SOMMAIRE

1 MARIGNAN

Une date célèbre comme prétexte pour introduire l'histoire des pâtisseries.

2 LES DESSERTS ET LES APPELLATIONS FEMININES

Une histoire des gâteaux qui ont pris le nom de femmes célèbres : Belle-Hélène, Bonne Femme, Charlotte, Dubarry, Léda, Madeleine, Melba, Pavlova, Pompadour, Reine, Sarah Bernhardt, Suzette, Tatin…

3 ORIGINE DES RECETTES 1

De la future pâte brisée, de la pâte feuilletée.

4 ORIGINE DES RECETTES 2

La crème de pâtissier, la future crème pâtissière.

5 ORIGINE DES RECETTES 3

Préparation des épices, élaboration de la crème pour le carême et la dorure.

6 ORIGINE DES RECETTES 4

Pâte sucrée et sucre glace.

7 ORIGINE DES RECETTES 5

La mise en pâte.

8 ORIGINE DES RECETTES 6

La mise en pâte (suite). Toute sorte de pâtisseries pour toute sorte de personnes.

9 LA CREME ANGLAISE

10 LA CREME PATISSIERE

12 LA PATE FEUILLETEE

14 LA CREME CHANTILLY

15 PETITE(S) HISTOIRE(S) DE LA CONFISERIE

16 PETITES(S) HISTOIRE(S) DES GRANDS GATEAUX

17 PATE DE PEZENAS

18 ILE FLOTTANTE