



Pains et viennoiseries

Anneka Manning

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Pains et viennoiseries Anneka Manning

 [Telecharger Pains et viennoiseries ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Pains et viennoiseries ...pdf](#)

Pains et viennoiseries

Anneka Manning

Pains et viennoiseries Anneka Manning

Téléchargez et lisez en ligne Pains et viennoiseries Anneka Manning

192 pages

Extrait

Entrez dans la ronde des pains et des pâtes !

Cet ouvrage a été conçu pour vous apprendre de nombreuses techniques de la boulangerie et de la pâtisserie. Faites du pain au levain... sans levain, des naans indiens, des crumpets anglais, des gressini italiens, régalez vos convives d'irrésistibles beignets fourrés à la confiture, d'un somptueux babka au chocolat ou d'une moelleuse tatin aux poires.

Apprenez simplement la pâte feuilletée, la pâte à choux, la pâte sablée ou la pâte brisée, pour préparer aussi bien qu'un professionnel des tourtes de viande, des mille-feuilles, des tartes aux fruits et même des croquembouches.

Avec plus de 110 recettes dont les techniques de base et les tours de main sont clairement expliqués et illustrés au fil des pages, l'univers de la boulangerie et de la pâtisserie deviendra pour vous familier.

Entrez dans ce monde, vous serez récompensés par le succès d'incomparables pains, gâteaux et tartes faits maison !

*

Les principaux ingrédients

Le beurre, matière grasse la plus utilisée en pâtisserie, donne saveur, couleur et consistance aux gâteaux. Il peut être mélangé grossièrement avec de la farine dans le cas des pâtes sablées, étalé en couche dans les pâtes feuilletées ou tout simplement pétri dans la pâte à pain pour la transformer en pâte à brioche. L'utilisation de beurre doux est plus pratique pour contrôler la quantité de sel du pain et de la pâtisserie : on peut mesurer précisément le sel que l'on ajoute. La température du beurre déterminant sa consistance, certaines pâtes (pâte sablée) seront préparées avec du beurre très froid, d'autres pâtes et la plupart des pains enrichis exigeant du beurre mou.

Le bicarbonate de soude entre dans la composition des levures chimiques, mais peut aussi être utilisé seul, comme une poudre à lever. Il ne s'active qu'en présence d'un élément acide, on l'utilise donc pour les gâteaux préparés à base de lait fermenté ou de yaourt. Il faut cuire ces gâteaux dès qu'ils sont préparés car le bicarbonate de soude réagit instantanément en présence de l'élément acide. Une pâte qui a attendu ne lèvera pas convenablement et aura une texture grossière, peu homogène.

L'extrait naturel et l'essence de vanille sont des arômes extraits des gousses. Achetez de l'extrait ou de l'essence pure de vanille. Évitez tout produit portant la mention «arôme artificiel», «saveur vanille» ou «goût vanille», qui ne contiennent pas de vanille naturelle mais de simples arômes à base d'alcool. Vous pouvez aussi incorporer des graines de vanille à la préparation. Pour obtenir du sucre vanillé, lavez et essuyez une gousse de vanille, puis mettez-la pendant au moins deux semaines dans un bocal de sucre en poudre, fermé hermétiquement.

La farine est la base des pains et des gâteaux. La farine de blé est la plus employée : son gluten apporte la densité, l'élasticité et la structure nécessaires à la cuisson. Il forme un réseau qui emprisonne l'air et favorise la pousse. La qualité de la farine dépend de la quantité de gluten qu'elle contient, les plus riches en protéines

convenant le mieux à la confection du pain. La farine à levure incorporée est une farine blanche à laquelle on a ajouté de la levure. On peut la préparer soi-même en ajoutant 2 cuillerées à café de levure chimique pour 150 g de farine. Tamisez plusieurs fois avant emploi.

La levure de boulanger est un agent levant naturel. La levure sèche est vendue en sachets dans la grande distribution. La levure fraîche se trouve au rayon frais des supermarchés ou chez les boulangers. Il faut «activer» la levure fraîche en la mélangeant avec de l'eau ou du lait tiède avant de s'en servir, alors que la levure sèche peut être ajoutée directement aux pâtes. Il est cependant conseillé d'activer la levure sèche de la même manière que la levure fraîche pour vérifier qu'elle est toujours vivante.

(...) Présentation de l'éditeur

110 recettes de pains, de viennoiseries et de pâtisseries : pain aux céréales, focaccia aux olives, bagels, pains naans, croissants, kouglof, savarin...Des techniques illustrées : préparer la pâte à pain, la pâte brisée, sablée, feuilletée...Des recettes précises, chacune présentée en étapes illustrées, avec de nombreux conseils et astuces.

Download and Read Online Pains et viennoiseries Anneka Manning #ST74RC2EGAL

Lire Pains et viennoiseries par Anneka Manning pour ebook en lignePains et viennoiseries par Anneka Manning 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 Pains et viennoiseries par Anneka Manning à lire en ligne.Online Pains et viennoiseries par Anneka Manning ebook Téléchargement PDFPains et viennoiseries par Anneka Manning DocPains et viennoiseries par Anneka Manning MobipocketPains et viennoiseries par Anneka Manning EPub
ST74RC2EGALST74RC2EGALST74RC2EGAL