage du chocolat, lorsqu'il faut régler la température au degré près.

Pour ramollir le beurre, inutile de le sortir une heure à l'avance : enveloppez-le en un seul morceau dans du film alimentaire adapté et passez-le au micro-ondes, deux fois 10 secondes. La consistance est alors parfaite et le beurre, prêt à être battu en pommade.

Le chocolat est un merveilleux ingrédient à travailler. Je vous souhaite beaucoup de plaisir dans la confection

de ces recettes, et de grands moments de gourmandise ! Présentation de l'éditeur
Le chocolat fait son show !

35 recettes 100 % tentation

Truffes noires, mousse choco-caramel, crumble banane-chocolat, financiers chocolat et griottines crème brûlée au chocolat au lait, coulant au lait d'amandes, tarte au chocolat noir et le fameux gâteau au chocolat, le préféré de tous...

Download and Read Online Mes p'tits Toquades - Chocolat Faiza MEBAZAA #BGO9H7KI6FZ

Lire Mes p'tits Toquades - Chocolat par Faiza MEBAZAA pour ebook en ligneMes p'tits Toquades -
Chocolat par Faiza MEBAZAA 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 Mes p'tits Toquades - Chocolat par Faiza MEBAZAA à lire en
ligne.Online Mes p'tits Toquades - Chocolat par Faiza MEBAZAA ebook Téléchargement PDFMes p'tits
Toquades - Chocolat par Faiza MEBAZAA DocMes p'tits Toquades - Chocolat par Faiza MEBAZAA
MobipocketMes p'tits Toquades - Chocolat par Faiza MEBAZAA EPub
BGO9H7KI6FZBGO9H7KI6FZBGO9H7KI6FZ