



## **Atelier Chaussons**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Atelier Chaussons

*Rosalba Magistris (de)*

**Atelier Chaussons** Rosalba Magistris (de)

 [Télécharger Atelier Chaussons ...pdf](#)

 [Lire en ligne Atelier Chaussons ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Atelier Chaussons Rosalba Magistris (de)

---

60 pages

Présentation de l'éditeur

Des petits chaussons tout dorés qui ne demandent dévorés ! Les chaussons sont simples à réaliser et se dégustent en toutes circonstances : en format mini pour un apéritif dinatoire ou en grand format, façon calzone, et en version sucrée pour le goûter. Vous allez les adorer ! Ce coffret comprend : **3 moules en 3 formats différents** (petit, moyen et grand) pour réaliser simplement vos chaussons et leur donner une belle forme. **Un livre de 60 pages** comprenant :- 3 pas à pas pour maîtriser l'utilisation des moules à chaussons, pour apprendre à réaliser en toute simplicité la pâte brisée et la pâte sablée.- 20 recettes savoureuses et faciles à réaliser pour apprendre à confectionner des chaussons parfaits, qu'ils soient sucrés ou salés, en petit, moyen ou grand format .Biographie de l'auteur

**Ma définition de la cuisine...**J'associe toujours la notion de cuisine avec la gourmandise et le bien-être, je ne peux pas concevoir seulement une cuisine faite juste pour se nourrir. Les aliments que nous mangeons façonnent notre corps et notre être entièrement, la cuisine est le miroir de notre personne, c'est de l'amour et du respect envers nous-mêmes, la nature et tout ce qu'elle nous donne. **Ma passion de la cuisine...**Je suis passionnée de cuisine depuis toujours, j'ai toujours aimé être aux fourneaux. Ça me détend, je suis heureuse quand je cuisine et que je découvre des nouveaux parfums et saveurs. On écrit un livre pour pouvoir partager cette passion avec les gens, c'est l'envie de faire plaisir, c'est très enrichissant. **Mes ingrédients préférés au quotidien...**J'ai développé une cuisine du bien-être qui utilise beaucoup les épices, non seulement comme moyen d'assaisonnement mais aussi pour retrouver un équilibre du corps et de l'esprit. Je m'inspire de textes du Moyen Âge que j'ai adaptés à notre époque. J'utilise très peu lait de vache et uniquement de la farine d'épeautre, pour les recettes sucrées comme les salées. **Mes « trucs » pour réussir une recette...**Beaucoup d'amour et de passion. On peut être un très bon cuisinier et rater une recette simplement parce qu'on est de mauvaise humeur. **Un repas pour épater mes amis...**Je ferais un dîner entièrement à base de chocolat et cacao, entrée, plat, et dessert. J'ai fait goûter les recettes de poulet au chocolat et des tagliatelles au cacao à des amis pendant la réalisation des recettes pour un livre sur le chocolat édité chez Larousse et ils ont été ravis et très heureux de découvrir les mariages de saveurs insolites ! **Et pour un dîner à deux...**

Un repas fait à base d'épices sagement dosées : élixir de vin au persil, courgettes farcies aux légumes, poulet aux amandes, ou poisson à la bière et sauce au pain d'épices ; en dessert terrine d'agrumes aux épices et mousse légère au chocolat ... **Et pour moi toute seule...**Des galettes de légumes à l'épeautre avec des épices et des herbes (galanga, pyrethre, sauge, marjolaine, sarriette, poivre cubèbe...) et une salade de fenouil et orange, le tout arrosé avec une vinaigrette de miel et citron. **L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...**Mes couteaux ! **Mon métier de styliste culinaire...**J'ai assisté longtemps plusieurs stylistes culinaires pendant leurs prises de vue, pour la préparation des plats et la mise en place, notamment Elisabeth Scotto pour les fiches cuisine pour le magazine ELLE et beaucoup d'autres stylistes pour d'autres supports de presse. En suite j'ai suivi une formation d'art culinaire dans une école Hôtelière à Chantilly en Picardie et j'ai passé le CAP de cuisine. J'aime toute la gastronomie et la restauration, pas seulement le stylisme culinaire. **Mes sources d'inspiration...**La passion, l'envie de se faire plaisir, et faire du bien autour de moi. Voir les visages des gens heureux parce qu'ils sont satisfaits, partager mes découvertes culinaires, mes épices, c'est un plaisir qui n'a pas de prix. Quand je cuisine je n'ai pas l'impression de travailler, je ne vois pas le temps passer. Quand on fait ce qu'on aime le temps et la fatigue ne comptent pas.

Download and Read Online Atelier Chaussons Rosalba Magistris (de) #S56RY3L8CBZ

Lire Atelier Chaussons par Rosalba Magistris (de) pour ebook en ligneAtelier Chaussons par Rosalba Magistris (de) 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 Atelier Chaussons par Rosalba Magistris (de) à lire en ligne.Online Atelier Chaussons par Rosalba Magistris (de) ebook Téléchargement PDFAtelier Chaussons par Rosalba Magistris (de) DocAtelier Chaussons par Rosalba Magistris (de) MobipocketAtelier Chaussons par Rosalba Magistris (de) EPub  
**S56RY3L8CBZS56RY3L8CBZS56RY3L8CBZ**