

Présentation

Je m'appelle Christophe.
Alchimiste créateur.

Depuis mon plus jeune âge, je suis sensibilisé par
le fait de manger correctement.

Depuis que je suis devenu intolérant au gluten,
Je me suis mis à créer des recettes adaptées, pour
continuer à me faire plaisir.
Cela m'a permis également de découvrir pas mal
de choses, et de pouvoir les partager avec vous.
Je remercie la vie de m'avoir fait vivre cela.

Voici mon site internet :

leschocolatsdesanges.blogspot.com

Créations



Madeleine à la farine de chanvre



Riz au lait de coco-cajou

Créativité

Recettes de pâtisseries et cuisine sans gluten





PARTIE 1

Pâtisserie





Pâte d'amande

Pour 3 personnes

200 g de poudre d'amandes
50 g de sucre
50 g d'eau

Progression

- Mettre la poudre d'amandes dans un mixeur
durant 5 à 10 minutes.
- Mélangez jusqu'à ce que la poudre devienne plus
fine au toucher.
- En attendant, mettre le sucre et l'eau dans une
casserole sur le feu jusqu'à que le sucre épaississe.
Pour cela, vérifiez avec l'aide d'une cuillère à café.
- Préparez un verre d'eau froide et une cuillère.
- Plongez de temps à autre la cuillère dans la
casserole et aussitôt dans le verre.
- Touchez ce mélange refroidi.

Si celui-ci forme une boule molle, c'est prêt.
Vous pouvez enlever du feu et le verser sur les
amandes finement broyées.

Surtout, lorsque vous versez le sucre cuit,
Mettez le broyeur en route par à coup.

Une fois que le mélange forme une pâte,

- Arrêtez la machine.
- Finissez par pétrir à la main.



- Formez un rectangle de 50 g ou plus, que vous envelopperez dans du papier film.

Ainsi, il se gardera un an sans problème.
Cela servira pour vos enfants à la sortie de l'école
pour le goûter.

Pour la pâte de noisettes, idem, même principe.
Je vous conseille cette dernière pour les enfants.
Ils risquent d'apprécier.
C'est une barre qui apportera de l'énergie à vos
bambins.

Si vous ne l'utilisez pas tout de suite,
Mettez cette pâte dans un papier film et au frigo.
Par contre, elle risque de durcir un peu.
Aucune conséquence sur la qualité gustative du
produit.

Durée de conservation :

3 semaines

