



Sorbets et glaces

 Télécharger

 Lire En Ligne

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

Sorbets et glaces

Philippe Lusseau

Sorbets et glaces Philippe Lusseau

 [Télécharger Sorbets et glaces ...pdf](#)

 [Lire en ligne Sorbets et glaces ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Sorbets et glaces Philippe Lusseau

72 pages

Extrait

Sorbet, glace, crème glacée : quelle différence ?

Oubliez ces glaces un peu dures entassées dans votre congélateur. Vous allez désormais préparer, grâce à la sorbetière, des glaces et sorbets maison, onctueux et irrésistibles. Vous les confectionnerez avec des fruits frais de saison et sans conservateurs ni additifs. Après vos premières réussites, vous pourrez aussi laisser libre cours à votre imagination culinaire en créant vos propres variantes.

Avant de vous lancer, apprenez un peu de vocabulaire gourmand :

La base d'une glace se prépare avec du lait, des oeufs et du sucre : les oeufs (ou les jaunes d'oeufs) sont battus avec le sucre, on verse dessus le lait chaud et l'on fait cuire très doucement pour faire épaissir.

Une Crème glacée se fabrique de la même manière mais elle contient en plus de la crème fraîche : elle sera donc plus onctueuse.

Un Sorbet, en revanche, a une autre composition. Il contient du sucre et de l'eau dont on fait un sirop auquel on incorpore de la pulpe de fruits.

Enfin, on peut préparer aussi des desserts glacés à base de yaourt ou de fromage blanc sur une base de glace ou de sorbet. Présentation de l'éditeur

32 recettes de glaces maison à fabriquer avec la sorbetière :• Les parfums classiques – café, chocolat, vanille, fraise, abricot – côtoient des recettes plus originales comme la crème glacée au pain d'épices ou le sorbet au pamplemousse. • Au « coin des enfants », on apprendra à faire des esquimaux (et même à les enrober de chocolat). • Les amateurs de l'insolite trouveront quelques recettes salées pour accompagner les entrées. Biographie de l'auteur

est chef pâtissier. Après avoir travaillé dans de grands restaurants étoilés, puis enseigné la cuisine à l'école Le Cordon Bleu, il s'occupe du développement et de la recherche culinaire pour Cuisinart. Il assure aussi l'animation d'émissions télévisées ainsi que des ateliers culinaires.

est photographe, spécialisée dans la photographie culinaire.

Download and Read Online Sorbets et glaces Philippe Lusseau #JAQDN4EBRXZ

Lire Sorbets et glaces par Philippe Lusseau pour ebook en ligneSorbets et glaces par Philippe Lusseau 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 Sorbets et glaces par Philippe Lusseau à lire en ligne.Online Sorbets et glaces par Philippe Lusseau ebook Téléchargement PDFSorbets et glaces par Philippe Lusseau DocSorbets et glaces par Philippe Lusseau MobipocketSorbets et glaces par Philippe Lusseau EPub

JAQDN4EBRXZJAQDN4EBRXZJAQDN4EBRXZ