

[Free and download] La pâtisserie du XXI<sup>e</sup> siècle: les nouvelles bases (French Edition)

## La pâtisserie du XXI<sup>e</sup> siècle: les nouvelles bases (French Edition)

Berry Farah

\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



[Download](#)

[Read Online](#)

2015-09-24 Original language: French PDF # 1 11.02 x .63 x 8.50l, 1.60 #File Name: 2981059726230 pages | File size: 33.Mb

**Berry Farah : La pâtisserie du XXI<sup>e</sup> siècle: les nouvelles bases (French Edition)** before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised La pâtisserie du XXI<sup>e</sup> siècle: les nouvelles bases (French Edition):

Berry Farah a ouvert la voie d'une autre pâtisserie avec son premier livre, laquo; La Pâtisserie Nouvelle Theacute;orie raquo;. Son second ouvrage, laquo;La Pâtisserie du XX<sup>e</sup> siècle: Les Nouvelles Basesraquo;, fait entrer deacute;finitivement la pâtisserie dans une nouvelle egrave;re. Dans cet ouvrage, il revoit l'histoire de la pâtisserie et fait tomber les mythes. Il interroge la tradition d'hier pour mieux dessiner la tradition

de demain. Il revoit toutes les bases, des pâtes aux crèmes, et aborde de nouvelles règles et de nouvelles techniques. Les crèmes et les mousses ont désormais des règles de calcul comme les glaces, même celles au chocolat, pour enfin concilier puissance du chocolat et fondant. Ce livre de technologie pâtisseries permettra aux professionnels de construire leurs recettes, de contrôler le destin de leur pâtisserie et de ne plus être tributaire des recettes écrites par d'autres. Pour les enseignants, ce livre sera une base pour planifier leurs cours et offrir à leurs étudiants un regard nouveau sur la pâtisserie. Pour les étudiants, ce livre leur permettra d'aller au-delà de ce qui est enseigné à l'école. Les amateurs avertis trouveront toutes les réponses aux questions pour lesquelles ils ont cherché des réponses. Pour les critiques, ce livre leur permettra d'affiner leurs commentaires en comprenant mieux ce qui définit les pâtes et les crèmes et toute la particularité de leurs textures, afin de porter un regard plus averti sur la pâtisserie.