

Le travail du sucre, tome 1 : Les fleurs

 **Télécharger**


 **Lire En Ligne**

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

Le travail du sucre, tome 1 : Les fleurs

Jean Creveux

Le travail du sucre, tome 1 : Les fleurs Jean Creveux

 [Télécharger Le travail du sucre, tome 1 : Les fleurs ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le travail du sucre, tome 1 : Les fleurs ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Le travail du sucre, tome 1 : Les fleurs** Jean Creveux

170 pages

Présentation de l'éditeur

63 fleurs du monde entier, 15 plantes et décors aquatiques en sucre tiré. A l'adresse du débutant ou du professionnel confirmé, cet ouvrage constitue une méthode pédagogique pour acquérir progressivement la maîtrise de la technique du sucre tiré ou renforcer ses connaissances. Pour une reproduction en sucre tiré la plus réaliste possible, l'accent est mis sur l'observation des fleurs dans leur milieu naturel et l'étude de leur structure par le dessin. Un mot de l'éditeur

Après vous avoir expliqué comment préparer le sucre et les divers principes du façonnage, chaque fleur est traitée en une double page offrant une illustration de la fleur naturelle, des schémas des pétales, sépales, pistils, étamines, feuilles, tiges, empreinte, le déroulement en près de 400 photographies en couleur des diverses étapes (façonnage, collage, assemblage), des explications simples et concises, des suggestions de présentation artistique ou de décors d'entremets.

Dix compositions florales présentent les roses, les fleurs à pétales ronds et incurvés, pointus et formant cornet, étroits ou ciselés, cintrés ou formant bouquet, les petites fleurs, les algues, les plantes vertes, les plantes séchées, les plantes exotiques, et sont autant de suggestions pour vos propres créations. Biographie de l'auteur

Jean Creveux est diplômé Meilleur Ouvrier de France (MOF) depuis 1965. Il a acquis une longue expérience professionnelle de pâtissier en 42 années de pratique dont ces quatorze dernières comme chef de travaux au Centre de formation d'apprentis de Vincennes.

Professionnel reconnu, enseignant très apprécié, Jean Creveux est un grand spécialiste du travail du sucre qui s'est vu décerner par ses pairs de très nombreuses distinctions, prix et médailles, en France, comme Japon, Espagne, Etats-Unis – Grand prix Charles Proust en 1954, Médaille d'or de plusieurs villes ainsi que de la Saint-Michel en 1988, Culinary Trophy of America en 1989, etc. Il est membre de l'Académie culinaire de France depuis 1982. C'est lui qui présidera toute la technique pâtisserie de l'immense gâteau de la tour Eiffel lors de la Célébration de son centenaire. C'est toute son expérience qu'il a voulu transmettre dans Le Travail du sucre.

Download and Read Online **Le travail du sucre, tome 1 : Les fleurs** Jean Creveux #TR4GUL3XNFI

Lire Le travail du sucre, tome 1 : Les fleurs par Jean Creveux pour ebook en ligneLe travail du sucre, tome 1 : Les fleurs par Jean Creveux 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 Le travail du sucre, tome 1 : Les fleurs par Jean Creveux à lire en ligne.Online Le travail du sucre, tome 1 : Les fleurs par Jean Creveux ebook Téléchargement PDFLe travail du sucre, tome 1 : Les fleurs par Jean Creveux DocLe travail du sucre, tome 1 : Les fleurs par Jean Creveux MobipocketLe travail du sucre, tome 1 : Les fleurs par Jean Creveux EPub

TR4GUL3XNFITR4GUL3XNFITR4GUL3XNFI