

Bibliographie

Fusion Chocolat - Frédéric Bau

Ganache - Jean Pierre Richard

Praliné - Stéphane Leroux

Glace toute l'année - Alain Chartier

L'art de la glace et des sorbets - Emmanuel Ryon

La pâtisserie du 21^e siècle, les nouvelles bases - Berry Farrak

Jeux de texture, la pâtisserie autrement - Berry Farrak et Richard Ildevert

Boulangerie, les clés de la réussite - Cédric Schaeffer

Traité scientifique : Les nouvelles influences dans les métiers de l'alimentation - Denis Herrero et Germain Etienne

Répertoire de la cuisine innovante - Thierry Marx et Raphael Haumont

L'innovation aux fourneaux - Thierry Marx et Raphael Haumont

Les papilles du chimiste - Raphael Haumont