

livres de recettes boulangerie pâtisserie

[#baking recipe books](#) [#pastry cookbooks](#) [#dessert recipes](#) [#bread making guides](#) [#homemade sweet treats](#)

Dive into a delectable world of culinary creations with our curated selection of baking recipe books and pastry cookbooks. Whether you're an aspiring home baker or a seasoned chef, discover a myriad of dessert recipes, master bread making guides, and learn techniques to craft exquisite homemade sweet treats. Elevate your skills and bring the aroma of a professional bakery right into your kitchen.

Every lecture note is organized for easy navigation and quick reference.

We truly appreciate your visit to our website.

The document Sweet Baking Recipes you need is ready to access instantly.

Every visitor is welcome to download it for free, with no charges at all.

The originality of the document has been carefully verified.

We focus on providing only authentic content as a trusted reference.

This ensures that you receive accurate and valuable information.

We are happy to support your information needs.

Don't forget to come back whenever you need more documents.

Enjoy our service with confidence.

Thousands of users seek this document in digital collections online.

You are fortunate to arrive at the correct source.

Here you can access the full version Sweet Baking Recipes without any cost.

Le Grand Livre de la Boulangerie

Référence pour tous les professionnels du secteur, Le Grand Livre de la Boulangerie est le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes de trois experts en la matière : Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Marie Lanio et Patrice Mitailé, formateurs à l'École hôtelière de Lausanne. Référence pour tous les professionnels du secteur, Le Grand Livre de la Boulangerie est le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes de trois experts en la matière : Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Marie Lanio et Patrice Mitailé, formateurs à l'École hôtelière de Lausanne. Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale. Levains : Comme il n'y a pas de bon pain sans levain, ce premier chapitre pose les bases de toute préparation boulangère afin d'en assurer la réussite. Pains régionaux : Certains d'entre eux sont incontournables et contribuent à la réputation gastronomique de notre pays, comme la baguette de tradition. Les autres se dégustent principalement dans nos belles régions, qui regorgent de trésors boulangers tels que la fougasse de Provence-Alpes-Côte d'Azur, le süßbrot d'Alsace ou encore le pain rennais de Bretagne. Pains du monde : Du fameux pain ciabatta italien à l'étonnant pain mantou de Chine, toutes les spécialités boulangères du monde entier sont réunies dans ce chapitre. Des procédés de fabrication variés et des recettes authentiques venues de tous les continents sont à tester. Pains spéciaux : Le trio d'auteurs propose des recettes originales et pleines de goût pour mettre un peu de fantaisie dans votre fourneau : pains aux fruits, pain de mie avec incrustations ou encore pains nutritionnels. Brioches et classiques français : Presque aussi célèbres que la baguette, retrouvez les secrets des classiques de la viennoiserie française comme le croissant, le kouign-amann breton, la gâche vendéenne ou le kouglof alsacien. Brioches du monde : Du stollen d'Allemagne, célèbre gâteau de Noël, à la gaufre liégeoise en passant par le donut, réalisez un tour du monde en 11 recettes moelleuses venues des quatre coins du globe. Douceurs boulangères : Ces gâteaux, que l'on retrouve dans toutes les vitrines, font autant rêver les petits que les grands. Cookies au beurre de cacahuète, far breton, pain d'épices ou croquant aux amandes, des recettes gourmandes et régressives à déguster sans tarder. Un livre écrit par des pros pour les pros, qui présente une boulangerie de qualité, dynamique et diversifiée.

The compelling aroma of fresh, buttery croissants, the delicacy of Savarin au Chantilly, the bliss of the chocolate-mousse Le Pleyel, these are just a few of the specialties that make Parisian boulangeries and pâtisseries the best in the world. Now, in the sequel to her acclaimed Paris Bistro Cooking, Linda Dannenberg presents the gourmet breads and pastries from thirteen of Paris's unsurpassed bakeries and pastry shops. PARIS BOULANGERIE-PTISSERIE offers more than 70 tempting recipes, including Bombes Amandés (Lemon-Almond Cakes) and Mousse au Caramel et aux Poires (Caramel-Pear Mousse Cake) from Paris's oldest pâtisserie, Stohrer; the signature Délice cake (Chocolate-Cream-and-Chocolate-Macaroon Cake) and lace Florentins from the world-renowned chocolatier Maison du Chocolat; and Pain de Campagne (Hearty Country Loaf) and the classic Gougères (Giant Gruyère Cheese Puffs) from the archetypal neighborhood bakery Haupois. Linda Dannenberg gathered these one-of-a-kind recipes from the great bakers themselves, and presents them in clear, easy-to-understand recipes specially designed for the American home kitchen. More than 150 spectacular photographs and evocative descriptions of the bakeries and the people behind them bring the essence of Paris to your kitchen. PARIS BOULANGERIE-PTISSERIE is rounded out with a comprehensive guide to authentic French utensils (although most recipes can be prepared using equipment found in ordinary kitchens), and a directory that includes sources for everything from crystallized violets to baking stones. PARIS BOULANGERIE-PTISSERIE is the quintessential cookbook featuring the peerless baked goods from the most romantic city in the world.

Mon Livre de Pâtisseries

Mon Livre de Pâtisseries. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

Larousse Pâtisserie and Baking

Larousse Pâtisserie and Baking is the complete guide from the authoritative French cookery brand Larousse. It covers all aspects of baking - from simple everyday cakes and desserts to special occasion show-stoppers. There are more than 200 recipes included, with everything from a quick-mix yoghurt cake to salted caramel tarts and a spectacular mixed berry millefeuille. Special features on baking for children, lighter recipes and quick bakes, among many others, provide a wealth of ideas. More than 30 extremely detailed step-by-step technique sections ensure your bakes are perfect every time. The book also includes workshops on perfecting different types of pastry, handling chocolate, cooking jam and much more, demonstrated in clear, expert photography. This is everything you need to know about pastry, pâtisserie and baking from the cookery experts Larousse.

Ma boulangerie maison à la machine à pain

Transformez votre cuisine en une vraie boulangerie grâce à plus de 60 délicieuses recettes conçues sur-mesure et élaborées avec votre machine à pain ! Pain de campagne, pain de mie, pain au levain, mais aussi pains garnis, brioches, gâteaux et même confitures : rassemblez tous les ingrédients dans la cuve, et suivez le guide. Du salé au sucré et du classique au plus original, découvrez le boulanger qui sommeille en vous !

Je sais faire la pâtisserie

Crème anglaise, financier, bavaroise, kouglof, caramels, tartes, beignets, sablés, babas, gâteaux salés, sandwichs, mousses, fondants, sorbets et crèmes glacées, fruits confits, poudings, brioches, soufflés, flans, sirops... près de 1000 recettes de desserts pour toutes les cuisinières. Car rien ne vaut une pâtisserie faite à la maison. Le livre de Ginette Mathiot est clair, pratique et complet. D'où son succès inégalé. Voilà pourquoi La pâtisserie pour tous est devenu un classique que des générations de femmes se transmettent de mère en fille.

Mon Cahier de Pâtisseries

Mon Cahier de Pâtisseries. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette

sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

Mes Recettes de Boulangerie-Pâtisserie

Avec ce carnet de note conçue pour les professionnels de la boulangerie/pâtisserie, vous pouvez consigner toutes vos recettes de façon claire et organisée! Ce carnet peut contenir 100 recettes!

Mon Cahier de Patisseries

Mon Cahier de Patisseries. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

La Pâtisserie des Rêves

A cookery from the renowned Parisian bakery and confectionery, known internationally for excellence in traditional French pastries and desserts. La Pâtisserie des Rêves (translating literally as The Patisserie of Dreams) is the name of the world famous French pastry shops; the brainchild of pastry chef Philippe Conticini and entrepreneur and hotelier Thierry Teyssier, who wanted to open a patisserie that would recreate the excitement children feel about fresh cakes. Their recipe book of the same name published in French in 2012, and is now available in English. The book contains over seventy recipes for their signature pastries, including recipes for the traditional Saint Honoré (choux pastry, cream and caramel topping) and Paris-Brest (choux pastry with praline cream and praline sauce), as well as many more French classics and modern twists. "La Pâtisserie des Rêves is one of the most beautiful cookbooks you will ever encounter . . . exceptional." —Cooking By the Book

Mon Trésor de Patisseries

Mon Trésor de Patisseries. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

Pâtisserie at Home: Step-by-step recipes to help you master the art of French pastry

Perfect the art of French pâtisserie with over 70 classic recipes from award-winning pastry chef Will Torrent.

Mon Carnet de Patisseries

Mon Carnet de Patisseries. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

Mes Patisseries Préférées

Mes Pâtisseries Préférées. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

Mes Pâtisseries Magiques

Mes Pâtisseries Magiques. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette

sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

Mes Pâtisseries Préférées

Mes Pâtisseries Préférées. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter ;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

Mes Pâtisseries Magiques

Mes Pâtisseries Magiques. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter ;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

Mes Pâtisseries Spéciales

Mes Pâtisseries Spéciales. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter ;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

Mes Pâtisseries Spéciales

Mes Pâtisseries Spéciales. Voici un carnet pour noter vos recettes de pâtisserie au fil des mois de l'année. Indispensable dans votre cuisine que vous soyez pro ou amateur(trice) de la pâtisserie locale au mondiale. Le Carnet est organisé d'une façon créative pour vous permettre de mémoriser la recette sous tous ses angles pour ne pas oublier aucun détail. A profiter;) 120 pages = 120 Recettes 15,24cm x 22,86cm

Mes Recettes de Patisserie

Ce petit cahier de recette à remplir est idéal pour les cuisiniers amateurs et professionnels souhaitant noter toute idée de recette telles la recette de crêpe, recette pancakes, recette cookies, le gratin de pomme de terre, recette de la quiche lorraine, recette du gâteau au chocolat....etc 120 pages de 6*9 pouce .

Boulangerie végétale

Un livre pour tous les amoureux de la boulangerie artisanale qui veulent se lancer dans des recettes 100 % végétales, c'est-à-dire sans œuf, ni beurre, ni lait, ni crème, et tout aussi gourmandes ! Pains, viennoiseries, pâtisseries : retrouvez toutes les recettes boulangères et pâtisseries incontournables, ainsi que des recettes plus originales pour faire de sa maison une véritable petite boulangerie !

Petite Patisserie

A delightful volume devoted to the delicate, charming treats that are the soul of France's neighborhood patisseries. With Felder's expert guidance, any home cook can now re-create the sweet enchantments and small indulgences that are the hallmark of many a holiday in France. Christophe Felder, along with his longtime collaborator, Camille Lesecq, are back with a new volume that focuses upon the delightful small pastries that are one of the highlights of the art of French baking. Both children and adults adore these often bite-size indulgences. Included here are all the fundamental recipes--the classics and the traditional favorites--along with original, inventive creations. Recipes include amandines, babas, biscuits, bostocks, creams, croquantes, croustillons, financiers, flans, madeleines, Alsatian manderlis, Napoleans, petits fours, sablés, tartlets, and much more. The book opens with a section on twenty-seven base recipes from which all others can be made, including pâte brisée, pâte sucrée, sablé breton, dacquoise, pâte à choux, feuilletée rapide, and crème pâtissière. It is then divided into chapters of

increasing complexity, with a final chapter on "funny" cakes--playfully decorated small cakes designed to delight children or for parties. Each recipe comes with precise preparation and cooking times, step-by-step decorating tips, and suggestions for vegan and gluten-free alternatives--this seemingly petite package contains a wide range of sweet and simple pleasures to delight big and small gourmets alike.

Boulangerie Française Dans Ma Cuisine

Avez-vous déjà voulu faire une pâtisserie française parfaite dans votre cuisine sans complications? Ce livre de cuisine est le guide ultime pour tous ceux qui aiment les délicieuses pâtisseries avec des recettes exceptionnelles de restaurants français de renom et des ingrédients que l'on trouve facilement partout dans le monde. Ce livre couvre toutes les pâtisseries françaises les mieux notées (plus de 150 recettes) écrites dans un style élaboré pour une compréhension facile. Les pâtisseries françaises ne sont pas simples à faire mais avec ce livre, c'est amusant. Pourquoi ne pas essayer de préparer une pâtisserie française appétissante maintenant dans votre cuisine (boulangerie)

LE LIVRE DE RECETTES DE BOULANGERIE POUR DÉBUTANT

Qu'est-ce que le pain ? Le pain est un aliment très simple qui a été consommé tout au long de l'histoire. Des anciens Égyptiens qui l'ont découvert, aux paysans britanniques apportant collectivement leur pâte au fournil local, et même provoquant une révolution nationale en France. Le pain est un aliment important, mais délicieux, qui est très apprécié. Comment fait-on du pain ? Les recettes de pain peuvent être préparées avec un minimum d'ingrédients: généralement de la levure; farine de blé ou sans blé (ou substituts sans gluten); de l'eau ou d'autres liquides; et éventuellement du sel. À cette courte liste, les recettes peuvent inclure une variété d'ingrédients intéressants ajoutés à la structure de la pâte, tels que des oeufs, du lait, du beurre, des arômes et des grains autres que le blé. D'autres peuvent être ajoutés après la formation de la structure de la pâte, comme les graines, les noix ou les fruits secs, pour créer des milliers de variétés uniques. Ces ingrédients sont exprimés en pourcentage par rapport à la farine, par la méthode du pourcentage de Baker ou simplement en poids et/ou en volume. D'où vient le pain ? La légende raconte que dans l'Égypte ancienne, du blé humide a été laissé sur une pierre chaude, probablement par accident. Quelques heures plus tard, le fermier est revenu pour constater que le mélange avait augmenté. Les Égyptiens ont expérimenté la cuisson et l'ajout de sel pour faire les premières recettes de pain. Les premiers signes de pain sont datés d'environ 9500 av. On sait que le blé et d'autres céréales étaient cultivés à cette époque. Les humains étaient confiants dans la cuisson au feu à cette époque, donc nous nous attendrions à ce qu'une sorte de pains ou de petits pains soit produit, cependant, cela n'a pas été prouvé à 100%. Des boulangeries commerciales ont été découvertes en Grèce datant de 1700 av. Il y a un article intéressant sur The Spru

Ferrandi - Boulangerie - Viennoiserie

Un grand cours de boulangerie et de viennoiserie. Tout le savoir-faire technique et gourmand d'une école d'exception. Préparer un levain ; Procéder à l'autolyse ; Tourer ; Grigner ; Façonner une tresse... Découvrez toutes les bases essentielles grâce à plus de 40 techniques expliquées en plus de 200 gestes en pas à pas. Baguette ; Pain de campagne ; Pain au curcuma ; Gressin ; Croissant ; New York roll ; Brioche aux pralines roses... Préparez plus de 80 recettes incontournables, classiques ou originales mais également des recettes gourmandes de snacking : Panini ; Black burger végétarien ; Bagel au pastrami ; croissant au jambon... pour épater et régaler votre entourage.

La boulangerie des petits

Éric Kayser accompagne les petits gourmands dans leurs premiers pas en boulangerie-pâtisserie ! Avec ce livre, il souhaite transmettre 35 recettes spécialement pensées pour être réalisées par les enfants, toujours en compagnie de leurs parents pour de véritables moments de complicité et de partage ! Pain au lait, baguette, chouquettes, cookies, madeleines, clafoutis, mais aussi sandwichs et recettes antigaspi... Éric Kayser s'amuse avec les pâtisseries en herbe pour réaliser de belles créations et faire naître de nouvelles vocations !

Mes Recettes d'artisan BOULANGER

Avec ce livre à compléter conçue pour les professionnels de la boulangerie/pâtisserie, vous pouvez consigner toutes vos recettes de façon claire et organisée! Format de poche. (150 pages/30 recettes)

Pour chaque recette vous disposez d'une page pour un titre de produit/ liste et quantité des ingrédients, une page "fiche technique" utilisant la terminologie professionnelle et d'une page pour y ajouter une photo du produit fini. Vous trouverez également en fin de livre 10 pages lignées pour vos notes utiles.

LA PATISSERIE DE REFERENCE

Enfin l'ouvrage complet qui vous accompagnera tout au long de votre carrière. Conforme au nouveau référentiel 2019, ce livre est le fruit du travail conjoint d'enseignants et de professionnels du monde de la pâtisserie. Essentiel pour votre parcours d'apprenant, il deviendra indispensable dans votre vie professionnelle. Ce livre met à votre disposition toutes les techniques et préparations de base détaillées en pas à pas et plus de 100 fiches techniques de recettes classiques. L'ouvrage est illustré de plus de 1000 photos et 150 vidéos accessibles par QR codes liées à notre site internet BPI Campus qui sera votre compagnon digital tout au long de vos études en arts culinaires, avec ses vidéos, fiches de technologie, interview d'experts, et quizz pour évaluer vous même vos connaissances ! Cet ouvrage est disponible en Papier et Numérique

La Pâtisserie de Sante V2

This scarce antiquarian book is a facsimile reprint of the original. Due to its age, it may contain imperfections such as marks, notations, marginalia and flawed pages. Because we believe this work is culturally important, we have made it available as part of our commitment for protecting, preserving, and promoting the world's literature in affordable, high quality, modern editions that are true to the original work.

French Pâtisserie

French pâtisserie—from a flaky croissant in the morning to a raspberry macaron with tea or a layered Opéra cake after dinner— provides the grand finale to every memorable meal. This comprehensive volume, from the professionals at the Ferrandi School of Culinary Arts—dubbed “The Harvard of Gastronomy” by Le Monde newspaper—offers everything the home chef needs to create perfect pastries for all occasions. 1500 skills and techniques Learn how to make pastries, creams, decorations, and more with step-by-step instructions and tips and tricks from Ferrandi’s experienced chefs. 235 classic French recipes Recipes for the complete range of French pâtisserie also include variations that are rated according to level of difficulty so that home chefs can expand their skills over time.

Boulangerie et Pâtisserie Française

Boulangerie, Confiserie et Pâtisserie Française, agenda, est un livre de cuisine de 110 pages Boulangerie, Confiserie et Pâtisserie Française . Cadeau génial pour tout le monde: parents, grands-parents, enfants, garçons, filles, jeunes et adolescents comme cadeau de journal. 110 pages 6 x 9 pouces Papier de couleur blanche Couverture de finition mate pour une apparence élégante Cherchez-vous pour un cadeau pour vos parents ou proches? Ensuite, vous devez acheter ce cadeau pour votre frère, soeur, tante et célébrer leur anniversaire. Grand assortiment vintage pour la croisière. La France est mondialement connue pour sa gastronomie et son art de vivre. Depuis 2010, le repas gastronomique français et ses rituels sont inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Cette attention particulière aux plaisirs de la table se retrouve au quotidien. Les Français sont très attachés aux trois repas de la journée. Traditionnellement, le petit déjeuner est pris au réveil, le déjeuner vers 13h. et dîner vers 20h si vous aimez la boulangerie, les sucreries et la pâtisserie, vous trouverez sur ce livre plus de 40 recettes faciles traditionnelles avec photos et plus de recettes, ... N'oubliez pas le bien critiques si vous aimez ce livre, assurez-vous qu'il me motive à produire des livres plus similaires, qui vous donnent une bonne expérience de la cuisine.

Pâtisserie at Home

If you've ever wandered down a charming French alleyway or a bustling Parisian street, there are stand out shop displays that truly capture the essence of French flair -- gorgeous patisseries filled with the most eye-catching and elegant bakes. Delicately detailed with candies, fruits, spun sugar and tempered chocolate, it's hard to resist their sweet seduction. However, you don't have to travel far to enjoy these tasty treats, you can simply learn how to conjure them up at home with this stunning collection of recipes. With step-by-step instructions, expert chef Will Torrent introduces you to the basic recipes that make up the foundation of authentic French pâtisserie, before delving into the superb bakes, each of

which has its own je ne sais quio! Opt for something light and sweet with colourful Macarons. If you're feeling fruity try the citrus-sharp Tarte au Citron. Or if all you want is chocolate on chocolate, master the rich Coffee and Chocolate Madeleines. Whether you're new to patisserie, or have dabbled in the art before, these delightful desserts are sure to show you how to achieve French baking finesse.

Le grand manuel du boulanger

Le livre qui reprend dans l'ordre toutes les techniques du CAP de boulangerie, pour tous ceux qui se rêvent apprenti boulanger. Le concept pour chaque recette : une infographie et une photo "matière" pour expliquer ce que c'est et ce qui compose la réalisation, une photo de tous les ingrédients, des photos étape par étape, une photo finale pour rêver. Un total de 100 recettes. Environ 40 recettes de base : le traitement des produits de boulangerie (farine, levure, levain), les techniques du boulanger (pétrissage, fermentation, façonnage), les pâtes de base (pâte à pain, pâte à brioche, pâte à croissant), les crèmes de base (crème pâtissière, crème d'amandes, compote). Puis 60 recettes de boulangerie : pains classiques (baguette, pain complet, pain de seigle), pains spéciaux (pain à la châtaigne, pain aux noix), viennoiseries (croissant, chausson aux pommes), brioches (vendéenne, parisienne, kouglof), gâteaux de voyage (cake aux fruits confits, pain de gènes), petits gâteaux du boulanger (paille framboise, financier, chouquettes). Un glossaire illustré pour apprendre à maîtriser les gestes du boulanger. Le rêve du CAP mis à portée de main.

Carnet du Boulanger

Professionnels de la boulangerie ! Amateurs du bon pain. Un carnet indispensable pour tous les boulangers, les apprentis, les amateurs de pains. Conservez une trace de toutes vos créations, recettes, croquis techniques, farines, levures, pétrissage, cuisson, mie, ingrédients... Créer, remplissez, analyser vos recettes

Opera Patisserie

The latest French patisserie cookbook from award-winning French pastry chef Cédric Grolet Opéra Pâtisserie marks the entrance of the most talented pastry chef of his generation, Cédric Grolet, into the world of boulangerie-pâtisserie. This book coincides with the opening of his new shop in the Opéra district in the heart of Paris. Far from the haute couture pastries designed at palace hotels, with Opera Pâtisserie, Grolet returns to the essentials with a collection of hearty and accessible recipes. Follow your senses through the pages to discover the very best French recipes for viennoiseries, breads, biscuits, pastries, and frozen fruit sorbets. From croissant to mille-feuille, from tarte tatin to .clairs, the book features 100 fully illustrated desserts we all love. Recipes are organized into chapters that follow the rhythm of the day. At 7 a.m., it's time for viennoiseries and breads; at 11 a.m., it's pastries; at 3 p.m., desserts and frozen fruits; and at 5 p.m., it's time for the final batch of bread. Opéra Pâtisserie is the indispensable book for every pastry lover!

Mes Recettes de Boulangerie-Pâtisserie

Avec ce carnet de note conçue pour les professionnels de la boulangerie/pâtisserie, vous pouvez consigner toutes vos recettes de façon claire et organisée! Format de poche. (150 pages)

Patisserie at Home

The ultimate French pastry and dessert cookbook, featuring 100 sumptuous, easy-to-master recipes, stunning full-color illustrations, and a breathtaking design that helps home cooks create the perfect dessert. In this essential baking bible, patissiere Melanie Dupuis and molecular gastronomist Anne Cazor demystify the art of French baking for home cooks, giving them the tools, instructions, and recipes to create the most delicious and elaborate desserts. Patisserie at Home begins with the fundamental base recipes for pastry dough (broken, puff, brioche, and more) and fillings (creams, custards, ganache, butters, mousses), techniques for mastering chocolate, and the art of transforming sugar. Then come the recipes—dozens of the most famous French pastries and desserts, from meringues to Madeleines, croissants to Chantilly cream, brioche to biscuits, as well as cakes, cookies, creams, and tarts. The authors provide a technical breakdown and unique graphic for each recipe, explaining the science of the composition and the technique, along with step-by-step photos and a large full-page image of the final dish. Indulge your sweet tooth, impress guests, and wow your family—with Patisserie at Home, anyone can enjoy an irresistible taste of France!

La pâtisserie traditionnelle de tante Marie

Ce livre est réclamé depuis des années, nous avons donc décidé de le ressortir. Dans le même esprit que "La véritable cuisine de Tante Marie"

Pâtisserie

No Marketing Blurb

La boulangerie

Avec Frédéric Lalos, le MOF Boulanger qui fournit les meilleures tables étoilées de France, maîtrisez toutes les techniques de la fabrication du pain. Des fondamentaux sur l'histoire du pain, les matières premières et le matériel, à la pratique avec 140 recettes dans le respect de la tradition artisanale, ce livre accompagnera les professionnels de la boulangerie. Des plus classiques aux plus originales, les recettes sont enrichies de gestes expliqués, de conseils, de trucs et astuces de Mof. En bonus : les grands chefs témoignent de leur passion pour ce produit d'exception.