



Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar

Véronique CAUVIN

Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar Véronique CAUVIN

 [Télécharger Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar ...pdf](#)

 [Lire en ligne Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Sol ...pdf](#)

Format: Ebook Kindle
Présentation de l'éditeur

Nouvelle tendance, Angel Cake ou Chiffon cake, ces gâteaux en forme de kouglof, d'origine américaine, et introduits au Japon dans les années 50 sont volumineux et légers grâce à une grande quantité de blancs d'œufs battus avec du sucre

A la différence du chiffon-cake qui se rapprocherait par son goût de notre gâteau de Savoie, l'Angel cake ne contient que des blancs, du sucre, de la levure et un peu de farine. L'Angel cake s'accompagne d'une chantilly parfumée ou d'un coulis, alors que le Chiffon cake s'accommodera très bien d'une crème plus riche. Ces 2 gâteaux sont faciles à réaliser et dans les 2 cas, les fruits de saison apporteront une jolie touche de saveurs et de couleurs !

L'Angel cake fait parler de lui dans la presse au travers de la Pâtisserie Ciel et de sa célèbre chef japonaise Aya Tamura.

Véronique Cauvin propose ici des recettes inratables, celles qui feront parler de vous !

Résolument pratique, ce livre répond à toutes les attentes des consommateurs, à savoir l'efficacité et l'accessibilité de toutes les recettes, avec la méthode suivante :

En préambule :

- La présentation du matériel indispensable et des conseils et tours de mains pour réussir immanquablement les chiffon cakes et angel cakes
- La recette de base expliquée en pas-à-pas (texte et photos) : Angel cake nature

Dans les recettes :

- Une organisation des ingrédients par rayon (primeur, épicerie, crèmerie...)
- Des pictos qui précisent le coût, la difficulté et l'occasion, mais aussi la saison et la préparation à l'avance
- Une variante ou un conseil sont donnés pour chaque recette.
- Pratique et pour l'efficacité de la réalisation, chaque recette est organisée en 3 ou 4 étapes maxi : 1/

Préparez les ingrédients, 2/ Cuisinez, 3/ Assemblez, 4/ Dressez

En fin d'ouvrage :

- Les tuteurs de la cuisine (tableau des associations de saveurs, équivalences de mesure, équivalences de température) pour une cuisine improvisée.

Après le préambule pédagogique, découvrez donc près de 30 recettes de délicieux angel et chiffon cakes tout en élégance et légèreté :

Les desserts fashion : Cake des Anges du paradis ; Angel cake meringué ; Angel's Cupcakes Red Velvet ; Black Angel ; Chiffon cake chocolat-cerises ; Chiffon cake praliné ; Chiffon cake roulé à l'ananas ; Chiffon cake banane-caramel ; Chiffon cake poires poêlées et caramel ; Trifle d'été

Les goûters des kids : Brochette d'Angel cake ; Milkshake pour les petits anges ; Chiffon cake roulé au Nutella® ; Chiffon cake surprise ; Birthday cake ; Mini-mini chiffon cake ; Chiffon cake pour les filles

Tea time girly : Angel cake aux fruits rouges et à la chantilly ; Angel cake à la rose ; Angel cake au citron vert ; Chiffon cake aux fraises ; Tea-cup ; Angel cake au thé vert matcha ; Chiffon cake café

Lancez-vous dès à présent dans la confection des angel cakes et envoyez vos invités au paradis !

Présentation de l'éditeur

.

Nouvelle tendance, Angel Cake ou Chiffon cake, ces gâteaux en forme de kouglof, d'origine américaine, et introduits au Japon dans les années 50 sont volumineux et légers grâce à une grande quantité de blancs d'œufs battus avec du sucre

A la différence du chiffon-cake qui se rapprocherait par son goût de notre gâteau de Savoie, l'Angel cake ne contient que des blancs, du sucre, de la levure et un peu de farine. L'Angel cake s'accompagne d'une chantilly parfumée ou d'un coulis, alors que le Chiffon cake s'accommodera très bien d'une crème plus riche. Ces 2 gâteaux sont faciles à réaliser et dans les 2 cas, les fruits de saison apporteront une jolie touche de saveurs et de couleurs !

L'Angel cake fait parler de lui dans la presse au travers de la Pâtisserie Ciel et de sa célèbre chef japonaise Aya Tamura.

Véronique Cauvin propose ici des recettes inratables, celles qui feront parler de vous !

Résolument pratique, ce livre répond à toutes les attentes des consommateurs, à savoir l'efficacité et l'accessibilité de toutes les recettes, avec la méthode suivante :

En préambule :

- La présentation du matériel indispensable et des conseils et tours de mains pour réussir immanquablement les chiffon cakes et angel cakes

- La recette de base expliquée en pas-à-pas (texte et photos) : Angel cake nature

Dans les recettes :

- Une organisation des ingrédients par rayon (primeur, épicerie, crèmerie...)
- Des pictos qui précisent le coût, la difficulté et l'occasion, mais aussi la saison et la préparation à l'avance
- Une variante ou un conseil sont donnés pour chaque recette.
- Pratique et pour l'efficacité de la réalisation, chaque recette est organisée en 3 ou 4 étapes maxi : 1/ Préparez les ingrédients, 2/ Cuisinez, 3/ Assemblez, 4/ Dressez

En fin d'ouvrage :

- Les tuteurs de la cuisine (tableau des associations de saveurs, équivalences de mesure, équivalences de température) pour une cuisine improvisée.

Après le préambule pédagogique, découvrez donc près de 30 recettes de délicieux angel et chiffon cakes tout en élégance et légèreté :

Les desserts fashion : Cake des Anges du paradis ; Angel cake meringué ; Angel's Cupcakes Red Velvet ; Black Angel ; Chiffon cake chocolat-cerises ; Chiffon cake praliné ; Chiffon cake roulé à l'ananas ; Chiffon cake banane-caramel ; Chiffon cake poires poêlées et caramel ; Trifle d'été

Les goûters des kids : Brochette d'Angel cake ; Milkshake pour les petits anges ; Chiffon cake roulé au Nutella® ; Chiffon cake surprise ; Birthday cake ; Mini-mini chiffon cake ; Chiffon cake pour les filles

Tea time girly : Angel cake aux fruits rouges et à la chantilly ; Angel cake à la rose ; Angel cake au citron vert ; Chiffon cake aux fraises ; Tea-cup ; Angel cake au thé vert matcha ; Chiffon cake café

Lancez-vous dès à présent dans la confection des angel cakes et envoyez vos invités au paradis !

Biographie de l'auteur

Véronique Cauvin pratique la cuisine depuis son plus jeune âge et se définit elle-même comme curieuse, autodidacte et passionnée. Auteure de plus d'une douzaine de livres, aux Editions Solar : Veloutés, Cocottes, Muffins, Apéro-dinatoires, Bagels, Nutella, Crème de marron...elle est en recherche constante de nouvelles saveurs et de nouveaux produits. Créatrice d'Entreprise, diplômée de l'Ecole Ferrandi, de lieux insolites en ateliers elle monte, organise et anime des ateliers sur mesure de 2 à 200 personnes autour de la cuisine (entreprises et particuliers). Véronique propose aussi ses services de Chef à domicile et organise des repas clés en mains selon les goûts et les souhaits de ses client(e)s. Adeptes des fruits et légumes de saison, elle ne jure que par les produits frais de son marché de St-Germain-en-Laye pour s'inspirer et créer ses recettes.

Mariée et maman de 2 enfants, elle crée des recettes gourmandes et quotidiennes qui tiennent compte de nos envies et de nos modes de vie actuels.

L'invité prestige : la pâtisserie Ciel, tenue dans le 5^{ème} arrondissement de Paris au 3 rue Monge par la jeune pâtissière Aya Tamura en association avec le restaurant "SOLA", propose de déguster en même temps que ses délicieux angel cakes, du champagne, du whisky et du thé préparé dans la tradition niponne. Pour les encas de midi, il existe des versions salées, à apprécier sur place, dans un univers sobre et design, ou à emporter !

Download and Read Online Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar Véronique CAUVIN
#HDCE5U3QI46

Lire Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar par Véronique CAUVIN pour ebook en ligne
Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar par Véronique CAUVIN 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 Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar par Véronique CAUVIN à lire en ligne.
Online Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar par Véronique CAUVIN ebook Téléchargement PDF
Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar par Véronique CAUVIN Doc
Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar par Véronique CAUVIN Mobipocket
Chiffoncakes & angel cakes - Les délices de Solar par Véronique CAUVIN EPub
HDCE5U3QI46HDCE5U3QI46HDCE5U3QI46