



## Le Larousse des Confitures

### Description

Christine FERBER

Septembre 2024 36,10 €

Éditions : Larousse ISBN : 2035895294

default watermark



- **L'art des confitures** : présentation de l'histoire de la confiture, des produits et de leur saisonnalité, des différents sucres, du matériel et des techniques illustrées de pas à pas.
- **340 recettes de confitures, marmelades, gelées, chutneys, compotes** ! mais aussi de **sirops, de curds** ! à base de fruits et de **légumes de saison, traités par famille de produits** : fruits à pépins, fruits à noyau, fruits rouges et baies, agrumes, fruits exotiques, fruits secs et autres fruits, et légumes.
- Parmi ces recettes, **30 recettes de préparations aux fruits** (pâtes à tartiner, crûtes, curds) réalisées avec des sucres non raffinés.

- **40 nouvelles recettes de pâtisseries ou de plats réalisés avec les confitures, chutneys, coulis et du livre** sont réparties en fin de chaque partie.
- **2 index** : un index général des recettes et un index des recettes par produit.

**Christine Ferber** est née en 1960 à Niedermorschwihr, près de Colmar en Alsace, dans une famille de boulangers. **Elle obtient en Belgique son brevet de pâtissier, confiseur et chocolatier.** De retour en France, elle remporte un concours national de jeunes pâtissiers, et part travailler chez Peltier, à Paris, pendant un an.

En 1980, elle revient dans son village natal, et reprend l'affaire familiale, en étendant ses activités à la chocolaterie. En parallèle, **elle obtient son brevet-maîtrise français de pâtissier/confiseur.**

Dans le laboratoire situé dans l'arrière-boutique du Relais des trois épis, elle prépare avec son équipe des **confitures** cuites dans des chaudrons en cuivre (avec des mariages de saveurs novateurs, **framboises/violettes ou myrtilles/argenteuse**), des pâtisseries, Kougloufs, pâtisseries chauds alsaciens, fraisiers, forêts noires, chocolats, cornichons au miel, etc.

**Son savoir-faire est reconnu bien au-delà de son village** : on compte parmi ses clients de **grands chefs cuisiniers** comme Alain Ducasse ou la maison Troisgros, des pâtissiers comme Pierre Hermé ou Jean-Paul Hévin, qu'elle a conquis par ses créations uniques.

**Auteur de nombreux ouvrages sur les confitures et autres douceurs, elle a aussi supervisé la rédaction du Larousse des confitures.**

## Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

## Tags

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

## date créée

6 septembre 2024

## Auteur

cblancke