

Pains, mie & Cie

Le doux parfum de la boulangerie dans votre cuisine,
avec une pincée de science...

Ce livre amènera chez vous le doux parfum du pain fraîchement cuit, saupoudré de farine et de la magie des sciences. Les quatre chapitres proposent des recettes tant pour les accros du fait-maison que pour les boulangers d'un jour: tradition du fournil, déjeuner sur l'herbe, pains d'ailleurs et douces viennoiseries.

La science s'invite de manière ludique, par pincées et au travers de huit carnets de science thématiques (les moulins, le blé, le gluten, les additifs, pain et santé, ...). Les ingrédients et l'alchimie des recettes sont ainsi mis en lumière par la science, en toute simplicité. Pains, mie et Cie, un livre pour cuisiner malin en épatant vos amis.

Bonne dégustation!



«Pourquoi ça pousse? Mais qui sont les levures?
Qu'est ce donc que ce fameux gluten?
Carole Equeter décrypte pour vous les secrets de l'aliment
le plus symbolique de notre civilisation, le pain!»

Carlo de Pascale, auteur, chroniqueur
et co-fondateur de «Mmmmh!»

Docteur en science, Carole Equeter saupoudre
vos gestes quotidiens de ses pincées de science,
pour un quotidien malin.

Spécialiste de la meunerie, Caroline Dhaenens
partage avec vous une passion et un savoir-faire
acquis sur plusieurs générations.

ISBN 978-2-9601387-1-9



19,95 € TTC

9 782960 138719

© Carole Equeter Éditions



Carole Equeter et Caroline Dhaenens

Pains, mie & Cie



Une pincée de
SCIENCE
au quotidien

CAROLE
EQUETER
ÉDITIONS



Qu'est-ce que la levure?
Comment bien faire lever un pain?
Pourquoi le sel doit-il être ajouté
en dernier?
Comment remédier au pain filant?
Quel est le rôle du gluten?

Carole Equeter et Caroline Dhaenens

Pains, mie & Cie

Le doux parfum de la boulangerie dans votre cuisine,
avec une pincée de science...