



## Cette année, je fais ma bûche !

*Valéry Drouet*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Cette année, je fais ma bûche !** Valéry Drouet

Innovez cette année et préparez une délicieuse bûche vous-même ! La bûche est sûrement la tradition culinaire de Noël la plus marquée. Et si vous essayez de la faire vous-même cette année ? Pas de panique ce livre vous guidera pas à pas dans la création de ce gâteau de fête. De la bûche classique à la crème au beurre à la bûche igloo ce livre vous donnera tout un tas d'idées pour régaler vos invités. Idées et parfums originaux ce coffret deviendra vite un essentiel de Noël ! De plus les moules fournis vous aideront dans la composition et la décoration de votre bûche !

 [Telecharger Cette année, je fais ma bûche ! ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Cette année, je fais ma bûche ! ...pdf](#)

# **Cette année, je fais ma bûche !**

*Valéry Drouet*

## **Cette année, je fais ma bûche ! Valéry Drouet**

Innovez cette année et préparez une délicieuse bûche vous-même ! La bûche est sûrement la tradition culinaire de Noël la plus marquée. Et si vous essayez de la faire vous-même cette année ? Pas de panique ce livre vous guidera pas à pas dans la création de ce gâteau de fête. De la bûche classique à la crème au beurre à la bûche igloo ce livre vous donnera tout un tas d'idées pour régaler vos invités. Idées et parfums originaux ce coffret deviendra vite un essentiel de Noël ! De plus les moules fournis vous aideront dans la composition et la décoration de votre bûche !

## Téléchargez et lisez en ligne Cette année, je fais ma bûche ! Valéry Drouet

---

64 pages

Extrait

Biscuit roulé

1. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6). Dans un saladier, fouettez au batteur électrique 3 oeufs entiers avec 110 g de sucre pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange double de volume.
2. Ajoutez 2 pincées de levure et 100 g de farine tamisée ; mélangez en soulevant la pâte délicatement à l'aide d'une spatule. Pour un biscuit au chocolat, remplacez 20 g de farine par 30 g de cacao amer tamisé ; pour un biscuit au café, ajoutez 2 cuillerées à soupe d'extrait de café ; pour un biscuit à la pistache (ou au pralin), ajoutez 40 à 50 g de poudre de pistache (ou de pralin).
3. Étalez la pâte, à l'aide d'une spatule métallique, sur 4 ou 5 mm d'épaisseur sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé (ou d'une feuille en silicone qui garantit un décollage parfait du biscuit). Enfournez pour 12 à 15 minutes à mi-hauteur.
4. Sortez le biscuit du four, posez-le encore chaud à l'envers sur une feuille de papier sulfurisé ou sur un torchon humidifié. Retirez délicatement le papier de cuisson, puis roulez le biscuit avec la feuille du dessous (ou dans le torchon). Laissez-le refroidir.

Bon à savoir : Pour rendre le biscuit bien moelleux, vous pouvez, avant de le rouler, l'imbiber avec un sirop parfumé. Présentation de l'éditeur

De la classique bûche garnie de la crème au beurre à la **bûche des nuls** ou, au contraire, celle **des pros**, en passant par la bûche igloo, la **girlie**, la bûche qui se détache en « esquimaux » à emporter, la **régressive** ou encore celle en forme de cœur... 30 recettes pour régaler famille et amis. Côté **parfums**, on retrouve tous les classiques, à savoir chocolat, café, marron, vanille mais aussi poire-spéculoos, litchis-coco, fruits rouges ou fruits exotiques. **Pour accompagner les bûches**, des petits « plus » gourmands : coulis, sauce chocolat, crème anglaise... Des photos « **pas à pas** » pour apprendre à réaliser un biscuit roulé, une mousse au chocolat (au café, au caramel...), une mousse aux fruits, une crème au beurre. Biographie de l'auteur

**Ma définition de la cuisine...** Passion et improvisation pour des mélanges inattendus... le résultat visuel est très important car on déguste toujours avec les yeux en premier...

**Ma passion pour la cuisine...** Dès l'âge de 12-13 ans, j'adorais envahir la cuisine le mercredi pour réaliser des expériences... surtout en pâtisserie ! Puis à 14 ans, j'ai décidé de faire l'école hôtelière, jusqu'à 17 ans où j'ai commencé à travailler dans des restaurants gastronomiques à Paris, Londres, Beaulieu-sur-Mer, Rouen. **Mon métier de styliste culinaire...** Je travaillais dans le restaurant d'un grand studio de photo à Paris, car j'avais envie de devenir styliste culinaire, et par là-même devenir auteur de livres de cuisine pour partager mes recettes. J'ai alors rencontré Pierre-Louis Viel, un photographe avec qui j'ai fait mes premiers pas de styliste culinaire, sans formation particulière avec pour seul objectif de réussir pour le mieux. J'ai travaillé pour la presse, dans un premier temps, puis ensuite pour l'édition, avec Larousse entre autres, qui me fait maintenant confiance et me laisse réaliser de jolis livres : *Étonnamment facile*, aux recettes surprenantes et simples à la fois, *Tians et gratins*, avec ces recettes chaleureuses que l'on aime déguster entre amis ou en famille et *Tendres et rigolotes charlottes !* pour les souvenirs d'enfants où la charlotte était le dessert du dimanche, ici revisitée dans des recettes originales.

**Mes ingrédients préférés au quotidien...** J'adore la cuisine sucré-salé avec du miel et des épices ; dans un esprit plus franco-français, j'aime beaucoup l'huile d'olive : je cuisine et assaisonne tout avec elle !

**Mes « trucs » pour réussir une recette...** Avoir envie de se faire plaisir et envie de faire plaisir à ceux que l'on va servir, ça marche toujours !

**Un repas pour épater mes amis...**Je leur cuisine souvent un poisson en sauce avec des mélanges de goût asiatique et toujours un très bon dessert, c'est ce dont ils se souviennent le plus.

**L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...**La mandoline, un outil professionnel formidable qui permet de tailler les légumes en différentes forme fines, régulières et avec une rapidité redoutable. Elle est toujours a portée de main dans ma cuisine.

**Un blog ?**Je n'ai malheureusement pas le temps de tenir de blog ou de site. J'y pense mais il faudrait que je le fasse la nuit !

Download and Read Online Cette année, je fais ma bûche ! Valéry Drouet #CMY0UB4JS1A

Lire Cette année, je fais ma bûche ! par Valéry Drouet pour ebook en ligne Cette année, je fais ma bûche ! par Valéry Drouet 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 Cette année, je fais ma bûche ! par Valéry Drouet à lire en ligne. Online Cette année, je fais ma bûche ! par Valéry Drouet ebook Téléchargement PDF Cette année, je fais ma bûche ! par Valéry Drouet Doc Cette année, je fais ma bûche ! par Valéry Drouet Mobipocket Cette année, je fais ma bûche ! par Valéry Drouet EPub

**CMY0UB4JS1ACMY0UB4JS1ACMY0UB4JS1A**