

Collection *PETIT LAROUSSE ILLUSTRÉ*

PETIT LAROUSSE PÂTISSIER

200 recettes pour tous, du débutant à l'expert



Qui a dit que la pâtisserie était le domaine réservé des grands chefs ? Les amateurs de sucré seront ravis : 200 recettes à dévorer des yeux avant de les essayer en cuisine... pour le plus grand plaisir de tous les gourmands ! Des classiques préférés aux desserts spectaculaires, de la fraîcheur d'été au café gourmand, parcourez au travers de 7 chapitres l'univers de la pâtisserie. Et, pour les débutants, un atelier pâtisserie tout en photos pour maîtriser les préparations de base.

Mes classiques préférés à redécouvrir en 36 recettes : *quatre-quarts, flan parisien, crème brûlée, tarte tropézienne...*

Oh chocolat ! pour succomber à 33 recettes : *soufflé au chocolat, éclair au chocolat, fondue au chocolat...*

Jolis fruits à savourer en 27 desserts : *tarte au citron meringuée, croustillants pêche-caramel-orange, figues rôties à l'estragon...*

C'est la fête pour épater famille et amis : 26 pâtisseries des grands jours (*croquembouche, forêt-noire, mont-blanc, omelette norvégienne...*).

26 biscuits moelleux et craquants pour accompagner le café ou juste pour un petit creux (*macarons, madeines, rochers congolais, financiers, biscuits aux noix...*).

Fraîcheur d'été pour 20 desserts glacés et autres fruits frais (*charlotte glacée aux cassis, glace à la menthe, tartare de fraises, salade de kiwis aux agrumes...*).

Petits quatre-heures à préparer pour les enfants : 20 goûters et autres gourmandises (*muffins, crêpes, churros...*) accompagnés de 12 recettes de confitures, marmelades et gelées.

De sublimes photos pour chaque recette, identifiable par un tampon : réussite garantie, ultra rapide ou digne d'un chef.

Un atelier pâtisserie apprend aux « apprentis pâtissiers » toutes les bases, avec des astuces et secrets : pâte feuilletée, meringue, glaçage au chocolat... étape par étape, tout en photographie.

Petit Larousse Pâtissier
collection *Petit Larousse illustré...*

19,5 x 23,5 cm, 448 pages, 200 recettes, plus de 50 produits et 29 pas-à-pas, relié, 22,90 €



Relations presse LAROUSSE

Thérèse Leridon ☎ 01 44 39 43 92 ✉ tleridon@larousse.fr

Éditions LAROUSSE – 21, rue du Montparnasse, 75283 PARIS Cedex 06 – www.editions-larousse.fr

