



## **Tiramisu & desserts tout doux**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Tiramisu & desserts tout doux

*Collectif*

Tiramisu & desserts tout doux Collectif

 [Télécharger Tiramisu & desserts tout doux ...pdf](#)

 [Lire en ligne Tiramisu & desserts tout doux ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Tiramisu & desserts tout doux Collectif

---

60 pages

Extrait

Mille-feuille aux fruits rouges et mascarpone

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 mn ° CUISSON : 20 mn ° RÉFRIGÉRATION : 1 h 30

1 pâte feuilletée préétalée ° 15 cl de crème liquide ° 150 g de mascarpone ° 1 c. à café d'eau de rose + 1 pour le glaçage ° 30 g de sucre glace + 4 c. à soupe pour le glaçage ° 1 c. à soupe d'eau ° quelques gouttes de colorant rouge (facultatif) ° 200 g de mélange de fruits rouges surgelé

1. Dans le bol d'un batteur, mélangez la crème liquide, le mascarpone, l'eau de rose et le sucre glace. Mettez le tout au réfrigérateur avec les batteurs pour 1 h 30 environ.
2. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7]. Déroulez la pâte et posez-la avec son papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Découpez huit disques de pâte avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre. Faites-les cuire de 15 à 20 mn, le temps qu'ils soient bien levés et dorés.
3. Fouettez le mélange au mascarpone, pour qu'il soit ferme.
4. Préparez le glaçage. Mélangez 4 c. à soupe de sucre glace, 1 c. à soupe d'eau, 1 c. à café d'eau de rose et quelques gouttes de colorant rouge, si vous le souhaitez. Étalez le glaçage sur quatre des disques de pâte.
5. Avant de servir, recouvrez les quatre disques restants avec la crème fouettée puis avec les fruits encore surgelés et recouvrez des disques glacés. Présentation de l'éditeur

Des recettes de desserts fondants et mousseux : tiramisu, cheesecakes, panna cotta... ; et des pas-à-pas illustrés pour apprendre à réaliser une meringue italienne ou une meringue française. Régalez-vous !

Biographie de l'auteur

Notre partenaire chocomiss - Stylisme cuminaire : Blandine Boyer - Illustrations : Annalisa Papagna

Download and Read Online Tiramisu & desserts tout doux Collectif #COTAU6IMV5K

Lire Tiramisu & desserts tout doux par Collectif pour ebook en ligneTiramisu & desserts tout doux par Collectif 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 Tiramisu & desserts tout doux par Collectif à lire en ligne.Online Tiramisu & desserts tout doux par Collectif ebook Téléchargement PDFTiramisu & desserts tout doux par Collectif DocTiramisu & desserts tout doux par Collectif MobipocketTiramisu & desserts tout doux par Collectif EPub  
**COTAU6IMV5KCOTAU6IMV5KCOTAU6IMV5K**