

TOUT EST BON DANS LE Breton

MAIS PAS QUE !



par Kevin Tampion



Boulangier et Pâtissier Breton

" Je vous dévoile mes recettes
et j'espère qu'elles auront du
succès dans vos assiettes "

SOMMAIRE



Les pâtes

Le feuilletage	P. 05
La pâte à sablé breton	P. 09
La pâte à biscuit breton	P. 13
La pâte sucrée	P. 17
La pâte à choux	P. 21
Le craquelin	P. 25
La pâte à croissants	P. 27
La pâte à brioche	P. 31
La pâte à crêpes	P. 35
Tourage avec incorporation du beurre	P. 39



Les crèmes et mousses

La crème pâtissière	P. 41
La crème d'amande	P. 45
La frangipane	P. 49
La mousseline	P. 53
La crème anglaise	P. 57
La chantilly	P. 61
La chantilly améliorée	P. 63
Le caramel beurre salé	P. 65
La mousse chocolat	P. 69
La mousse spéculos	P. 73
La mousse fraise	P. 77
La mousse caramel beurre salé	P. 81
La mousse pâte à tartiner	P. 85



Les viennoiseries et gâteaux secs

Les jésuites	P. 89
Les croissants	P. 93
Les Kouign Amann	P. 97
Les briochettes	P. 101
Les roulés bretons	P. 105
La Géraldine	P. 109
La Vannetaise	P. 113
Les chouquettes	P. 117
Les palets bretons	P. 181
Les galettes bretonnes	P. 185
Les cookies	P. 189



Les gâteaux et tartes

Les brochettes de choux	P. 121
Honoré en Bretagne	P. 125
Le Morbihannais	P. 129
Le chou chantilly	P. 133
Le brownie	P. 137
Le fondant au chocolat	P. 141
Le quatre quarts	P. 145
Les madeleines	P. 149
Le marbré breton	P. 153
Le pain perdu caramel	P. 157
Verrine à la fraise	P. 161
Verrine au spéculoos	P. 165
Verrine au caramel beurre salé	P. 169
Belle Île flottante	P. 173
Le far breton	P. 177
Le gâteau breton	P. 193
La tarte bretonne	P. 197
La tarte bigoudène	P. 201
La tarte normande	P. 205
La tarte aux fruits frais	P. 209