



Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes

Quitterie Pasquesoone

Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes Quitterie Pasquesoone

 [Télécharger Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces ...pdf](#)

 [Lire en ligne Cookies et sablés irratables: Succombez pour ce ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes Quitterie Pasquesoone

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Oh cette odeur alléchante dans la cuisine... C'est bientôt l'heure du goûter ! En quelques minutes, cuisinez de bons cookies bien gourmands et des sablés croustillants comme on les aime... Et en plus, grâce à ce livre, ils sont **INRATABLES** !

Au programme :Le matériel indispensable : des emporte-pièces, un rouleau à pâtisserie, une balance digitale, un fouet... le paquetage complet pour devenir un as !Les meilleurs conseils pour réussir vos cookies et sablés : utiliser des produits de qualité, toujours peser ses ingrédients,faire refroidir les cookies et les sablés hors du four...À chaque problème sa solution : pâte à cookies trop friable ? collante ? Les cookies ou les sablés sont tout plats ? Tous les conseils pour venir à bout de ces petits soucis.Et bien sûr, 90 recettes hyper variées, sucrées et salées !

SUCRÉS OU SALÉS... IMPOSSIBLE DE LES RATER ET D'Y RÉSISTER ! Extrait

Extrait de l'introduction

Savez-vous que cookie signifie «biscuit» ? Tout simplement !

Alors qu'est-ce qui se cache vraiment derrière ce délicieux petit gâteau rond si gourmand ? Un simple biscuit ? Sûrement pas ! Inventés dans les années 1930, les cookies, trop craquants avec leur pâte moelleuse à l'intérieur et légèrement croustillante à l'extérieur, n'en finissent pas de séduire le monde. Cette délicieuse pâte sablée, à l'origine aux brisures de chocolat, est la création d'une Américaine : Ruth Wakefield, propriétaire d'un petit restaurant, The Toll House, dans le Massachusetts, aux États-Unis. Alors qu'elle prépare des gâteaux pour ses clients, l'apprentie pâtissière a l'idée d'ajouter des morceaux de chocolat Nestlé «semi-sweet» à sa pâte à biscuits. Son objectif : qu'ils fondent et se mêlent à la pâte. Mais à sa grande surprise, le chocolat ne fond pas et reste en morceaux à la sortie du four, ajoutant une note diablement gourmande à ses petits gâteaux. Comme parfois en pâtisserie, c'est donc un peu par hasard que les cookies, tels que nous les connaissons aujourd'hui, sont nés... Dans le restaurant de Ruth Wakefield, le succès est immédiat et ses clients en redemandent. Très vite, les cookies aux brisures de chocolat font le tour du monde. Aujourd'hui, on retrouve ce délicieux petit gâteau rond dans les vitrines de toutes les pâtisseries et salons de thé de la planète. Au chocolat bien sûr, mais aussi aux raisins secs, au beurre de cacahuètes ou encore aux Smarties® : les cookies se déclinent de multiples façons en version sucrée, mais aussi salée. Des États-Unis à la France en passant par l'Angleterre, c'est même devenu l'une des tendances biscuits les plus en vogue : aucun food-addict n'échappe à la folie des cookies !

Et que dire des délicieux sablés ? On ne présente plus ces petits biscuits, sucrés ou salés, dont la texture friable est si caractéristique. 100 % français, les sablés sont originaires de la ville de Sablé-sur-Sarthe, au coeur des Pays de la Loire. Selon la légende, ils auraient été introduits à la cour du roi Louis XIV par Magdeleine de Souvré, la marquise de Sablé. De petits biscuits secs et ronds au beurre frais que le frère du roi aurait beaucoup appréciés et commandés pour son petit déjeuner. Un biscuit donc, baptisé sablé en l'honneur de la marquise. Dès lors, le succès du sablé ne s'est pas démenti : il continue d'être l'une des stars des biscuits à l'heure du tea-time.

Pour réussir cookies et sablés comme il se doit, les cuisiniers en herbe le savent : il faut un minimum de technique et de savoir-faire. Je vous propose donc de faire le tour de ces étapes essentielles afin de réussir, à chaque fournée, de superbes gâteaux. Ingrédients de choix, matériel indispensable et autres secrets de fabrication : qu'elles soient sucrées ou salées, avec toutes les recettes de ce livre, c'est sûr, vous allez vous régaler ! Présentation de l'éditeur

Oh cette odeur alléchante dans la cuisine... C'est bientôt l'heure du goûter ! En quelques minutes, cuisinez de

bons cookies bien gourmands et des sablés croustillants comme on les aime... Et en plus, grâce à ce livre, ils sont INRATABLES !

Au programme :Le matériel indispensable : des emporte-pièces, un rouleau à pâtisserie, une balance digitale, un fouet... le paquetage complet pour devenir un as !Les meilleurs conseils pour réussir vos cookies et sablés : utiliser des produits de qualité, toujours peser ses ingrédients,faire refroidir les cookies et les sablés hors du four...À chaque problème sa solution : pâte à cookies trop friable ? collante ? Les cookies ou les sablés sont tout plats ? Tous les conseils pour venir à bout de ces petits soucis.Et bien sûr, 90 recettes hyper variées, sucrées et salées !

SUCRÉS OU SALÉS... IMPOSSIBLE DE LES RATER ET D'Y RÉSISTER !

Download and Read Online Cookies et sablés inratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes Quitterie Pasquesoone #MTOIYG2BCPZ

Lire Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes par Quitterie Pasquesoone pour ebook en ligne Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes par Quitterie Pasquesoone 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 Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes par Quitterie Pasquesoone à lire en ligne. Online Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes par Quitterie Pasquesoone ebook Téléchargement PDF Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes par Quitterie Pasquesoone Doc Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes par Quitterie Pasquesoone Mobipocket Cookies et sablés irratables: Succombez pour ces recettes intensément gourmandes par Quitterie Pasquesoone EPub

MTOIYG2BCPZMTOIYG2BCPZMTOIYG2BCPZ