



Petites crèmes douceur

Frédéric BERQUÉ

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Petites crèmes douceur Frédéric BERQUÉ

 [Download Petites crèmes douceur ...pdf](#)

 [Read Online Petites crèmes douceur ...pdf](#)

Petites crèmes douceur

Frédéric BERQUÉ

Petites crèmes douceur Frédéric BERQUÉ

Téléchargez et lisez en ligne **Petites crèmes douceur Frédéric BERQUÉ**

96 pages

Extrait

Introduction

Qu'elles soient brûlées, renversées, cuites, prises, gourmandes, rapides ou même régressives, les crèmes dessert ont toujours du succès !

Nous avons tous le souvenir d'une crème aux oeufs, recette de famille indémodable et mémorable aussi vivace et délectable que celle de la madeleine de Proust.

Avec une texture crémeuse et délicatement sucrée, des parfums intenses de vanille ou de caramel, la simplicité des recettes et des ingrédients, la cuisson douce et délicate, une présentation en petits pots de verre ou de porcelaine, les petites crèmes vous offrent des possibilités de plaisirs infinis.

Vous trouverez ainsi dans cet ouvrage des recettes classiques comme les crèmes renversées au caramel, la crème catalane ou les petits pots de crème au café. Vous pourrez vous faire plaisir en innovant avec les petites crèmes régressives aux Tagada®, les petites crèmes aux framboises et au basilic ou la crème de coco au coulis de mangue passion. Vous surprendrez vos invités avec des recettes plus sophistiquées comme la crème bavaroise à la pistache et aux abricots ou les crèmes viennoises aux griottes. Enfin, retrouvez les incontournables crèmes brûlées : qu'elles soient à la vanille, au pain d'épice, au safran ou aux spéculoos, la reine des crèmes saura toujours vous surprendre.

Quelques petits conseils pour réussir vos crèmes brûlées :

- ° Prenez bien soin de faire infuser les parfums ou les épices dans la crème pendant au moins 10 minutes.
- ° Comptez 75 % de crème liquide au minimum pour avoir de l'onctuosité.
- ° Supprimez la mousse avant de verser la crème dans les plats à crème brûlée.
- ° Faites cuire les crèmes brûlées dans un four à 100 °C (th. 3/4) : la crème atteint alors 85 °C à coeur, température idéale pour une crème lisse et sans bulles.
- ° Laissez bien refroidir au réfrigérateur avant de caraméliser.
- ° Caramélisez avec de la cassonade ou du sucre.
- ° Utilisez de préférence un chalumeau pour caraméliser, évitez le gril du four qui réchauffe la crème brûlée.

L'intérêt d'une crème brûlée est dans son contraste de texture : le moelleux de la crème et le cassant de la cassonade caramélisée mais aussi dans le contraste chaud et froid de ce dessert.

A vous maintenant de découvrir le monde des petites crèmes «douceur» ! Présentation de l'éditeur

La crème de la crème ! Crèmes brûlées, au caramel, aux fruits ou au chocolat, panna cotta, trifle... tout ou presque est possible avec les petites crèmes !

Fondez pour ces 50 recettes si onctueuses... Crèmes brûlées à la vanille Bourbon, panna cotta aux fruits rouges, petits pots de crème au café ou chocolat, trifles de pommes aux fruits secs et aux spéculoos, verrines de lemon curd aux fraises, chantilly gourmande, mini-crèmes caramélisées au citron, crèmes brûlées au café et au pain d'épices... tout un monde de douceur !

Biographie de l'auteur

Frédéric Berqué est professeur de cuisine. On lui doit *Les grands classiques revisités* et *Espumas, chantilly & Cie* dans la collection "Toquades".

Download and Read Online Petites crèmes douceur Frédéric BERQUÉ #K9P28IMXUV0

Lire Petites crèmes douceur par Frédéric BERQUÉ pour ebook en lignePetites crèmes douceur par Frédéric BERQUÉ 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 Petites crèmes douceur par Frédéric BERQUÉ à lire en ligne. Online Petites crèmes douceur par Frédéric BERQUÉ ebook Téléchargement PDFPetites crèmes douceur par Frédéric BERQUÉ DocPetites crèmes douceur par Frédéric BERQUÉ MobipocketPetites crèmes douceur par Frédéric BERQUÉ EPub
K9P28IMXUV0K9P28IMXUV0K9P28IMXUV0