

Gâteaux à gogo

Il y a 40 ans exactement, Betty Bossi publiait un premier ouvrage sur la pâtisserie qui était aussi son tout premier livre. Aujourd'hui, Betty Bossi lance «Le Gâteau – un parfum de gourmandise» avec de grands classiques et plus de 100 recettes nouvelles. Preuve s'il en était besoin que faire des gâteaux est très tendance – chez les fans de pâtisserie et tous ceux qui veulent le devenir.



Le parfum d'un gâteau au four qui embaume la maison fait naître habituellement chez petits et grands un sentiment de bonheur car on l'associe à la convivialité, au plaisir d'une pause à l'heure du café et à des promesses de délices partagées. Toujours gourmande de nouveautés, Betty Bossi crée la surprise avec 126 recettes variées réunies dans son nouveau livre. Des classiques, comme le saint-honoré, le gâteau du Vully, le gâteau de Payerne, le pain d'épice ou la bûche de Noël sont de la partie, tout comme de nombreuses nouveautés, promises elles aussi à un bel avenir. Par exemple la tourtes princesse, les muffins au yogourt ou les moelleux safranés aux myrtilles cuits en verrines.

Plaisir de pâtisser

Sur 320 pages défilent les créations les plus exquises: tourtes traditionnelles, cakes et biscuits roulés, mais aussi des recettes modernes de gâteaux sur plaque, muffins ou cupcakes. On cède au charme désuet des moules à kouglof ou en rosette ou fait cuire les préparations dans des moules en tôle, directement dans la poêle ou dans des verrines qui font de si jolis desserts. Les recettes suivent le rythme des saisons et sont regroupées dans quatre chapitres correspondants. Un chapitre à part est consacré aux gâteaux confectionnés pour les grandes occasions – anniversaires, mariage ou baptême. Sans oublier de précieux tours de main pour la cuisson et la décoration. Les recettes illustrées et bien expliquées, dont certaines pas à pas, garantissent la réussite au final. Bref, Betty Bossi fait profiter de ses 40 ans de compétence en matière de pâtisserie. De quoi donner à tous l'envie de mettre la main à la pâte!

				
Alliance fruitée: cake aux baies imbibé	Régal en verrine: moelleux safranés aux myrtilles	Décor personnalisé: tourte princesse	Un grand classique: cake Mississippi	Petits péchés mignons: muffins au yogourt

«Le Gâteau – un parfum de gourmandise», 320 pages, coûte pour les abonnés CHF 29.90 (pour les non-abonnés CHF 36.90). A commander sur www.bettybossi.ch.

Communiqué de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch
Plus de photos sur «40 de livres Betty Bossi» sur www.medias.bettybossi.ch

Pour de plus amples informations: Ruth Bannwart, Betty Bossi SA, communication/RP, tél. 044 209 19 73,
Courriel: ruth.bannwart@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch