



Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses

Frédéric BERQUÉ

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses Frédéric BERQUÉ

 [Download Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses ...pdf](#)

 [Read Online Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses ...pdf](#)

Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses

Frédéric BERQUÉ

Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses Frédéric BERQUÉ

Téléchargez et lisez en ligne Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses Frédéric BERQUÉ

64 pages

Extrait

Introduction

Envie de légèreté dans votre cuisine ? Les mousses, les émulsions et les sauces moussantes sont légion, mais leur réalisation n'est pas toujours aisée. Heureusement, un outil formidable permet de remédier à ce problème : le siphon. Conçu pour la confection de la crème Chantilly, son utilisation est d'une grande simplicité : avant toute chose, passez au tamis votre préparation soigneusement mixée. Remplissez le siphon, fermez-le, puis vissez une cartouche de gaz. Secouez énergiquement et laissez reposer i à 3 heures au réfrigérateur. Secouez une dernière fois. Pressez doucement le levier ou la douille du siphon pour laisser s'échapper l'espuma ou la mousse. Servez aussitôt.

Voici quelques précautions d'usage à respecter pour éviter les mauvaises surprises.

- ° Goûtez puis filtrez systématiquement toutes vos préparations avant de les verser dans le siphon.
- ° Fermez correctement votre siphon avant d'y injecter le gaz pour éviter les fuites.
- ° Déposez votre siphon, à plat, au réfrigérateur.
- ° Secouez toujours le siphon avant de vous en servir pour bien répartir le gaz.
- ° Un siphon de 0,5l convient largement pour des recettes de 4 ou 6 personnes.
- ° Si une recette nécessite deux cartouches, retirez la première avant de visser la seconde.
- ° Ne versez jamais une préparation bouillante dans un siphon qui n'est pas prévu à cet effet (problème de joint).
- ° N'hésitez pas à utiliser le siphon directement à table, l'effet est garanti.
- ° Dégustez sans attendre : les espumas et les mousses retombent peu à peu.

Dans ce livre vous trouverez des recettes de chantilly sucrées, salées et aromatisées, des mousses de légumes, des mousses de fruits... Essayer la cuisine siphonnée, c'est l'adopter ! Présentation de l'éditeur

35 recettes complètement siphonnées !

Sauces moussantes, chantilly crémeuses, espumas gourmandes... Un seul outil : le siphon ! Les professionnels l'utilisent... les cuisinières s'y mettent aussi ! Mousse de concombre à la grecque ; chutney d'abricots, mousse foie gras ; gambas rôties émulsion d'orange ; cappuccino de St-Jacques ; avocat, crabe et mousse de céleri ; crumble de cerises en écume de vanille... Envolez-vous de plaisir !

Biographie de l'auteur

Frédéric Berqué est l'auteur de *Recettes faciles !*, *Mini verres, maxi délices !* et *En deux coups de cuillère* chez First. Il a écrit de nombreux ouvrages de cuisine.

Download and Read Online Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses Frédéric BERQUÉ

#L79ZOHDEM6N

Lire Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses par Frédéric BERQUÉ pour ebook en ligne Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses par Frédéric BERQUÉ 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 - Espumas et mousses par Frédéric BERQUÉ à lire en ligne. Online Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses par Frédéric BERQUÉ ebook Téléchargement PDF Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses par Frédéric BERQUÉ Doc Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses par Frédéric BERQUÉ Mobipocket Mes p'tits Toquades - Espumas et mousses par Frédéric BERQUÉ EPub

L79ZOHDEM6NL79ZOHDEM6NL79ZOHDEM6N