

Contenu

PRÉAMBULE

- 7 Réunissez quatre chefs étoilés autour d'un four à vapeur

CUISINEZ COMME UN CHEF

- 11 La gastronomie allemande dans les étoiles

UNE CUISSON DOUCE

- 14 Cuisson à la vapeur : Pour le meilleur du goût
- 16 Chaleur pulsée : Air chaud et plus encore.
- 17 Vapeur combinée : Chaleur pulsée et vapeur.
- 18 Cuisson sous vide : Pour la préservation des arômes.
- 20 BORA X BO : Au plus près des étoiles.
- 22 Four à vapeur classique ? Pas de problème.
- 24 Réglages et modes de cuisson

RECETTES

- 28 JOHANN LAFER
- 30 Portrait : Johann Lafer : l'art gastronomique dans la simplicité

- 96 ANDREAS SENN
- 98 Portrait : Andreas Senn : Chef étoilé de proximité
- 158 CORNELIUS SPEINLE
- 160 Cornelius Speinle : L'art culinaire pour réunir
- 232 ECKART WITZIGMANN
- 234 Portrait : Eckart Witzigmann : Cuisinier du siècle
- 296 Index
- 306 Impressum