



Macarons - Les meilleures recettes

Bérengère Abraham

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Macarons - Les meilleures recettes Bérengère Abraham

 [Telecharger Macarons - Les meilleures recettes ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Macarons - Les meilleures recettes ...pdf](#)

Macarons - Les meilleures recettes

Bérengère Abraham

Macarons - Les meilleures recettes Bérengère Abraham

Téléchargez et lisez en ligne Macarons - Les meilleures recettes Bérengère Abraham

64 pages

Extrait

Comment préparer des macarons en 11 étapes

La préparation des coques des macarons n'est pas aussi compliquée qu'on le croit. Suivez ce pas-à-pas visuel : c'est le guide qui vous permettra de les réussir à coup sûr...

Pour une trentaine de coques de macarons

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Réfrigération : 12 h

Repos : 1 h

° 60 g de blancs d'oeufs

(soit 2 oeufs)

° 60 g d'amandes en poudre

° 110 g de sucre glace

° 20 g de sucre en poudre

° colorant alimentaire (selon la recette)

La veille, cassez les oeufs et réservez les blancs au frais. Le lendemain, préchauffez le four à 150 °C (therm. 5). Versez les amandes en poudre et le sucre glace dans le mixeur et mixez-les très finement. Présentation de l'éditeur

11 pas à pas illustrés pour tout savoir sur la technique de fabrication des macarons et réaliser toutes les recettes avec succès. 20 recettes fondantes et craquantes à la fois, des plus classiques au plus étonnantes. Framboise, chocolat, caramel au beurre salé, mangue et mascarpone, spéculoos et vanille, violette et chocolat blanc... Biographie de l'auteur

est photographe pour la presse et pour l'édition. Elle signe des reportages sur l'art de vivre, la décoration et l'univers culinaire. Les lumières douces de ses clichés révèlent toujours la beauté des produits et des mets, même les plus simples.

Diplômée de l'école des beaux-arts de Toulouse et fille de chef de cuisine, Bérengère Abraham travaille en tant que styliste culinaire pour la publicité et la presse. Elle est l'auteure de nombreux ouvrages aux éditions Larousse.

Quelques mots de Bérengère :

Ma passion pour la cuisine...

J'ai grandi dans une famille de restaurateurs et donc j'ai toujours vu mon père cuisiner depuis mon enfance, je l'ai toujours beaucoup observé et la cuisine m'a donc très tôt passionnée. **Mes ingrédients préférés au quotidien...**

Au quotidien, pas besoin d'être trop exotique, l'essentiel est de choisir des bons produits, une huile d'olive de qualité par exemple ou du sel épicé. Pour apporter une petite touche asiatique, j'utilise beaucoup le gingembre et la citronnelle qui se glissent très facilement un peu partout. **Mes « trucs » pour réussir une recette...**

Être patient et surtout exigeant. Chaque étape est importante dans la réalisation d'une recette surtout en pâtisserie, alors rien ne sert de brûler les étapes ! **Un plat pour épater mes amis...**

Une tarte tatin. **Pour un dîner à deux ...**

Un carpaccio de saint jacques à la vanille. **Et pour moi toute seule ...**

Des crevettes marinées au citron vert et à la citronnelle. **L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...**

Une cuillère en bois. **Mon métier de styliste culinaire...**J'ai suivi 5 ans d'études aux beaux-arts de Toulouse, mais il n'y a pas de formation particulière pour ce métier, chacun vient en général d'horizons différents. **Ce qui m'inspire...**

L'atmosphère du moment, les saisons bien sûr, la mode...

Download and Read Online Macarons - Les meilleures recettes Bérengère Abraham #HTW4SIK5F3P

Lire Macarons - Les meilleures recettes par Bérengère Abraham pour ebook en ligne Macarons - Les meilleures recettes par Bérengère Abraham 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 Macarons - Les meilleures recettes par Bérengère Abraham à lire en ligne. Online Macarons - Les meilleures recettes par Bérengère Abraham ebook Téléchargement PDF Macarons - Les meilleures recettes par Bérengère Abraham Doc Macarons - Les meilleures recettes par Bérengère Abraham Mobipocket Macarons - Les meilleures recettes par Bérengère Abraham EPub
HTW4SIK5F3PHTW4SIK5F3PHTW4SIK5F3P