

# Pâtisserie



<b>Date de parution:</b>	octobre 2017
<b>Editeur:</b>	Deliceo
<b>ISBN:</b>	2914635427
<b>Catégorie:</b>	Cuisine et vins
<b>Auteur:</b>	Denis Herrero

[Pâtisserie.pdf](#)

[Pâtisserie.epub](#)

Un ouvrage pédagogique de 1104 pages... - Complet, la pâtisserie, la boulangerie, la viennoiserie, la chocolaterie, la glacerie, la confiserie, les décors, - Pratique, classement des techniques par thème, - Précis, explication méthodique de toutes les techniques de base, - Facile, toutes les recettes sont illustrées par des films photos de toutes les étapes, - Riche, les techniques sont complétées par des tableaux de transferts qui offrent de multiples combinaisons de fabrication, - Documenté, toutes les matières premières sont présentées avec leurs spécificités, leurs propriétés et leurs rôles, - Moderne, chaque recette est nourrie des apports technologiques et scientifiques actuels.

Des livres indispensables pour, - les professionnels avides de créativité qui souhaitent maîtriser les phénomènes physico-chimiques des aliments, - les enseignants qui veulent transmettre leurs connaissances et leur savoir-faire, - les élèves et apprentis qui désirent se former et construire ainsi leur avenir professionnel, - les amateurs qui souhaitent comprendre et maîtriser la pâtisserie.