



Croquembouches féériques

Daniel Chaboissier

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Croquembouches féériques Daniel Chaboissier

 [Download Croquembouches féériques ...pdf](#)

 [Read Online Croquembouches féériques ...pdf](#)

Croquembouches féériques

Daniel Chaboissier

Croquembouches féériques Daniel Chaboissier

Téléchargez et lisez en ligne Croquembouches féériques Daniel Chaboissier

160 pages

Extrait

Avant-propos de Daniel Chaboissier :

L'évolution technique du matériel mis à la disposition des professionnels apporte, au fil des années, quelques progrès utiles en matière d'innovation, de présentation et de rationalisation du travail.

Dans ce quatrième volet, ouvert sur le montage et la présentation des croquembouches, j'ai surtout voulu transmettre aux professionnels toutes ces nouvelles techniques mises à notre disposition pour préparer puis élaborer un croquembouche.

Notamment, cette nouvelle technique de dressage des petits choux dans des plaques «Silform®» qui permet d'obtenir des petits choux parfaitement réguliers avec un fond bien plat.

De même avec les nouvelles techniques de glaçage des choux qui permettent d'obtenir soit un glaçage plat bien régulier, soit un glaçage rond bien formé et parfaitement brillant, soit un glaçage coloré avec lequel on peut obtenir des montages originaux grâce aux alternances de couleur.

Également, avec cette technique très appréciable qui consiste à utiliser des gabarits ou chablon préalablement découpés dans une matière plastique alimentaire pour faciliter le travail de découpe des pièces en nougatine.

Il en est de même pour ces techniques très rationnelles, qui amènent à peindre plus facilement à l'aide d'un aérographe en utilisant des caches en carton ou du papier aérographe.

Outre ces explications techniques innovantes, j'ai voulu donner une orientation vers les petites pièces pour petits budgets. D'abord, en attirant l'attention sur le petit croquembouche qui peut-être commercialisé seul en petit gâteau individuel. Associé à d'autres petits croquembouches, l'ensemble peut devenir une très belle présentation artistique placée dans une composition décorative en nougatine et pastillage. Puis, avec toutes ces autres petites pièces créées pour répondre aux souhaits des clients, de la naissance au mariage ou de la fête à l'anniversaire.

Dans cette profession, rien n'est figé ; à chacun d'adapter les demandes les plus folles d'une clientèle toujours plus exigeante. Présentation de l'éditeur

Un nouveau volume sur les croquembouches... sans doute, certains en rêvaient ! Voici qui est fait. Dans ce quatrième opus, l'incontournable spécialiste du croquembouche, Daniel Chaboissier, vous offre 21 nouveaux modèles de croquembouches qu'il a conçus à l'intention de toute la profession.

Vous les découvrirez dans une présentation plus actuelle, avec ce qui a fait le succès des trois précédents tomes, à savoir : la fabrication de chaque pièce illustrée pas à pas et présentée par des patrons à l'échelle, l'originalité des modèles et la précision des explications.

Tenant compte d'une demande de croquembouches pour d'autres occasions festives que celles, traditionnelles, des mariages, communions, baptêmes, Daniel Chaboissier vous propose aussi des croquembouches plus petits, allant de l'individuel à 48 personnes, ainsi que de nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur. Les supports de présentation s'habillent désormais de soie-

Ancien professeur dans l'enseignement technique, membre fondateur de l'Association nationale des Formateurs en pâtisserie confiserie glacerie chocolaterie traiteur (ANFP), Daniel Chaboissier est très connu dans la profession grâce aux nombreux ouvrages pédagogiques dont il est l'auteur : Le Compagnon pâtissier t1 et t2, Compagnon et Maître pâtissier t1, t2, t3, avec Didier Lebigre, L'Encyclopédie des décors, Le Cahier de dessin du pâtissier, La Fantaisie des croquembouches avec Armand Jost et Yves Pégorer, Croquembouches en fête, Les Meilleures Tartes de France en 2 tomes, l'Encyclopédie des Spécialités pâtissières : la Lorraine avec la Confédération de la pâtisserie et l'ANFP. Il est également le créateur et animateur du désormais célèbre «Festival des croquembouches», concours qui se tient sur le Salon national de la boulangerie, et qui en est à sa 6e édition prochainement. Biographie de l'auteur

Ancien professeur dans l'enseignement technique, membre fondateur de l'Association nationale des Formateurs en pâtisserie confiserie glacerie chocolaterie traiteur (ANFP), Daniel Chaboissier est très connu dans la profession grâce aux nombreux ouvrages pédagogiques dont il est l'auteur : Le Compagnon pâtissier t1 et t2, Compagnon et Maître pâtissier t1, t2, t3, avec Didier Lebigre, L'Encyclopédie des décors, Le Cahier de dessin du pâtissier, La Fantaisie des croquembouches avec Armand Jost et Yves Pégorer, Croquembouches en fête, Les Meilleures Tartes de France en 2 tomes, l'Encyclopédie des Spécialités pâtissières : la Lorraine avec la Confédération de la pâtisserie et l'ANFP. Il est également le créateur et animateur du désormais célèbre " Festival des croquembouches ", concours qui se tient sur le Salon national de la boulangerie, et qui en est à sa 6e édition prochainement.

Download and Read Online Croquembouches féériques Daniel Chaboissier #OXSH76U3IEW

Lire Croquembouches féériques par Daniel Chaboissier pour ebook en ligne Croquembouches féériques par Daniel Chaboissier 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 Croquembouches féériques par Daniel Chaboissier à lire en ligne. Online Croquembouches féériques par Daniel Chaboissier ebook Téléchargement PDF Croquembouches féériques par Daniel Chaboissier Doc Croquembouches féériques par Daniel Chaboissier Mobipocket Croquembouches féériques par Daniel Chaboissier EPub

OXSH76U3IEWOXSH76U3IEWOXSH76U3IEW