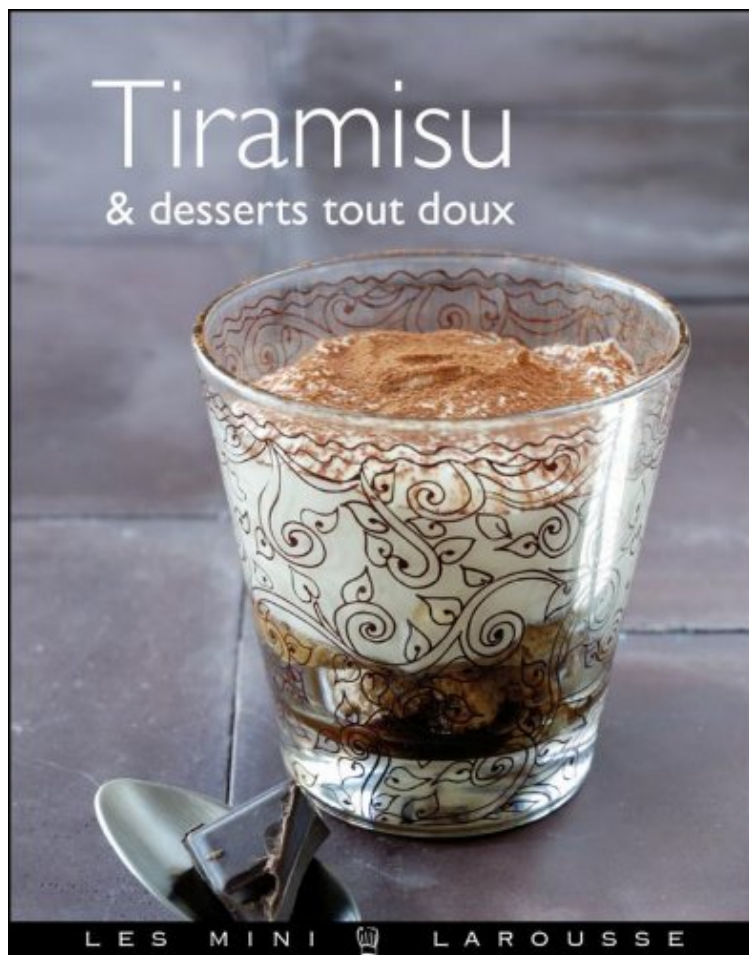


(Read free ebook) File size: 47.Mb

Tiramisu desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine)



Par Collectif
*ePub | *DOC | audiobook | ebooks |*
Download PDF

Dtails sur le produit Rang parmi les ventes : #168217 dans eBooksPubli le: 2010-07-07Sorti le: 2010-07-07Format: Ebook Kindle

(Read free ebook) Tiramisu desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine)

Par Collectif : Tiramisu desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tiramisu desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine):

Download

Read Online

Description :

Prsentation de l'diteurDes recettes, toutes illustres, de desserts fondants et mousseux : tiramisu, cheesecakes, panna cotta ; et des pas pas illusts pour apprendre raliser une meringue italienne ou une meringue franaise. Rgalez-vous !ExtraitMille-feuille aux fruits rouges et mascarpone POUR 4 PERSONNES PRPARATION : 15 mn CUISSON : 20 mn RFRIGRATION : 1 h 30 1 pte feuillette prtale 15 cl de crme liquide 150 g de mascarpone 1 c. caf d'eau de rose + 1 pour le glaage 30 g de sucre glace + 4 c. soupe pour le glaage 1 c. soupe d'eau quelques gouttes de colorant rouge (facultatif) 200 g de mlange de fruits rouges surgel 1. Dans le bol d'un batteur, mlangez la crme liquide, le mascarpone, l'eau de rose et le sucre glace. Mettez le tout au rfrigrateur avec les batteurs pour 1 h 30 environ. 2. Prchauffez le four 210 C (th. 7]. Droulez la pte et posez-la avec son papier sulfuris sur une plaque ptisserie. Dcoupez huit disques de pte avec un emporte-pice de 8 cm de diamtre. Faites-les cuire de 15 20 mn, le temps qu'ils soient bien levs et dors. 3. Fouettez le mlange au mascarpone, pour qu'il soit ferme. 4. Prparez le glaage. Mlangez 4 c. soupe de sucre glace, 1 c. soupe d'eau,

1 c. café d'eau de rose et quelques gouttes de colorant rouge, si vous le souhaitez. talez le glaage sur quatre des disques de pâte. 5. Avant de servir, recouvrez les quatre disques restants avec la crème fouettée puis avec les fruits encore surgelés et recouvrez des disques glacés. Présentation de l'auteur Des recettes, toutes illustrées, de desserts fondants et mousseux : tiramisu, cheesecakes, panna cotta ; et des pas pas illustrés pour apprendre réaliser une meringue italienne ou une meringue française. Regardez-vous !