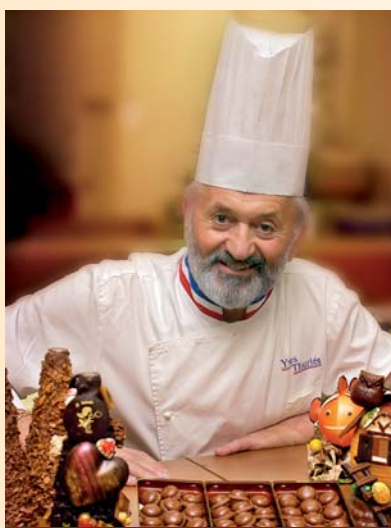




Caractère chocolat

Plus qu'un livre sur le chocolat, un hommage aux artisans chocolatiers, à leur passion, leur univers, leur métier et leur caractère. Autour du grand maître chocolatier Yves Thuriès, la découverte d'un savoir-faire, d'un regard et d'un terroir, où virtuosité se conjugue toujours avec générosité et authenticité.

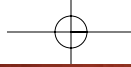
Infos, anecdotes, astuces, recettes. Un livre simple et savoureux, pour apprécier dans toutes ses dimensions, le plaisir de croquer dans un bel et bon chocolat.



Un livre de 240 pages
et plus de 200 recettes
ou procédés.

Des recettes faciles
et des idées modernes.

Plus de 400 photos
et de nombreux films photos.



Des desserts à l'assiette.



Des chocolats de fête.

Un outil indispensable pour tous ceux qui aiment leur métier.

Bonbons à la ganache

1 - Sur un papier sulfurisé, étaler une mince couche de chocolat noir ou lait (shabonagat).

2 - Poser un cadre de 20 x 30 cm et de la hauteur souhaitée de bonbon, couler la ganache.

ganache vanille

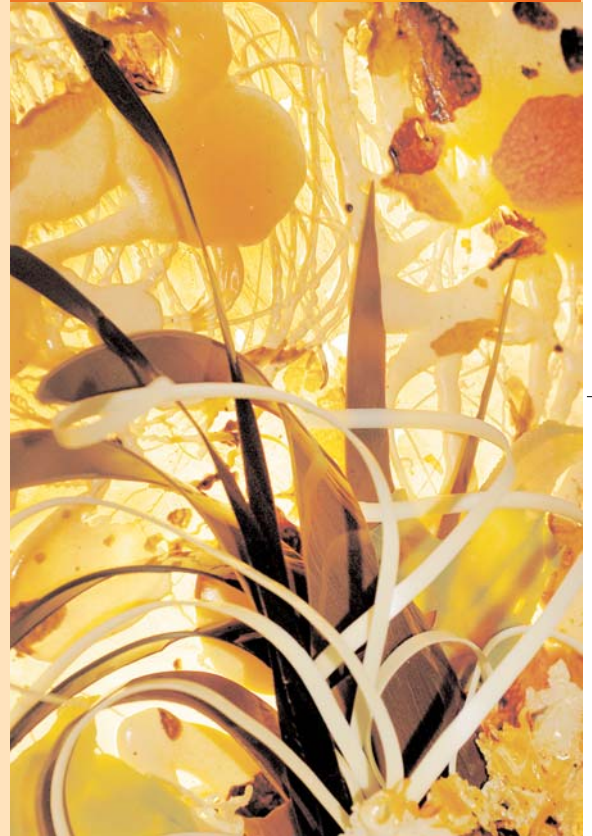
Recette de base
1 kg Chocolat noir
200 g Crème fraîche
2 Gousse de vanille fendues

Préparé
Faire bouillir la crème fraîche avec les gousses de vanille. Mixer la vanille et retirer les gousses. Verser la crème chaude sur le chocolat haché, fouetter et lisser la ganache. Cette préparation peut se faire au bain-marie, avec les professionnels, elle se fait au mixer et de préférence sous vide, ce qui augmente la tenue et la conservation.

Des films photos.



Des chocolats modernes.



Des spécialités.



L'habit ne fait pas le moine, mais on sait qu'il y contribue.

C'est dans sa vraie tenue qu'on reconnaît le vrai professionnel.

Des astuces et des tours de main.



Des pièces faciles à réaliser.

Commande : Société Éditar - 81170 Cordes - Tél : 05 63 56 00 31 - Fax : 05 63 56 49 26.
Règlement par chèque : prix 45 m + port et emballage France : 4 m, soit 49 m TTC.

