



Vacherins, chantilly & Cie

Béregère Abraham

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Vacherins, chantilly & Cie Béregère Abraham

 [Download Vacherins, chantilly & Cie ...pdf](#)

 [Read Online Vacherins, chantilly & Cie ...pdf](#)

Vacherins, chantilly & Cie

Béregère Abraham

Vacherins, chantilly & Cie Béregère Abraham

64 pages

Extrait

Comment préparer des meringues ?

Élégant et gourmand, le vacherin se compose toujours d'une base de meringue.

Il existe trois façons de réaliser une meringue et chacune possède son usage propre.

Toutes demandent une cuisson assez longue et douce ; d'ailleurs, il s'agit davantage d'un séchage que d'une cuisson. C'est pourquoi nous vous recommandons de préparer et de cuire toutes les bases meringuées à l'avance.

Voici trois recettes de meringue que vous retrouverez tout au long de ce livre.

Meringue française

Dans un saladier, fouettez les blancs d'oeufs en neige ferme au batteur électrique, puis ajoutez le sucre petit à petit jusqu'à obtenir une meringue lisse et brillante.

C'est la meringue la plus simple.

Elle s'utilise toujours cuite.

Meringue suisse

Dans une casserole, faites chauffer de l'eau pour un bain-marie.

Mélangez rapidement les blancs d'oeufs et le sucre dans un cul-de-poule en métal (ou un saladier en verre). Placez-le sur l'eau frémissante et fouettez les blancs au batteur électrique jusqu'à obtenir une meringue tiède et bien brillante.

Retirez le cul-de-poule de la casserole et continuez à fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse et devienne bien serrée et lisse.

Meringue italienne

Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau et faites chauffer jusqu'à obtenir une consistance bien sirupeuse (soit 125 °C au thermomètre de cuisine ; si vous n'avez pas cet ustensile, faites un test : une goutte de sirop versée dans un verre d'eau froide doit former une boule molle).

Dans un saladier, fouettez les blancs d'oeufs en neige au batteur électrique. Lorsqu'ils commencent à prendre, versez le sirop en filet et continuez à battre jusqu'à ce que la meringue refroidisse.

Plus délicate à réaliser que la meringue suisse en raison de la cuisson du sirop, cette meringue a les mêmes utilisations. Non cuite, elle entre dans la composition de plusieurs préparations comme les soufflés glacés, les crèmes au beurre ou les biscuits glacés.

Plus brillante et moins cassante que la meringue française, elle s'utilise cuite. Elle peut aussi constituer un glaçage pour gâteaux. Une fois appliquée, elle se fait dorer au chalumeau ou sous le gril du four. Présentation de l'éditeur

Envie d'un dessert gourmand et festif ? De meringue, de glace et de chantilly ? (Re)découvrez le vacherin !

Avec ces 30 recettes savoureuses, réalisez un vacherin traditionnel, variez les saveurs avec de la pistache, de la pêche... ou de la passion et de la noix de coco, pour un dessert exotique et raffiné.

Revisitez vos classiques meringués (omelette norvégienne, fraisier, ou pavlova) et donnez une touche sophistiquée à vos cupcakes, tiramisus, tartes ou charlottes, en les déclinant façon vacherin !

Desserts délicieux ou petites douceurs, offrez un moment de gourmandise à toutes les occasions ! Biographie de l'auteur

Diplômée de l'école des beaux-arts de Toulouse et fille de chef de cuisine, Bérengère Abraham travaille en tant que styliste culinaire pour la publicité et la presse. Elle est l'auteure de nombreux ouvrages aux éditions Larousse.

Quelques mots de Bérengère :

Ma passion pour la cuisine...

J'ai grandi dans une famille de restaurateurs et donc j'ai toujours vu mon père cuisiner depuis mon enfance, je l'ai toujours beaucoup observé et la cuisine m'a donc très tôt passionnée. **Mes ingrédients préférés au quotidien...**

Au quotidien, pas besoin d'être trop exotique, l'essentiel est de choisir des bons produits, une huile d'olive de qualité par exemple ou du sel épicé. Pour apporter une petite touche asiatique, j'utilise beaucoup le gingembre et la citronnelle qui se glissent très facilement un peu partout. **Mes « trucs » pour réussir une recette...**

Être patient et surtout exigeant. Chaque étape est importante dans la réalisation d'une recette surtout en pâtisserie, alors rien ne sert de brûler les étapes ! **Un plat pour épater mes amis...**

Une tarte tatin. **Pour un dîner à deux ...**

Un carpaccio de saint jacques à la vanille. **Et pour moi toute seule ...**

Des crevettes marinées au citron vert et à la citronnelle. **L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...**

Une cuillère en bois. **Mon métier de styliste culinaire...**J'ai suivi 5 ans d'études aux beaux-arts de Toulouse, mais il n'y a pas de formation particulière pour ce métier, chacun vient en général d'horizons différents. **Ce qui m'inspire...**

L'atmosphère du moment, les saisons bien sûr, la mode...

Download and Read Online Vacherins, chantilly & Cie Bérengère Abraham #8W0TDFIPYQC

Lire Vacherins, chantilly & Cie par Bérengère Abraham pour ebook en ligneVacherins, chantilly & Cie par Bérengère Abraham 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 Vacherins, chantilly & Cie par Bérengère Abraham à lire en ligne.Online Vacherins, chantilly & Cie par Bérengère Abraham ebook Téléchargement PDFVacherins, chantilly & Cie par Bérengère Abraham DocVacherins, chantilly & Cie par Bérengère Abraham MobipocketVacherins, chantilly & Cie par Bérengère Abraham EPub

8W0TDFIPYQC8W0TDFIPYQC8W0TDFIPYQC