



## Espumas, mousses, écumes et folies de siphon


*Anne Cazor, Marion Guillemard*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Espumas, mousses, écumes et folies de siphon** Anne Cazor, Marion Guillemard

Mousse écumes et espumas ... Apportez un peu d'air frais à votre cuisine ! Le siphon est un outil indispensable pour tout amateur de cuisine encore faut-il savoir l'utiliser. Apprenez facilement à réaliser de succulentes mousses espumas et écumes ! Laissez vous guider au fil de ces 72 pages dans l'univers du siphon et apprenez à manier l'air pour obtenir de délicieuses préparations légères ! Essayez le foie gras chantilly l'écume de parmesan ou encore la mousse de lard comme accompagnement ou encore comme plat ! Vous saurez également comment réussir à coup sûr vos mousses au chocolat ou vos gâteaux éponge.

 [Download Espumas, mousses, écumes et folies de siphon ...pdf](#)

 [Read Online Espumas, mousses, écumes et folies de siphon ...pdf](#)

# Espumas, mousses, écumes et folies de siphon

*Anne Cazor, Marion Guillemard*

**Espumas, mousses, écumes et folies de siphon** Anne Cazor, Marion Guillemard

Mousse écumes et espumas ... Apportez un peu d'air frais à votre cuisine ! Le siphon est un outil indispensable pour tout amateur de cuisine encore faut-il savoir l'utiliser. Apprenez facilement à réaliser de succulentes mousses espumas et écumes ! Laissez vous guider au fil de ces 72 pages dans l'univers du siphon et apprenez à manier l'air pour obtenir de délicieuses préparations légères ! Essayez le foie gras chantilly l'écume de parmesan ou encore la mousse de lard comme accompagnement ou encore comme plat ! Vous saurez également comment réussir à coup sûr vos mousses au chocolat ou vos gâteaux éponge.

## Téléchargez et lisez en ligne Espumas, mousses, écumes et folies de siphon Anne Cazor, Marion Guillemard

---

72 pages

Extrait

Introduction

Pour réaliser des mousses, la composition de la préparation et la température sont des paramètres majeurs, quel que soit l'ustensile utilisé.

Il est assez simple de préparer des mousses avec un fouet (électrique ou manuel) ou un mixeur plongeant, car vous allez voir la mousse se former sous vos yeux. En revanche, le siphon est une boîte noire : on y verse une préparation liquide et il en ressort, immédiatement ou après refroidissement, une préparation aérée, sans qu'on puisse voir ce qu'il s'est produit. Toute la difficulté de son utilisation vient de là.

Les techniques et recettes proposées dans ce livre vous permettront de préparer des mousses avec des textures très variées.

Nous avons répertorié et détaillé plusieurs techniques (chantilly, aération par gélification, etc.) qui vous permettront d'innover. Des recettes simples et gourmandes vous serviront d'exemples. Présentation de l'éditeur

Bien plus qu'un décor ou un accompagnement, l'Espuma est un plat en soi. Un plat qui vous invite à l'exploration de recettes très "stylées". Laissez-vous surprendre : foie gras chantilly, écume de parmesan, mousse de lard, écume de lait coco-citronelle, gâteau éponge ou simple mousse au chocolat. Pour créer la surprise et se faire plaisir, il suffit de peu, juste une touche de folie ! Biographie de l'auteur

Anne Cazor est docteur en gastronomie moléculaire et ingénieur agro-alimentaire. Elle a fondé sa propre entreprise : Cuisine Innovation, société de conseil et formations qui propose également la vente en ligne de produits et matériels destinés à l'élaboration de recettes innovantes. Grâce à ses connaissances scientifiques et technologiques, elle a sélectionné et expliqué, dans ce petit précis, certaines techniques culinaires que vous pourrez facilement vous approprier. Marion Guillemard est issue d'une famille bourguignonne qui lui a transmis le goût de la cuisine. C'est avec un diplôme des beaux arts qu'elle a su combiner ses deux passions. Toujours à la recherche d'innovations visuelles et de nouvelles saveurs, elle est aujourd'hui auteur et styliste culinaire à Paris.

Download and Read Online Espumas, mousses, écumes et folies de siphon Anne Cazor, Marion Guillemard #QOGYK0IB5P7

Lire Espumas, mousses, écumes et folies de siphon par Anne Cazor, Marion Guillemard pour ebook en ligne Espumas, mousses, écumes et folies de siphon par Anne Cazor, Marion Guillemard 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 Espumas, mousses, écumes et folies de siphon par Anne Cazor, Marion Guillemard à lire en ligne. Online Espumas, mousses, écumes et folies de siphon par Anne Cazor, Marion Guillemard ebook Téléchargement PDF Espumas, mousses, écumes et folies de siphon par Anne Cazor, Marion Guillemard Doc Espumas, mousses, écumes et folies de siphon par Anne Cazor, Marion Guillemard Mobipocket Espumas, mousses, écumes et folies de siphon par Anne Cazor, Marion Guillemard Epub

**QOGYK0IB5P7QOGYK0IB5P7QOGYK0IB5P7**