



CAKE POP

Orathay

 [Télécharger](#)

 [Lire En Ligne](#)

CAKE POP Orathay

Des petits gâteaux piqués dans des bâtonnets de sucettes, en forme très simples de boules ou bien décorés de manière plus sophistiquée en forme de petits animaux, mini macarons, mini burgers etc. La technique de base : réaliser un cake, une galette ou autre. Réduire en miettes la pâte et les gâteaux cuits, ajouter du glaçage aux miettes pour pouvoir mettre en forme à la main des petites bouchettes. Piquer le bâtonnet. Tremper dans un sucre coloré, parsemer de petits décors et le tour est joué. Des petits gâteaux aussi jolis que bons, faciles et ludiques à préparer pour dresser de jolies présentations. Toutes les techniques de décors, de glaçages, de mises en forme. Auteur : Orathay Editeur : Marabout 72 pages

 [Download CAKE POP ...pdf](#)

 [Read Online CAKE POP ...pdf](#)

CAKE POP

Orathay

CAKE POP Orathay

Des petits gâteaux piqués dans des bâtonnets de sucettes, en forme très simples de boules ou bien décorés de manière plus sophistiquée en forme de petits animaux, mini macarons, mini burgers etc. La technique de base : réaliser un cake, une galette ou autre. Réduire en miettes la pâte à gâteau cuite, ajouter du glaçage aux miettes pour pouvoir mettre en forme à la main des petites boules. Piquer le bâtonnet. Tremper dans un sucre coloré, parsemer de petits décors et le tour est joué. Des petits gâteaux aussi jolis que bons, faciles et ludiques à préparer pour dresser de jolies présentations. Toutes les techniques de décors, de glaçages, de mises en forme. Auteur : Orathay Editeur : Marabout 72 pages

Téléchargez et lisez en ligne CAKE POP Orathay

72 pages

Présentation de l'éditeur

Des petits gâteaux piqués dans des bâtonnets de sucettes, en forme très simples de boules ou bien décorés de manière plus sophistiquée en forme de petits animaux, mini macarons, mini burgers etc. La technique de base : réaliser un cake, une génoise ou autre. Réduire en miettes la pâte à gâteaux cuite, ajouter du glaçage aux miettes pour pouvoir mettre en forme à la main des petites bouchées. Piquer le bâtonnet. Tremper dans un sucre coloré, parsemer de petits décors et le tour est joué. Des petits gâteaux aussi jolis que bons, faciles et ludiques à préparer pour dresser de jolies présentations. Toutes les techniques de décors, de glaçages, de mises en forme. Photographies de Charlotte Lascève. Biographie de l'auteur

Après une formation de styliste, Lene Knudsen est illustratrice puis travaille chez Rose Bakery dans la cuisine et la pâtisserie.

Download and Read Online CAKE POP Orathay #MAY9KHCNGJB

Lire CAKE POP par Orathay pour ebook en ligneCAKE POP par Orathay 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 CAKE POP par Orathay à lire en ligne.Online CAKE POP par Orathay ebook Téléchargement PDFCAKE POP par Orathay DocCAKE POP par Orathay MobipocketCAKE POP par Orathay EPub
MAY9KHCNGJBMAY9KHCNGJBMAY9KHCNGJB