

1. Record Nr.	UNISA996200530403316
Autore	La Varenne Francois Pierre de <1618-1678.>
Titolo	Le pastissier francois : ou est enseigne la maniere de faire toute sorte de pastisserie, tres-utile a toute sorte de personnes : ensemble le moyen d'aprester toutes sortes d'œufs pour les jours maigres, & autres, en plus de soixante facons
Pubbl/distr/stampa	A Amsterdam : , : Chez Louys & Daniel Elzevier, , 1655
ISBN	1-4832-8531-6
Descrizione fisica	1 online resource (264 p.)
Soggetti	Baking - France Cooking (Eggs)
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Published anonymously. By Francois Pierre de la Varenne. Cf. BM. Added engraved title page, illustrated.
Nota di contenuto	Front Cover; Le Pastissier Francois; AV LECTE VR; Table of Contents; CHAPITRE PREMIER. Contenant la maniere de faire de la pafte bize; II. Pafte blanche pour faire de gros paftez; III. La maniere de faire de la pafte blanche fine, pour fervir a faire des paftez daffiette, & autres que l'on mange chauds; & la croute des tartes, des tourtes, talemoufes, & autres paftjejeries; IV. Pafte fueilletee; V. Pafle a l'huile, & le moyen de luy en offer l'odeur; VI. Pafle de fucre; CHAPITRE II. La maniere de faire de l'efpiffe doucee des Pafitiers; I. Efpiffe falee CHAPITRE III. La maniere de faire de la doreure des Pafitiers pour donner couleur a la paftjejerie CHAPITRE IV. La maniere de faire de la Crefme de Pafittier; II. Crefme qui eft plus fine; III. Crefme pour le Carefme; CHAPITRE V. La maniere de faire de glace de fucre; CHAPITRE VI. Advis gener aux pour le fait de la Paftjejerie; CHAPITRE VII. La maniere de mettre un jambon en pafte; II. La maniere de faire un pafte a la Bafque; III. Pafte de jambon a la Turquie; IV. La maniere de mettre en pafte de la chair de cerf, ou de fanglier ou de dain, ou de quelque autre viande groffiere, comme une rouelle de veau, une tranche de bœuf, ou un membre de mouton V. Faire un pafte Royau pour eftre mange chaud; VI. Faire un pafte, & une tourte de chapon, de poitrine de veau, de pigeonnaux, dalouettes, & autres, pour

les manger chauds; VII. Faire un pafte a la faulce douce; VIII. Faire un pafte d'affiette; IX. Faire un pafte de Gaudiveau; X. Vn pafte de Beatilles; XI. La maniere de une faire tourte de beatilles; XII. Autre maniere de faire une tourte de viande hachee; XIII. Pafte a la Cardinale; XIV. Vn pafte a l'Angloife  
XV. Vn Pafte a la SuiffeXVI. Vn Pafte de Requefte; XVII. Pafte daffiette a l'Italienne en pafte fueilletee; XVIII. Faire des petits paftez a l'Efpagnolle; XIX. Faire des petits paftez a la Princeffe; XX. Faire un pafte en venaifon de carpe ou d'autre poiffon, pour manger froid; XXI. Faire un pafte de poiffon couvert ou decouvert, lequel pafte il faut manger chaud; XXII. Paftez de chair de poiffon desoffee & hachee; XXIII. La maniere de desoffer le poiffon, & de preparer un bon hachis de poiffon pour en garnir des paftez; XXIV. Faire des petits paftez a l'huile avec du hachis de poiffon  
CHAPITRE VIII. La maniere de faire un pain beniftII. Vn pain benift fin & plus delicat, lequehn appelle a Paris du coufin; & en dautres endroits on le nomme un chanteau; CHAPITRE IX. La maniere de faire une tourte a la crefme de Pafiffer; II. Autre tourte a la orefme tresdeliute; III. Vne tourte de mouelle de boeuf; IV. Vne tourte au lard; V. Vne tourte de roignon de veau; VI. Vne tourte aux oeufs; VII. Vne tourte dherbes; VIII. Vne tourte de racines; IX. Vne tourte de fruit crud; X. Vne tourte de chair de citrouille, ou de courge, ou de melon; XI. Vne tourte avec de la chair de pommes  
XII. Vne tourte ou pafte, ou choffon de pommes ou de poires, ou dautre fruit crud

---

Sommario/riassunto

Le pastissier francois

---