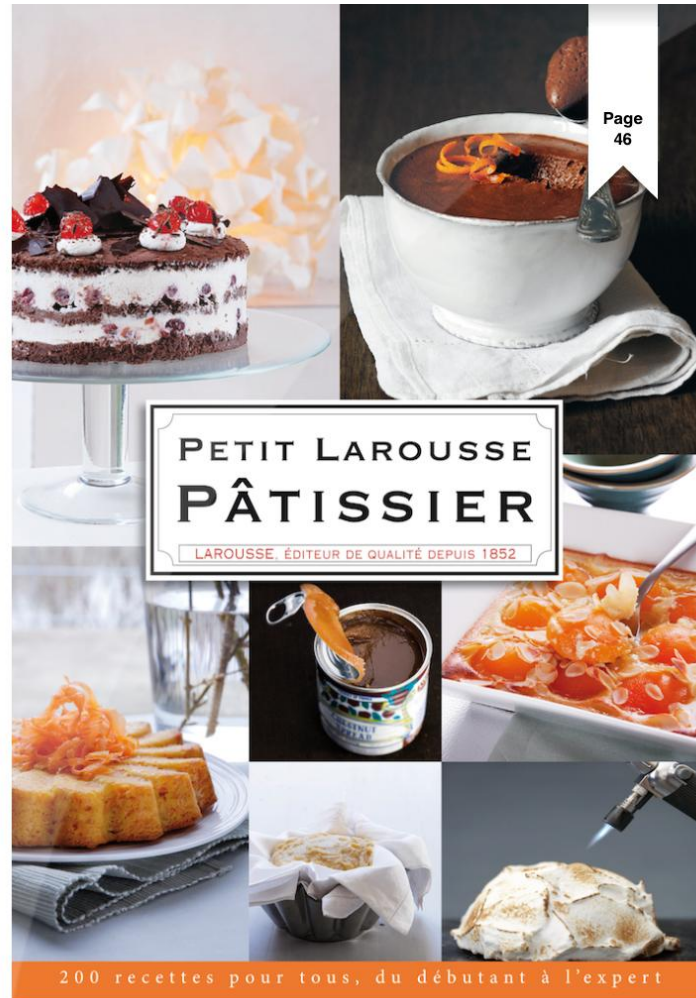


Avec le **Petit Larousse Pâtissier** sur iPad, découvrez une nouvelle expérience en cuisine !

À partir du 28 mai 2010



Un livre plébiscité et primé :
*World Cookbook Awards
Special Award of the Jury*

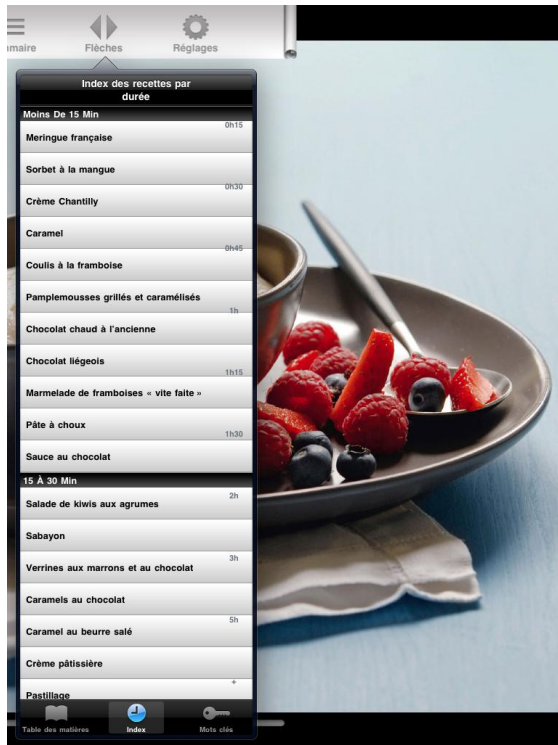


**Feuilletez, craquez devant les photos et choisissez votre recette !
C'est facile, un clic et vous tournez la page !**



**Vous avez les mains pleines de chocolat...
Tournez les pages d'un simple souffle !**

- **200 recettes magnifiquement illustrées** pour retrouver toutes celles que l'on aime... et découvrir toutes celles que l'on a toujours eu envie d'essayer.
- **Une trentaine de préparations de base** : pâte feuilletée, meringue, glaçage au chocolat... étape par étape, tout en photographies.
- **Une recherche simple** par le sommaire, par temps de préparation ou par mot-clé.
- **Des agrandissements automatiques** en cliquant sur chaque paragraphe.
- **Un mode plein écran** pour dévorer des yeux toutes les recettes !
- **Un simple souffle permet de tourner les pages**, inutile de vous laver les mains !



De nombreuses fonctionnalités de navigation :

**Vous n'avez que 15 minutes,
faites une recherche par durée de préparation !**



**On vous a donné un kilo de pommes ?
Sélectionnez « pommes »
et voilà 10 recettes à votre disposition !**

Le crumble aux pommes, chouette !
Ho, une vidéo !
Un chef m'explique tout en moins de 3 mn.



- Des vidéos et tours de main réalisés par un grand chef

Mais au fait, ai-je les bonnes pommes ?
Un clic sur les notes,
un clic sur la fiche ingrédient « pomme ».
Super ! Ma variété convient au crumble !



Pomme

Fruit du pommier, arbre fruitier le plus cultivé dans le monde, originaire d'Asie Mineure, mais poussant déjà à l'état sauvage, en Europe, à l'époque préhistorique. Fruit par excellence (pomummagraefie « fruit » en latin), chargé de symboles (fruit de la connaissance, fruit défendu du Paradis, « pomme » de discorde), la pomme était connue et appréciée dans tout le monde antique, et les Gaulois en tiraient même du cidre. On en cultiva très tôt de multiples variétés. Une trentaine seulement, sélectionnées pour leur goût, mais surtout leur résistance, leur rendement et leur aptitude au transport, se partagent le marché. C'est aujourd'hui le fruit le plus consommé. Au Canada, la McIntosh, très sucrée et très colorée, est la plus répandue ; elle est produite dans les vallées d'Annapolis (Nouvelle-Écosse), du Richelieu (Québec) et de l'Okanagan (Colombie-Britannique). En France, les pommes sont employées pour la fabrication du cidre (pommes à cidre) et du calvados ; une partie de la production est transformée en jus de pomme.

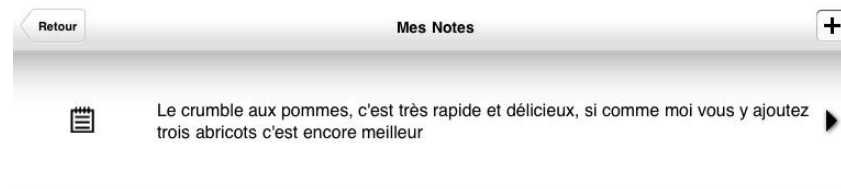
CHOIX ET CONSOMMATION

Les pommes sont normalisées en quatre catégories, selon leur taille. Elles se trouvent toute l'année. Une bonne pomme a une peau lisse (elle peut être un peu fripée en hiver), sans meurtrissures, un pédoncule bien vert. Les pommes abîmées ne doivent pas être consommées, même cuites (une mycotoxine, la patuline, se développe sur les moisissures). Les pommes golden conviennent pour toutes les utilisations ; pour la pâtisserie, on utilise de préférence les pommes oeu luteuses et légèrement acides. La

- Près d'une centaine de fiches pratiques pour tout savoir sur les aliments : provenance, variétés, caractéristiques nutritionnelles...

Mon *crumble* est réussi et englouti !

J'avais ajouté des abricots... c'était délicieux ! Je l'indique en commentaire et je choisis de le partager avec toute la communauté des utilisateurs !

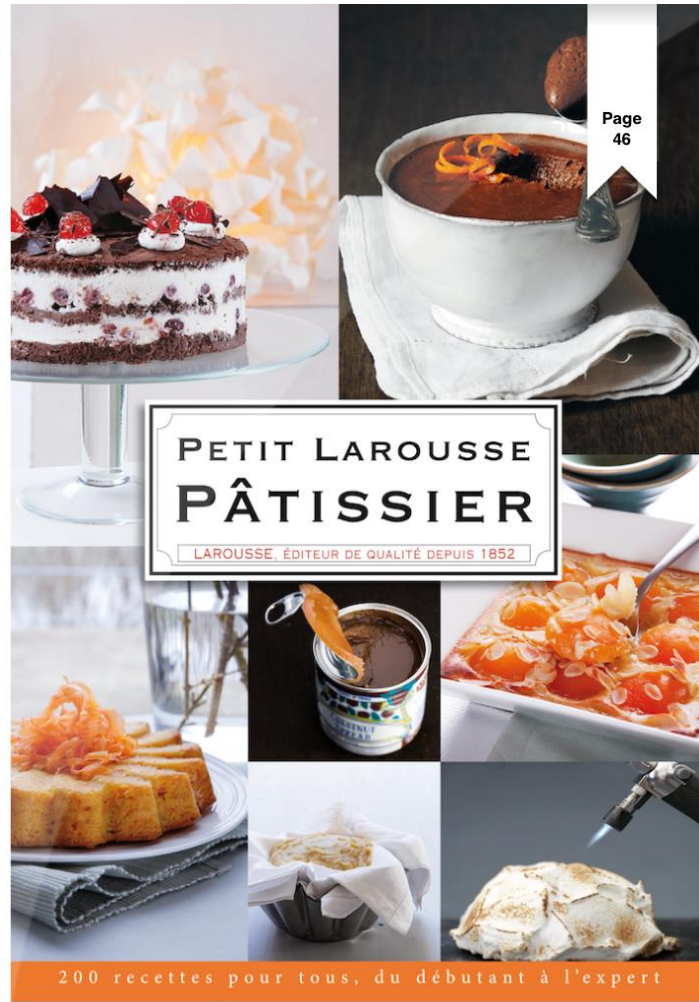


- **Les recettes, c'est encore meilleur quand on les personnalise ! et c'est fait pour être partagé ! alors chaque recette peut être annotée.**
Il est ensuite possible de partager vos commentaires qui deviennent visibles pour tous les utilisateurs de l'application !

**En plus, j'ai pris une photo et je choisis de la rendre visible par tous !
C'est ma victoire personnelle sur le crumble !**

- **Prenez une photo de votre dessert et partagez celle-ci avec l'ensemble des autres utilisateurs du *Petit Larousse Pâtissier*, c'est une application contributive et ouverte à tous les utilisateurs d'iPad !**

**Avec le Petit Larousse Pâtissier sur iPad,
découvrez une nouvelle expérience en cuisine !**



Prix de lancement : 7,99 €