

En librairie le 17 avril 2019

LES GÂTEAUX DÉCADENTS

Marie Rouvière nous propose des recettes de gâteaux plus décadents les uns que les autres à base de produits 100 % végétaux. Proche du mouvement *food porn*, ces gâteaux vegan regorgent de crème, de fruits et de chocolat... bien loin de l'image acétique de la cuisine vegan.

LE LIVRE

Étages de génoises moelleuses, ganaches ultra-gourmandes, décorations irrésistiblement appétissantes... Des pas-à-pas richement illustrés pour créer des gâteaux plus décadents que jamais, mais toujours avec des produits sains et faits maison.

Au menu :

• Les bases de la décadence

Matériel, crèmes et génoises, mélanges de farines sans gluten, aquafaba et techniques vegan, principes de montage...

• 20 gâteaux décadents

- Layer cake au chocolat
- Cheesecake aux fruits rouges
- Framboisiers et fraisières
- Gâteaux de crêpes...

Bonus : Les recettes de ce livre sont aussi déclinées en version sans gluten !



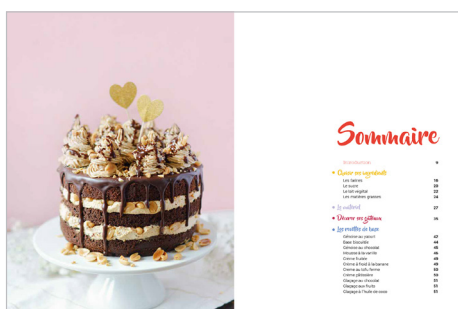
ÇA C'EST DU
GÂTEAU VEGAN
Marie Rouvière

136 pages - 17 x 24 cm

Prix public 14,90 €

ISBN 978-2-84221-663-4

En librairie le 17 avril 2019



L'AUTRICE

Marie Rouvière vit à Paris où elle a créé Blogscool.fr (une plate-forme en ligne pour blogueurs et entrepreneurs) ainsi que le blog vegan Sweet and Sour.