

A la folie, Raphaële Marchal

Préparation

1. Nombre de pages : 160 Nombre de recettes : 60 Date de parution : 10 novembre 2016 Prix : 24,50€
Pour l'acheter c'est par [ici](#).
2. Ce livre rassemble les recettes fétiches de 60 pâtissiers parmi les plus connus, de François Perret à Cédric Grolet en passant par Pierre Hermé, Claire Damon ou encore Nicolas Paciello.
3. On y retrouve des recettes toutes très différentes, des tartes aux entremets, des recettes fruitées ou chocolatées, simples ou compliquées... Bref, il y en a pour tous les niveaux et tous les goûts !
4. Chaque recette est illustrée par une magnifique photo (et comporte une histoire, anecdote ou explication pour décrire la création du gâteau.
5. Et l'avantage, c'est que vous ayez envie d'une tarte, d'un cookie, d'un chou ou d'un cake, vous trouverez très sûrement votre bonheur dans ce livre !
6. Pour finir, je dirais que ce livre s'adresse à tous les amateurs de pâtisserie étant donné qu'il comporte des recettes pour tous les niveaux et permet de réaliser aussi bien des classiques de la pâtisserie, comme le paris-brest, que des associations plus originales comme dans le Rosemary de Nathalie Robert et Didier Mathray (Pain de sucre) qui marie l'orgeat avec la framboise et le romarin.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com