



## Larousse Junior de la Pâtisserie

*Collectif*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Larousse Junior de la Pâtisserie** Collectif

 [Download Larousse Junior de la Pâtisserie ...pdf](#)

 [Read Online Larousse Junior de la Pâtisserie ...pdf](#)

# Larousse Junior de la Pâtisserie

*Collectif*

**Larousse Junior de la Pâtisserie Collectif**

## Téléchargez et lisez en ligne Larousse Junior de la Pâtisserie Collectif

---

96 pages

Extrait

Trucs et astuces

Avant de commencer à cuisiner, lave-toi bien les mains et enfile un tablier. S'il y a des fruits dans la recette, pense à les laver avant de les utiliser.

Demande toujours de l'aide à un adulte pour utiliser le four ou les plaques de cuisson, et ne touche jamais un plat chaud sans porter de gant de cuisine. Tourne la queue des casseroles vers l'intérieur pour éviter de les renverser.

Pour faire fondre le chocolat ou faire cuire des crèmes au bain-marie, mets tes ingrédients dans une petite casserole. Remplis une grande casserole d'eau, puis place la petite casserole à l'intérieur et fais chauffer à feu doux.

Pense bien à beurrer ton moule et, parfois, à le fariner avant d'y verser la pâte. Tu peux aussi utiliser du papier sulfurisé ou des moules en silicone.

Pour fabriquer toi-même une poche à douille, prends un sachet à congélation en plastique et découpe une ouverture de quelques millimètres dans un coin.

Pour mesurer les ingrédients, sers-toi d'un verre doseur ou d'une balance.

Pour éviter les grumeaux quand tu ajoutes de la farine dans une pâte, passe-là dans un tamis, ou, si tu n'en as pas, dans une passoire très fine.

Pour monter les blancs d'oeufs en neige, utilise un batteur électrique. Ajoute une pincée de sel, les blancs monteront plus facilement !

Pour vérifier la cuisson d'un gâteau, plante la lame d'un couteau dans la pâte. Si la lame ressort propre, cela veut dire qu'il est cuit ! Si le gâteau n'est pas cuit mais commence à brûler dessus, recouvre-le avec une feuille d'aluminium. Présentation de l'éditeur

- Un ouvrage avec **plus de 50 recettes** adaptées aux enfants, des classiques aux plus originales, réparties en **7 onglets : Chocolat, Fruits, Biscuits, Mousses et crèmes, Desserts du monde, Boissons, Fêtes** :

- Gâteau moelleux au chocolat,

- Cake pops multicolores,

- Lassi indien à la mangue,

- Bûche de Noël enneigée,

- Cookies aux M&M's®,

- Thé glacé à la pêche,- Barre de céréales aux pommes, etc.- **7 idées déco** pour apprendre à décorer sa table

et ses gâteaux.- **Trois pages d'autocollants** en fin de livre pour décorer soi-même les onglets ou ses cahiers.- Une **maquette ludique et amusante** qui permet de bien différencier et identifier les 7 domaines

abordés, et de **nombreuses illustrations** qui montrent les différentes étapes des recettes.- Une **fermeture de**

**livre originale** : une patte sur toute la hauteur qui se rabat sur la couverture, tenue par un élastique le long duquel coulisse un petit personnage qui vient s'incruster dans la patte de fermeture.

Download and Read Online Larousse Junior de la Pâtisserie Collectif #EHS48GY5IL7

Lire Larousse Junior de la Pâtisserie par Collectif pour ebook en ligneLarousse Junior de la Pâtisserie par Collectif 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 Larousse Junior de la Pâtisserie par Collectif à lire en ligne.Online Larousse Junior de la Pâtisserie par Collectif ebook Téléchargement PDFLarousse Junior de la Pâtisserie par Collectif DocLarousse Junior de la Pâtisserie par Collectif MobipocketLarousse Junior de la Pâtisserie par Collectif EPub

**EHS48GY5IL7EHS48GY5IL7EHS48GY5IL7**