

En librairie le 20 avril 2017

Le livre

Bérénice Leconte est l'ex-cheffe pâtissière du Gentle Gourmet Café et aux commandes de VG Pâtisserie, la première pâtisserie fine 100% végétale de la capitale, dont l'ouverture en avril 2017 est très attendue dans le monde vegan. Derrière ses fourneaux, elle réinvente les grands standards de la pâtisserie française sans œufs ni produits laitiers.

Cet ouvrage de référence exhaustif, didactique et technique nous guide pas à pas dans des leçons de pâtisserie photographiées en détail par Laura VeganPower. Amateurs et professionnels y retrouveront les tours de main, ustensiles, ingrédients et techniques indispensables pour réussir des pâtisseries vegan

• Les matières premières

Les laits végétaux, les crèmes végétales, les substituts à l'œuf, les féculs, les matières grasses

• Les bases

Pâtes : feuilletées, levées, savarin, génoise, à brioche...

Crèmes : pâtissière, fouettée, anglaise, diplomatepralinée, au beurre...

• Les recettes

Cakes : au citron, aux fruits confits, quatre-quarts...

Entremets : Trianon, opéra, fraisier, bavarois, charlotte...

Tartes : bourdaloue, citron meringuée, tatin, tropézienne...

Macarons

Mignardises : cannelés, madeleines, financiers...

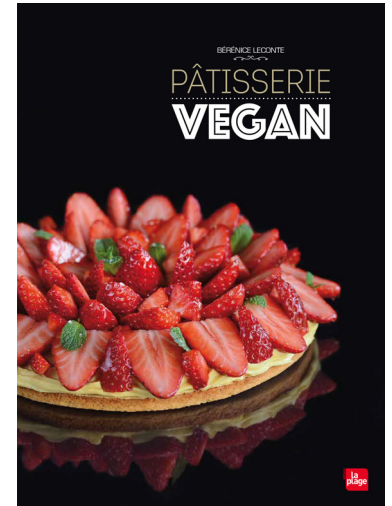
Viennoiseries : pains au chocolat, croissants, brioche...

Les auteures

Ingénieure en alimentation et santé, Bérénice Leconte s'est reconvertie en 2013 en passant un CAP pâtissier. Elle a exprimé son talent comme cheffe pâtissière de l'un des meilleurs restaurants vegan de la capitale, le Gourmet Café. Elle sera aux commandes de VG Pâtisserie, la première pâtisserie fine vegan qui ouvrira en avril 2017 au centre de Paris.



Laura VeganPower est photographe culinaire pour de nombreux magazines et ouvrages (*Ma petite boucherie vegan*, *Aquafaba*). Avec Sébastien Kardinal, ils ont fondé il y a dix ans VG-Zone.net.



Pâtisserie vegan

Bérénice Leconte

Photographie Laura VeganPower

Beaux-livres

252 pages - 19 x 26 cm

Prix Public TTC : 24,95 €

ISBN 978-2-84221-522-4

