



Cupcakes - Top 10 VG

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Cupcakes - Top 10 VG

Esterelle PAYANY

Cupcakes - Top 10 VG Esterelle PAYANY

 [Télécharger Cupcakes - Top 10 VG ...pdf](#)

 [Lire en ligne Cupcakes - Top 10 VG ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Cupcakes - Top 10 VG Esterelle PAYANY

72 pages

Présentation de l'éditeur

Cupcakes vous propose de découvrir tous les secrets de ces petits gâteaux très tendance et colorés d'origine anglo-saxonne. En anglais, « Cup » désigne la caissette dans laquelle sont cuits ces petits gâteaux, mais également l'unité de mesure des ingrédients de base nécessaires à leur confection : une tasse de beurre, deux tasses de sucre, trois tasses de farine et quatre œufs. Initiez-vous à l'art des cupcakes et servez sans plus attendre ces délicieux petits gâteaux qui feront le plaisir des petits comme des grands gourmands, au goûter, au dessert ou bien sûr à l'heure du thé. • Familiarisez-vous avec la recette de base et avec les différents glaçages : à la crème au beurre, au sucre glace, à la meringue italienne ou à la crème au beurre meringuée. • Découvrez d'abord les classiques anglo-saxons comme le « Banoffee cupcake » pour les fondus de chocolat ou le « Cupcake d'Halloween », au potiron et aux épices, ainsi que des petits gâteaux innovants inspirés de traditions culinaires étrangères tel le « Tiramisu cupcake » et son glaçage au mascarpone. • Réinventez ensuite vos pâtisseries préférées à la mode du cupcake : essayez par exemple le « Cupcake au citron meringué » ou le « Cupcake calisson » parfumé à l'amande et à la fleur d'oranger. • Enfin, allez encore plus loin dans l'innovation avec les cupcakes salés et préparez sans plus attendre le « Cupcake aux herbes » accompagné de sa chantilly verte, le « Carrot cupcake » et son subtil goût de cumin ou le « Cupcake rouge tomate » et son glaçage de crème de chèvre au poivron. • Pour finir, « les petits + gourmands » de l'auteur vous permettront de varier ces recettes au gré de vos envies. Décorez vos cupcakes à votre guise, inspirez-vous des nombreuses suggestions de l'auteur : ces séduisants petits gâteaux ne connaissent pas de limite, osez les décors les plus fous et variez les glaçages de vos « fairy cakes » (gâteaux des fées) comme on les appelle en Angleterre. So british !

Download and Read Online Cupcakes - Top 10 VG Esterelle PAYANY #3KDM59FWJAE

Lire Cupcakes - Top 10 VG par Esterelle PAYANY pour ebook en ligneCupcakes - Top 10 VG par Esterelle PAYANY 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 Cupcakes - Top 10 VG par Esterelle PAYANY à lire en ligne.Online Cupcakes - Top 10 VG par Esterelle PAYANY ebook Téléchargement PDFCupcakes - Top 10 VG par Esterelle PAYANY DocCupcakes - Top 10 VG par Esterelle PAYANY MobipocketCupcakes - Top 10 VG par Esterelle PAYANY EPub

3KDM59FWJAE3KDM59FWJAE3KDM59FWJAE