Je prépare mes Entrées chaudes

Cet ouvrage, à destination du grand public et des professionnels, classe et regroupe les entrées chaudes en 27 familles en fonction de la base de pâte qui les enveloppe (fond, croûte, enveloppe). Dans chaque famille, je propose 5 à 10 recettes qui sont détaillées point par point selon une progression logique, méthodique et pédagogique. Chaque recette est illustrée d'une ou de plusieurs photographies couleur. Au total, 180 recettes sont présentées dans les deux volumes proposés.

Daniel CHABOISSIER

Maître Pâtissier et ancien professeur dans l'enseignement technique, membre fondateur de l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie Confiserie Glacerie Chocolaterie Traiteur (ANFP), Daniel CHABOISSIER est très connu dans la profession grâce aux nombreux ouvrages pédagogiques et techniques dont il est l'auteur : *Le Compagnon Pâtissier*, tomes 1 et 2, « Grand Prix du Meilleur ouvrage 1983 » ; *L'encyclopédie des décors* avec Armand JOST, « Grand Prix du Meilleur ouvrage 1986 » ; *La Fantaisie des Croquembouches* en collaboration avec messieurs Armand JOST et Yves PEGORER, « Prix de littérature culinaire 1992 » ; *Le Cahier de Dessin du Pâtissier* en 1993 ; *Compagnon et Maître Pâtissier* Tomes 1, 2, et 3 en collaboration avec Monsieur Didier LEBIGRE, « Prix de Littérature Culinaire 1994 et 1996 » ; *Croquembouches en Fête*, « Grand Prix de Littérature Culinaire 1998 » ; *Croquembouches en Fête*, « Grand Prix de Littérature Culinaire 1998 » ; *Les Meilleures Tartes de France* Tomes 1 et 2, « Grand Prix de Littérature Culinaire 2003 ; *La Farandole des Croquembouches*, « Grand Prix de Littérature Culinaire 2003 ». *L'Encyclopédie des Spécialités Pâtissières* Tome 1 ; *La Lorraine* en collaboration avec la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France et l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie Confiserie Glacerie Chocolaterie traiteurs, « Grand Prix de Littérature Culinaire 2007 » ; *Croquembouches Féeriques*, « Grand Prix de l'Académie nationale de cuisine 2008 » ; *Je Prépare mon CAP de Pâtissier* en collaboration avec Emmanuel HUMBLOT, « Grand Prix de l'Académie Nationale de cuisine 2010 ». Daniel CHABOISSIER est également un organisateur reconnu de concours professionnels pour les jeunes. Il est le président créateur et l'organisateur du désormais célèbre « Festival National des Croquembouches », concours qui se déroule chaque année à l'ENSP et qui en est à sa 15ème édition. Il a créé le Trophée National BTM puis le Championnat de France des Arts Gourmands. Plus récemment, dans le cadre du Salon de la Pâtisserie, il a mis en place le Trophée des juniors de la Pâtisserie Française.

St Honoré
éditions – Paris

Image de couverture : Daniel CHABOISSIER
Graphisme : Audrey JOURDAN

ISBN : 978-2-407-01360-9
Prix : 39,90 € TTC

Daniel Chaboissier

Je prépare mes Entrées chaudes

Daniel Chaboissier

Cuisine

St Honoré
éditions – Paris

Tome 2