



Un chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Un chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles

Philippe URRACA

Un chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles Philippe URRACA

 [Télécharger Un chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles ...pdf](#)

 [Lire en ligne Un chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Un chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles Philippe URRACA

80 pages

Présentation de l'éditeur

L'émission

Dans la deuxième saison de *Qui sera le prochain grand pâtissier ?*, 10 jeunes professionnels vont concourir afin de devenir le meilleur espoir pâtissier de l'année. Ils seront soutenus dans cette course de longue haleine par les plus grands chefs pâtissiers du moment, qui les recevront notamment dans leurs pâtisseries afin de leur faire partager leurs secrets.

Tout au long des émissions les candidats confronteront leurs connaissances, leurs techniques et leur créativité au cours d'épreuves qui mèneront le plus doué vers la victoire.

Ils seront départagés par quatre grands chefs :

- Christophe Michalak, chef pâtissier de l'hôtel Plaza Athénée à Paris,
- Christophe Adam, ancien chef pâtissier de la maison Fauchon et fondateurs des pâtisseries Adam's et l'Éclair de Génie,
- Pierre Marcolini, chef pâtissier dont un ouvrage sur le chocolat paraîtra également aux éditions Solar dans la série " Un pâtissier dans ma cuisine ",
- Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France et auteur de cet ouvrage.

Le livre de Philippe Urraca

• **Président des Meilleurs Ouvriers de France**, Philippe Urraca met son savoir-faire à la portée de tous et livre les secrets des profiteroles à travers **30 recettes, des " incontournables " aux " créatives "** : profiterole à la glace vanille et sauce au chocolat, profiterole bretonne, au caramel au beurre salé et sauce chocolat-caramel, profiterole à la crème pâtissière vanille, religieuse aux trois chocolats, profiterole Suzette, profiterole norvégienne, verrine en profiterole, profiterole soufflée au Cointreau, aux éclats de pralines roses, au citron, au café...

• Pour chaque recette, **1 photo du plat réalisé et 1 photo des ingrédients.**

• Pour chaque recette, **le conseil du chef** pour vous faciliter la vie en cuisine.

Biographie de l'auteur

Nommé **Meilleur Ouvrier de France en 1994 et président des Meilleurs Ouvriers de France en pâtisserie depuis 2003**, **Philippe Urraca** cultive l'excellence. Élève à Labéjan, le maître fait son apprentissage dans la pâtisserie réputée Nogaro, à l'âge de 15 ans. À 19 ans, il reprend l'affaire paternelle, puis ouvre une pâtisserie à Gimont, bientôt suivies de deux autres, à Auch et à l'Isle-Jourdain. Il ouvrira à Paris, au printemps prochain, une **boutique exclusivement consacrée aux profiteroles.**

Download and Read Online Un chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles Philippe URRACA

#JF4I36NYW2O

Lire Un chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles par Philippe URRACA pour ebook en ligneUn chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles par Philippe URRACA 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 Un chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles par Philippe URRACA à lire en ligne.Online Un chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles par Philippe URRACA ebook Téléchargement PDFUn chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles par Philippe URRACA DocUn chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles par Philippe URRACA MobipocketUn chef pâtissier dans ma cuisine-profiteroles par Philippe URRACA EPub
JF4I36NYW2OJF4I36NYW2OJF4I36NYW2O