

Format (mm) : 220 x 285
Pages : 416

Code	Prix HT
813018	

HAUTE PÂTISSERIE

Excellence et savoir-faire sont les maîtres mots de l'association Relais Desserts qui rassemble l'élite mondiale de la pâtisserie. Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Frédéric Cassel, Luigi Bissotto ou encore Sadaharu Aoki font partie de ces signatures de prestige. Laissant carte blanche à 90 chefs pâtisseries de renom, ce livre propose 100 desserts qui sont autant de créations originales. Et toutes les réalisations deviennent possibles car, pour accompagner leurs recettes, les chefs révèlent conseils didactiques et précisions indispensables.

Mille-feuille Finger, Ispahan, tarte Rendez-vous, Light Lemon, Empinados, découvrez ces pâtisseries étonnantes qui illustrent la créativité et la singularité de chacun des chefs Relais Desserts.



Format (mm) : 227 x 227
Pages : 183

Code	Prix HT
813017	

SENSATIONS CHOUX

de Philippe Conticini.

"Depuis quelques années, je sais que la pâte à choux peut être abordée de mille et une manière : en employant différents liquides et farines, en utilisant différents modes de cuisson. Il était bien sûr fondamental pour moi de respecter les trois étapes incontournables de la réalisation de la pâte à choux : un liquide bouillant avec une matière grasse et un assaisonnement, l'ajout d'une farine, sa cuisson et son dessèchement sur le feu et, enfin, l'incorporation progressive des oeufs. J'ai réfléchi et recherché des sensations et des structures nouvelles innovantes, surprenantes. Mes créations sont harmonieuses et très gourmandes : Briochoix perdus, Tuiles de pâtes à choux au chocolat blanc, Chouppacino de bulles et crème... Voici 60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, de textures et de goûts que vous n'imaginez pas : avec la pâte à choux, le champ des possibles est infini !"



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 205 x 267
Pages : 250

Code	Prix HT
813068	

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS

de Stéphane Glacier.

Le nouvel ouvrage de Stéphane Glacier se veut à l'image de sa pâtisserie, simple, efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu et surtout à la portée du plus grand nombre. Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans.

Dans ce nouvel ouvrage, vous trouverez ses nouvelles et dernières recettes. Pâtes à choux, tartes et tartelettes, entremets et petits gâteaux, gâteaux secs et moelleux, autant de gammes à nouveau explorées pour vous apporter de nouvelles idées et inspirations.



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

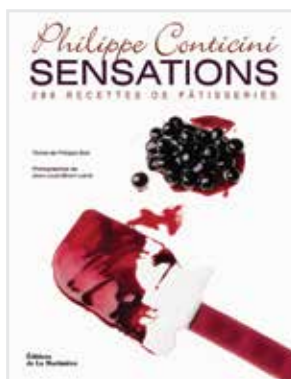
Format (mm) : 205 x 267
Pages : 272

Code	Prix HT
813064	

PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

de Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérôme Le Teuff

C'est au tour des petits gâteaux, des tartes et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveler et diversifier vos gammes en boutique.



Format (mm) : 290 x 230
Pages : 470

Code	Prix HT
813005	

SENSATIONS

de Philippe Conticini

Sa créativité débordante et sa haute technicité au seul service du goût, du plaisir, simple et vrai, présentées en 288 recettes délicieusement sensationnelles...

Des grands basiques (crèmes, pâtes, viennoiseries...) aux grands classiques revus et corrigés (le chou à la crème, le millefeuille, le paris-brest, le saint-honoré...), Philippe Conticini présente pour la première fois l'ensemble de ses pâtisseries classées par sensations gustatives.

En jouant sur les températures (glacé, frais, à température, ambiante, chaud, bouillant...), les textures (croquant, croustillant, laiteux, mousseux, émulsionné, moelleux, ferme, fondant, onctueux, nappant...), les contrastes et les états (solide, liquide, gazeux), il apportera à ses desserts une note explicative sur un aspect particulier de la recette (goût, texture, technique, produit spécifique...).



**BILINGUE
FRANÇAIS
ANGLAIS**

Format (mm) : 212 x 302
Pages : 260

Code	Prix HT
813062	

TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE

de Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Ces 2 Meilleurs Ouvriers de France proposent un ouvrage précis et clair de recettes originales, raffinées et simples à mettre en oeuvre pour satisfaire vos clients. Thèmes abordés : viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes, entremets et petits gâteaux.

