

# Christophe Felder Livre

Les pâtes et les tartes  
 Tome 5, La décoration en pâtisserie de Christophe  
 Step-By-Step Recipes with the Silver Spoon  
 Macarons  
 Galettes  
 Tartes & clafoutis  
 150 Large and Small Cakes, Cookies, and Desserts  
 Gateaux  
 200 Classic Recipes Revised and Updated  
 Pièce unique  
 Les folles tartes  
 210 recettes, 3200 photos, l'ultime référence  
 Entremets  
 leçons de pâtisserie  
 233 recettes, 3500 photos - L'ultime référence  
 Macarons  
 Mes 100 recettes de gâteaux  
 Opera Patisserie  
 Exploring the beautiful and delicious fusion of East meets West  
 The Chef in a Truck  
 Fruit  
 Pâtisserie !  
 Gâteaux et tartes  
 Desserts et pâtisseries sans sucre  
 Bistrot / Palace  
 Bûches  
 A Compendium of Pairings, Recipes and Ideas for the Creative Cook  
 Master recipes and techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts  
 petits gâteaux fusion  
 Modern French Pastry  
 La confiserie  
 Chocolat  
 Pâtisserie !  
 The Art of Pastry  
 Leçons de pâtisserie  
 80 recettes conviviales  
 Petite Patisserie  
 Japanese Patisserie  
 Ma petite pâtisserie  
 Les macarons

Downloaded from  
 Christophe Felder Livre [archive.imba.com](http://archive.imba.com) by guest

## JAMARI WILLIAMSON

*Les pâtes et les tartes* Editions Alain  
 Ducasse  
 Prenez des leçons de pâtisserie à domicile  
 avec un grand chef ! Pâte sablée, tarte  
 chouquettes, feuilleté mandarine,  
 crumble, tatin pomme rhubarbe... Plus de  
 350 photographies en pas à pas.  
*Tome 5, La décoration en pâtisserie de*  
 Christophe Rizzoli Publications  
 Le pétillant duo de pâtissiers s'approprie le  
 symbole sucré des fêtes de fin d'année,  
 pour en extraire l'essence de rêves  
 gourmands. Sur les crêtes, des décors se  
 font personnages de contes de Noël, mais  
 les champignons de tradition côtoient  
 aussi une modernité graphique.  
 L'exotisme de fruits ensoleillés rencontre

le froid hivernal des bûches glacées. De  
 brillants glaçages dissimulent des jeux de  
 textures, de parfums et de couleurs. Les  
 secrets des bûches apparaissent à la  
 découpe : dacquoise, mousse ou génoise,  
 crème citronnée, praliné ou fruits rouges  
 en compotée. Lorsqu'un pâtissier  
 superpose le bon convivial et le beau  
 festif, chaque recette devient une surprise  
 lumineuse. En voici 45, pour éclairer  
 autant de fois notre candeur de joyeuses  
 gourmandises. 45 recettes de bûches et  
 bûches glacées 45 croquis de montage  
 Techniques pas à pas Le savoir-faire d'un  
 grand pâtissier dans un livre gourmand et  
 pédagogique.  
 Step-By-Step Recipes with the Silver  
 Spoon EntremetsChocolatAvec le chocolat,  
 la magie n'est jamais bien loin... cette  
 matière noble met les sens en éveil : le  
 chocolat se caresse des yeux, se respire

tel un parfum rare, et se savoure.  
 Christophe Felder vous présente 200  
 recettes dédiées à ce produit, des pas à  
 pas en image (une vingtaine) pour chaque  
 chapitre, des recettes de base pour  
 apprécier le chocolat sous toutes ses  
 formes. Cette bible culinaire vous apprend  
 non seulement à bien choisir, cuire et  
 travailler le chocolat, mais aussi à  
 exprimer sa saveur en tarte, crème,  
 gâteaux, mignardises, boissons ... et à  
 exhiler ses saveurs dans des associations  
 classiques (menthe, citron, fruits rouges)  
 ou exotiques (coriandre, pop corn,  
 bergamote). Sous des noms qui laissent  
 rêveur (l'Exquis de Cyrano, les Bisous-  
 bisous, l'Oléna...), qu'il s'agisse de  
 créations inédites ou de classiques  
 revisités, Christophe Felder vous livre ses  
 secrets de pâtissier et pédagogue  
 d'exception. Macarons Macarons sucrés,

macarons salés, leçon de pâtisserie spéciale macarons, Christophe Felder a proposé ces dernières années plusieurs sujets sur les macarons. A chaque fois, le succès était au rendez-vous ! Pour faire plaisir à tous les fans, voici la bible du macaron regroupant toutes les recettes, les nombreuses astuces, les informations indispensables à la réalisation de cette douceur incontournable : près de 100 recettes + des pas à pas pour les recettes de base et les différentes meringues. Macarons pomme-caramel, verveine-pistache, vanille ultra ou encore macarons foie gras, boursin, tapenade... Devenez le ténor du macaron ! Tartes & clafoutis Tartes et clafoutis réunit deux classiques de notre patrimoine culinaire, qui offrent une telle liberté qu'on finit toujours par manquer d'inspiration et s'en tenir à la traditionnelle quiche lorraine et au légendaire clafoutis aux cerises de mamie. Christophe Felder s'empare du sujet avec créativité et nous livre ici 120 recettes salées ou sucrées, simples ou originales, mais toujours ultra-gourmandes. Les pâtes à tarte, classiques ou revisitées (pâte parmesan ; sablé coco), se parent de garnitures savoureuses (passion-fraise ; chocolat-pamplemousse confit ; saumon fumé-radis noir). Les clafoutis (raclette-pommes de terre ; artichauts-câpres ; nectarines au streussel ; marrons-poires) se déclinent au rythme des saisons. Grâce aux astuces de Christophe, ces tartes et clafoutis sont aussi inratables que délicieux. Galettes La galette est un rendez-vous. Un soleil en hiver que l'on découpe pour avoir sa part de plaisir, de tradition... et la fève pour couronner des retrouvailles. Feuilletée ou briochée, à la frangipane ou coiffée d'agrumes confits, cette pâtisserie classique est une belle source d'inspiration pour les deux pâtissiers complices, qui jouent de sa forme et de ses parfums pour colorer ce moment convivial d'un délicieux étonnement. Christophe Felder et Camille Lesecq partagent leur savoir-faire avec pédagogie et générosité. Pas à pas, ils détaillent les recettes de base pour réaliser comme un chef les feuilletages, brioches, crèmes et décors, auxquels s'ajoute une ribambelle de galettes, avec des croquis de montage tout aussi ludiques, soit 50 recettes au total. Chocolatée, myrtille-vanille, pistache-framboise ou spéculoos ; croustillante, fondante, moelleuse ou glacée ; la galette est le rendez-vous des rois des gourmands. 10 recettes de base, 40 recettes de galettes, techniques pas à pas, croquis de montage. Les glaces qui rafraichissent et qu'on adore ! 80 recettes conviviales Gâteaux 150 petits et gros gâteaux à dévorer Christophe Felder et

Camille Lesecq, deux pâtissiers hors pair, dévoilent ici leurs plus précieux secrets et nous proposent 150 recettes délicieusement créatives. Superbement mis en scène et photographiés par Marion Chatelain et Laurent Fau, ces grands classiques de la pâtisserie française et internationale sont une véritable ode à la gourmandise. De la tarte Tatin au sablé nantais, en passant par la forêt-noire ou le cheesecake, succombez à la tentation, c'est tellement bon ! Petite Pâtisserie 180 Easy Recipes for Elegant French Treats Foolproof recipes for homemade ice cream from best-selling author and "diva of desserts" Rose Levy Beranbaum With Rose's easy-to-follow, meticulously tested, and innovative recipes, perfect ice creams and other frozen treats are simple to churn up anytime. Here she gives her foolproof base method, plus all the tips and info you need to know--on machines, ingredients, techniques, and her own unique approaches and discoveries (for example, an easier method of mixing custard bases without needing to "temper" them; how to make a substitution for glucose by microwaving corn syrup; and how adding milk powder can help prevent ice crystals). Flavors include classics and new twists, including Lemon Ginger, Peanut Butter and Chocolate Fudge, Back Road Mint Chocolate Chip, Brown Sugar with Black Pepper, Roasted Corn, and Red Wine, plus mix-ins, toppings, and "ice cream social" desserts like waffle cones, ice cream sandwiches, brownies, ice cream cake, and more.

#### Macarons Abrams

« François Perret is a magician of taste. [His] madeleine . . . is a masterpiece. » — Pierre Hermé What happens when François Perret — the world-renowned pastry chef at the Ritz Paris — leaves behind his state-of-the-art kitchen to compete in a Los Angeles food truck competition? Trading in his chef's toque for a baseball cap, chef Perret roamed central California in his food truck, sampling fresh produce and culinary specialties with local growers and chefs. His encounters inspired him to reinterpret American classic recipes including s'mores, tacos, donuts, and cookies. His experience, seemingly an inversion of the Ratatouille story, culminates into the perfect fusion of French pastry technique and the sunny flavors of California. Chef François Perret first shared his adventures in the Netflix series *The Chef in a Truck*, and this volume — part travel journal, part recipe book — recounts his unique culinary journey. It shows readers once again that food is truly a shared international language that builds bridges across

cultures.

#### Galettes Rizzoli Publications

Après son premier opus sur les petits gâteaux, Christophe Felder nous invite cette fois-ci à découvrir l'univers sucré et coloré de la confiserie. En alliant conseils pratiques et un panel de recettes de base et de créations, ce livre vous accompagne pas à pas dans la confection de douceurs et friandises en tous genres, comme si vous étiez aux côtés du grand chef. Recettes de base : pâte d'amande, dragées, caramel, fruits confits, ... Recettes de créations : bonbons au miel, bonbons bergamote, framboises moulées, gommes, calissons, sucettes, berlingots... Un incontournable pour tous les friands de bonbons et autres becs sucrés ! Tartes & clafoutis Editions du Chêne Christophe Felder et Camille Lesecq, deux pâtissiers hors pair, dévoilent ici leurs plus précieux secrets et nous proposent 150 recettes délicieusement créatives. Superbement mis en scène et photographiés par Marion Chatelain et Laurent Fau, ces grands classiques de la pâtisserie française et internationale sont une véritable ode à la gourmandise. De la tarte Tatin au sablé nantais, en passant par la forêt-noire ou le cheesecake, succombez à la tentation, c'est tellement bon !

#### 150 Large and Small Cakes, Cookies, and Desserts Flammarion

Les pâtes et les tartes, les gâteaux classiques, les gâteaux de l'Avent : découvrez les ficelles du métier avec l'ancien chef pâtissier du Crillon ! Du fraisier au kouign amann, vous serez initiés aux techniques des professionnels : pour réussir à coup sûr tous vos desserts. 60 recettes et 600 photographies en couleur.

#### Gateaux Phaidon Press

Cédric Grolet is simply the most talented pastry chef of his generation--he was named World's Best Pastry Chef in 2018. Food & Wine called his work "the apotheosis of confectionary creation." He fashions trompe l'oeil pieces that appear to be the most perfect, sparkling fruit but are, once cut, revealed to be exquisite pastries with surprising fillings. They are absolutely unforgettable, both to look at and, of course, to eat. This lush cookbook presents Grolet's fruit-based haute-couture pastries like works of art. The chef explains his techniques and his search for authentic tastes and offers a peek into his boundless imagination--he begins the creation of each dessert by drawing. With 130 recipes featuring 45 fruits--citrus, berries, wild and exotic fruits, and even nuts--every pastry lover will want Fruit, for inspiration and to admire the edible

sculptures made by this award-winning star of French pastry making.  
200 Classic Recipes Revised and Updated  
 Casemate Publishers

A ce grand sujet, véritable incontournable de la pâtisserie française, Christophe apporte de la fantaisie et de la créativité. Des pâtes à tarte pleines de surprises (pâte à la poudre d'amande, à la pistache ou au chocolat), des garnitures irrésistiblement savoureuses (Tarte tiramisu, Tarte figue violette framboise, tarte crème de citron...), des décorations extraordinaires à réaliser en 3 coup de cuillères à pot : au final 60 tartes complètement folles et toutes illustrées. Créativité + simplicité + gourmandise = Les Tartes folles de Christophe Felder.

**Pièce unique** Rizzoli Publications

"A comprehensive and beautiful reference focusing on French baking, written by award-winning Pastry Chef Philippe Urraca. Contains step-by-step accessible instructions for the creation of these wonderful pastries. wonderful pastries. wonderful pastries. wonderful pastries. Book for amateur and professional bakers alike."--Amazon.com

**Les folles tartes** Bloomsbury Publishing USA

A career flavor scientist who has worked with such companies as Lindt, Coca-Cola and Cadbury organizes food flavors into 160 basic ingredients, explaining how to combine flavors for countless results, in a reference that also shares practical tips and whimsical observations.

210 recettes, 3200 photos, l'ultime référence Editions de la Martinière

As a follow-up to his spectacular Patisserie, master pastry chef Christophe Felder presents Gâteaux, a beautifully illustrated guide to executing perfect cakes, from delightful small bites to showstopping centerpieces. Classic French pastry represents the pinnacle of control, elegance, and technique. From jewellike canelés and madeleines in a window case to burnished brioches at the boulangerie to showstopper centerpiece desserts at five-star restaurants, everyone loves a perfect bake. Precise instructions and step-by-step photographs guide bakers through 150 mouthwatering recipes, including one-bite delights, simple cakes, Sunday breads, celebration cakes, and tarts. Felder includes French classics such as sablés, éclairs, Saint-Honoré cake, tarte tatin, and croquembouche, regional recipes from Alsace, Brittany, and Provence, as well as his own twists on Belgian (Speculoos), German (Black Forest cake), and Australian (Pavlova) desserts. Each beautiful photograph will inspire bakers of all levels while step-by-step

pictures clearly illustrate techniques such as making fondant flowers, constructing a charlotte, and braiding a brioche. To build younger bakers' skills and confidence, Felder includes a section of easy recipes for the whole family—which don't short on proper technique.

**Entremets** Page Street Publishing

"The macaron bible that we have all waited for . . . filled with imagination, creativity and wonder" by the universally acknowledged king of French pastry (Cooking by the Book). With shops in Tokyo, Paris and London, Pierre Herme has taken the world by storm and has even been described as a couturier of pastry. This is a man at the top of his art and there is no question his macarons are in a league of their own. Macarons are the aristocrats of pastry; these brightly colored, mini meringues, daintily sandwiched together with gooey fillings have become a holy grail for cookery fanatics and there are even food blogs dedicated to them. Like Pierre Herme's famous macarons, it would be difficult for any macaron book to surpass this universal bestseller. There are 208 pages of recipes and beautiful food photography, and because making macarons is mostly about technique, rather than just a standard recipe, readers will appreciate the 32 step-by-step photo-illustrated instructions for making shells and fillings. All the classics are here like dark chocolate, praline, coffee, and pistachio, but others feature the more unusual macarons that Herme is justly famous for: Isfahan is one, with lychee, rose and raspberry, Arabesque with apricot and pistachio, Satine with passion fruit, orange and cream cheese, Mandarin and pink pepper, black truffles, balsamic vinegar as well as a bright-green macaron filled with fresh mint.

leçons de pâtisserie Rizzoli Publications

Tartes et clafoutis réunit deux classiques de notre patrimoine culinaire, qui offrent une telle liberté qu'on finit toujours par manquer d'inspiration et s'en tenir à la traditionnelle quiche lorraine et au légendaire clafoutis aux cerises de mamie. Christophe Felder s'empare du sujet avec créativité et nous livre ici 120 recettes salées ou sucrées, simples ou originales, mais toujours ultra-gourmandes. Les pâtes à tarte, classiques ou revisitées (pâte parmesan ; sablé coco), se parent de garnitures savoureuses (passion-fraise ; chocolat-pamplemousse confit ; saumon fumé-radis noir). Les clafoutis (raclette-pommes de terre ; artichauts-câpres ; nectarines au streussel ; marrons-piores) se déclinent au rythme des saisons. Grâce aux astuces de Christophe, ces tartes et

clafoutis sont aussi inratables que délicieux.

233 recettes, 3500 photos - L'ultime référence Flammarion

La galette est un rendez-vous. Un soleil en hiver que l'on découpe pour avoir sa part de plaisir, de tradition... et la fève pour couronner des retrouvailles. Feuilletée ou briochée, à la frangipane ou coiffée d'agrumes confits, cette pâtisserie classique est une belle source d'inspiration pour les deux pâtissiers complices, qui jouent de sa forme et de ses parfums pour colorer ce moment convivial d'un délicieux étonnement. Christophe Felder et Camille Lesecq partagent leur savoir-faire avec pédagogie et générosité. Pas à pas, ils détaillent les recettes de base pour réaliser comme un chef les feuilletages, brioches, crèmes et décors, auxquels s'ajoute une ribambelle de galettes, avec des croquis de montage tout aussi ludiques, soit 50 recettes au total. Chocolatée, myrtille-vanille, pistache-framboise ou spéculoos ; croustillante, fondante, moelleuse ou glacée ; la galette est le rendez-vous des rois des gourmands. 10 recettes de base, 40 recettes de galettes, techniques pas à pas, croquis de montage.

**Macarons** Houghton Mifflin

A delightful volume devoted to the delicate, charming treats that are the soul of France's neighborhood patisseries. With Felder's expert guidance, any home cook can now re-create the sweet enchantments and small indulgences that are the hallmark of many a holiday in France. Christophe Felder, along with his longtime collaborator, Camille Lesecq, are back with a new volume that focuses upon the delightful small pastries that are one of the highlights of the art of French baking. Both children and adults adore these often bite-size indulgences. Included here are all the fundamental recipes--the classics and the traditional favorites--along with original, inventive creations. Recipes include amandines, babas, biscuits, bostocks, creams, croquantes, croustillons, financiers, flans, madeleines, Alsatian manderlis, Napoleans, petits fours, sablés, tartlets, and much more. The book opens with a section on twenty-seven base recipes from which all others can be made, including pâte brisée, pâte sucrée, sablé breton, dacquoise, pâte à choux, feuilletée rapide, and crème pâtissière. It is then divided into chapters of increasing complexity, with a final chapter on "funny" cakes--playfully decorated small cakes designed to delight children or for parties. Each recipe comes with precise preparation and cooking times, step-by-step decorating tips, and suggestions for

vegan and gluten-free alternatives--this seemingly petite package contains a wide range of sweet and simple pleasures to delight big and small gourmets alike.

Mes 100 recettes de gâteaux Ryland Peters & Small

Bake like an Italian with this latest Silver Spoon treasure - a culinary inspiration and go-to kitchen companion The Silver Spoon is known throughout the world as the authoritative voice on Italian cuisine and the leading Italian culinary resource. The Italian Bakery is the first volume in the Silver Spoon library to focus on dolci - the Italian term for all sweet treats. Dishes found in bakeries throughout Italy's diverse regions come to life in 140 accessible classic and contemporary patisserie recipes, including a library of 50 core recipes for basic baking building blocks, each illustrated with step-by-step photography, geared toward novices and experienced bakers alike. Filled with cakes, pastries, pies, cookies, sweets and chocolates, and frozen puddings, the collection showcases a wide range of delectable desserts suitable for everyday indulgences and special-occasion

Related with Christophe Felder Livre:

- San Jose Sharks Logo History : [click here](#)

celebrations - the Italian way.

Opera Patisserie

Entre la générosité d'un dessert de bistrot et la finesse d'un dessert gastronomique, le désir peut pencher de l'un à l'autre, comme les deux faces d'un même plaisir. Pourquoi choisir ? Christophe Felder, riche de son expérience au Crillon et Camille Lesecq, ancien chef pâtissier du Meurice, ont le palais fin et le cœur sur la main, qualités qu'ils expriment singulièrement dans ce livre en explorant deux voies. Les orfèvres de la pâtisserie nous proposent 35 diptyques ou triptyques gourmands, soit 80 recettes. Chaque dessert trois étoiles, véritable tableau où les saveurs et les textures s'épanouissent pour égarer tous nos sens, est assorti de déclinaisons plus accessibles, pour retrouver le goût du bistrot dans son heureuse simplicité. Un livre adapté à tous les appétits sucrés, pour stimuler les amateurs de défis et contenter les impatientes.

*Exploring the beautiful and delicious fusion of East meets West*

Macarons sucrés, macarons salés, leçon de pâtisserie spéciale macarons,

Christophe Felder a proposé ces dernières années plusieurs sujets sur les macarons. A chaque fois, le succès était au rendez-vous ! Pour faire plaisir à tous les fans, voici la bible du macaron regroupant toutes les recettes, les nombreuses astuces, les informations indispensables à la réalisation de cette douceur incontournable : près de 100 recettes + des pas à pas pour les recettes de base et les différentes meringues. Macarons pomme-caramel, verveine-pistache, vanille ultra ou encore macarons foie gras, boursin, tapenade... Devenez le ténor du macaron !

*The Chef in a Truck*

Un grand nom de la pâtisserie française signe des gâteaux faits maison. Après Le chocolat, dans la même collection, Christophe Felder fait partager son grand talent et nous livre ses 100 recettes de Gâteaux tout simples, Gâteaux pâtissiers, Gâteaux du monde et de nos régions, et enfin Gâteaux des grands jours. Il dévoile ses tours de main, astuces et idées de présentation en les décrivant très simplement pour les rendre accessibles à tous. A dévorer de toute urgence !