

Le Larousse des Confitures

Description

default watermark

Christine FERBER

Septembre 2024 36,10 â?¬

Ã?ditions : Larousse ISBN : 2035895294



- **Lâ??art des confitures :** prÃ©sentation de lâ??histoire de la confiture, des produits et de leur saisonnalitÃ©, des diffÃ©rents sucres, du matÃ©riel et des techniques illustrÃ©es de pas Ã pas.
- **340 recettes de confitures, marmelades, gelÃ©es, chutneys, compotesâ?¦ mais aussi de sirops, de curdsâ?¦ Ã base de fruits et de lÃ©gumes de saison, traitÃ©es par famille de produits :** fruits Ã pÃ©pins, fruits Ã noyau, fruits rouges et baies, agrumes, fruits exotiques, fruits secs et autres fruits, et lÃ©gumes.
- Parmi ces recettes**, 30 recettes de prÃ©parations aux fruits (pÃ¢tes Ã tartiner, crufitures, curdsâ?¦) rÃ©alisÃ©es avec des sucres non raffinÃ©s.**

- **40 nouvelles recettes de pÃ¢tisseries ou de plats rÃ©alisÃ©es avec les confitures, chutneys, coulisâ?¦ du livre** sont rÃ©parties en fin de chaque partie.
- **2 index :** un index gÃ©nÃ©ral des recettes et un index des recettes par produit.

Christine Ferber est nÃ©e en 1960 Ã Niedermorschwihr, prÃ¨s de Colmar en Alsace, dans une famille de boulangers. **Elle obtient en Belgique son brevet de pÃ¢tissier, confiseur et chocolatier.** De retour en France, elle remporte un concours national de jeunes pÃ¢tissiers, et part travailler chez Peltier, Ã Paris, pendant un an.
En 1980, elle revient dans son village natal, et reprend lâ??affaire familiale, en Ã©tendant ses activitÃ©s Ã la chocolaterie. En parallÃ¨le, **elle obtient son brevet-maÃ®trise franÃ§ais de pÃ¢tissier/confiseur.**
Dans le laboratoire situÃ© dans lâ??arriÃ¨re-boutique du Relais des trois Ã©pis, elle prÃ©pare avec son Ã©quipe des **confitures** cuites dans des chaudrons en cuivre (avec des mariages de saveurs novateurs, **framboises/violettes ou myrtilles/rÃ©glisse)**, des pÃ¢tisseries, Kouglofs, pÃ¢tÃ©s chauds alsaciens, fraisiers, forÃªts noires, chocolats, cornichons au miel, etc.
Son savoir-faire est reconnu bien au-delÃ de son village : on compte parmi ses clients de **grands chefs cuisiniers** comme Alain Ducasse ou la maison Troisgros, des pÃ¢tissiers comme Pierre HermÃ© ou Jean-Paul HÃ©vin, quâ??elle a conquis par ses crÃ©ations uniques.
Auteur de nombreux ouvrages sur les confitures et autres douceurs, elle a aussi supervisÃ© la rÃ©daction du Larousse des confitures.

default watermark

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. confitures
2. fruits
3. Larousse
4. recettes

date crÃ©Ã©e
6 septembre 2024
Auteur
cblancke