



WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET

STEPHANIE DE TURCKHEIM

WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET STEPHANIE DE TURCKHEIM

 [Télécharger WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET ...pdf](#)

 [Lire en ligne WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET STEPHANIE DE TURCKHEIM

128 pages

Extrait

Introduction de Stéphanie de Turckheim

La cuisine, ou plutôt la pâtisserie et le fait maison (home made) reviennent très à la mode, et on s'amuse à réaliser, cuisiner et tester une multitude de nouveaux petits gâteaux. Le gros cake doudou et moelleux d'antan laisse place aux muffins ou aux cupcakes. Les cookies sont à tous les goûts, et les whoopies nous arrivent depuis peu des États-Unis.

Ces gâteaux sont tous sous forme de petites bouchées, et on peut s'amuser à les décorer selon nos envies. En général, ils sont jolis, esthétiques et colorés. Ils bluffent, amusent, décorent et envahissent notre quotidien.

C'est aussi un retour à l'enfance avec de petits moules en papier de toutes les couleurs, à pois, à étoiles, à rayures, des plus simples aux plus farfelus. De petites décorations en sucre aux formes de plus en plus élaborées : étoiles, coeurs, personnages, animaux, fleurs, etc. Des sucres de couleur qui brillent... Des colorants chimiques mais aussi naturels aux belles couleurs de fruits ou de légumes. Des stylos avec encre gel mangeable ou des poudres sucrées à paillettes.

Une multitude d'aides à la réalisation de toutes ces petites merveilles gourmandes

Je vous parle beaucoup de sucré, mais, en salé, il existe aussi énormément de choses et de produits. Les sirops de vinaigre balsamique, les moutardes aromatisées et colorées. La moutarde à la violette, au poivre vert ou au curry. Les chutneys puis les épices aux couleurs jaune, rouge ou chocolat. Mélangés à du fromage frais, c'est un topping réussi. Enfin, les sels et les poivres aux textures que l'on veut et aux mélanges aromatiques les plus fous : sel de fleurs, poivre aux épices, etc.

Amusez-vous à réaliser ces petites bouchées et variez selon votre humeur, et surtout selon les saisons. Utilisez des fruits ou des légumes bien mûrs. Choisissez en règle générale de beaux fruits ou légumes à la peau lisse et brillante, aux feuilles ou aux tiges bien fermes et de belle couleur. Des fruits les moins abîmés possible et très frais. Vérifiez toujours la provenance des produits avant de les acheter et n'hésitez pas à questionner votre marchand de primeurs.

Pour l'épicerie, utilisez des farines différentes, mixez des farines complètes avec une farine traditionnelle. Pour les cookies, je vous recommande la cassonade, plus croquante que le sucre blanc. Pour les toppings, la crème fraîche bien sûr, mais aussi la ricotta, le mascarpone, le chèvre frais ou les fromages frais de type Saint-Moret®, Carré frais® ou Kiri®. Faites également attention aux oeufs !

Dégustez rapidement les préparations avec topping, car elles risquent de fermenter ou de passer, surtout si ce sont des produits frais. Gardez pendant quelques jours les autres dans de jolies boîtes en fer, loin de l'humidité. Concernant les cookies salés, je vous conseille vivement de les déguster à la sortie du four, un peu tièdes. C'est meilleur et moelleux.

Lancez-vous, amusez-vous et régalez-vous ! Présentation de l'éditeur

Grande spécialité anglo-saxonne, ces petits gâteaux sandwiches dont on ne fait qu'une bouchée vont affoler vos papilles.

Ils sont savoureux et goûteux, salés ou sucrés, à consommer à l'apéro ou en dessert. Vous serez étonné de voir ce que vous pourrez réaliser comme délices : whoopies au caviar de tomates, au foie gras, à la

mandarine et à la crème de marrons ou encore au chocolat n'auront plus aucun secret pour vous !

Mais ce n'est pas tout, car cet ouvrage contient également de nombreuses recettes de cookies, de muffins et de cupcakes à mettre sur toutes les tables !

Même si vous les connaissez déjà, vous découvrirez de nouvelles saveurs : muffins au saumon fumé, cupcakes au thé vert et à la fraise, cookies au caramel... Biographie de l'auteur

Très gourmande, la cuisine, pour elle, est ni plus ni moins qu'un jeu, un mariage de goûts, d'associations de produits, de couleurs, de formes et de textures différentes. Elle est déjà l'auteur dans la collection Mon grain de sel de **Petits plats gourmands pour mamans au bord de la crise de nerfs**, de **50 recettes pour rester canon** réalisés avec Aimée Langrée, de **Marre du sandwich au thon**, **Petites gourmandises de Noël**. De plus, elle est l'auteur principale des collections **Au Fil des Saisons** et **Moi, je**. Elle anime par ailleurs des ateliers de cuisine pour enfants chez Beau et Bon, à la galerie Fraîch'Attitude et à L'Atelier des chefs.

Download and Read Online WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET STEPHANIE DE TURCKHEIM
#N7R6OQKTX3B

Lire WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET par STEPHANIE DE TURCKHEIM pour ebook en ligne WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET par STEPHANIE DE TURCKHEIM Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, 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 WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET par STEPHANIE DE TURCKHEIM à lire en ligne. Online WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET par STEPHANIE DE TURCKHEIM ebook Téléchargement PDF WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET par STEPHANIE DE TURCKHEIM Doc WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET par STEPHANIE DE TURCKHEIM Mobipocket WHOOPIES, MUFFINS, COOKIES ET par STEPHANIE DE TURCKHEIM EPub

N7R6OQKTX3BN7R6OQKTX3BN7R6OQKTX3B