



Format (mm) : 247 x 290

Pages :

Code	Prix HT
813007	

### MACARON

de Pierre Hermé.

Macaron au citron caviar, macaron réglisse violette, macaron chocolat whisky pur malt, macaron crème de wasabi et compote de fraise... en une soixantaine de recettes, Pierre Hermé livre la bible du macaron.

Pierre Hermé réinvente les accords classiques, surprend avec des associations de saveurs toujours plus audacieuses et invite à découvrir ses créations les plus récentes, les "Veloutés" garnis d'une ganache au yaourt, et les "Jardins", ces macarons éphémères qu'il égère au fil des mois. Des recettes uniques, faciles à réaliser grâce aux techniques de base et aux tours de main que le maître détaille pas à pas et en images.



Format (mm) : 248 x 290

Pages : 195

Code	Prix HT
813006	

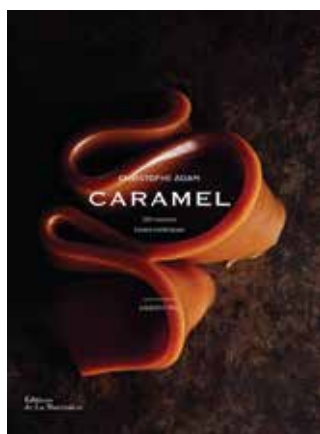
### ISPAHAN

de Pierre Hermé.

Isphan. Trois syllabes et autant de saveurs qui font rêver. Dans cet entremets, l'une des plus envoûtantes créations de Pierre Hermé, la douceur de la rose, la puissance de la framboise et la note florale du litchi s'accordent subtilement.

L'isphan est une invitation au voyage qui bouleverse les sens. Un dessert, devenu classique de la pâtisserie, qui s'est attiré tous les suffrages. Nombre d'amateurs, illustres ou anonymes, lui rendent ici hommage.

Avec un art consommé de la gourmandise, Pierre Hermé a exploré toutes les facettes de ce trio de saveurs, le réinterprétant tantôt en cheesecake, tantôt en baba, tarte, gaufre, croissant, macaron, bonbon, chocolat... Plus de 40 recettes uniques qu'il réunit dans ce livre.



Format (mm) : 230 x 290

Pages : 390

Code	Prix HT
813010	

### CARAMEL

de Christophe Adam.

Un morceau de sucre...

Le caramel se prête à toutes les fantaisies. Craquant, moelleux ou onctueux, ses nombreuses possibilités de forme et de goût savent exciter nos papilles, et ce depuis notre plus tendre enfance. Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel, 150 recettes de pur plaisir à vous faire saliver... sablé breton au cœur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner... gourmandises sublimes par des photographies chics et graphiques. Quand le simple morceau de sucre donne naissance à des desserts diablement gourmands.



Format (mm) : 240 x 300

Pages : 181

Code	Prix HT
813019	

**NEW!**

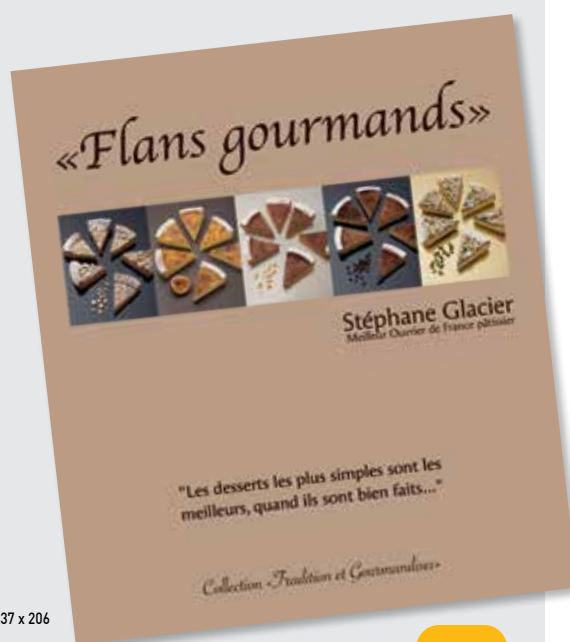
### OPÉRA

de Cédric GROLET.

Cédric Grolet, jeune prodige de la pâtisserie qu'on ne présente plus, est incontestablement le pâtissier le plus doué de sa génération et ses desserts haute couture sont adoués dans le monde entier.

Après le succès international de son livre Fruits, retrouvez-le dans un deuxième opus encore plus ambitieux !

Dans ce deuxième ouvrage, Cédric Grolet revient aux bases de la boulangerie et de la pâtisserie avec la touche de modernité qui est la sienne. Pour le petit déjeuner ou le tea time, le brunch ou le dîner de fête, apprenez à réaliser 100 recettes inédites de haut vol signées par le meilleur pâtissier du monde.



Format (mm) : 237 x 206

Pages : 64

Code	Prix HT
820103	

**NEW!**

### FLANS GOURMANDS

de Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier.

À l'heure où le flan fait son grand retour en force, cet ouvrage regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral à la Française. Classiques ou revisitées, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.