



**15 recettes de glaçages
sans gluten
pour cakes sucrés**

recettes: Nathalie Valmary

*Pour les cakes sucrés du livre
«Tout le monde aime mes cakes sans gluten»*

www.missnogluten.com

15 recettes de glaçages sans gluten pour cakes sucrés

***Pour les cakes sucrés du livre
«Tout le monde aime mes cakes sans gluten»***

recettes Nathalie Valmary

www.missnogluten.com

Quelques mots...	4
Conseils pratiques	5
Ganache chaude au chocolat	7
Glaçage au citron	8
Glaçage aux zestes de citron	9
Glaçage à l'orange	10
Glaçage aux zestes d'orange	11
Glaçage au pamplemousse	12
Glaçage aux zestes de pamplemousse	13
Glaçage à la vanille	14
Nappage au caramel et beurre salé	16
Nappage au caramel et au rhum	17
Nappage au sirop d'érable	18
Glaçage au chocolat noir	19
Glaçage au chocolat blanc	20
Glaçage à la fraise	21
Glaçage au lait de coco	22
Index des glaçages cake par cake	23
Informations légales	30
copyright	31

Quelques mots...

Ce livret de recettes de glaçages a été conçu pour les cakes sucrés du livre [Tout le monde aime mes cakes sans gluten](#). Vous pourrez faire et refaire vos cakes, mais avec ces différents glaçages, ce ne seront jamais tout à fait les mêmes...

Pour cuisiner ces recettes, vous n'avez besoin que d'ustensiles basiques que nous avons tous dans nos cuisines: un saladier, un bol, une cuillère, une casserole.

Lorsqu'une recette nécessite un ustensile particulier, je vous en informe au début de la recette.

Pour que ce livret soit encore plus commode à utiliser pour vous, en plus du sommaire, je vous ai préparé à la fin du livret, un index par cake. Vous trouverez ainsi rapidement les glaçages qui s'associent parfaitement à votre cake.

Dans le sens inverse, dans chaque recette, vous trouverez la liste des cakes qui se marient au glaçage.

Une dernière chose, les ingrédients utilisés sont, bien sûr, sans gluten.

N'oubliez pas de lire les conseils pratiques qui suivent.

Je vous souhaite de savoureux moments en cuisine et une excellente dégustation.

A très bientôt,

Nathalie Valmary

www.missnogluten.com

Conseils pratiques

Ces glaçages sont rapides et simples à réaliser.

Pour la grande majorité d'entre eux, vous avez besoin, d'une cuillère, d'un petit saladier, d'un instrument de mesure pour peser.

Voici quelques conseils et astuces:

Si l'eau de votre robinet est très chaude, utilisez-la, ne perdez pas de temps à la faire bouillir.

Avant de commencer, installez-vous confortablement:

- ★ posez un papier de cuisson sur votre plan de travail.
- ★ si vous en avez une, posez une grille dessus.
- ★ Posez votre cake sur la grille.
- ★ Préparez le glaçage ou le nappage.
- ★ Versez-le sur votre cake.
- ★ Si vous avez une spatule, aidez-vous de la spatule pour répartir le glaçage. Sinon, utilisez le plat d'un couteau large.

Si vous avez préparé trop de glaçage,

conservez-le quelques jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur. Pour le réutiliser, s'il a durci, faites le chauffer 30 secondes au micro ondes, remuez.

Lisez bien les étiquettes des ingrédients des produits qui ont subi une transformation comme par exemple: le sucre glace, le chocolat, le sirop, le sirop d'érable, le café moulu, le lait de coco...

Si vous avez une allergie très forte au gluten et ne pouvez absolument pas en absorber, je vous recommande de lire les étiquettes des ingrédients qui composent les produits à chaque fois que vous les achetez. En effet, vous n'êtes pas à l'abri d'un changement dans la recette.

Si vous êtes pressé recouvrez le cake de sucre glace.

Voici quelques conseils pour les débutants:

- ★ Ustensiles: une petite passoire à mailles fines et une petite cuillère.

- ★ Versez 2 cuillères à café de sucre glace dans la petite passoire.
- ★ Positionnez-la à une quinzaine de centimètres au dessus du cake.
- ★ Faites des allées et venues au dessus du cake en faisant tourner la petite cuillère délicatement dans la passoire pour faire tomber le sucre glace en neige fine, à travers les mailles.

Ganache chaude au chocolat

[niveau facile - cuisson 10 mn]

Ingrédients

- 150 g de chocolat noir pâtissier
- 12 cl de crème fleurette

Recette

1. Sur une planche à découper, émincez finement le chocolat avec un couteau.
2. Dans une casserole, à feu doux, faites fondre le chocolat et la crème jusqu'à ce que le chocolat soit parfaitement mélangé à la crème.
3. Une fois le cake refroidi, nappez-le de ce mélange tant qu'il est chaud, et servez-le immédiatement.

L'idée en plus

Laissez cette ganache refroidir sur le cake pendant 3 heures. Elle durcira légèrement.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat noir et amandes
Faites revenir à la poêle, à sec, les amandes concassées. Parsemez-les sur le cake après l'avoir recouvert de ganache.
- * Chocolat
- * Oranges confites et cannelle
- * Banane et lait de coco
- * Nutella
- * Poires et pépites de chocolat
- * Citron
- * Vanille et confiture
- * Coco, choco, gingembre
- * Marbré chocolat, vanille
- * Moka
- * Pommes et beurre de cacahuètes
- * Fleurs d'acacias
- * Pommes, poires, pain d'épices
- * Raisins moelleux et rhum ambré
- * Cerises et guignolet

Glaçage au citron

[niveau facile - cuisson 10 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 220 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 5 cl d'eau très chaude

Recette

1. Pressez une cuillère à soupe de jus de citron.
2. Versez le sucre glace, le jus de citron et l'eau dans un petit saladier. Mélangez.
3. Nappez immédiatement le cake.
4. Attendez que le nappage durcisse avant de servir.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat
- * Banane, lait de coco
- * Nutella
- * Citron
- * Fraises, citron, menthe, balsamique
- * Vanille et confiture
- * Coco, choco, gingembre
- * Fruits confits
- * Ananas, mangue
- * Marbré vanille, chocolat
- * Fleurs d'acacias
- * Myrtilles
- * Cerises et guignolet

Glaçage aux zestes de citron

[niveau facile - cuisson 12 mn - refroidissement 10 mn]

Ustensiles: une râpe ou un zesteur

Ingrédients

- 220 g de sucre glace
- 1 citron
- 5 cl d'eau très chaude

Recette

1. Râpez la moitié de l'écorce du citron. Veillez à ne prélever que le zeste, c'est à dire le jaune. La partie blanche qui se trouve sous le zeste est très amère et nuira à votre recette.
2. Pressez une cuillerée à soupe de jus de citron.
3. Versez le sucre glace, le jus de citron, les zestes et l'eau dans un petit saladier. Mélangez.
4. Nappez immédiatement le cake.
5. Attendez que le glaçage durcisse avant de servir.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat
- * Banane, lait de coco
- * Nutella
- * Citron
- * Fraises, citron, menthe, balsamique
- * Vanille et confiture
- * Coco, choco, gingembre
- * Fruits confits
- * Ananas, mangue
- * Marbré vanille, chocolat
- * Fleurs d'acacias
- * Myrtilles
- * Cerises et guignolet

Glaçage à l'orange

[niveau facile - cuisson 10 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 220 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange
- 5 cl d'eau très chaude

Recette

1. Pressez une cuillère à soupe de jus d'orange.
2. Versez le sucre glace, le jus d'orange et l'eau dans un petit saladier. Mélangez.
3. Nappez immédiatement le cake.
4. Attendez que le nappage durcisse avant de servir.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * chocolat
- * Oranges confites et cannelle
- * Bananes, lait de coco
- * Nutella
- * Citron
- * Vanille et confiture
- * Coco, choco, gingembre
- * Fruits confits
- * Ananas, mangue
- * Marbré vanille, chocolat
- * Fleurs d'acacias
- * Myrtilles
- * Raisins moelleux, rhum ambré
- * Cerises et Guignolet
- * Cranberries, orange et rhum ambré

Glaçage aux zestes d'orange

[niveau facile - cuisson 12 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 220 g de sucre glace
- 1 orange
- 5 cl d'eau très chaude

Recette

1. Râpez la moitié de l'écorce d'orange. Veillez à ne prélever que le zeste, c'est à dire la partie orange. La partie blanche qui se trouve sous le zeste est très amère et nuira à votre recette.
2. Pressez une cuillerée à soupe de jus d'orange.
3. Versez le sucre glace, le jus d'orange, les zestes et l'eau dans un petit saladier. Mélangez.
4. Nappez immédiatement le cake.
5. Attendez que le nappage durcisse avant de servir.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat
- * Oranges confites et cannelle
- * Bananes, lait de coco
- * Nutella
- * Citron
- * Vanille et confiture
- * Coco, choco, gingembre
- * Fruits confits
- * Ananas, mangue
- * Marbré vanille, chocolat
- * Fleurs d'acacias
- * Myrtilles
- * Raisins moelleux, rhum ambré
- * Cerises et guignolet
- * Cranberries, orange et rhum ambré

Glaçage au pamplemousse

[niveau facile - préparation 10 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 220 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe de jus de pamplemousse
- 5 cl d'eau très chaude

Recette

1. Pressez une cuillerée à soupe de jus de pamplemousse.
2. Versez le sucre glace, le jus de pamplemousse et l'eau dans un petit saladier. Mélangez.
3. Nappez immédiatement le cake.
4. Attendez que le nappage durcisse avant de servir.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat
- * Oranges confites et cannelle
- * Bananes, lait de coco
- * Nutella
- * Citron
- * Framboises et zestes de pamplemousse
- * Vanille et confiture
- * Coco, choco, gingembre
- * Fruits confits
- * Ananas, mangue
- * Marbré vanille, chocolat
- * Fleurs d'acacias
- * Myrtilles
- * Raisins moelleux et rhum ambré

Glaçage aux zestes de pamplemousse

[niveau facile - cuisson 12 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 220 g de sucre glace
- 1 pamplemousse
- 5 cl d'eau très chaude

Recette

1. Râpez le tiers de l'écorce de pamplemousse. Veillez à ne prélever que le zeste, c'est à dire que la partie jaune. La partie blanche qui se trouve sous le zeste est très amère et nuira à votre recette.
2. Pressez une cuillerée à soupe de jus de pamplemousse.
3. Versez le sucre glace, le jus de pamplemousse, les zestes et l'eau dans un petit saladier. Mélangez.
4. Nappez immédiatement le cake.
5. Attendez que le nappage durcisse avant de servir.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat
- * Oranges confites et cannelle
- * Bananes, lait de coco
- * Nutella
- * Citron
- * Framboises et zestes de pamplemousse
- * Vanille et confiture
- * Coco, choco, gingembre
- * Fruits confits
- * Ananas, mangue
- * Marbré vanille, chocolat
- * Fleurs d'acacias
- * Myrtilles
- * Raisins moelleux et rhum ambré

Glaçage à la vanille

[niveau facile - cuisson 10 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 220 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille ou une cuillerée à café d'arôme de vanille
- 8 cl d'eau très chaude

Recette

1. Versez le sucre glace dans un saladier.
2. Avec la pointe d'un couteau, incisez délicatement la gousse de vanille dans le sens de la longueur.
3. Ouvrez-la, en écartant les deux côtés de l'incision.
4. Avec le dos du couteau, raclez les graines qui se trouvent à l'intérieur de la gousse. Ajoutez-les au sucre glace.
5. Versez l'eau bouillante tout en mélangeant.
6. Nappez immédiatement le cake.
7. Attendez que le nappage durcisse avant de servir.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat
- * Oranges confites, cannelle
- * Bananes, lait de coco
- * Nutella
- * Poires et pépites de chocolat
- * Poire raz el hanout
- * Vanille et confiture
- * Coco, choco, gingembre
- * Abricot, feta, gingembre
- * Fruits confits
- * Ananas, mangue
- * Marbré vanille, chocolat
- * Moka
- * Pommes et beurre de cacahuète
- * Fleurs d'acacias
- * Pommes, poires et pain d'épice
- * Myrtilles

- * Raisins moelleux et rhum ambré
- * Cerises et guignolet
- * Pêche et pastis
- * Cranberries, orange et rhum ambré

Nappage au caramel et beurre salé

[niveau moyen à difficile - préparation 20 mn - refroidissement 15 mn]

Ustensile une cuillère en bois

Ingrédients

- 60 g de beurre salé ramolli
- 10 cl de crème fleurette à température ambiante
- 100 g de sucre très fin

Recette

1. Dans une casserole, faites fondre le sucre à feu moyen plutôt doux. Mélangez régulièrement avec votre cuillère en bois.
2. Lorsqu'il commence à roussir et à devenir liquide, hors du feu, ajoutez le beurre salé ramolli. Mélangez avec la cuillère en bois. Le beurre doit se mélanger presque totalement au sucre.
3. Une fois votre caramel au beurre salé obtenu, ajoutez peu à peu la crème à température ambiante sans cesser de mélanger avec la cuillère en bois.
4. Remuez 2 à 3 mn.
5. Laissez refroidir 15 mn dans la casserole.
6. Nappez votre cake avec ce mélange.
7. Laissez refroidir avant de servir.

Conseils

- Le beurre doit être ramolli et la crème à température ambiante.
- Utilisez une cuillère en bois
- Préparez les ingrédients avant de commencer.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat noir et amandes
Faites revenir les amandes concassées à la poêle. Parsemez-les sur le cake après l'avoir recouvert du nappage au caramel et beurre salé.
- * Chocolat
- * Nutella
- * Poires et pépites de chocolat
- * Fruits confits
- * Marbré vanille chocolat
- * Moka

Nappage au caramel et au rhum

[niveau facile à moyennement facile - cuisson 7 mn - refroidissement 1 heure]

Ustensiles une cuillère en bois

ingrédients

- 25 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre roux
- 10 cl de crème fleurette à température ambiante
- 2 cuillerées à soupe de rhum

Recette

1. Placez dans une casserole le beurre, le sucre, la crème et le rhum à température douce à moyenne. Remuez avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissout.
2. Laissez bouillir 4 à 5 mn en remuant régulièrement.
3. Laissez la sauce refroidir 1 heure.
4. Nappez le cake, servez.

Conseils

- Le beurre doit être ramolli et la crème à température ambiante.
- Utilisez une cuillère en bois
- Préparez les ingrédients avant de commencer.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat noir et amandes
Faites revenir les amandes concassées à la poêle. Parsemez-les sur le cake après l'avoir recouvert du nappage au caramel et beurre salé.
- * Chocolat
- * Nutella
- * Poires et pépites de chocolat
- * Fruits confits
- * Marbré vanille chocolat
- * Moka

Nappage au sirop d'érable

[niveau facile - cuisson 10 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 220 g de sucre glace
- 4 cuillerées à soupe de sirop d'érable
- 3 cuillerées à soupe d'eau chaude

Recette

1. Versez le sucre glace, le sirop d'érable et l'eau dans un petit saladier. Mélangez.
2. Nappez immédiatement le cake.
3. Servez.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat noir et amandes
Faites revenir les amandes concassées à la poêle. Parsemez-les sur le cake après l'avoir recouvert du nappage au caramel et beurre salé.
- * Chocolat
- * Nutella
- * Poires et pépites de chocolat
- * Vanille et confiture
- * Fruits confits
- * Marbré vanille chocolat
- * Moka
- * Pomme et beurre de cacahuètes
- * Fleurs d'acacias
- * Raisins moelleux et rhum ambré

Glaçage au chocolat noir

[niveau facile - cuisson 10 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 150 g de chocolat noir
- 50 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre glace

Recette

1. Sur une planche à découper, émincez le chocolat avec un couteau.
2. Laissez-le fondre à feu doux avec le beurre.
3. Ajoutez le sucre glace. Mélangez bien.
4. Versez sur le cake.
5. Laissez bien durcir, servez.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat
- * Oranges confites et cannelle
- * banane, lait de coco
- * Nutella
- * Poires et pépites de chocolat
- * Citron
- * vanille et confiture
- * coco, choco, gingembre
- * fruits confits
- * ananas, mangue
- * Marbré vanille chocolat
- * Moka
- * pommes et beurre de cacahuètes
- * fleurs d'acacias
- * myrtilles
- * pommes, poires, pain d'épices
- * raisins moelleux et rhum ambré
- * cerises et guignolet
- * cranberries, orange et rhum ambré

Glaçage au chocolat blanc

[niveau facile - cuisson 10 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 150 g de chocolat blanc
- 50 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre glace

Recette

1. Sur une planche à découper, émincez le chocolat avec un couteau.
2. Laissez-le fondre à feu doux avec le beurre.
3. Ajoutez le sucre glace. Mélangez bien.
4. Versez sur le cake.
5. Laissez bien durcir, servez.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat
- * banane, lait de coco
- * Nutella
- * Poires et pépites de chocolat
- * Citron
- * vanille et confiture
- * coco, choco, gingembre
- * fruits confits
- * ananas, mangue
- * Marbré vanille chocolat
- * Moka
- * pommes et beurre de cacahuètes
- * fleurs d'acacias
- * myrtilles
- * pommes, poires, pain d'épices
- * raisins moelleux et rhum ambré
- * cerises et guignolet
- * cranberries, orange et rhum ambré

Glaçage à la fraise

[niveau facile - cuisson 10 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 220 g de sucre glace
- 1 cuillerée à soupe de sirop de fraise
- 3 cl d'eau très chaude

Recette

1. Versez le sucre glace, le sirop de fraise et l'eau dans un petit saladier.
2. Nappez immédiatement le cake.
3. Attendez que le nappage durcisse avant de servir.

Utilisez ce nappage avec les cakes du livre suivants...

- * Fraise, citron, menthe et balsamique
- * Vanille et confiture
- * Framboises et zestes de pamplemousse
- * Fruits confits
- * Myrtilles
- * Cerises et guignolet
- * Cranberries, orange et rhum ambré

Glaçage au lait de coco

[niveau facile - cuisson 10 mn - refroidissement 10 mn]

Ingrédients

- 220 g de sucre glace
- 6 cl de lait de coco

Recette

1. Faites chauffer le lait de coco.
2. Versez le sucre glace, et le lait de coco chaud dans un petit saladier. Mélangez.
3. Nappez immédiatement le cake.
4. Servez.

Utilisez ce nappage avec les cakes suivants...

- * Chocolat
- * Banane, lait de coco
- * Nutella
- * Citron
- * Myrtilles
- * Coco, choco, gingembre
- * Ananas, mangue

Index des glaçages cake par cake

Cake chocolat, amandes

- ganache chaude au chocolat
- glaçage caramel et au rhum
- nappage caramel et beurre salé
- nappage au sirop d'érable

Cake chocolat

- ganache chaude au chocolat
- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- glaçage au caramel et au rhum
- nappage au sirop d'érable
- nappage au caramel et beurre salé
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc
- glaçage au lait de coco

Cake oranges confites et cannelle

- ganache chaude au chocolat
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- glaçage au chocolat noir

Cake banane, lait de coco

- ganache chaude au chocolat
- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron

- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc
- glaçage au lait de coco

Cake au Nutella

- ganache chaude au chocolat
- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- glaçage au caramel et au rhum
- nappage au caramel et beurre salé
- nappage au sirop d'érable
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc
- glaçage au lait de coco

Cake poires et pépites de chocolat

- ganache chaude au chocolat
- glaçage à la vanille
- nappage au caramel et beurre salé
- glaçage au caramel et au rhum
- nappage au sirop d'érable
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc

Cake au citron

- ganache chaude au chocolat
- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange

- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc
- glaçage au lait de coco

Cake fraises, citron, menthe, balsamique

- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à la fraise

Cake poires, raz el hanout

- glaçage à la vanille

Cake vanille et confiture

- ganache chaude au chocolat
- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- nappage au sirop d'érable
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc
- glaçage à la fraise

Cake framboises et zestes de pamplemousses

- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la fraise

Cake coco, choco, gingembre

- ganache chaude au chocolat
- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange

- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc
- glaçage au lait de coco

Cake abricot, feta, romarin

- glaçage à la vanille

Cake aux fruits confits

- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- nappage au caramel et beurre salé
- glaçage au caramel et au rhum
- nappage au sirop d'érable
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc
- glaçage à la fraise

Cake ananas, mangue

- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc
- glaçage au lait de coco

Cake marbré vanille, chocolat

- ganache chaude au chocolat
- glaçage au citron

- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- nappage au caramel et beurre salé
- glaçage au caramel et au rhum
- nappage au sirop d'érable
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc

Cake au moka

- ganache chaude au chocolat
- glaçage à la vanille
- nappage au caramel et beurre salé
- glaçage au caramel et au rhum
- nappage au sirop d'érable
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc

Cake aux pommes et beurre de cacahuètes

- ganache chaude au chocolat
- glaçage à la vanille
- nappage au sirop d'érable
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc

Cake aux fleurs d'acacias

- ganache chaude au chocolat
- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- nappage au sirop d'érable
- glaçage au chocolat noir

- glaçage au chocolat blanc

Cake pommes, poires, pain d'épices

- ganache chaude au chocolat
- glaçage à la vanille
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc

Cakes aux myrtilles

- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- glaçage au chocolat noir
- glaçage chocolat blanc
- glaçage à la fraise

Cake aux raisins moelleux et rhum ambré

- ganache chaude au chocolat
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage au pamplemousse
- glaçage aux zestes de pamplemousse
- glaçage à la vanille
- nappage au sirop d'érable
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc

Cake cerises et guignolet

- ganache chaude au chocolat
- glaçage au citron
- glaçage aux zestes de citron
- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage à la vanille
- glaçage au chocolat noir

- glaçage au chocolat blanc
- glaçage à la fraise

Cake pêches et pastis

- glaçage à la vanille

Cake aux cranberries, orange et rhum ambré

- glaçage à l'orange
- glaçage aux zestes d'orange
- glaçage à la vanille
- glaçage au chocolat noir
- glaçage au chocolat blanc
- glaçage à la fraise

Informations légales

Ce livre est un livre de recettes de cuisine. Il ne s'agit en aucun cas d'une prescription médicale.

Les conseils et recommandations de ce livre ne doivent pas remplacer l'avis d'un professionnel de la médecine.

L'auteur recommande à tous les lecteurs de ce livre ayant des problèmes médicaux de prendre conseil auprès des services médicaux professionnels qui les conseilleront précisément sur le régime qu'ils doivent tenir. Avant tout usage, le lecteur de ce livre prendra soin de vérifier la bonne adéquation entre les conseils, recommandations et recettes proposés dans cet ouvrage et leur prescription et leur diagnostic médicaux.

L'auteur, qui est aussi éditeur de ce livre, ne pourra être tenu pour responsable de la mauvaise utilisation de cet ouvrage si les recettes, conseils et recommandations de ce livre venaient à être utilisées sans avis médical.

copyright

©Nathalie Valmary, 2012

Textes, photos et recettes de Nathalie Valmary

Toute reproduction d'un extrait quelconque de ce livre par quelque procédé que ce soit et notamment par photocopie, numérisation ou microfilm est interdite, tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction sous quelque forme que ce soit, réservé pour tous pays.

Toute demande doit être faite par écrit et recevoir une autorisation écrite de Nathalie Valmary.

nvalmary@gmail.com