



## La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir

*Blais Christina*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir** Blais Christina

 **Telecharger** [La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les ...pdf](#)

 **Lire en Ligne** [La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux l ...pdf](#)

# **La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir**

*Blais Christina*

**La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir** Blais Christina

## Téléchargez et lisez en ligne **La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir** Blais Christina

---

224 pages

Présentation de l'éditeur

Peu de livres au Québec sont consacrés aux techniques de base en cuisine et aux divers phénomènes qui influent sur la réussite d'un mets. La chimie des desserts comble ce manque en livrant aux novices comme aux initiés les secrets de desserts réussis. Ce livre, qui ne possède pas d'équivalent au Québec, répond aux questions que se posent une foule de cuisiniers en herbe: Pourquoi mon gâteau est fendillé en surface? Pourquoi mes ufs en neige ne montent pas? Pourquoi mes soufflés tombent à la sortie du four? Quelles sont les meilleures variétés de pommes pour réussir une tarte?, etc. En plus de fournir des explications, des astuces, d'expliquer les techniques de base, de proposer des expériences pour mieux comprendre et démystifier les phénomènes chimiques en cuisine, La chimie des desserts propose des tableaux de référence de type problèmes-solutions, une aide précieuse qui résume et réunit les problèmes qui peuvent surgir dans la confection de desserts et les solutions qui s'offrent au cuisinier. Pour mettre à profit son rôle de livre de base en cuisine, La chimie des desserts propose plus de 60 recettes de desserts mises au point par le très populaire Ricardo Larrivé, reconnu pour le côté convivial de ses recettes et leur goût savoureux à tout coup. Les «dents sucrées» trouveront dans cet ouvrage tout ce qu'il faut pour réussir leurs desserts et faire taire leur peur de l'échec. Elles n'hésiteront plus à préparer des soufflés pour leurs invités ni à leur proposer une tarte meringuée digne d'une photo dans un magazine. Une cuisine simplifiée et des techniques concrètes pour faire de ses plats sucrés un succès.

Download and Read Online **La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir** Blais Christina #RHG3ABP57WK

Lire La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir par Blais Christina pour ebook en ligneLa chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir par Blais Christina 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 La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir par Blais Christina à lire en ligne.Online La chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir par Blais Christina ebook Téléchargement PDFLa chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir par Blais Christina DocLa chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir par Blais Christina MobipocketLa chimie des desserts : Tout comprendre pour mieux les réussir par Blais Christina EPub

**RHG3ABP57WKRHG3ABP57WKRHG3ABP57WK**