



La Patisserie

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

La Patisserie

Wesmael/Malty

La Patisserie Wesmael/Malty

 [Télécharger La Patisserie ...pdf](#)

 [Lire en ligne La Patisserie ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne La Pâtisserie Wesmael/Malty

216 pages

Extrait

La pâte sucrée

Préparation : 15 min ° Repos : 2 h

Pour 380 g de pâte sucrée

soit pour une tarte de 10 personnes

° 100 g de beurre doux

° 70 g de sucre glace

° 1 oeuf

° 2 pincées de sel fin

° 125 g de farine T55

° 1 gousse de vanille

° 35 g de poudre d'amande

Passer le beurre quelques secondes au micro-ondes dans un bol adapté ou laisser le beurre à température ambiante quelques heures pour lui donner une texture de pommade. Verser ce beurre pommade dans un bol mélangeur puis y ajouter le sucre glace et la gousse de vanille grattée. Mélanger à l'aide de la feuille pour crémier et homogénéiser ce mélange.

Ajouter ensuite l'oeuf entier battu et mélanger à nouveau pour lisser le mélange. Ajouter le sel fin et verser ensuite la poudre d'amande et la farine en totalité. Mélanger lentement pour former une pâte homogène sans traces apparentes de farine.

Verser la pâte obtenue sur le plan de travail fariné puis tasser la pâte avec les mains pour obtenir une boule lisse. Envelopper la pâte dans un film étirable et stocker au réfrigérateur pendant 2 h au minimum avant l'utilisation.

Conseil du chef

Il est préférable de fabriquer la pâte la veille pour qu'elle soit bien froide et ferme, ce qui facilite le façonnage de celle-ci. Cette pâte peut également être congelée et stockée pour une utilisation ultérieure. Présentation de l'éditeur

«La générosité, la passion et l'exigence de Meilleur Ouvrier de France ont conduit David Wesmaël à réaliser ce livre dont on ne pourra plus se séparer. Retrouvez à la maison les conseils, les tours de mains et les recettes d'un excellent professionnel pour réussir les grands classiques de la pâtisserie !»

PHILIPPE URRACA

Président de Classe des Meilleurs Ouvriers de France Pâtisseries

PLUS DE 80 RECETTES :

LES BASES ° LES GÂTEAUX À PARTAGER ° LES GÂTEAUX INDIVIDUELS °

LES GOURMANDISES

TOUTES LES PESÉES ET TOURS DE MAIN EN IMAGES

Avec la collaboration de Nadège Maury-Larivière

Meilleur Ouvrier de France et membre de l'équipe de France championne du Monde de Pâtisserie, David Wesmaël dispense des cours de pâtisserie à Seclin près de Lille.

Sensible au monde de l'art et de la décoration, Thierry Maly, avec une grande réussite, se consacre à la photographie culinaire. Il est notamment le photographe des campagnes publicitaires de la Maison Paul (franchise en boulangerie et pâtisserie). Biographie de l'auteur

Meilleur Ouvrier de France et membre de l'équipe de France championne du Monde de Pâtisserie, David Wesmaël dispense des cours de pâtisserie à Seclin près de Lille.

Download and Read Online La Patisserie Wesmael/Maly #UQ3FLCWHJZ0

Lire La Patisserie par Wesmael/Malty pour ebook en ligneLa Patisserie par Wesmael/Malty 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 Patisserie par Wesmael/Malty à lire en ligne.Online La Patisserie par Wesmael/Malty ebook Téléchargement PDFLa Patisserie par Wesmael/Malty DocLa Patisserie par Wesmael/Malty MobipocketLa Patisserie par Wesmael/Malty EPub

UQ3FLCWHJZ0UQ3FLCWHJZ0UQ3FLCWHJZ0