

Edito



Cake Factory

« LE MINI-FOUR INTELLIGENT »



LE MEILLEUR DU CAKE FACTORY !

Ce numéro BEST OF est votre guide parfait pour créer des moments gourmands avec des recettes sucrées et salées faciles à préparer. Avec ses 70 recettes détaillées, ce numéro vous guidera à la découverte de nouveaux délices à servir à vos convives ou à déguster en famille. Que vous soyez un expert en cuisine ou un novice, vous êtes sûr de trouver quelque chose de nouveau et d'excitant à essayer. Vous osez enfin vous lancer dans la réalisation de pâtisseries qui se trouvaient hors de votre portée : grâce aux instructions claires et aux astuces pratiques, vous serez surpris de la facilité avec laquelle vous allez créer de véritables délices.

Découvrez le plaisir de la pâtisserie maison et créez vos chefs-d'œuvre Cake Factory !

Bon appétit

Marina DEROUET - Rédactrice en chef

• CE NUMÉRO MEILLEUR DU MOIS est publié par le magazine
Célar Éditions S.L. Calle Espolla 15, Apt 107 Empuries 17066 Castell d'Empuries
- Espagne (NIF : B661235576) Tel : +34 972 24 49 106
Directeur de la publication : Juan José del LIMA
Éditeur en chef : Marina DEROUET
Création de la recette : Ingrid LA FRASLI
Prédiction Artistique : Lila Palma
Impression : Bolnisi - Cirera / Distribution : MLL
Photo : @bunay
www.monrobotbaker.com www.facebook.com/monrobotbaker

Copyright © 2024 CÉLAR ÉDITIONS S.L.
Tous droits de reproduction réservés pour tout pays, sous quelque procédé que ce soit.
Les textes réagissant sur leurs auteurs, malgré le soin apporté par la rédaction pour assurer l'exactitude des informations publiées, les informations venant de sources très diverses, ni l'éditeur, ni l'imprimeur, ne pourront être tenus responsables d'éventuels erreurs ou omissions.
Tout accord de cession de manuscrits, photos et photos envoyés à la rédaction ne sont jamais restitués. Cake Factory de Tifal est une marque déposée. La magazine n'est tolérée ni dans le Célar Éditions sont le créateur de la recette, ainsi que au sein commercial ou juridique avec cette société. La référence de la marque précédente a été indiquée tout que d'indiquer le seul compte tenu de la réalité de la magazine avec l'appareil.

sommaire

Lessalées

Binis maison.....	06
Bouchées de pissaladière de Nice.....	08
Bouchées façon croque-monsieur.....	17
Cake au poulet curry.....	07
Choux farcis aux restes de pot au feu.....	21
Cookies salés, parmesan olives noires.....	22
Crab cake.....	09
Croustade jambon comté à partager.....	11
Feuilleté aux légumes d'hiver ricotta.....	24
Flans au potiron.....	18
Flans de cabillaud aux blettes sauce citron.....	10
Rittata champignons lardons.....	26
Rittata courge chorizo kale.....	18
Galettes de quinoa poulet.....	23
Gougères.....	13
Gratins de patate douce, poireaux au parfum de sauge.....	13
Mini empanadas au porc.....	27
Mini gratins de pomme de terre aux anchois.....	09
Mini quiches poireaux Maroilles.....	12
Mini terrines aux deux saumons.....	14
Mini tourtes poulet saveurs Thai.....	15
Muffins au comté et chorizo doux.....	23
Muffins potiron teta.....	29
Muffins aux épinards et 3 fromages.....	07
Pains au lait boulangier.....	28
Petits pains à tail.....	19
Petits pains aux olives.....	30
Polenta aux champignons à partager.....	31
Quiches sans pâte truite fumée et brocolis.....	26
Saumons croustillants et frites de patate douce.....	25
Tartelettes poire roquefort.....	32
Tartelettes chèvre oignons rouges.....	33
Tartelettes figues chèvre.....	20
Terrine de champignons des bois.....	16

Lessucrées

Barres de riz soufflé et deux chocolats.....	36
Biscotti à l'orange.....	37
Biscotti citron miel pistaches.....	39
Brioche buchty (Hyper moelleuse).....	37
Brownie moelleux noix de pécan.....	44
Cake d'automne noisettes et miel de forêt.....	45
Cake exotique ananas coco.....	47
Cakes à l'orange sanguine.....	41
Cinnamon rolls (cannelle et noix de Grenoble).....	38
Congolais à la noix de coco.....	52
Cookies aux deux chocolats.....	60
Crème caramel.....	53
Cupcake et sa ganache montée tout chocolat.....	57
Douceurs aux amandes et myrtilles, glaçage citron.....	48
Figues de Solliès-Fontrottes aux fruits secs.....	43
Financier au chocolat blanc.....	58
Financiers au miel.....	51
Fondants à la châtaigne et au chocolat.....	43
Gâteau aux pommes et noix à partager.....	59
Macarons aux noix de pécan.....	39
Madeleines à l'orange.....	51
Mince pies aux pommes épicées.....	56
Mini brioches au sucre.....	58
Mini cakes anglais aux fruits confits.....	60
Mini cakes aux deux citrons.....	64
Mini Flognards aux pommes.....	50
Moelleux.....	09
Moelleux poires noisettes.....	52
Muffins à l'orange et aux graines de Pavot.....	42
Muffins orange pépites de chocolat.....	63
Muffins sans gluten pomme cannelle.....	09
Pasteis de Nata.....	55
Petits sablés à la confiture.....	40
Rudding de brioche rassise.....	48
Tartelettes aux fruits secs et caramel beurre salé.....	61
Tartelettes aux mirabelles de Lorraine.....	54
Tartelettes bouquet de roses.....	49
Traditionnelles merveilles landaises, cuisson au four.....	65