



## **Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine)**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine)

*Collectif*

Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine) Collectif

 [Télécharger Tiramisu & desserts tout doux \(Les Mini Larousse - ...pdf](#)

 [Lire en ligne Tiramisu & desserts tout doux \(Les Mini Larousse ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine) Collectif

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Des recettes, toutes illustrées, 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 ! 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, toutes illustrées, 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 !

Download and Read Online Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine) Collectif

#GRU6ICWK5JL

Lire Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif pour ebook en ligne Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine) 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 (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif à lire en ligne. Online Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif ebook Téléchargement PDF Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif Doc Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif Mobipocket Tiramisu & desserts tout doux (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif EPub  
**GRU6ICWK5JLGRU6ICWK5JLGRU6ICWK5JL**