

## Christophe Felder Livre

***Christophe Felder renoue ici avec l'une de ses grandes spécialités : les macarons, ces petites douceurs qui, à la moindre apparition, émoustillent nos papilles en mal de plaisirs régressifs. Ce nouvel ouvrage de la collection Les Meilleurs... permettra aux pâtissiers avertis ou débutants de réaliser toutes sortes de macarons, des plus simples aux plus étonnants. Pour soutenir des photos tout en gourmandise et en sensualité, cet opus se pare exceptionnellement d'une nouvelle maquette aussi douce que voluptueuse.***

***Le chou, grand classique de la pâtisserie est à nouveau très tendance. Tout le monde aime les choux et chouquettes. Souvenirs d'enfance, douceurs incroyables, les choux sont très nombreux : choux à la crème vanille, choux au sucre ou à la praline, choux au glaçage coloré, choux salés appelés gougères... Après les macarons et les spéculoos, Christophe felder met sa créativité au service des petits choux : 40 recettes toutes plus belles les unes que les autres. Le chou attendrit et nous fait fondre de plaisir. Tout petit, il faut le déguster sans modération.***

***Fort du succès des Meilleurs Macarons, Christophe Felder souhaite proposer un 2e livre sur les macarons, version salée. Ce petit gâteau provoque toujours un engouement incroyable ! Christophe, après une leçon pas à pas des rudiments du macaron, propose 40 recettes originales de macarons salés : des macarons classiques (macaron au poivre, à l'olive, au foie gras...), des macarons plus sophistiqués (macaron betterave et vinaigre balsamique, macaron céleri rave et truffe d'hiver...) et des macarons salés/sucrés (macaron à la carotte et poudre de spéculoos, macaron potimarron, curry et pomme granny, macaron jambon Basque et figues...). Comme à son habitude, notre chef pâtissier soigne ses recettes pour nous donner le meilleur. Un livre à déguster sans aucune modération !***

***A comprehensive illustrated cookbook on mastering French pastry, including such recipes as almond paste roses, rose-flavored macarons, and chocolate croissants.***

***Tartes et clafoutis réunit deux classiques de notre patrimoine culinaire, qui offrent une telle liberté qu'on finit toujours par manquer d'inspiration et s'en tenir à la traditionnelle quiche lorraine et au légendaire clafoutis aux cerises de mamie. Christophe Felder s'empare du sujet avec créativité et nous livre ici 120 recettes salées ou sucrées, simples ou originales, mais toujours ultra-gourmandes. Les pâtes à tarte, classiques ou revisitées (pâte parmesan ; sablé coco), se parent de garnitures savoureuses (passion-fraise ; chocolat-pamplemousse confit ; saumon fumé-radis noir). Les clafoutis (raclette-pommes de terre ; artichauts-câpres ; nectarines au streussel ; marrons-poires) se déclinent au rythme des saisons. Grâce aux astuces de Christophe, ces tartes et clafoutis sont aussi irratables que délicieux.***

***There’s never been a book about food like Let’s Eat France! A book that feels literally larger than life, it is a feast for food lovers and Francophiles, combining the completist virtues of an encyclopedia and the obsessive visual pleasures of infographics with an enthusiast’s unbridled joy. Here are classic recipes, including how to make a pot-au-feu, eight essential composed salads, pâté en croûte, blanquette de veau, choucroute, and the best ratatouille. Profiles of French food icons like Colette and Curnonsky, Brillat-Savarin and Bocuse, the Troigros dynasty and Victor Hugo. A region-by-region index of each area’s famed cheeses, charcuterie, and recipes. Poster-size guides to the breads of France, the wines of France, the oysters of France—even the frites of France. You’ll meet endive, the belle of the north; discover the croissant timeline; understand the art of tartare; find a chart of wine bottle sizes, from the tiny split to the Nebuchadnezzar (the equivalent of 20 standard bottles); and follow the family tree of French sauces. Adding to the overall delight of the book is the random arrangement of its content (a tutorial on mayonnaise is next to a list of places where Balzac ate), making each page a found treasure. It’s a book you’ll open anywhere—and never want to close.***

***Entremets rustique originaire du Limousin, le clafoutis est préparé avec des cerises noires sur lesquelles on verse une pâte à crêpes assez épaisse. Christophe Felder, un des meilleurs pâtissiers français, nous offre dans cet ouvrage quelque 80 variantes de clafoutis, sucrés et salés, à déguster en entrée, plat ou dessert. Clafoutis aux airelles et quatre-épices, clafoutis fraises des bois et roses, clafoutis aux brocolis et gruyère, clafoutis boudins et pommes de terre... Il a mis tout son savoir-faire et sa créativité au service de ces recettes, simples et ménagères, qui raviront tous les cuisiniers néophytes et confirmés.***

***[La décoration en pâtisserie](#)***

***[Mes 100 recettes de gâteaux](#)***

***[Ma petite pâtisserie](#)***

***[Délicieux macarons salés](#)***

***[Pâtisserie](#)***

***[Les douceurs de Christophe Felder: Les meilleurs choco-délices ; Les meilleurs glaces et sorbets ; Les meilleurs gâteaux](#)***

***[Les clafoutis de Christophe](#)***

***[80 recettes conviviales](#)***

***[Les chocolats et petites bouchées](#)***

***[54 desserts Canderel 100% sucralose](#)***

*Traditionnellement, le clafoutis est préparé avec des cerises noires sur lesquelles on verse une pâte à crêpes assez épaisse. Christophe Felder nous offre dans cet ouvrage 60 variations autour du clafoutis, sucrées et salées, à déguster en entrée, plat ou dessert. Clafoutis abricot et romarin, clafoutis fraises des bois... mais aussi clafoutis brocolis et gruyère ou clafoutis boudin pommes de terre ! C'est tout le savoir-faire et la créativité de Christophe au service de ce grand classique de l'auteur, entièrement renouvelé : nouvelles recettes (20% de recettes inédites), nouvelles photos, nouvelle maquette pour intégrer la collection Nouveaux B.A.S.I.C.S*

*Prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un grand chef ! Christophe Felder, pâtissier de renom, vous livre ses recettes et ses tours de main. Chaque leçon explique les gestes et la réalisation des recettes grâce à un reportage photographique. Ce cours de pâtisserie à domicile est pratique et didactique. Pâtissiers en herbe, à vos fourneaux ! Pour cette leçon n°3, vous allez découvrir les secrets des pâtes (feuilletée, brisée, sablée, à chou, à quiche, à beignets...) et des tartes. Vous pourrez en toute occasion préparer des desserts dignes d'un grand chef !*

*Les macarons : prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un grand chef ! Macarons citron, chocolat, framboise, meringue italienne, meringue française, amaretti, macarons à l'ancienne... Plus de 350 photos en pas à pas.*

*Haro sur le cake au citron et la mousse au chocolat ! Vive les profiteroles revisitées ou le millefeuille aux fruits et sa petite compotée ! A l'instar des grands restaurants, les desserts se présentent à l'assiette, assemblages créatifs de textures, de saveurs et de couleurs. L'inventivité de Christophe Felder est, dans ce livre, entièrement mise à l'honneur. Les desserts à l'assiette de ce passionné sont le cœur du sujet : 40 recettes, 40 pièces uniques. En deux parties, l'une consacrée aux classiques revisités, l'autre aux créations originales, Christophe Felder vous propose de réaliser de véritables bijoux culinaires. Et grâce aux multiples photographies, indiquant gestes et astuces, l'art de ce grand chef pâtissier devient enfin accessible.*

*Glaces et desserts glacés est né de la rencontre de deux immenses talents, deux générations, deux hommes passionnés, Pierre Paillon, Meilleur Ouvrier de France Glacier 1952, et Christophe Felder, pâtissier célèbre, auteur à succès des Gratins, des Clafoutis, du Chocolat et des Gâteaux. Ensemble, ils ont mis à profit leur savoir-faire et ont concocté 80 recettes de glaces, sorbets, parfais, mousses et coupes glacées, des plus classiques aux plus créatives. Tours de main, astuces, idées de présentation sont dévoilés afin d'offrir toute l'année un moment magique et rafraîchissant.*

*Macarons sucrés, macarons salés, leçon de pâtisserie spéciale macarons, Christophe Felder a proposé ces dernières années plusieurs sujets sur les macarons. A chaque fois, le succès était au rendez-vous !Pour faire plaisir à tous les fans, voici la bible du macaron regroupant toutes les recettes, les nombreuses astuces, les informations indispensables à la réalisation de cette douceur incontournable : près de 100 recettes + des pas à pas pour les recettes de base et les différentes meringues. Macarons pomme-caramel, verveine-pistache, vanille ultra ou encore maracons foie gras, boursin, tapenade... Devenez le ténor du macaron !*

*Prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un grand chef ! Pain d'épice, Vanille Kipferl, bretzels, cannes de Saint-Nicolas, stollen, sablés... plus de 350 photos en pas à pas.*

*[Les brioches et viennoiseries](#)*

*[Les petits gâteaux](#)*

*[Chocolat](#)*

*[Mes p'tits choux](#)*

*[Les gâteaux de l'Avent](#)*

*[Pièce unique](#)*

*[233 recettes, 3500 photos. L'ultime référence](#)*

*[Macarons](#)*

*[Le chocolat de Christophe Felder](#)*

*[Let's Eat France!](#)*

*Les brioches et viennoiseries : prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un grand chef ! Croissant, pain au chocolat, pain au lait, kouglof, brioche à tête, brioche suisse, pogne aux pralines roses... Plus de 350 photos en pas à pas.*

*La galette est un rendez-vous. Un soleil en hiver que l'on découpe pour avoir sa part de plaisir, de tradition... et la fève pour couronner des retrouvailles. Feuilletée ou briochée, à la frangipane ou coiffée d'agrumes confits, cette pâtisserie classique est une belle source d'inspiration pour les deux pâtissiers complices, qui jouent de sa forme et de ses parfums pour colorer ce moment convivial d'un délicieux étonnement. Christophe Felder et Camille Lesecq partagent leur savoir-faire avec pédagogie et générosité. Pas à pas, ils détaillent les recettes de base pour réaliser comme un chef les feuilletages, brioches, crèmes et décors, auxquels s'ajoute une ribambelle de galettes, avec des croquis de montage tout aussi ludiques, soit 50 recettes au total. Chocolatée, myrtille-vanille, pistache-framboise ou spéculoos ; croustillante, fondante, moelleuse ou glacée ; la galette est le rendez-vous des rois des gourmands. 10 recettes de base, 40 recettes de galettes, techniques pas à pas, croquis de montage.*

*Un grand nom de la pâtisserie française signe des gâteaux faits maison. Après Le chocolat, dans la même collection, Christophe Felder fait partager son grand talent et nous livre ses 100 recettes de Gâteaux tout simples, Gâteaux pâtissiers, Gâteaux du monde et de nos régions, et enfin Gâteaux des grands jours. Il dévoile ses tours de main, astuces et idées de présentation en les décrivant très simplement pour les rendre accessibles à tous. A dévorer de toute urgence ! Après Les Clafoutis de Christophe, cet immense pâtissier se remet aux fourneaux pour nous offrir 80 variantes de gratins à déguster en plat unique, en accompagnement de viandes ou de poissons, et en dessert. Pour tous les nostalgiques de gratins de pommes de terre ou de macaronis, mais aussi pour les curieux, les novateurs et les gourmands qui oseront le gratin de fruits mer au safran, le gratin feuilleté passion et framboises ou le gratin fraises des bois, huile d'olive et citron. Un ouvrage appétissant qui propose une cuisine ménagère conviviale et savoureuse.*

*La décoration en pâtisserie : prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un grand chef ! Chocolat sur plaque, masquage, nougatine, sucre filé, pastillage, pâte d'amandes... Plus de 350 photos en pas à pas.*

*Christophe Felder vous ouvre les portes de son atelier de pâtisserie et vous propose de suivre un workshop sur les petits gâteaux. Recettes Inédites : charlottine, succès, saint-honoré, fleur de sel, macaron, yellow... Recettes De Base : dacquoise, crème au beurre, pâte à choux, pâte d'amande... 650 Photographies pour ce premier opus de la collection workshop.*

*A ce grand sujet, véritable incontournable de la pâtisserie française, Christophe apporte de la fantaisie et de la créativité. Des pâtes à tarte pleines de surprises (pâte à la poudre d'amande, à la pistache ou au chocolat), des garnitures irrésistiblement savoureuses (Tarte tiramisu, Tarte figue violette framboise, tarte crème de citron...), des décorations extraordinaires à réaliser en 3 coup de cuillères à pot : au final 60 tartes complètement folles et toutes illustrées.*

*Créativité + simplicité + gourmandise = Les Tartes folles de Christophe Felder.*

*[La confiserie](#)*

*[Glaces et desserts glacés](#)*

*[1,250 specialty foods. 375 iconic recipes. 350 topics. 260 personalities. plus hundreds of maps, charts, tricks, tips, and anecdotes and everything else you want to know about the food of France](#)*

*[Pâtisserie !](#)*

*[Tome 2. Les chocolats et petites bouchées de Christophe](#)*

*[Mastering the Fundamentals of French Pastry](#)*

*[Clafoutis maison](#)*

*[Les gratins de Christophe](#)*

*[210 recettes, 3200 photos : l'ultime référence](#)*

*[Bûches](#)*

*Grâce à Canderel et Christophe Felder, découvrez 54 recettes adaptées et contrôlées par un diététicien, aussi belles que bonnes, et sans culpabilité ! Avec le sucralose, démultipliez les possibilités : réduisez vos apports caloriques dans vos desserts favoris. Car le sucralose supporte très bien la cuisson. Guidés par notre chef pâtissier, réalisez des pâtisseries gourmandes pour toutes les occasions et toute la famille.*

*Prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un grand chef ! Fève, cacao, ganache chocolat noir, chocolat blanc, marzipan, truffes, rochers pralinés, plus de 351 photos en pas à pas.*

*Prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un grand chef ! Pâte sablée, tarte chouquettes, feuilleté mandarine, crumble, tatin pomme rubarbe... Plus de 350 photographies en pas à pas.*

*Prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un grand chef ! Choux fondants, tartelettes au citron vert, congolais, financiers fraise, guimauves, forêts-noires... Plus de 350 photographies en pas à pas.*

*Les gâteaux classiques : prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un grand chef ! Opéra, Fraisier, Saint-Honoré, Paris-Brest, Mille-Feuille... Plus de 350 photos pas à pas.*

*Le pétillant duo de pâtissiers s'approprie le symbole sucré des fêtes de fin d'année, pour en extraire l'essence de rêves gourmands. Sur les crêtes, des décors se font personnages de contes de Noël, mais les champignons de tradition côtoient aussi une modernité graphique. L'exotisme de fruits ensoleillés rencontre le froid hivernal des bûches glacées. De brillants glaçages dissimulent des jeux de textures, de parfums et de couleurs. Les secrets des bûches apparaissent à la découpe : dacquoise, mousse ou génoise, crème citronnée, praliné ou fruits rouges en compotée. Lorsqu'un pâtissier superpose le bon convivial et le beau festif, chaque recette devient une surprise lumineuse. En voici 45, pour éclairer autant de fois notre candeur de joyeuses gourmandises. 45 recettes de bûches et bûches glacées 45 croquis de montage Techniques pas à pas Le savoir-faire d'un grand pâtissier dans un livre gourmand et pédagogique.*

*Avec le chocolat, la magie n ' est jamais bien loin... cette matière noble met les sens en éveil : le chocolat se caresse des yeux, se respire tel un parfum rare, et se savoure. Christophe Felder vous présente 200 recettes dédiées à ce produit, des pas à pas en image (une vingtaine) pour chaque chapitre, des recettes de base pour apprécier le chocolat sous toutes ses formes. Cette bible culinaire vous apprend non seulement à bien choisir, cuire et travailler le chocolat, mais aussi à exprimer sa saveur en tarte, crème, gâteaux, mignardises, boissons ... et à exhaler ses saveurs dans des associations classiques (menthe, citron, fruits rouges) ou exotiques (coriandre, pop corn, bergamote). Sous des noms qui laissent rêver (l ' Exquis de Cyrano, les Bisous-bisous, l ' Oléna...), qu ' il s ' agisse de créations inédites ou de classiques revisités, Christophe Felder vous livre ses secrets de pâtissier et pédagogie d ' exception.*

*[Les mignardises](#)*

*[Les glaces qui rafraichissent et qu'on adore !](#)*

*[Die hohe Schule der Patisserie](#)*

*[Tartes & clafoutis](#)*

*[Desserts et pâtisseries sans sucre](#)*

*[Tome 3. Les pâtes et les tartes de Christophe](#)*

*[150 petits et gros gâteaux à dévorer](#)*

*[Les pâtes et les tartes](#)*

*[Sugar Free](#)*

*[Les gâteaux classiques](#)*

*Prenez des leçons de pâtisserie à domicile avec un grand chef ! Christophe Felder, pâtissier de renom, vous livre ses recettes et ses tours de main. Chaque leçon explique les gestes et la réalisation des recettes grâce à un reportage photographique. Ce cours de pâtisserie à domicile est pratique et didactique. Pâtissiers en herbe, à vos fourneaux ! Pour cette leçon n°2, vous allez découvrir les secrets des chocolats et petites bouchées. Vous pourrez en toute occasion préparer de délicieux chocolats et épater votre entourage.*

*Après son premier opus sur les petits gâteaux, Christophe Felder nous invite cette fois-ci à découvrir l'univers sucré et coloré de la confiserie. En alliant conseils pratiques et un panel de recettes de base et de créations, ce livre vous accompagne pas à pas dans la confection de douceurs et friandises en tous genres, comme si vous étiez aux côtés du grand chef. Recettes de base : pâte d'amande, dragées, caramel, fruits confits, ... Recettes de créations : bonbons au miel, bonbons bergamote, framboises moulées, gommes, calissons, sucettes, berlingots... Un incontournable pour tous les friands de bonbons et autres becs sucrés !*

*Christophe Felder et Camille Lesecq, deux pâtissiers hors pair, dévoilent ici leurs plus précieux secrets et nous proposent 150 recettes délicieusement créatives. Superbement mis en scène et photographiés par Marion Chatelain et Laurent Fau, ces grands classiques de la pâtisserie française et internationale sont une véritable ode à la gourmandise. De la tarte Tatin au sablé nantais, en passant par la forêt-noire ou le cheesecake, succombez à la tentation, c'est tellement bon !*

*[Gâteaux](#)*

*[Les folles tartes](#)*

*[Gallettes](#)*

*[Les macarons](#)*

*[Leçons de pâtisserie](#)*

*[Entremets](#)*

*[Les meilleurs macarons](#)*