



**PARUTION : 6 MAI 2022**  
19 x 25,5 cm – 192 pages  
25 €  
ISBN : 979-1-0401-1146-7



#### ANAÏS GALPIN

Anaïs Galpin est créatrice de pâtisserie végétale. Elle a notamment été Cheffe consultante responsable du projet de végétalisation des pâtisseries, macarons et viennoiseries de la maison Ladurée en Californie, et a collaboré avec le chef pâtissier québécois Patrice Demers en créant des pâtisseries fines végétales. Elle développe désormais son activité en France.

Toutes les pâtisseries de cet ouvrage sont magnifiquement mises en lumière par le photographe Adéral Piot.

Rejoignez-nous sur



[www.editionsdelamartiniere.fr](http://www.editionsdelamartiniere.fr)

## ANAÏS GALPIN MA PÂTISSERIE VÉGÉTALE 40 RECETTES CRÉATIVES ET SAVOUREUSES

La pâtisserie française est traditionnellement riche en produits d'origine animale (beurre, crème, gélifiants) et s'en passer nécessite de repenser ses fondamentaux. Sans perdre les marqueurs de la pâtisserie fine, Anaïs Galpin a développé une pâtisserie 100 % végétale, accordant beaucoup d'importance à la texture et à l'intensité du goût.

Dans cet ouvrage, elle nous propose 40 recettes aussi gourmandes qu'accessibles, où les associations subtiles font s'exprimer la puissance des produits utilisés.

On trouve des plaisirs simples : gaufres légères, beignets crousti-moelleux, caramel vanillé salé fumé ; une biscuiterie végétale : sablés bergamote, cookies chocolat, noix de pécan et érable, scones datte et pamplemousse ; des desserts à l'assiette : mousse chocolat noir et crème fouettée au mélilot, pain perdu, rose de pomme façon Tatin et réduction épicee ; ou encore des tartelettes et entremets : tartelette framboise, pistache et romarin, Forêt noire, Mont-blanc.

