

Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts

Béatrice Méténier

Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts Béatrice Méténier

Depuis 1922, Valrhona produit des chocolats dont la qualité est garantie par 200 dégustateurs à l'œuvre toute l'année et partout dans le monde. Les Grands Chocolats Valrhona proviennent d'une quinzaine de terroirs différents, du Venezuela à Madagascar en passant par la République Dominicaine, le Ghana, la Papouasie, par exemple, où planteurs et sourceurs poursuivent une quête passionnée. Les professionnels, pâtisseries, chocolatiers et restaurateurs de 73 pays viennent chercher à Tain-l'Hermitage à la fois des produits d'exception mais aussi le conseil dispensé par l'École du Grand Chocolat. Centre d'expertise unique en son genre, l'école invente, répertorie et conserve savoirs et techniques des métiers du chocolat. Aujourd'hui, tous les publics peuvent connaître une expérience sensorielle hors du commun en visitant la Cité du Chocolat Valrhona et en participant à ses ateliers. Révéler ce qui se cache derrière un carré de chocolat : tel est l'objectif de cette Cité ; tel est aussi le propos de ce livre dont les recettes raviront les gourmands et prolongeront la visite.

Téléchargez et lisez en ligne Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts Béatrice Méténier

224 pages

Présentation de l'éditeur

De la découverte du cacao en Amérique Centrale à la transformation de sa fève en tablette, et de l'histoire de la chocolaterie Valrhona à la dégustation des recettes de ses experts, explorez l'univers fascinant du Grand Chocolat, le préféré des grands chefs.

Depuis 1922, Valrhona produit des chocolats dont la qualité est garantie par 200 dégustateurs à l'œuvre toute l'année et partout dans le monde.

Les Grands Chocolats Valrhona proviennent d'une quinzaine de terroirs différents, du Venezuela à Madagascar en passant par la République Dominicaine, le Ghana, la Papouasie, par exemple, où planteurs et sourceurs poursuivent une quête passionnée.

Les professionnels, pâtisseries, chocolatiers et restaurateurs de 73 pays viennent chercher à Tain-l'Hermitage à la fois des produits d'exception mais aussi le conseil dispensé par l'École du Grand Chocolat. Centre d'expertise unique en son genre, l'école invente, répertorie et conserve savoirs et techniques des métiers du chocolat.

Aujourd'hui, tous les publics peuvent connaître une expérience sensorielle hors du commun en visitant la Cité du Chocolat Valrhona et en participant à ses ateliers.

Révéler ce qui se cache derrière un carré de chocolat : tel est l'objectif de cette Cité ; tel est aussi le propos de ce livre dont les recettes raviront les gourmands et prolongeront la visite.

Download and Read Online Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts Béatrice Méténier #ZFIH986S7Q5

Lire Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts par Béatrice Méténier pour ebook en ligne Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts par Béatrice Méténier 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 Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts par Béatrice Méténier à lire en ligne. Online Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts par Béatrice Méténier ebook Téléchargement PDF Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts par Béatrice Méténier Doc Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts par Béatrice Méténier Mobipocket Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat : Recettes d'experts par Béatrice Méténier EPub

ZFIH986S7Q5ZFIH986S7Q5ZFIH986S7Q5