



Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie

Alain Ducasse, Frédéric Robert

Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie Alain Ducasse, Frédéric Robert

Les Editions d'Alain Ducasse Issy les Moulineaux 2005-583 p.-In 4 petit,version souple,couverture illustrée couleur recto&verso-

 [Télécharger Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Dess ...pdf](#)

 [Lire en ligne Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : De ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie Alain Ducasse, Frédéric Robert

583 pages

Présentation de l'éditeur

Après Le Grand Livre de cuisine, voici l'art des douceurs selon Alain Ducasse et Frédéric Robert. Pâtisserie, viennoiserie, boulangerie, confiserie, travail du chocolat, des glaces et des sorbets, des fruits et des arômes : rien n'y manque, tant les recettes classiques et les bases que des créations audacieuses portant la marque d'un style concentré et architecturé. Cette " cuisine du sucré " est en continuité parfaite avec l'art du salé : un bon repas est un plaisir harmonieux, et l'arrivée du dessert ne doit provoquer aucune rupture de ton. Ce livre à la fois technique, encyclopédique et inspiré est aussi un livre de gourmandise ouvert sur le monde, proposant de nombreux desserts d'ailleurs (Italie, monde anglo-saxon...). La structure de l'ouvrage basée sur les ingrédients, reflète la philosophie d'Alain Ducasse : la technique ne doit pas dissimuler le produit mais le mettre en valeur, respecter sa nature propre. Au fil des recettes, on peut s'initier à ce savoir-faire à la fois ancien et nouveau, cultivant la justesse des proportions et laissant aux choses " le goût de ce qu'elles sont ". On évite l'excès de sucre, on recherche l'intensité des saveurs, la texture et la légèreté, la rapidité d'exécution. La pâtisserie est un art précis, mais aussi spontané et immédiat. Ce livre est la synthèse de la tradition pâtissière et de la modernité. Quatrième de couverture

Pâtisserie, viennoiserie, boulangerie, confiserie, travail du chocolat, des glaces et des sorbets, des fruits et des arômes : rien n'y manque, tant les recettes classiques et les bases que des créations audacieuses portant la marque d'un style concentré et architecturé. Cette " cuisine du sucré " est en continuité parfaite avec l'art du salé ; un bon repas est un plaisir harmonieux, et l'arrivée du dessert ne doit provoquer aucune rupture de ton. Ce livre à la fois technique, encyclopédique et inspiré est aussi un livre de gourmandise ouvert sur le monde, propose de nombreux desserts d'ailleurs (Italie, monde anglo-saxon...). La structure de l'ouvrage, basée sur les ingrédients, reflète la philosophie d'Alain Ducasse : la technique ne doit pas dissimuler le produit mais le mettre en valeur, respecter sa nature propre.

Au fil des recettes, on peut s'initier à ce savoir-faire à la fois ancien et nouveau, cultivant la justesse des proportions et laissant aux choses " le goût de ce qu'elles sont ". On évite l'excès de sucre, on recherche l'intensité des saveurs, la texture et la légèreté, la rapidité d'exécution.

La pâtisserie est un art précis, mais aussi spontané et immédiat. Ce livre est la synthèse de la tradition pâtissière et de la modernité. Biographie de l'auteur

Né dans les Landes en 1956, il est aujourd'hui une des grandes figures de la cuisine française. Fidèle à sa cuisine de terroir, qu'elle soit paysanne ou marine, il est aussi un des cuisiniers les plus ouverts aux saveurs du reste du monde. Chef du restaurant Plaza Athénée à Paris, du Louis XV à Monte-Carlo et du restaurant Alain Ducasse at the Essex House à New York, il est aussi le créateur de nouveaux concepts de restaurants à travers le monde, notamment le Spoon. Se définissant lui-même comme un marchand de bonheur et de plaisir, il nous propose de partager, dans le deuxième tome de son encyclopédie, son univers sucré. Né en 1960 dans l'Isère, il suit d'abord une formation de cuisinier, bien qu'attiré par la pâtisserie. Il apprend et maîtrise cette spécialité au fil de ses rencontres et de ses initiations. Ses années passées auprès d'Alain Chapel et d'Alain Ducasse, ses stages auprès de grands artisans du sucré (Lenôtre, Escobar, Linxe, Vilfeu, Veziano...) ont contribué à faire de son parcours un modèle de solidité et de curiosité toujours en éveil. Il partage avec Alain Ducasse une même vision de la cuisine des desserts, basée sur l'amour des produits, la simplicité, la gourmandise et l'immédiateté du geste. Depuis 1983, il travaille au côté d'Alain Ducasse, chef pâtissier dans ses différentes maisons, chargé de l'ouverture des nouveaux restaurants et formateur à l'école ADF (le centre de formation d'Alain Ducasse).

Download and Read Online Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie Alain Ducasse, Frédéric Robert #T50RWIPYNB2

Lire Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie par Alain Ducasse, Frédéric Robert pour ebook en ligneGrand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie par Alain Ducasse, Frédéric Robert 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 Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie par Alain Ducasse, Frédéric Robert à lire en ligne.Online Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie par Alain Ducasse, Frédéric Robert ebook Téléchargement PDFGrand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie par Alain Ducasse, Frédéric Robert DocGrand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie par Alain Ducasse, Frédéric Robert MobipocketGrand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse : Desserts et pâtisserie par Alain Ducasse, Frédéric Robert EPub

T50RWIPYNB2T50RWIPYNB2T50RWIPYNB2