

Keywords: Mono. Le monoporzioni in pasticceria. Ediz. bilingue libro pdf download, Mono. Le monoporzioni in pasticceria. Ediz. bilingue scaricare gratis, Mono. Le monoporzioni in pasticceria. Ediz. bilingue epub italiano, Mono. Le monoporzioni in pasticceria. Ediz. bilingue torrent, Mono. Le monoporzioni in pasticceria. Ediz. bilingue leggere online gratis PDF

Mono. Le monoporzioni in pasticceria. Ediz. bilingue PDF

Gianluca Fusto



Questo è solo un estratto dal libro di Mono. Le monoporzioni in pasticceria. Ediz. bilingue. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Gianluca Fusto
ISBN-10: 9788898675616
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3963 KB

DESCRIZIONE

Gianluca Fusto è un pasticcere da più parti riconosciuto tra i più creativi e tecnicamente preparati: dal 2012 maestro Ampi, possiamo definirlo sicuramente molto creativo, ma anche molto rigoroso, Gianluca è come la sua pasticceria, sensibile alle evoluzioni contemporanee. La sua formazione di respiro internazionale, lo ha portato a sviluppare progetti e concept per importanti realtà del mondo dolce in Italia e all'estero, dalla ristorazione alla boutique, all'hotellerie di lusso. La sua tecnica si fonda su uno studio personale basato sull'impeccabile combinazione di 3 prodotti, 3 consistenze, 3 strutture, 3 temperature e 3 colori. Ora con questo libro torna a rivolgersi al pubblico dei professionisti, dettando lo stile per un'inedita visione delle monoporzioni, tra genio, tecnica e design. Mono nasce dal desiderio di dare un senso innovativo al segmento delle monoporzioni, rompendo regole che si sono sedimentate negli anni, per esigenze e non per riflessione. Il libro è suddiviso in 5 "concept" o 5 parti differenti, ma accomunate da un approccio riconoscibile per stile e gusto. Si va da "G-sign", dedicata alla linea disegnata direttamente da Gianluca in collaborazione con Pavoni Italia per valorizzare le texture e far emergere il cuore delle creazioni, a "Frolle Follie", ovviamente dedicata alle frolle, preparazione di base di cui Fusto è maestro sopraffino, dove friabilità, croccantezza ed emozione avvolgono il palato in un connubio di pasta e magia. La terza - "Icons" - è dedicata ai classici intramontabili che Gianluca ama di più declinati ovviamente in monoporzioni, come il crumble albicocche e mandorle, o la pastiera, oppure la crostatina agli agrumi e la Mont Blanc; la quarta sezione - Tailor Made- è dedicata alle monoporzioni per cui Gianluca ha lavorato come un sarto artigiano, dove la "fetta perfetta" valorizza l'essenza della monoporzione. Infine, l'ultima sezione è dedicata al Gelato: un piacere per la bocca e per gli occhi ecco perché questo capitolo è intitolato "Eyes Cream" dove arte pasticceria e gelateria si fondono. Tra le altre ricette, potrete quindi trovare: Sablè Breton alla vaniglia con sorbetto al lampone e litchi e gelato al cocco Giubileo, oppure il biscotto amaretto al limone con gelato all'olio extravergine e alloro, o ancora pasta frolla cacao e arancia, biscotto financier alla nocciola con crema gelato al pepe di e sorbetto alle carote. Ognuna delle 50 ricette è spiegata nei minimi dettagli e in tutte le preparazioni, sino ad arrivare alla conservazione e ai consigli per una degustazione ottimale da parte del cliente. Il libro si apre con una parte dedicata alla tecnica e al marketing di prodotto, di prezzo e di comunicazione; oltre che un approfondimento sugli ingredienti e sull'analisi sensoriale e sulle tecniche per "guidare" la propria creatività e stile. Naturalmente tutte le ricette sono impreziosite dalle fotografie di Matteo Lonati: attraverso il suo obiettivo sembra quasi di toccare ogni 'mono' e di sentirne il profumo.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Ediz. italiana e inglese. ... Avvisami. Vai alla scheda. 2017. Mono. Le monoporzioni in pasticceria. Ediz. bilingue. Autore Gianluca Fusto, ... Pasticceria d'autore ...

Scopri le ultime uscite e tutti gli altri libri scritti da Gianluca Fusto.

Ricette, Cuoriosità e novità di uno dei pasticceri più amati e ricercati in Italia ed all'estero.

MONO. LE MONOPORZIONI IN PASTICCERIA. EDIZ. BILINGUE

[Leggi di più ...](#)