



Éditions
de La Martinière

FRAMBOISE

Christophe Adam



Bombe de goût, de couleur et volupté, la framboise est chargée d'émotions et ce livre en révèle tous les secrets. Bonbons, confiseries, liqueurs... le chef pâtissier, mais aussi un producteur, un barman, un crêpier et un beurrier d'exception déclinent toutes les nuances de la framboise. En 45 recettes fraîches ou veloutées, elle se savoure en entremets, pâtisseries, boissons, cocktails, ou salades.

ART DE VIE

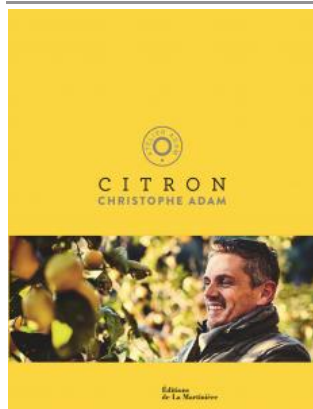
170 x 225 mm - 128 pages

11 mai 2017 - 9782732481920

12.9 €

Elu Meilleur Pâtissier de l'année 2014 par le Guide Pudlo, **Christophe Adam** a cultivé et exercé son art au sein de grands établissements (*Le Gavroche, Le Crillon*) et s'est formé aux côtés de Christophe Felder, avant de rentrer chez *Fauchon* en 1996 et de devenir directeur de création. Il est aujourd'hui créateur de pâtisseries : endroits éphémères, *Éclair de génie*, consulting... Depuis fin 2012, il a ouvert 9 boutiques *L'Éclair de génie* à Paris ainsi que 13 boutiques à l'étranger (Japon, Italie, Canada, Corée, Hong Kong), qui rencontrent un franc succès. Il intervient aussi en tant que juré dans l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » diffusée sur France 2. Aux éditions de La Martinière, il a notamment publié *Les éclairs de génie, Caramel, Pomme...*

Du même auteur



www.facebook.com/editiondelamartiniere

www.twitter.com/editiondelamartiniere

contact@lamartiniere.fr