

Le côté sucré de la nature



E-BOOK DE RECETTES DU CHEF PÂTISSIER GREGORY DOYEN

Gregory Doyen

est un chef pâtissier français .

Dès l'âge de 24 ans, il parcourt le monde pour des établissements prestigieux : Potel et Chabot à Moscou, le Mandarin Oriental Hôtel à Taïwan mais aussi des clients de renom pour qui il crée des pâtisseries d'exception et uniques (Louis Vuitton, Chanel, Dior, Vacheron Constantin, Range Rover ...).

Il marie avec beaucoup de talents la diversité des cultures à l'excellence de la pâtisserie française.

Depuis 6 années avec sa marque GD Sweet Concept, il partage son savoir et sa créativité lors de masterclass, de démonstrations, de conseils techniques tout autour du monde .



Un retour aux fondamentaux de la pâtisserie et une manière d'honorer des recettes intemporelles .

De l'Opéra au Paris-Brest, du Tiramisu au Medovic, du Cheesecake au Lamington Cake, c'est un festival de modernité et de créativité que propose Gregory Doyen pour une pâtisserie empreinte d'émotions.

Les ingrédients utilisés sont de saison et naturels.

J'ai mis à profit la période particulière de confinement passée dans la région bourguignonne où j'ai grandi pour revisiter les recettes traditionnelles de France et des pays que j'affectionne.

30 recettes inédites revisitées à ma façon

- Les ingrédients naturels et de saison sont à l'honneur avec un focus particulier sur des produits locaux.
- Les recettes sont adaptées pour être réalisées avec des ingrédients, du matériel accessibles et des tours de main simples.
- Les explications sont claires et additionnées d'astuce pour l'assemblage et la décoration.



Les chiffres clés

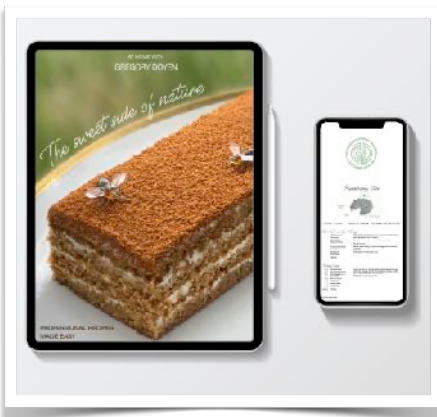
20 années d'expérience en pâtisserie

Suivi par plus de 250K followers sur les réseaux sociaux

45 pays visités, 3000 élèves ou passionnés de pâtisserie formés

Ambassadeur de 3 marques prestigieuses de pâtisserie Silikomart, Les Vergers Boiron, la chocolaterie Weiss.

Auteur du livre de recettes professionnelles «Sweet Concepts» aux éditions The Chef connections.



Le Prix: 14,95 \$
(12,60 €)



- Les recettes sont illustrées par des photos et des croquis explicatifs.

- Les proportions sont calculées pour une pâtisserie qui se partage.

Ce sont des recettes à réaliser pour se surprendre, se dépasser, se faire plaisir et surtout partager une pâtisserie pleine de saveurs, celles du côté sucré de la nature.

En plus de découvrir ou de re-découvrir de magnifiques recettes, je vous livre avec beaucoup de sincérité mes sources d'inspiration, mes coups de cœur, mes souvenirs.



C'est un e-book qui se savoure.

Contacts:

Gregory Doyen / chef pâtissier

The chef's connection / Editeur du livre & distributeur

www.gregorydoyen.com / www.thechefsconnection.com

email: sweetconceptsbook@gmail.com

tel: +33 6 31 62 4253 / +7 926 1246135



<https://www.facebook.com/doyen.gregory>



<https://www.instagram.com/gregorydoyen/>