



Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon

Frédéric BERQUE

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon Frédéric BERQUE

Chéri ça va mousser dans la cuisine Découvrez le nouvel ustensile indispensable dans votre cuisine : le siphon ! Il vous permettra d'obtenir des sauces moussantes des chantilly crémeuses des espumas gourmandes. Les professionnels l'utilisent... les cuisinières s'y mettent aussi ! Pavé de saumon émulsion de lait de coco cappuccino de St-Jacques avocat crabe et mousse de céleri petits moelleux au chocolat et mousse caramel... Sucrées ou salées de délicieuses recettes à présenter en petites portions pour épater vos invités. Succès garanti !

 [Telecharger Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon ...pdf](#)

Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon

Frédéric BERQUE

Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon Frédéric BERQUE

Chéri ça va mousser dans la cuisine Découvrez le nouvel ustensile indispensable dans votre cuisine : le siphon ! Il vous permettra d'obtenir des sauces moussantes des chantilly crémeuses des espumas gourmandes. Les professionnels l'utilisent... les cuisinières s'y mettent aussi ! Pavé de saumon émulsion de lait de coco cappuccino de St-Jacques avocat crabe et mousse de céleri petits moelleux au chocolat et mousse caramel... Sucrées ou salées de délicieuses recettes à présenter en petites portions pour épater vos invités. Succès garanti !

Téléchargez et lisez en ligne Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon Frédéric BERQUE

96 pages

Extrait

Introduction

La cuisine contemporaine met en avant la légèreté et l'originalité dans la conception et la présentation des plats. Les mousses, les émulsions et les sauces moussantes sont légion, mais leur réalisation n'est pas toujours aisée. Heureusement, un outil formidable permet de remédier à ce problème : le siphon.

À l'origine, le siphon est un appareil utilisé pour la confection de la crème Chantilly. Le principe en est très simple : on verse de la crème liquide bien froide avec un peu de sucre dans cet appareil, on le ferme, puis on visse une cartouche de gaz. Il n'y a plus qu'à agiter et à presser le levier pour obtenir une chantilly parfaite.

En partant de ce principe, mais en agrémentant ou en remplaçant la crème par d'autres ingrédients, toutes sortes de mousses ou d'espumas (terme espagnol) peuvent naître d'un siphon. Dans ce livre vous trouverez des mousses sucrées, salées, aromatisées aux légumes, aux fruits, etc.

Principe général d'utilisation :

Mélangez ou mixez soigneusement votre préparation. Passez-la systématiquement au tamis. Remplissez le siphon, fermez-le, puis vissez une cartouche de gaz. Secouez énergiquement, puis laissez reposer 1 à 3 heures au réfrigérateur. Secouez une dernière fois avant l'utilisation. Pressez doucement le levier ou la douille du siphon pour laisser s'échapper l'espuma ou la mousse. Servez !

Quelques conseils pour bien utiliser un siphon :

- ° Goûtez puis filtrez systématiquement toutes vos préparations avant de les verser dans le siphon.
- ° Fermez correctement votre siphon avant d'y injecter le gaz, sinon celui-ci peut s'en échapper.
- ° Déposez votre siphon, à plat, au réfrigérateur.° Secouez toujours le siphon avant de vous en servir pour bien répartir le gaz.
- ° Un siphon de 0,5l convient largement pour des recettes de 4 ou 6 personnes.
- ° Si une recette nécessite deux cartouches, vissez la première, retirez-la, puis vissez la seconde.
- ° Ne versez jamais une préparation bouillante dans un siphon qui n'est pas prévu à cet effet (problème de joint).
- ° N'hésitez pas à utiliser le siphon directement à table, l'effet est garanti.
- ° Dégustez sans attendre : les mousses retombent peu à peu.

Le siphon est un outil moderne et bien pratique, que vous adopterez rapidement dans la réalisation de vos repas ! Présentation de l'éditeur

Découvrez le nouvel ustensile indispensable dans votre cuisine : le siphon !

Il vous permettra d'obtenir des sauces moussantes, des chantilly crémeuses, des espumas gourmandes. Les professionnels l'utilisent... les cuisinières s'y mettent aussi !

Pavé de saumon, émulsion de lait de coco, cappuccino de St-Jacques, avocat, crabe et mousse de céleri, petits moelleux au chocolat et mousse caramel...

Sucrées ou salées, de délicieuses recettes à présenter en petites portions pour épater vos invités. Succès

garanti !

Biographie de l'auteur

Frédéric Berqué est l'auteur de *Recettes faciles !, Mini verres, maxi délices !* et *En deux coups de cuillère* chez First. Il a écrit de nombreux ouvrages de cuisine.

Download and Read Online Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon Frédéric BERQUE #COBJYUDX67K

Lire Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon par Frédéric BERQUE pour ebook en ligneEspumas, chantilly et Cie - 100 % siphon par Frédéric BERQUE 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 Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon par Frédéric BERQUE à lire en ligne.Online Espumas, chantilly et Cie - 100 % siphon par Frédéric BERQUE ebook Téléchargement PDFEspumas, chantilly et Cie - 100 % siphon par Frédéric BERQUE DocEspumas, chantilly et Cie - 100 % siphon par Frédéric BERQUE MobipocketEspumas, chantilly et Cie - 100 % siphon par Frédéric BERQUE EPub

COBJYUDX67KCOBJYUDX67KCOBJYUDX67K