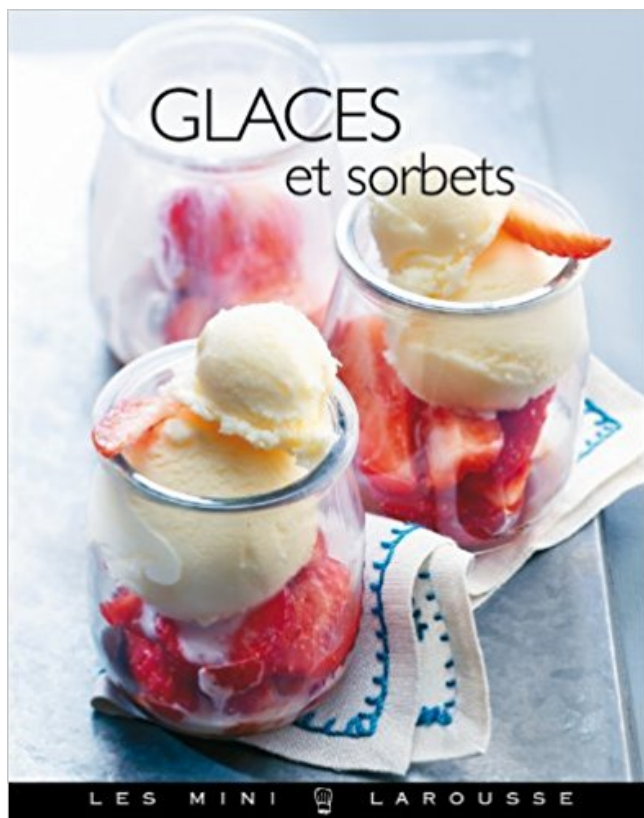


Glaces et sorbets PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Délicieuses glaces et sorbets maison à confectionner pour toute la famille.

Glace au Miel de Lavande Glace au Miel de Lavande. GLACE AU MIEL DE LAVANDE 1L
GLACE AU MIEL DE LAVANDE 1L. 10,20 €. Sorbet à l'Argousier. Emmanuel Cabanes
NatVit.

Bienvenue au paradis de la glace et du sorbet, au royaume des fans du dessert givré, au palais de la boule et du cornet. Ce site vous propose de découvrir comment cuisiner vos propres glaces et sorbets, à l'aide d'un minimum de matériel et d'ingrédients vous pourrez confectionner de succulents desserts aux parfums et.

Thiriet, ,Crèmes glacées et sorbets surgelés : une large gamme de Glaces - Desserts glacés proposée par Thiriet. Livraison à domicile, ou retrait en magasin.

12 nov. 2008 . En bâtonnet, en cornet, en cône, en pot, en barre ou en boisson, la glace star de l'été a tout pour vous faire craquer.

7 juil. 2015 . Présenter un dessert glacé sous forme de boules, c'est déjà vu et on vous l'accorde, ça manque cruellement d'originalité. A la recherche d'innovations, nous nous sommes donc lancés sur Pinterest pour découvrir de nouvelles mises en scène pour nos crèmes et sorbets préférés. On vous le promet, ces 10.

Un sorbet ou sorbet glacé est un entremets glacé qui, contrairement à la crème glacée, ne contient pas de crème, de lait ou de jaune d'œuf. Souvent consommé comme dessert, il est préparé à partir d'une purée ou d'un jus de fruits auquel on ajoute un sirop de sucre.

25 août 2013 . Au congélateur à -18 °C, même sans conservateur chimique, les glaces et sorbets se conservent plusieurs mois sans risque pour la santé. En revanche, côté goût et texture, elles se gâtent avec le temps. Des cristaux se forment et les préparations deviennent aussi dures qu'une pierre en quelques jours ou.

Accords glaces et sorbets : Une envie rafraichissante? Découvrez notre sélection de champagnes qui s'accordera parfaitement avec les glaces et sorbets.

Quel bonheur de déguster une glace en été ! Esquimaux en promenade, coupe glacée en terrasse, plombières en dessert, sorbet au goûter... Vous n'avez que l'embarras du choix pour satisfaire vos envies les plus givrées. Mais où se cachent les calories ? Savez-vous faire vous-même ces succulents entremets ?

Nos parfums. Filtres :Tous les parfumsCrèmes glacéesSorbetsAlcooliséesParfums disponibles. glace disponible disponible glace non disponible non disponible pour le moment. glace artisanale, , parfum Abricot Abricot glace non disponible Sorbets. Sorbet plein fruit à l'abricot. glace artisanale, , parfum Amandes Amandes

500 recettes à déguster sans attendre ! Par une chaude journée d'été, pour conclure un repas de fête ou simplement par gourmandise, ne manquez pas une occasion de vous régaler !

Ustensiles, ingrédients et règles de base pour la confection, la décoration et la présentation de vos glaces et sorbets. Des recettes.

Osez-vous fabriquer glaces et sorbets ? Non ? C'est dommage ! Les recettes de desserts glacés sont simples à réaliser. Quelques exemples de recettes pour vous en persuader ? Sorbet au basilic,Sablés glacés framboise vanille, Milk-shake à la banane, papaye et mangue... quand la fraîcheur s'abat sur vos desserts, les.

Recettes de glaces et sorbets maison, de la glace vanille à la glace au chocolat, du sorbet fraise au sorbet citron, découvrez toutes les astuces pour réussir vos glaces et sorbets.

neel 18 janvier 2008. Bonsoir Mercotte, je cherche depuis quelques temps une recette de sorbet ou glace au génépi, que j'aimerais servir avec votre fameux gâteau tout chocolat fait et refait (délicieux). Auriez-vous cette petite recette dans un coin ? Avec mes remerciements. Très cordialement. Neel. Répondre.

Dès que le soleil et la chaleur refont leur apparition, nous nous précipitons sur les glaces et autres sorbets pour nous rafraîchir. Mais connaissez-vous leur origine ? Comme toujours, l'origine de la glace est incertaine. Mais elle serait originaire d'Orient : C'est au IIème siècle avant Jésus Christ que la glace voit le jour en.

Facebook Google+ Instagram. Connexion · Maurice, créateur, pâtissier, chocolatier.

Rechercher. Menu. Accueil · Créations · Pâtisserie · Glaces et Sorbets · Fête des pères · Macarons · Chocolat · Epicerie · Wedding cake · Birthday cake · Prestations sur mesure · Viennoiserie · Histoire · Ateliers · Prestations · Presse · Contact.

Noté 4.0/5. Retrouvez 500 glaces et sorbets et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez neuf ou d'occasion.

Nos goûts. Glace : Vanille. Chocolat. Café. Caramel au beurre salé. Lait d'amandes. Pistache. Fruits de la passion. Sorbet : Mangue. Poire. Framboise. Disponible en emballage d'un demi litre, 1 litre ou en petit pot. DSC06299. Barquette 1/2 litre. Composé d'un demi litre de glace/sorbet. A partir de 5,50 €. Quantité :.

Noté 4.3/5. Retrouvez Glaces, sorbets et granités et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez neuf ou d'occasion.

Les granités Le granité (ou la granita, en italien) est une glace parfumée à base de glace pilée, à la texture granuleuse. A mi-chemin entre un sorbet et une boisson glacée, le granité vient de Sicile. Les desserts glacés On peut préparer des desserts glacés avec du yaourt ou du fromage blanc sur une base de glace ou de.

Glaces et sorbets. 1 - 12 de 68 Produits Tout afficher · 'dolcedo' crème glacée café-amaretto. Nouveau. dolcedo. 'dolcedo' crème glacée café-amaretto. x. 750 ml. 6,75 €. Ajoutez à mon panier. (1000 ml = € 9,00). 'dolcedo' crème glacée stracciatella. dolcedo. 'dolcedo' crème glacée stracciatella. x. 750 ml. 6,75 €. Ajoutez à.

18 mai 2017 . par Karen Chevallier | 28 Mai 2015 | Livres de cuisine, Recettes de glaces et sorbets. Aujourd'hui je vais vous parler de Marie, (non pas la Marie dont je vous parle d'habitude) mais de Marie Laforêt cette fois. Si vous êtes vegan vous la connaissez déjà sans nul doute. Ça fait un bail que je voulais vous en.

Recettes de glaces et sorbets - avec ou sans sorbetière.

Essence vous offre les meilleurs desserts, sorbets et crèmes glacées fines par le champion du monde maitre glacier, Essence Glacier.

Notre dossier est consacré aux crèmes glacées et aux sorbets. Nous avons poussé le professionnalisme jusqu'à sacrifier un week-end en Italie pour essayer de percer le secret de leurs splendides "gelaterias"

Glaces et sorbets. Il y a 29 livres. List; Grid. Tri. --, Le moins cher, Le plus cher, De A à Z, De Z à A, Référence : croissante, Référence : décroissante. --. Lister : 12, 24 · 60. 12.

Glaces & sorbets "Les Cigalines, Gigean. 677 J'aime. Gamme de glaces & sorbets en bacs 1L (27 parfums), en packs "Duos désir" 2 x 250 mL (3 packs) et.

Découvrez nos Les glaces & sorbets surgelés. Grâce à la congélation, les Les glaces & sorbets convergent toutes leurs saveurs.

19 juin 2013 . Réaliser des glaces et sorbets sans sorbetière : conseils, toutes les astuces (ingrédients..) et des recettes .

22 mai 2013 . Vous aimez préparer vous-même vos crèmes glacées à l'aide d'une sorbetière ou d'une turbine à glace. Délicieuses et onctueuses à souhait, elles deviennent en revanche toutes dures après avoir séjourné au congélateur. Comment conserver leur souplesse, et éviter d'avoir à les sortir du frais des heures.

Défavorisés sur le plan des apports de calcium, les sorbets se rattrapent pour leur teneur en vitamines. Les fruits doux constituent en effet 25 à 35% d'un sorbet et les fruits acides 10% à 15%. Ces fruits n'apportent pas que leur saveur aux glaces, mais aussi une proportion importante de leurs micronutriments d'origine.

Une recette de dernière minute que je publie avant mon départ en vacances... Et il est plutôt bienvenu ce départ ! Moi qui fait partie de la team freelance depuis cette année,... 20 juillet 2017. Glace aux Biscuits Oreo® | Lilie Bakery · Glaces & Sorbets.

22 oct. 2013 . A l'approche de l'été, nos envies se tournent généralement vers des desserts glacés, très alléchants lorsque la température augmente. Il faut cependant faire les bons choix au niveau diététique : crème glacée ou sorbet ? Ligne en Ligne vous révèle tout.

Dans un esprit de raffinement et de fraîcheur, la collection de glaces et sorbets de La Maison du Chocolat reste fidèle à sa signature de l'équilibre du goût. Parfaite alliance de textures et de saveurs très peu sucrées, chaque recette révèle le goût premier d'ingrédients de haute qualité. Un travail tout en subtilité autour d'un.

Les glaces et les sorbets, sans machine, en sorbetière ou en turbine à glaces, diverses recettes, liens vers les sites traitant du sujet.

Crème glacée façon calisson, Frozen yaourt, Glace cheesecake, Glace au miel & épices, Ricotta glacée à l'Amaretto & raisins, Semifreddo aux amaretti & café expresso brûlant, Sorbet à la cerise & cerises poêlées au basilic, Sorbet à la fraise & menthe, Sorbet pêches, abricots & miel de lavande...

Pratique - Réussir vos glaces et sorbets. Les glaces, sorbets et autres desserts glacés, on les aime toute l'année.. Un article par Chef Simon.

Les glaces et sorbets de GelatoFarm. En boule, pot, cornet, en spécialité individuelle (coupe, café liégeois), conditionné en litre ou à partager (gâteau, bûche), on aime la glace sous toutes ses formes. La glace s'adapte à tous les styles de vie. Facile à conserver et à servir, elle se déguste en toute simplicité, en dessert,.

Découvrez nos gammes de glaces et sorbets composées des parfums les plus classiques aux parfums originaux ou typiquement basques. Nos glaces, et nos sorbets pleins fruits, sont disponibles en deux formats : Petit pot (150 mL) avec petite cuillère dans le couvercle Grand pot (500 mL) Pour connaître le détail de nos.

Glace, sorbet ou crème glacée se prêtent à toutes les envies, sucrées ou salées: chocolat, vanille, fraise, caramel, praliné, noix, mangue, framboise, menthe-chocolat, pistache, coco, betterave, foie gras, alcool (rhum-raisin). Qu'elles soient classiques ou complètement givrées, voici nos recettes de glaces à faire à la.

Variez les parfums de vos glaces ! Préparez vous-même les grands classiques comme la glace à la fraise, à la vanille ou choisissez un parfum plus original comme le caramel. Envie de couleurs, optez pour une pêche melba, un chocolat viennois ou une banana split. Pour plus de légèreté lancez-vous dans les sorbets.

Découvrez la gamme de glaces et de sorbets Toupargel. Vos glaces et sorbets préférés, Extrême, Carte d'Or, Haagen Dasz. ✓ Livraison chez vous gratuitement dès 25€ d'achat!

Découvrez en vidéo l'épisode Ep.03 - Glaces et sorbets avec Éric Léautey - Du lundi au vendredi à partir de 08:00.

Le Livre Cuisine Bio de Marie Chioca Glace au pain d'épices et au lait d'épeautre , Glace à la fraise et au petit suisse, Profiteroles à la mandarine, .

Articles traitant de Glaces et sorbets écrits par macuisinedudimanche.

Avec ou sans sorbetière, 80 recettes de glaces, de sorbets de granités pour croquer dans l'été à pleines dents ! Ce livre existe en version numérique. Date de parution : 16/05/2012. Collection : Fait maison. Prix : 9,95 €. Format : 195 x 230 mm. Nombre de pages : 192. EAN : 9782012383944. Commander.

Sorbet au choix. Boules de sorbets aux choix : citron jaune avec des écorces de citron, abricot aux morceaux d'abricot, framboise aux morceaux de framboise, fruit de la passion aux tendres morceaux de mangue.

Du choix qualitatif et de l'origine naturelle et de proximité des matières premières qui composent nos recettes, au temps de repos et de brassage de nos mélanges, au contrôle différencié des températures jusqu'au conditionnement de nos glaces et sorbets. Autant de

garants fondamentaux à nos exigences de Qualité.

22 mai 2017 . La première glace de l'année, c'est un peu comme la première baignade ou la première fois que l'on s'autorise à déjeuner dehors. Ça veut dire que l'été est là, qu'il est en train d'arriver. C'est un rituel que l'on répètera toute la saison, aussi longtemps qu'il fera chaud. La file d'attente devant l'échoppe du.

18 juin 2008 . Préparés maison ou achetés, les glaces et les sorbets se démarquent par les innombrables possibilités qu'ils offrent. Tout peut se faire en glace ou en sorbet ! Si bien que ces délices glacés accompagnent autant la viande qu'ils se servent en dessert. Appliquer quelques principes de conservation et.

25 juin 2016 . S'il y a bien un plaisir incontournable de l'été, c'est bien la glace ! Avec une moyenne de 6 kg par personne et par an, la glace constitue le dessert préféré des Français pendant l'été. Mais lorsqu'on fait un régime, est-il recommandé de céder aux tentations des glaces ? Et le sorbet, alors ? Est-t-il une.

4 juil. 2017 . L'été, on se rafraîchit en douceur en faisant le plein de glaces, sorbets et autres frozen yogurts. Au lait d'amandes, aux fruits exotiques, enrobés de coques chocolatées, les nouveautés 2017 nous ont fait fondre. Testez-les !

Des dizaines de recettes de glaces et sorbets délicieux et irrésistibles, des plus traditionnelles (vanille, fraise, chocolat, .) aux plus originales (rhubarbe,

Sorbet pêche de vigne - Maison de la glace - 330 g (0,5 l). Café gourmand - Produit. Café gourmand - U - 900 ml (482 g). Sorbet plein fruit, mandarine - Produit. Sorbet plein fruit, mandarine - Carte d'Or - 650 g (1000 ml). Sorbet Fruit de la Passion - Produit. Sorbet Fruit de la Passion - Maison de la Glace - 330 g (1/2 L).

Des glaces onctueuses et des sorbets rafraîchissants, le tout « fait maison » ! Les parfums classiques – café, chocolat, vanille, fraise, abricot – côtoient des recettes plus originales comme la crème glacée au pain d'épices ou le sorbet au pamplemousse. Au « coin des enfants » on apprendra à faire des esquimaux (et même.

1 août 2012 . Historiquement, ce sont les Chinois qui, les premiers, réussirent à préparer des glaces avec de la neige. Ils transmièrent leurs secrets aux Persans et aux Arabes qui les firent eux-mêmes connaître aux Italiens. Ces derniers les introduisirent dans la cour du royaume de France via Catherine de Médicis.

Sorbet de mangue & framboise sans sorbetière. Souvenez-vous, il y'a quelques temps j'ai publié une recette de crème glacée à la banane très légère et sans sorbetière... Aujourd'hui je vous propose une autre version, à base de mangue et de framboises, un sorbet crémeux, sans matières grasses, très peu. Lire la suite.

27 juin 2017 . Retrouvez tous les messages Glaces et sorbets sur Gourmandise Assia.

Vous connaissez le frozen yogurt ? C'est un dessert glacé à base de yaourt qui est réalisable sans sorbetière. Personnellement j'aime beaucoup c'est simple, rapide à réaliser, gourmand et personnalisable à l'infini. N'hésitez pas à remplacer les framboises par des fraises, des pêches ou tout autres fruits de saison.

Offrez vous votre Livre de cuisine - Tablette de cuisine - Kenwood Glaces, sorbets & desserts glacés avec avec Boulanger et découvrez les services boulanger comme le retrait en 1 heure en magasin*.

Atelier Dessert : les glaces et sorbets. Formation destinée aux personnes souhaitant apprendre les bases avec des professionnels, pour confectionner des glaces, des sorbets salés/sucrés et des meringues. Programme : Jour 1: glaces, crèmes glacées et meringues; Jour 2: sorbets sucrés et salés.

Glaces et sorbets, et autres douceurs, retrouvez la gamme pâtisserie de la Maison Charrié à Lyon : Coupe Maison Charrié, meringue blanche, Fruits rouge..

Yaourt glacé express à la fraise. Ce yaourt glacé se prépare en 5 minutes Top Chrono avec des fraises du yaourt à la grecque et un peu de sucre. Nul besoin de sorbetière. Sympa... 62 votes. Quand les Fruits rouges & la Violette rencontrent la fève Tonka... {Sorbet Fruits rouges & Violette, Glace Tonka, Biscuit Citron vert} · Sorbet Fruit de la Passion · Fraise-pop's glacés au Yaourt · 1 · 2 · Page suivante ». Connect. Sandra, hyperactive et pleine de projets, accros aux jolies choses, passionnée de cuisine &.

Nos Glaces et Sorbets Maison. Sans Colorant, Sans Arôme Artificiel. Nos glaces sont fabriquées avec du lait entier fermier, du sucre, des jaunes d'œufs, de la crème fraîche, beurre, parfums selon bac et nos stabilisants, indispensable au maintien de la qualité dans le temps (100% d'origine végétale). – Vanille gousses

Rayon Glaces et sorbets (Surgelés) de votre Supermarchés Match Drive. Achetez en ligne, retirez en magasin.

Glaces et sorbets ne sont pas vraiment une catastrophe nutritionnelle, ils ont même des bons côtés (calcium dans les glaces, par exemple). 100 g de crème glacée contiennent en moyenne 180 calories, 3 à 4 % de protéines, 7 à 8 % de lipides et 26 % de glucides. Les sorbets à base de purée de fruit conservent une très.

12 juil. 2016 . avec le beau temps qui s'installe , il faut sortir les sorbetières et faire de belles glaces maison, avec les enfants qui adorent mettre la main à la pâte , et faire leur glace préférée avec maman. aujourd'hui, je vous poste ma version de la fameuse glace tant appréciée par les petits et les grands , le MC flurry.

la production de crèmes glacées, glaces et sorbets en vrac ou en conditionnement individuel.

14 août 2016 . Les vacances d'été sont propices à se faire plaisir et avec la chaleur, on ne sait trop quoi choisir entre une glace ou un sorbet. Découvrez la réponse.

Nos glaces sont élaborées à partir de lait, crème fraîche, sucre, œufs frais et parfum naturel. Nous obtenons ce dernier à partir du produit naturel (les gousses pour la vanille, le beurre de cacao). Comme pour les sorbets nous vous proposons aussi des mélanges comme poire caramel, moka tiramisu ou encore.

De fabrication artisanale, les glaces et sorbets Puyricard sont disponibles uniquement dans les boutiques de notre réseau physique.

Entrent dans cette catégorie de produits à risque les crèmes glacées, les glaces, les sorbets, etc. Une consommation rapide après l'achat est donc conseillée. La conservation dans une glacière est possible, mais il faut être vigilant. La glacière présentant des garanties de fraîcheur aléatoires selon les marques et les modes.

Agrandissement d'une fabrique de glaces et sorbets bio à base de produits locaux à Saint Sauveur de Montagut. Deux frères développent une activité de fabrication de glaces bio en faisant le choix de la qualité : haute teneur en fruits, procédés de transformation artisanaux, approvisionnement local et commercialisation.

Envie de fraîcheur pour l'été ? Préparez de délicieuses recettes de glaces et/ou de sorbets pour ravir toute la famille et les amis ! | See more ideas about Sweet recipes, Ice cream and Recipe.

17 janv. 2017 . Les enfants adorent les glaces et sorbets ! Quand leur en donner, combien, à quelle fréquence. On fait le point.

Articles traitant de Glaces et sorbets écrits par Anne LEBEL.

Trouvez en un clic le produit Glaces et Sorbets le moins cher, près de chez vous. Faites des économies grâce au comparateur de prix alimentaire mesprovisions.com.

Nos Glaces Artisanales sont fabriquées avec des matières premières de haute qualité. en privilégiant au maximum des produits frais et naturel,. ainsi Le Chef Xavier Castillan réalise les crèmes glacées. à partir de lait cru entier du Trièves et les sorbets avec des fruits frais qui

sont la base de la préparation. La confection.

Critiques, citations, extraits de Glaces & sorbets de Carla Bardi. C'est l'été, la saison des glaces ! Cet ouvrage propose une centai.

500 glaces et sorbets, Alex Barker, La Martiniere Eds De. Des milliers de livres avec la livraison chez vous en 1 jour ou en magasin avec -5% de réduction .

6 juil. 2015 . Crèmes glacées, sorbets, glaces au yaourt et autres granités... Découvrez nos meilleures recettes de glaces et sorbets à réaliser avec ou sans sorbetière !

Recettes de glaces et sorbets - banana split - poire belle hélène - dame blanche La coupe glacée, vite préparée, gourmande, légère et rafraîchissante, ressemble parfois au dessert idéal, surtout l'été. La confection de crèmes glacées et sorbets "maison" est un exercice différent et plus artisanal. Quel plaisir de créer ses.

Découvrez trois recettes maison inédites extraites de la collection "Pâtisserie et desserts gourmands" pour concocter vos propres glaces, selon vos goûts. Dans ce livre, on vous guide pas à pas pour réaliser des glaces, des sorbets ou encore des granités. Vous pouvez vous procurer l'ensemble des recettes en kiosque ou.

Glaces et sorbets - Recettes de cuisine. Omelette norvégienne. Pour : 6 personnes. Durée : 1 h 30. Difficulté : Auteur : Chef Philippe. 28 notes. 46 commentaires. Ingrédients : 1 litre de sorbet poire (ou autres, selon les goûts), 1/2 litre de glace praliné (ou autres, selon les goûts), 3 oeufs entiers, 90 g de sucre en poudre, 90 g.

Ah l'été et ses fameux desserts glacés. Tandis que certains raffolent des glaces chocolatées, d'autres préfèrent les sorbets fruités. Oui, les glaces et les sorbets sont tous les deux appréciés quand le soleil et la chaleur rythment nos journées. Alors, pas de jaloux ! A la rédac', on a décidé de vous partager cette sélection de.

Chocolaterie Les Fondus de Chocolat, Salernes Photo : glaces et sorbets maison - Découvrez les 442 photos et vidéos de Chocolaterie Les Fondus de Chocolat prises par des membres de TripAdvisor.

Découvrez plus de 100 parfums de glaces et sorbets. Il y en a pour tous les goûts vanille Bourbon, Caramel beurre salé, tomate basilic, . Régalez-vous !

Tout sur les glaces et le sorbets, leurs différences et leurs usages.

Glaces et Sorbets - Recettes. Toutes les Recettes de Glaces et Sorbets et autres recettes de boissons et cocktails avec ou sans alcool.

22 juin 2017 . Rien de plus banal, maintenant, que de déguster à tout moment une glace ou un sorbet. Une appétence gourmande pour ces produits qui ne date pas d'hier puisqu'elle remonte à des temps ancestraux. Jusqu'à l'apparition de la réfrigération, au XIXème siècle, nos ancêtres ont dû accompli de véritables.

Yo les copains alors ça y est, il est là le printemps ? Les rires et les chants ? Et surtout les glaces bon sang, nous on en est complètement cracks ! Crème glacées, sorbets, yaourts glacés ou autre granités, on en mangerait à tous les repas si on s'écoutait.

Vernon Glaces Et Sorbets Sainte Colombe près Vernon Glaciers : adresse, photos, retrouvez les coordonnées et informations sur le professionnel.

glaces et sorbets recettes pour fabriquer des glaces et sorbets maison.

11 juil. 2017 . Aux fruits de saison, au chocolat ou au thé Matcha, les glaces et les sorbets sont à l'honneur cet été. La preuve avec dix-sept recettes.

Catégorie Glaces et Sorbets : Ôdélices vous propose ses meilleures recettes testées et photographiées.

S'il est assez facile de différencier glace et sorbet, il convient d'abord de distinguer la glace au lait de la glace aux oeufs et de la crème glacée. Les glaces au lait et les glaces aux oeufs doivent toutes les deux contenir des matières grasses exclusivement laitières et des sources de protéines

de lait. Les premières doivent.
Toutes les recettes de sorbets et glaces fait-maison. Trucs, astuces pour les réussir avec sorbetière ou sans sorbetière. Recettes classiques ou originales.

1000 recettes de sorbets et glaces fait-maison. Trucs, astuces pour les réussir avec sorbetière ou sans sorbetière. Recettes classiques ou originales.