



Les ateliers masterchef-Les grands classiques

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Les ateliers masterchef-Les grands classiques

Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE

Les ateliers masterchef-Les grands classiques Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE

 [Télécharger Les ateliers masterchef-Les grands classiques ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les ateliers masterchef-Les grands classiques ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les ateliers masterchef-Les grands classiques Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE

232 pages

Présentation de l'éditeur

Une structure complète et révolutionnaire Pour chaque recette : Un tableau de bord : économat illustré par famille d'aliments (épicerie, crèmerie, primeur) pictogrammes pour baliser la préparation de la recette (temps, préparation, cuisson, difficulté, et budget) encadrés pour approfondir ses connaissances et s'évaluer (compléments d'information pour aller plus loin, liste des techniques à maîtriser, note sur 20) Un story-board en 30 steps : timing, photos, définitions des termes techniques et conseils de pro en temps réel Parmi 35 recettes incontournables et créatives pour apprendre toutes les techniques de base de la cuisine française :

- Allumettes au fromage /La réalisation de la pâte feuilletée/La sauce Mornay/Le montage d'une allumette -
- Quiche aux oignons/ La réalisation de la pâte brisée salée/L'appareil à crème prise - Foie gras en terrine/
- L'éveinage du foie gras/L'indicateur de cuisson du foie gras - Coquilles saint-jacques aux noisettes/
- L'ouverture de la coquille Saint jacques/Sauter une noix de Saint jacques -Œufs cocotte mouillettes
- d'asperges vertes/La cuisson à l'anglaise des asperges/La réalisation de l'œuf cocotte/La mise en place d'un bain-marie -Terrine de poisson/ La farce mousseline/Le montage d'une terrine -Terrine de viande/ Mariner une viande/Réaliser des lèches/Faire une farce à pâté -Vol au vent/ Le montage du vol au vent/La réalisation de la sauce crème -Potage crème dubarry/Suer un légume/Lier un potage/Crémer un potage -Soufflé au fromage/ La réalisation de la sauce Béchamel/La réalisation de l'appareil à soufflé -Blanquette de veau/ Blanchir une viande/Pocher une viande départ à froid/Lier une sauce avec un mélange jaune-crème - Bœuf bourguignon/ Mariner une viande au vin rouge/Rissoler une viande en morceaux/Mouiller et cuire un ragoût -Bouillabaisse/ Le fumet de poisson/La réalisation de la rouille/La soupe de poisson -Canard à l'orange/La réalisation d'une sauce aux fruits/Les préparations préliminaires du canard /Le poelage d'une viande - Navarin/ Détailler une épaule/Singer/Décanner - La choucroute/ La cuisson de la choucroute au four/La cuisson au vin blanc/Le pochage de la viande - Saumon fumée/ Le salage du filet de saumon/Le fumage du saumon -Saumon à l'oseille/ La réalisation de la sauce à l'oseille/Sauter un filet de poisson à l'unilatéral - Fricassé de lapin/ La découpe du lapin/La cuisson en fricassée/La pâte à pommes dauphine/Frire -Légumes farcis/ La réalisation de la farce des légumes./La cuisson au four des légumes farçis - Paupiette de veau/ La réalisation des paupiettes/Le vrai gratin dauphinois -Pot-au-feu en hachis Parmentier/ Le pochage des viandes/La purée pour un gratin/Le montage et le gratinage du parmentier -Potée/ La cuisson d'une viande fumée./La cuisson du chou frais - Poulet sauté basquaise/La cuisson du poulet sauté/La réalisation de la garniture basquaise/Le montage d'un tian -Sole meunière/ La cuisson d'un poisson fariné/L'habillage d'une sole -Ratatouille/ La taille des légumes/La cuisson des légumes -Macarons/ La réalisation des coques de macarons -Mini baba/ La réalisation de la pâte à savarin/La réalisation du sirop pour tremper./La réalisation de la crème Chantilly -Moka/ La réalisation de la génoise./La réalisation de la crème au beurre café./Le glaçage d'un entremet -Eclair au chocolat/ La réalisation de la pâte à chou/La réalisation de la crème pâtissière/La cuisson de la pâte à chou - Opéra/ La réalisation du biscuit./La réalisation de la ganache/La réalisation du nappage -Paris-Brest/ La réalisation d'une couronne en pâte à chou/La réalisation de la crème praliné -Profiteroles/ La réalisation de la crème anglaise/La réalisation de la sauce chocolat -Riz au lait/La cuisson du riz au lait./La liaison du riz -Tarte aux pommes/ La réalisation de la pâte sucrée/La réalisation de la compote/Le montage et la cuisson de la tarte

Les ateliers de Masterchef Grands classiques proposent en un seul ouvrage tout l'appareil technique et pédagogique pour maîtriser le savoir-faire des grands classiques de la cuisine française, sans oublier la créativité. Biographie de l'auteur

Après huit années passées aux fourneaux en Angleterre et dans son Sud-ouest natal, chef Damien décide de transmettre sa passion aux plus jeunes. Depuis douze ans déjà, il enseigne la cuisine au lycée hôtelier de Soissons, en Picardie. Il participe avec succès à de multiples concours culinaires avec ses étudiants, organise des événements et reste en contact avec de nombreux chefs. Aujourd'hui, chef Damien est l'un des deux chefs fondateurs du site www.750g.com, où il partage ses connaissances et sa technique avec les internautes.

Après un bac général et un BTS au lycée du Touquet, chef Christophe commence par travailler en Picardie, avant de traverser la Manche et de séjourner deux ans en Grande-Bretagne. De retour en France, il décide de se consacrer à l'enseignement. Il forme aujourd'hui les chefs de demain dans le nord de la France, tout en participant à de nombreux concours et événements culinaires aux côtés d'autres chefs. Chef Christophe est l'un des deux chefs charismatiques du site www.750g.com. Il partage dans la bonne humeur ses conseils et son savoir-faire culinaire au quotidien avec les internautes.

Download and Read Online Les ateliers masterchef-Les grands classiques Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE #JKPQU0WSI93

Lire Les ateliers masterchef-Les grands classiques par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE pour ebook en ligneLes ateliers masterchef-Les grands classiques par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE 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 Les ateliers masterchef-Les grands classiques par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE à lire en ligne.Online Les ateliers masterchef-Les grands classiques par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE ebook Téléchargement PDFLes ateliers masterchef-Les grands classiques par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE DocLes ateliers masterchef-Les grands classiques par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE MobipocketLes ateliers masterchef-Les grands classiques par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE EPub

JKPQU0WSI93JKPQU0WSI93JKPQU0WSI93