

LE CHOCOLAT

Comment faire une mousse au chocolat sans œuf ?

Petits gâteaux et pièces artistiques en chocolat

Petits gâteaux et pièces artistiques en chocolat avec
P.BERTRAND et M.DIEZ (Cacao Barry)

Moulage d'un escarpin en chocolat par Martin Diez

Grand-Place chocolate techniques part 1.avi

Grand-Place chocolate techniques part 2.avi

Grand-Place chocolate techniques part 3.avi

Tempered Chocolate Applications

Martins Chocolatier making chocolate decorations

[how to make a CHOCOLATE FLOWER rose by Ann Reardon How To Cook That Chocolate](#)

FOURNISSEURS

<http://www.cacao-barry.com/fr-CA/chocolat-recette>

<https://www.facebook.com/CacaoBarry.fr>

<https://www.google.fr/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=cacao+barry&tbm=vid>

<http://fr.valrhona.com/recette.aspx>

<https://www.google.fr/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#tbn=vid&q=valrhona>

<https://www.facebook.com/ValrhonaFR>

http://www.babbi.it/l_azienda_babbi/video

<https://www.google.fr/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=le+chocolat+d%27exception&tbn=vid>

<https://www.google.fr/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=fournisseur+pour+patissier+professionnel>

LES ARTISTES

[top 10 des gateau artistique](#)

[100 Cool Ideas! ..Cakes Edition!](#)

[top 10 cakes](#)

[Les plus beaux gâteaux du monde 2014](#)

[Les rois de la pâtisserie](#)

[Mains Et Merveilles 1 54 patissier](#)

[Coupe du Monde de la pâtisserie 2013 - Jour 1 - Part 1](#)

[Une journée au sein de la Maison LARHER Pâtissier Meilleur Ouvrier de France à Paris](#)

[Les Rencontres du Chef](#)

UPRT Place du chef de cuisine la formation – les sites culinaires

IDÉES DÉCORS

[巧克力香頌-畫線.avi](#)

[decoração com chantily](#)

Nos idées sucrées de Guy Demarle Officiel

[Demonstrating Relief Mats from Demarle](#)

[Isomalt _ hilo de isomalt](#)

<https://www.google.fr/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=isomalt+utilisation&tbm=vid>

<https://www.google.fr/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=isomalt>

[Tutoriels et Astuces pâte à sucre: Dentelle comestible / Edible lace](#)

IDÉES RECETTES

Recette de l'Entremet Printanier à la myrtille par Martin Diez en vidéo

Recette de tarte tatin à la rhubarbe

Comment faire un caramel liquide ?

Les secrets pour réussir un caramel au beurre salé

MOULES ET PIÈCES FACTICES

http://www.ebay.fr/itm/Moule-A-Gateaux-Livre-Ouvert-Biscuit-Patisserie-Pate-Fondant-Cuisine-Outil-Mold-/331369097264?pt=LH_DefaultDomain_71&hash=item4d27232830

Moule gélatine - How to do gelatine mold - pâtisserie - cuisine - Albarock

Faire des moules en latex

Faire un découpoir a polystyrène

Fabriquer une fausse pièce montée

Aliments factices

CUP CAKES ET PÂTE A SUCRE

Comment réussir ses cupcakes ? par François Perret, Chef Pâtissier au Shangri-La

[PÂTE A SUCRE : décorations gourmandes pour Noël](#)

[Pâte de sucre \(recette facile et rapide\)](#)

.

[PÂTE A SUCRE : décorations gourmandes pour Noël](#)

[Pâte de sucre \(recette facile et rapide\)](#)

[Decorating Cupcakes with yoyomax12: #6 "Chrysanthemum Flower"](#)

[Twitter Dessert SWEET TWEET How To Cook That Ann Reardon Twitter Cake](#)

[Decorating Cupcakes #120: Butterflies and "Love Mom" decorations \(For Mother's Day\) -with yoyomax12](#)

Régalez vous et faites circuler les liens

Joël Leboucher