



Larousse des desserts

Pierre Hermé

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Larousse des desserts Pierre Hermé

750 recettes de gâteaux, tartes, viennoiseries, entremets, desserts glacés, confiseries... Les grands classiques incontournables : madeleines, religieuse au chocolat, clafoutis aux cerises, tarte au citron meringuée, charlotte aux fraises... Les originales aux parfums délicats et étonnants : poire rôtie au sauternes, soufflé aux violettes, glace au piment de la Jamaïque... Les spécialités régionales et étrangères à redécouvrir avec bonheur : cramique, kouign-amann, Christmas pudding... Les recettes légères : crumble aux griottes, fraises à la maltaise, crème de raisin... Les coups de coeur de Pierre Hermé, créations aux saveurs inégalables : coupe glacée Ispahan, macarons pêche-abricot-safran, mille-feuille aux framboises et à l'anis... Mais aussi toutes les préparations de base et les tours de main expliqués et illustrés étape par étape. La gourmandise n'a pas de limites. Qui s'en plaindrait ?

 [Download Larousse des desserts ...pdf](#)

 [Read Online Larousse des desserts ...pdf](#)

Larousse des desserts

Pierre Hermé

Larousse des desserts Pierre Hermé

750 recettes de gâteaux, tartes, viennoiseries, entremets, desserts glacés, confiseries... Les grands classiques incontournables : madeleines, religieuse au chocolat, clafoutis aux cerises, tarte au citron meringuée, charlotte aux fraises... Les originales aux parfums délicats et étonnants : poire rôtie au sauternes, soufflé aux violettes, glace au piment de la Jamaïque... Les spécialités régionales et étrangères à redécouvrir avec bonheur : cramique, kouign-amann, Christmas pudding... Les recettes légères : crumble aux griottes, fraises à la maltaise, crème de raisin... Les coups de coeur de Pierre Hermé, créations aux saveurs inégalables : coupe glacée Ispahan, macarons pêche-abricot-safran, mille-feuille aux framboises et à l'anis... Mais aussi toutes les préparations de base et les tours de main expliqués et illustrés étape par étape. La gourmandise n'a pas de limites. Qui s'en plaindrait ?

Téléchargez et lisez en ligne Larousse des desserts Pierre Hermé

464 pages

Amazon.fr

Voici une véritable encyclopédie où Pierre Hermé, chef pâtissier de renom et créateur de talent, recense près de 800 recettes. Il dresse notamment l'inventaire de toutes les préparations de base de la pâtisserie française, des grands classiques comme le Clafoutis aux cerises ou la Tarte tatin aux spécialités régionales tels les Gaufres au sucre ou le Kouign-Amann ou étrangères (Cramique, Tiramisù, Christmas pudding). Mais il livre aussi de nombreuses recettes personnelles plus contemporaines, comme les Pêches poêlées à la lavande ou les Fraises garriguettes aux agrumes et au jus de betterave rouge. Un bon point pour la partie technique qui est présentée de façon très vivante : la plupart des tours de main sont en effet illustrés par des séquences filmées qui détaillent étape par étape tous les bons gestes à faire pour réussir gâteaux, desserts et entremets. Par ailleurs, un précieux guide d'achat consacré aux produits et au matériel complète l'ouvrage, ainsi qu'une petite approche diététique. Le *Larousse des desserts* réjouira donc tous les amateurs de pâtisserie car chacun y trouvera son bonheur, des débutants aux cuisiniers plus chevronnés. --*Blandine Vié Marcadé* Extrait Choisir et réussir un dessert

Gâteaux, tartes, entremets, fruits préparés et glaces sont toujours, à la fin d'un repas, un bonheur partagé. Le sucre possède une valeur psychoaffective plus ou moins consciente, liée en partie aux souvenirs de notre petite enfance, et la dégustation d'un dessert est souvent vécue comme un instant de plaisir.

Depuis l'Antiquité, les hommes ont toujours aimé terminer leur repas sur une saveur sucrée. Les Romains, puis les Gaulois, arrosaient de miel des galettes à base de farine, garnies de fruits, frais ou secs, et d'épices. Grâce aux croisés qui découvrent en Orient la canne à sucre, ce «doux roseau» dont parle la Bible, se développe le commerce du sucre, denrée précieuse vendue chez les apothicaires.

À la fin du Moyen Âge, la corporation des pâtissiers, experts en pâtés de viande, de poisson et de fromage, se spécialise dans la confection de pastés de poyres, darioles à la crème, craquelins aux amandes... On ne parle pas encore de dessert. Une ordonnance de 1563 définit trois services : à sçavoir les entrées de table, puis la chair ou poisson, et finalement l'yssee.

On doit l'apparition de nouveaux plats sucrés à Catherine de Médicis, qui fait venir ses pâtissiers de Florence : leurs gâteaux à base de pâte à choux, leurs macarons et leurs glaces font les délices de la cour.

L'engouement pour toutes ces douceurs ne cesse de croître. Brillat-Savarin rapporte que, dès le XVIIIe siècle, «l'esprit de convivialité» se répand dans toutes les classes de la société. Un dîner se termine toujours par un dessert, «dernier service du repas, composé de fruits, de pâtisseries, de confitures, de fromage». Le chocolat n'est utilisé qu'au début du XIXe siècle. La création de nombreux mets sucrés, qui deviendront des grands classiques, est l'oeuvre de grands maîtres pâtissiers de cette époque : les meringues de Carême, le saint-honoré de Chiboust, la pêche Melba d'Escoffier, le savarin des frères Julien...

Saveurs sucrées

Depuis, le répertoire des desserts s'est considérablement élargi et ce terme désigne de nos jours une gamme variée de pâtisseries, entremets, fruits au sirop, glaces, compositions sucrées, que l'on rêve de savoir préparer à la maison. Longtemps, les professionnels de la pâtisserie, dépositaires d'un riche patrimoine culinaire, se sont contentés de reproduire les techniques empiriques qu'ils avaient apprises. Mais, depuis quelques années, des chefs-pâtissiers repensent les grandes recettes classiques en créant de nouveaux mélanges et assemblages de textures et de saveurs.

Certains jouissent d'un prestige réservé jusque-là aux seuls grands cuisiniers. Pierre Hermé est de ceux-là. Pour ce chef de file de la pâtisserie contemporaine, le sucre ne doit plus jouer le rôle principal mais devenir un élément parmi d'autres de structure du dessert, servant de support d'arômes. Transformé par la macarons,

du croustillant aux gaufres et révèle l'amertume du chocolat, l'acidité des agrumes, l'arôme des épices. Reste à trouver l'équilibre, car au-delà d'un certain dosage, il masque les saveurs, en deçà, les produits associés paraissent fades. Revue de presse

La nouvelle édition de la Bible des gourmands est une mine de 750 recettes de desserts, pâtisseries et confiseries. Après les préparations de base (ganaches, coulis ou pâtes à tarte,...) sont présentés les grands classiques comme la mousse au chocolat, les compotes de fruits ou les crêpes. On y trouve aussi des recettes de spécialités régionales ou étrangères comme le tiramisu italien, le far breton ou les tartelettes Caraïbes. Enfin, fort de son expérience, Pierre Hermé, chef de file d'une nouvelle gastronomie sucrée, livre quelques unes de ses idées aux saveurs originales : millefeuille aux framboises et anis, pâte de fruits à la banane et aux noisettes , sorbet au chocolat aux fleurs de lavande. Un ouvrage très complet et efficacement expliqué. --
MarieClaireMaison.com

Download and Read Online Larousse des desserts Pierre Hermé #QV9CP462UGD

Lire Larousse des desserts par Pierre Hermé pour ebook en ligneLarousse des desserts par Pierre Hermé
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 des desserts par Pierre Hermé à lire en ligne.Online Larousse des desserts par Pierre Hermé
ebook Téléchargement PDFLarousse des desserts par Pierre Hermé DocLarousse des desserts par Pierre
Hermé MobipocketLarousse des desserts par Pierre Hermé EPub
QV9CP462UGDQV9CP462UGDQV9CP462UGD