



## **Caramel. 150 recettes, gestes techniques**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Caramel. 150 recettes, gestes techniques

*Christophe Adam*

## Caramel. 150 recettes, gestes techniques Christophe Adam

Qu'il soit craquant, moelleux ou onctueux, le caramel nous ravit par son goût et ses formes. Un plaisir des sens sublimé entre les mains de Christophe Adam, designer et créateur de pâtisseries. Il nous propose un ouvrage de référence gourmand qui retrace les techniques de préparation de base en pas à pas, tout en nous faisant découvrir des recettes déclinant toutes les facettes du caramel, jusqu'aux plus insoupçonnées : Introduction sur les sucres du monde, les sirops, la cuisson du sucre, etc. Les techniques de base : caramel coulé, nougatine amande, sucre tiré... Les recettes : Caramel classique (crème caramel, éclair caramel), Caramel croquant (tarte caramel-nougatine, croquette caramel), Caramel fruité (cheesecake framboise caramel, pizza mangue caramel), Caramel et chocolat (moelleux au caramel coeur coulant, pâte à tartiner chocolat caramel), Caramel bonbons (sucette caramel au beurre salé, caramel mou)... Le tout sublimement illustré par les photographies de Laurent Fau dans un esprit chic, graphique et tellement savoureux.

 [Télécharger Caramel. 150 recettes, gestes techniques ...pdf](#)

 [Lire en ligne Caramel. 150 recettes, gestes techniques ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Caramel. 150 recettes, gestes techniques Christophe Adam

---

400 pages

Présentation de l'éditeur

Le caramel se prête à toutes les fantaisies. Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel, 150 recettes de pur plaisir à vous faire saliver. Quand le simple morceau de sucre donne naissance à des desserts diablement gourmands.

Un plaisir des sens sublimé par le talent culinaire de Christophe Adam.

Biographie de l'auteur

Elu Meilleur pâtissier de l'année 2014 par le Guide Pudlo, **Christophe Adam** a cultivé et exercé son art au sein de grands établissements ( *Le Gavroche*, *Le Crillon* ) et s'est formé aux côtés de Christophe Felder, avant de rentrer chez *Fauchon* en 1996 et de devenir directeur de création. Il est aujourd'hui créateur de pâtisseries : endroits éphémères, enseigne Adam's, consulting... Depuis fin 2012, il a ouvert deux boutiques *L'Éclair de génie*, qui remportent un énorme succès. Il intervient en tant que juré dans l'émission " Qui sera le prochain grand pâtissier ? " diffusée sur France 2.

Spécialisé dans l'image culinaire et la gastronomie, **Laurent Fau** est le photographe attitré de Pierre Hermé : ils ont notamment travaillé ensemble sur les ouvrages *Rêves de pâtissier. 50 classiques de la pâtisserie réinventés par Pierre Hermé* et *Ispahan* aux éditions de La Martinière.

Download and Read Online Caramel. 150 recettes, gestes techniques Christophe Adam #A5S8E2KPRCF

Lire Caramel. 150 recettes, gestes techniques par Christophe Adam pour ebook en ligneCaramel. 150 recettes, gestes techniques par Christophe Adam 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 Caramel. 150 recettes, gestes techniques par Christophe Adam à lire en ligne.Online Caramel. 150 recettes, gestes techniques par Christophe Adam ebook Téléchargement PDFCaramel. 150 recettes, gestes techniques par Christophe Adam DocCaramel. 150 recettes, gestes techniques par Christophe Adam MobipocketCaramel. 150 recettes, gestes techniques par Christophe Adam EPub

**A5S8E2KPRCFA5S8E2KPRCFA5S8E2KPRCF**