

L'Atelier des confiseries bio

Type de contenu : Texte Image fixe

Type de médiation : sans médiation

Titre(s) : L'Atelier des confiseries bio [Texte imprimé] / texte et photographies de Linda LOUIS

Auteur(s) : Louis, Linda

Publication : Vanves : la Plage éditions, DL 2021

Fabrication / Impression : Vanves

Description matérielle : 1 vol. (78 p.) : ill. en coul. ; 23 cm

ISBN : 978-2-84221-794-5

EAN : 9782842217945

Autres classifications : 640

Classification décimale Dewey : 641.853 23

Résumé ou extrait : 100 % BIO, GARANTIS SANS ADDITIFS ET SANS CONSERVATEURS ! Des bonbons à fabriquer soi-même : guimauves en cube bien roses (celles qui finissent dans la cheminée), sucettes, nougats, chocolats (avec la cerise dedans), pastilles à la menthe ou à la propolis, caramels mous ou roudoudous. Les connaisseurs s'y retrouveront !

Sujet - Nom commun : Confiserie
Cuisine (aliments biologiques)