



Tout petits cannelés et financiers

Orathay Souksisavanh

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Tout petits cannelés et financiers Orathay Souksisavanh

 [Telecharger Tout petits cannelés et financiers ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Tout petits cannelés et financiers ...pdf](#)

Tout petits cannelés et financiers

Orathay Souksisavanh

Tout petits cannelés et financiers Orathay Souksisavanh

72 pages

Extrait

FINANCIERS

LES INGRÉDIENTS DE BASE

Les ingrédients de base des financiers sont extrêmement simples et peu onéreux. Vous ferez la différence grâce à un beurre et des gousses de vanille de bonne qualité.

1- SUCRE GLACE

2- FARINE BLANCHE : on utilise traditionnellement la farine blanche, mais vous pouvez personnaliser vos financiers en utilisant une farine complète ou semi-complète, de la farine de châtaigne ou encore une farine de céréales (kamut, quinoa...).

3- POUDRE D'AMANDES : préférez une poudre d'amandes fine ou extra-fine, pour limiter les gros grains lors du passage au tamis. Une fois le paquet ouvert, veillez à la consommer rapidement car l'amande rancit vite. Vous pouvez la remplacer par de la poudre de noisettes ou de pistaches, ou faire moitié-moitié. Le goût sera plus subtil. Pour encore plus de saveur, passez la poudre 10 minutes au four à 160 °c.

4- Blancs D'oeufs : sortez les oeufs i a -x heures à l'avance pour qu'ils soient à température ambiante. Les blancs se conservent une semaine au réfrigérateur.

5- BEURRE : la qualité du beurre fait la qualité de la pâtisserie. Prenez si vous le pouvez un beurre des Charentes (aoc) ou encore un beurre au lait cru (non pasteurisé). Vous pouvez également remplacer le beurre doux par du beurre demi-sel.

6- GOUSSES DE VANILLE : elles doivent être brillantes, souples, bien charnues et d'une bonne longueur (plus de 16 cm). Sachez que la vanille se congèle très bien. C'est d'ailleurs le moyen le plus efficace de la conserver. Il n'est pas nécessaire de la sortir à l'avance, elle se fend aisément même gelée. Présentation de l'éditeur

Le petit livre de la mignardise de luxe : 2 grands classiques de la mignardise sucrée revisités en version mini. Les recettes traditionnelles et toutes les déclinaisons possibles à partir des pâtes de base : le goût juste des recettes traditionnelles, subtilement parfumées. 15 recettes de cannelés : le cannelé bordelais, puis cannelés au chocolat, au cœur fondant, à la crème de marron... 15 recettes de financiers : le classique amande-vanille, puis les financiers pistache, fruits rouges, orange-pavot... Des propositions pour marier cannelés et financiers dans des cafés gourmands très chics : financier en coque de chocolat, cannelés façon baba...

Biographie de l'auteur

Orathay Souksisavanh est déjà l'auteur de nombreux ouvrages chez Marabout.

Download and Read Online Tout petits cannelés et financiers Orathay Souksisavanh #D2L5KNZQTSE

Lire Tout petits cannelés et financiers par Orathay Souksisavanh pour ebook en ligne Tout petits cannelés et financiers par Orathay Souksisavanh 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 Tout petits cannelés et financiers par Orathay Souksisavanh à lire en ligne. Online Tout petits cannelés et financiers par Orathay Souksisavanh ebook Téléchargement PDF Tout petits cannelés et financiers par Orathay Souksisavanh Doc Tout petits cannelés et financiers par Orathay Souksisavanh Mobipocket Tout petits cannelés et financiers par Orathay Souksisavanh EPub

D2L5KNZQTS**ED2L5KNZQTS****ED2L5KNZQTS****E**