Livre Stephane Glacier

"Viennoiseries travel cakes, tarts, entremets, and petits gâteaux are the varieties of patisserie which we wanted to develop. Aware of the constraints of an artisan venture, we take great care to satisfy an increasingly demanding clientèle with high-quality recipes. The 'shop spirit' of this book will, we hope, bring you new ideas and allow you to diversify your range for your customers' delight. The originality, refinement, and simplicity of process with undoubtedly tempt you. With this book, we share more than 20 years' experience and passion with you, with great joy and authenticity as always."--

???1823??1825?????????????????????,??????????,????????????????

??????1?4???????????;?5?6?????????????????,??????????????????

Craquez pour les plaisirs des tapas et l'élégance des verrines ; surprenez vos amis ! Stéphane et Emmanuelle ont avant tout retenu l'idée des tapas et de la petite proportion et vous proposent autant de recettes françaises, décalées, amusantes que de recettes d'inspirations étrangères. Quelles que soient les idées retenues, la présentation est très importante, et ils ont sélectionné pour chaque recette une vaisselle appropriée mettant bien en valeur les produits : verrines, cassolettes, petites assiettes ou soucoupes, moules individuels... Par ailleurs, le livre, divisé en plusieurs chapitres correspondant à des ambiances, à des moments de l'année, à des budgets différents, permet de se régaler de petites bouchées lors d'un dîner entre copains ou d'une soirée plus chic. Les repas de fête se prêtent également au jeu. A chaque ambiance se rapportent donc une recette mais aussi une façon de la dresser. Servir de petites portions demande donc non pas forcément du temps ni un effort supplémentaire de minutie mais des idées originales. Elles sont là ! Vous n'avez désormais plus aucune raison de ne pas succomber à la " tapa mania " !

Pour la première fois, un ouvrage présente les Alpes valaisannes dans leur totalité, conjuguant les talents du jeune photographe Stéphane Maire et de l'écrivain valaisan Jacques Darbellay. 150 photographies, réparties entre neuf grandes régions, donnent un panorama d'une beauté époustouflante de ces paysages des Alpes dont certains, tels que le Cervin, sont connus à travers le monde entier, tandis que d'autres ne sont évocateurs que pour un public d'initiés. Stéphane Maire, qui a gravi de très nombreux sommets, souvent en solitaire, nous livre aussi quelques images pour le moins inattendues : des prises de vue de nuit, avec des poses très longues, transforment des paysages familiers en des décors somptueux et parfois vaguement inquiétants. Les photos sont accompagnées par des textes et légendes d'une grande sensibilité, dus à la plume d'un auteur qui a vécu toute sa vie parmi ces sommets ; il partage ici, avec son cadet, une passion pleine de déférence pour la montagne et la nature.

Synonymous with gourmandise, chocolate is a precious part of our childhood memories and seems to be eternally linked withe the pleasure of eating. We all melt for it ! This book offers over 100 delicious recipes to awaken your taste buds with a variety of palate pleasures to be enjoyed at any occasion. In this book, you will find classical recipes, but also many modern ways to turn magical chocolate into delicious and innovative desserts that are easy to make, authentic in taste, and superb to look at as they combine the transparence of the dessert dishes with the deep, rich shades of chocolate. Hot, cool, chilled, light and airy, creamy, crunchy, explore chocolate in all its forms with precise and delicious recipes.

Revue de Paris (1829)

Il était une fois Stéphane GLACIER, un pâtissier devenu " Meilleur Ouvrier de France " en 2000. Il connaît donc la pâtisserie sur le bout des doigts. Il était une fois Emmanuelle JARY, journaliste dans le domaine de la cuisine, gourmande et qui souhaite toujours épater ses amis lorsqu'elle les invite à dîner. Lasse de se retrouver souvent face à des tartes un peu molles, à des mousses pas du tout aériennes, à des madeleines ou à des financiers ratatinés, Emmanuelle appela Stéphane, qui devint son coach. Ainsi, vous découvrirez dans les pages qui suivent les desserts préférés de Stéphane et testés par Emmanuelle, qui ne savait rien mais a tout appris. Vous lirez dans un premier temps les conseils pratiques de base de Stéphane pour ne plus jamais rater vos desserts. Puis, au fil des recettes, vous découvrirez toutes les petites astuces, explications et recommandations soigneusement notées par Emmanuelle pendant la préparation. Plus qu'un livre de recettes à proprement parler, cet ouvrage est un cours particulier, à utiliser quand bon vous semble, illustré par de belles photographies évocatrices et colorées. Le classement des desserts s'est fait sur la base des envies. Vous trouverez ainsi toujours le dessert qui vous correspondra parfaitement.

TOUT POUR REUSSIR SA CUISINE : IDEE DECO, SOLUTIONS TECHNIQUES, NOUVEAUX PRODUITS, ACTUALITE PROFESSIONNELLE

??????????????????????,????????????,??????????????????

Une des tendances actuelles est de servir des alliances de saveurs à la mode dans des verres ou dans des contenants ludiques. Le mariage des saveurs, des textures et de la transparence surprend et réjouit vos convives. On se laisse tenter par ces desserts faciles à réaliser, encore plus faciles à déguster, et on y revient à coup sûr ! Dans les desserts " tendance " du moment, ceux qui allient moelleux et croquant se distinguent très nettement avec comme chefs de file les célébrissimes macarons, dont le monde entier parle. Les textures et les températures sont très importantes dans la conception d'un dessert. Allier le chaud, le froid, le glacé donne toujours de l'éclat à vos desserts. La mode a aussi fait sien le café gourmand, concept ludique qui remplace le traditionnel dessert et séduit beaucoup. Très contemporaine aussi, la technique de s'inspirer de desserts classiques et de les décomposer pour en faire un dessert à l'assiette moderne. Les décors et les finitions participent largement au succès des desserts d'aujourd'hui. De conception assez simple, les décors qui vous sont proposés vont donner de l'allure, de la classe et un effet " branché " à vos desserts.

Découvrez dans ce livre les gourmandises les plus prisées. Tout le monde en parle ! Les macarons, douceurs favorites des gourmands du moment, se taillent la plus belle part qu'ils soient classiques ou " tendance ", beiges ou plus colorés. Nos amis anglo-saxons sont fous de brownies et de cookies. Ces gâteaux sont certainement parmi les plus consommés dans le monde, car ils sont faciles à faire et à manger. On les trouve partout, de New York à Londres en passant par l'Australie. Pour accompagner vos pauses café ou thé, les traditionnels sablés, madeleines, tuiles ou autres petites merveilles sauront aussi se faire apprécier. Très détaillées et bien expliquées, les recettes que nous propose Stéphane GLACIER sont à la portée de tous et régaleront petits et grands. Succombez au bonheur de fabriquer, de confectionner, de déguster, de grignoter

Les macarons, sous leur aspect simplissime, recèlent des trésors de tradition, de précision, de savoir-faire et de gourmandise. Les modes culinaires se succèdent, les goûts évoluent, les macarons restent Plats ou plus dodus selon leur origine, ils ne sont composés que de sucre, de blancs d'œufs et d'amandes. L'alchimie précise de la préparation puis de la cuisson permet d'obtenir ce concentré de saveurs et de textures : un léger croquant précédant le moelleux du cœur, qui libère à son tour une saveur d'amande. Ces petites douceurs, aux teintes souvent pastel semblant reprendre celles de l'arc-en-ciel, provoquent une irrésistible envie de les manger. Dans ce livre, Stéphane Glacier a regroupé soixante-dix recettes, certaines traditionnelles, d'autres plus récentes, avec le souci constant de la réussite de chacune des préparations. Ainsi, vous découvrirez au fil des pages les macarons classiques, d'autres aux saveurs telles que l'huile d'olive, le thé vert matcha ou la rose, des macarons glacés à la lavande, à la pomme verte et même des salés comme celui à la tomate et au basilic ou au chou vert et au lard fumé. Quelques gâteaux et tartes à base de macarons, dernier clin d'œil gourmand, concluent l'ouvrage.

???????? ?????????????????? 350????375????260????? 408?????????? ????????????? ?????????????? ??????????????????????????????730?? ?????????????????????????????? ?????????????????????????????????????? ?????????????????? ?????????????????? ??????????????????????????????????????

Collins????????????????Suzanne?????????????????????????????????1967????????????????????????????Songs of Leonard Cohen???????????????????????????????????