



Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar

 Télécharger

 Lire En Ligne

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

Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar

Ingrid Astier

Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar Ingrid Astier



[Télécharger Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar ...pdf](#)



[Lire en ligne Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar Ingrid Astier

221 pages

Présentation de l'éditeur

Le cacao et la vanille : deux arômes, deux saveurs, deux douceurs qui nous sont si familiers et qui appellent à notre imaginaire le plus doux.

Deux parfums pâtissiers venus de loin, de Madagascar, pour nous faire rêver et goûter au plaisir.

Pour en parler, Ingrid Astier s'adresse aux deux grands spécialistes, Laurence Cailler, la dame Vanille, et François Pralus, 1 homme fait chocolat. Ensemble, ils décryptent la culture, la récolte, l'affinage, les crus, les rencontres et les accords de ces deux produits exotiques et pourtant quotidiens.

Entre cette orchidée de Madagascar, qui se laisse attendre pour dégager toutes ses fragrances féminines et sa suavité envoûtante, et cette fève de Nosy-Bé torréfiée qui dégage acidité et saveurs de fruits rouges, nous assistons à un mariage doré.

C'est également l'occasion d'une promenade sur l'île de Madagascar à la rencontre de sa population et des relations qu'elle entretient avec ces produits tant courtisés. 40 recettes sont proposées en fin d'ouvrage : elles donnent les clés pour sublimer ces deux arômes et les décliner entre sucré et salé. Biographie de l'auteur

Expert en vanille, Laurence Cailler est gérante de la société Authentic Products spécialisée dans l'import-export de vanille BIO des meilleures origines (Tahiti, Inde, Mexique, Madagascar...), produite dans le respect des hommes et de leurs conditions de travail.

François Pralus dirige la Maison Pralus (Roanne) depuis vingt ans. Il est aujourd'hui l'un des trois derniers Maîtres chocolatiers français à fabriquer son propre chocolat à partir des fèves de cacao, et même, bientôt, à partir des fèves de cacao provenant de sa propre plantation située sur l'île de Nosy-Bé, au Nord Ouest de Madagascar.

Parmi leurs clients fidèles, citons la Maison Troisgros, Guy Savoy, Pierre Gagnaire,

Ladurée ou Pierre Hermé.

Download and Read Online Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar Ingrid Astier #4SKMJ0E2OVB

Lire Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar par Ingrid Astier pour ebook en ligneCacao Vanille, l'or noir de Madagascar par Ingrid Astier 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 Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar par Ingrid Astier à lire en ligne. Online Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar par Ingrid Astier ebook Téléchargement PDFCacao Vanille, l'or noir de Madagascar par Ingrid Astier DocCacao Vanille, l'or noir de Madagascar par Ingrid Astier MobipocketCacao Vanille, l'or noir de Madagascar par Ingrid Astier EPub

4SKMJ0E2OVB4SKMJ0E2OVB4SKMJ0E2OVB