



Les recettes de la Super Supérette



Télécharger



Lire En Ligne

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

Les recettes de la Super Supérette

Melanie Gueret, Lucie de La heronniere

Les recettes de la Super Supérette Melanie Gueret, Lucie de La heronniere

 [Télécharger Les recettes de la Super Supérette ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les recettes de la Super Supérette ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les recettes de la Super Supérette Melanie Gueret, Lucie de La heronniere

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Après

Burgers, les recettes du camion qui fume

et

Quality Junk-food

, les éditions Tana continuent leur croisade contre la malbouffe et le tout prêt !

Vous avez toujours rêvé de faire vos propres crèmes dessert au chocolat, vos petits gâteaux marbrés, vos propres poissons panés, et retrouvant les recettes qui ont fait le succès des produits stars de votre supermarché ? C'est maintenant possible grâce au talent de deux jeunes cuisinières qui ont travaillé dur pour retrouver le goût et les recettes de vos produits cultes.

Auteurs du blog à succès SUPER SUPERETTE, elles vous proposent dans ce beau livre, 40 recettes incontournables qui raviront à coups sûrs les petits et les grands. Parmi les grands classiques, la crème au chocolat, les poissons panés, les buns fourrés, les brioches au chocolat, les chocolats à la menthe, etc.

<http://www.lasupersuperette.com/>

La Super Supérette sacrée meilleur blog culinaire au Golden Blog Awards 2012

Extrait

LES TRUCS DES ÉPICIÈRES

COMMENT FAIRE UNE BONNE CONFITURE POUR GARNIR VOS GÂTEAUX ?

La base de nos grand-mères : le même poids de sucre et de fruits. À laisser mijoter tranquillement, pour une durée variable selon les fruits. Pour cela, Internet et de fameux livres de recettes sont vos amis !

COMMENT FAIRE DE JOLIES PÉPITES DE CHOCOLAT ?

Il existe plusieurs techniques, demandant plus ou moins d'huile de coude... Vous pouvez tout simplement couper la tablette de chocolat en mille petits morceaux à l'aide d'un couteau, sur une planche en bois. Vous

pouvez aussi mettre des carrés de chocolat dans un sachet et les écraser au rouleau à pâtisserie. Enfin, vous pouvez faire fondre le chocolat tout doucement et le verser dans une poche à douille à embout très fin. Vous formerez des petites gouttes de chocolat bien rondes sur une feuille de papier sulfurisé !

COMMENT FABRIQUER DU SUCRE VANILLÉ ?

C'est très facile : mettez du sucre roux dans un bocal en verre. Ajoutez une gousse de vanille fendue et coupée en deux. Refermez et attendez que le sucre prenne une chouette saveur ! N'hésitez pas à ajouter d'autres gousses qui auront servi à faire des crèmes ou d'autres recettes, à condition de les laver à l'eau claire et de bien les sécher avant (sinon, ça risque de moisir !). Ceux qui aiment bien voir les petites graines noires de la vanille peuvent aussi évider l'intérieur de la gousse avec la pointe d'un couteau et tout mixer. On en profite pour vous dire qu'on utilise souvent du sucre blond ou roux parce que ça a bon goût et que c'est moins raffiné... Mais ce n'est pas une condition sine qua non de la réussite des recettes !

COMMENT FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT ?

Tout doucement ! Pour une jolie couverture pour les biscuits, les barres chocolatées et autres, faites fondre du (bon) chocolat au bain-marie, sans cesser de remuer. Ou bien passez-le au micro-ondes, par tranches de 30 s pour qu'il ne brûle pas, en mélangeant bien entre chaque passage... Pour plus de fluidité (pour enrober les Boulimiques par exemple), vous pouvez ajouter une lichette d'huile de tournesol.

COMMENT CONSERVER VOS SUPER RÉALISATIONS ?

Les recettes contenant de la crème fraîche (comme la pâte à tartiner !) se conservent seulement pendant quelques jours au réfrigérateur. Les biscuits secs ou au chocolat, mais sans crème, se gardent pendant 1 semaine dans une boîte hermétique. Présentation de l'éditeur

Après

Burgers, les recettes du camion qui fume

et

Quality Junk-food

, les éditions Tana continuent leur croisade contre la malbouffe et le tout prêt !

Vous avez toujours rêvé de faire vos propres crèmes dessert au chocolat, vos petits gâteaux marbrés, vos propres poissons panés, et retrouvant les recettes qui ont fait le succès des produits stars de votre supermarché ? C'est maintenant possible grâce au talent de deux jeunes cuisinières qui ont travaillé dur pour retrouver le goût et les recettes de vos produits cultes.

Auteurs du blog à succès SUPER SUPERETTE, elles vous proposent dans ce beau livre, 40 recettes incontournables qui raviront à coups sûrs les petits et les grands. Parmi les grands classiques, la crème au chocolat, les poissons panés, les buns fourrés, les brioches au chocolat, les chocolats à la menthe, etc.

<http://www.lasupersuperette.com/>

La Super Supérette sacrée meilleur blog culinaire au Golden Blog Awards 2012

Download and Read Online Les recettes de la Super Supérette Melanie Gueret, Lucie de La heronniere
#J4ULGO2QTZY

Lire Les recettes de la Super Supérette par Melanie Gueret, Lucie de La heronniere pour ebook en ligneLes recettes de la Super Supérette par Melanie Gueret, Lucie de La heronniere 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 Les recettes de la Super Supérette par Melanie Gueret, Lucie de La heronniere à lire en ligne.Online Les recettes de la Super Supérette par Melanie Gueret, Lucie de La heronniere ebook Téléchargement PDFLes recettes de la Super Supérette par Melanie Gueret, Lucie de La heronniere DocLes recettes de la Super Supérette par Melanie Gueret, Lucie de La heronniere MobipocketLes recettes de la Super Supérette par Melanie Gueret, Lucie de La heronniere EPub
J4ULGO2QTZYJ4ULGO2QTZYJ4ULGO2QTZY