



Desserts in a jar

Bérengère Abraham

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Desserts in a jar Bérengère Abraham

Desserts in a jar des Editions Larousse offre 45 desserts gourmands et esthétiques. La cuisine en bocaux est une alternative originale pour régaler les yeux et les papilles. Construits tout en hauteur et par couche, les desserts in a jar permettent de varier les ingrédients et les plaisirs. Fruits, petites crèmes et génoises s'allient parfaitement pour former de jolies couches colorées. Vous ferez sensation auprès de vos invités au prochain dîner ou pique-nique! En effet, l'avantage d'un dessert en bocal c'est que l'on peut l'enfermer et le transporter partout! Salades de fruits, charlottes, forêts noires, mousses, Tiramisu, compotes... Des possibilités infinies de recréer et adapter vos desserts préférés in a jar. Panna cotta menthe et son tartare de fraises, une tarte citron framboise sur biscuit épicé ou encore des perles du japon au lait de coco et framboises. Des recettes que vous pourrez retrouver dans ce très joli livre illustré par les photographies de Fabrice Besse. Les desserts en bocaux sont une tendance venue du continent Américain qui s'est rapidement diversifiée comme par exemple avec les salades en bocaux. Auteur : Bérengère Abraham Page : 96 Date de parution : 10 février 2016

 [Download Desserts in a jar ...pdf](#)

 [Read Online Desserts in a jar ...pdf](#)

Desserts in a jar

Bérengère Abraham

Desserts in a jar Bérengère Abraham

Desserts in a jar des Editions Larousse offre 45 desserts gourmands et esthétiques. La cuisine en bocaux est une alternative originale pour régaler les yeux et les papilles. Construits tout en hauteur et par couche, les desserts in a jar permettent de varier les ingrédients et les plaisirs. Fruits, petites crèmes et génoises s'allient parfaitement pour former de jolies couches colorées. Vous ferez sensation auprès de vos invités au prochain dîner ou pique-nique! En effet, l'avantage d'un dessert en bocal c'est que l'on peut l'enfermer et le transporter partout! Salades de fruits, charlottes, forêts noires, mousses, Tiramisu, compotes... Des possibilités infinies de recréer et adapter vos desserts préférés in a jar. Panna cotta menthe et son tartare de fraises, une tarte citron framboise sur biscuit épicé ou encore des perles du japon au lait de coco et framboises. Des recettes que vous pourrez retrouver dans ce très joli livre illustré par les photographies de Fabrice Besse. Les desserts en bocaux sont une tendance venue du continent Américain qui s'est rapidement diversifiée comme par exemple avec les salades en bocaux. Auteur : Bérengère Abraham Page : 96 Date de parution : 10 février 2016

Téléchargez et lisez en ligne Desserts in a jar Bérengère Abraham

96 pages

Présentation de l'éditeur

Laissez-vous séduire par la tendance des desserts in a jar ! Le principe, un dessert construit en hauteur où les couches de mousses, de fruits et de crèmes se succèdent pour le plaisir des yeux et des papilles. Le résultat, des desserts originaux, très esthétiques, qui permettent de revisiter tous les grands classiques ou de réaliser des variations infinies... Tout cela en bocal, pour finir un repas en beauté, épater les invités sur la table d'un buffet ou lors d'un pique-nique un peu chic ! Forêt noire en bocal, charlotte poire et chocolat in a jar, tarte citron-framboise sur biscuit épicé, tiramisu à l'amande in a jar, vacherin verveine et abricot... A vous de choisir ! Biographie de l'auteur

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 Desserts in a jar Bérengère Abraham #KRD43UZJEQI

Lire Desserts in a jar par Bérengère Abraham pour ebook en ligneDesserts in a jar 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 Desserts in a jar par Bérengère Abraham à lire en ligne.Online Desserts in a jar par Bérengère
Abraham ebook Téléchargement PDFDesserts in a jar par Bérengère Abraham DocDesserts in a jar par
Bérengère Abraham MobipocketDesserts in a jar par Bérengère Abraham EPub

KRD43UZJEQIKRD43UZJEQIKRD43UZJEQI