


Le livre de pâtisserie STOHRER et les recette de Jeffrey Cagnes



LE LIVRE DE PÂTISSERIE STOHRER

BABAS
SAINT-HONORÉ
BABKAS
FRAISIERS
ÉCLAIRS
PAVLOVAS
GALETTES
PUITS D'AMOUR
TARTES
MILLEFEUILLES
PARIS-BREST
BÛCHES

48 recettes
de la pâtisserie
Stohrer par
JEFFREY CAGNES



PHOTOGRAPHIES
Martin Bruno
& Alexandre Guirkingier

CHÊNE



Stohrer, la plus ancienne pâtisserie de Paris, a été fondée en 1730 par le pâtissier du roi Louis XV, Nicolas Stohrer. On y propose, siècle après siècle, les classiques de la pâtisserie classique française. L'esprit de Stohrer est perpétué par la famille

Dolfi, qui tient les rênes de la Maison, en s'appuyant sur son héritage et le savoir-faire de Jeffrey Cagnes, son chef pâtissier.

Babas au rhum (inventés par Nicolas Stohrer), puits d'amour, religieuses à l'ancienne, bouchées à la reine d'exception, etc. sont ainsi proposés à pâtisser de façons différentes d'une manière extrêmement claire. De ces douceurs sucrées Jeffrey Cagnes proposera aussi quelques déclinaisons salées. Au final 48 recettes gourmandes et inventives qui raviront tout passionné de pâtisserie



Jeffrey Cagnes

Dans cet ouvrage à la finition prestigieuse et soignée, Jeffrey Cagnes donne toutes les clés pour réaliser les recettes mythiques de Stohrer en y apportant sa touche personnelle et son grand talent créatif. La maîtrise réputée des gestes de la maison Stohrer est ici mise en avant par des pas à pas mais aussi par de

courtes vidéos. Elles permettent via une application dédiée au livre de voir Jeffrey Cagnes à l'œuvre pour le fonçage, le pochage, le dressage, etc.

LE LIVRE DE PÂTISSERIE STOHRER

35 € Jeffrey Cagnes

Photos ©Martin Bruno et Alexandre Guirkinger