



## Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée)

*Collectif*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée) Collectif**

Succombez à la tentation ! Une nouvelle présentation pour cette version enrichie en particulier par de nombreux pas à pas ; Plus de 200 recettes pour retrouver toutes celles que l'on aime et découvrir celles que l'on a toujours eu envie d'essayer, pour changer. Un atelier pâtisserie tout en images, pour maîtriser toutes les préparations de base de la pâtisserie. Toutes les recettes sont illustrées de photos gourmandes : à dévorer des yeux avant de se mettre en cuisine !

 [Telecharger Petit Larousse illustré Pâtissier \(série limitée\) ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Petit Larousse illustré Pâtissier \(série limitée\) ...pdf](#)

# **Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée)**

*Collectif*

**Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée) Collectif**

Succombez à la tentation ! Une nouvelle présentation pour cette version enrichie en particulier par de nombreux pas à pas ; Plus de 200 recettes pour retrouver toutes celles que l'on aime et découvrir celles que l'on a toujours eu envie d'essayer, pour changer. Un atelier pâtisserie tout en images, pour maîtriser toutes les préparations de base de la pâtisserie. Toutes les recettes sont illustrées de photos gourmandes : à dévorer des yeux avant de se mettre en cuisine !

512 pages

Extrait

GÂTEAU AU YAOURT

POUR 4 A 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 35 min

Le pot de yaourt vide sert de mesure

- > 1 yaourt nature
- > 3 pots de farine
- > 1 sachet de levure chimique (soit 11 g)
- > 1 orange, non traitée de préférence (ou 1 citron)
- > 3 oeufs
- > 2 pots de sucre en poudre
- > 1 pincée de sel
- > 2/3 de pot d'huile de tournesol
- > 25 g de beurre pour le moule

Pour le sirop

- > 2/3 de pot de sucre en poudre

Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).

Tamisez la farine avec la levure. Râpez le zeste de l'orange et pressez son jus, réservez le jus pour le sirop.

Dans un saladier, mélangez les oeufs entiers avec le sucre en poudre et le sel, fouettez jusqu'à ce qu'ils blanchissent et deviennent mousseux. Ajoutez l'huile, le zeste d'orange et le yaourt, puis mélangez de nouveau. Ajoutez la farine et la levure tamisées et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.

Beurrez un moule de 24 cm de diamètre, versez-y la pâte et enfournez pour 30 minutes environ.

Préparez le sirop : versez 25 cl d'eau dans une casserole, ajoutez-y le jus d'orange et le sucre en poudre. Faites bouillir 5 minutes environ. Laissez tiédir et imbiblez le gâteau de ce sirop.

POUR VARIER : Pour un gâteau plus léger, battez les blancs en neige.

#### À NOTER

Ce gâteau irrésistible est idéal pour initier les enfants à la pâtisserie. On peut aussi y ajouter des morceaux de fruits. Présentation de l'éditeur

Pour cette édition : De nombreuses recettes sont illustrées avec des nouvelles photographies et une douzaine de recettes se déroulent en pas à pas. L'ensemble des recettes s'agrémentent de nouvelles variantes et astuces. En fin d'ouvrage, toutes les recettes de base et les techniques indispensables sont expliquées et illustrées étape par étape.

Download and Read Online **Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée) Collectif #AIH6PVDX7OS**

Lire Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée) par Collectif pour ebook en ligne  
Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée) par Collectif 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  
Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée) par Collectif à lire en ligne.  
Online Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée) par Collectif ebook Téléchargement PDF  
Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée) par Collectif Doc  
Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée) par Collectif Mobipocket  
Petit Larousse illustré Pâtissier (série limitée) par Collectif EPub

**AIH6PVDX7OSAIH6PVDX7OSAIH6PVDX7OS**