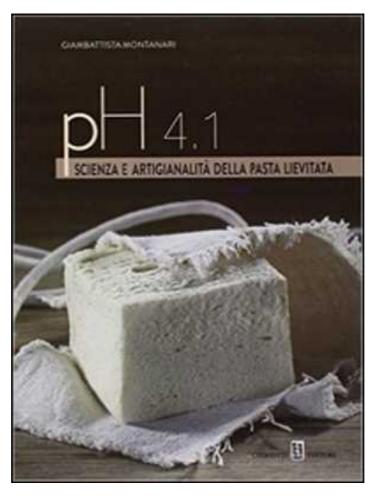
PH 4.1. Scienza e artigianalità della pasta lievitata PDF

Giambattista Montanari



Questo è solo un estratto dal libro di PH 4.1. Scienza e artigianalità della pasta lievitata. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Giambattista Montanari ISBN-10: 9788896027226 Lingua: Italiano Dimensione del file: 3974 KB

DESCRIZIONE

Con uno stile professionale dall'alto profilo didattico, Giambattista Montanari si dona e dona tutto il suo sapere e le sue esperienze per presentarvi la pasta lievitata nelle sue plurime e gustose varianti, spaziando dall'approfondimento teorico e scientifico, fino ad un ventaglio di quasi cento ricette, sia dolci che salate, sia nostrane che internazionali. Con parole semplici e un fare ancora più immediato, dalle mani di Montanari prendono vita specialità eccellenti, capaci di onorare la tradizione, ma anche di innovare con pura originalità.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Oggi vi presentiamo una ricetta di Giambattista Montanari, tratta dal suo libro "pH 4.1 - Scienza e Artigianalità della Pasta Lievitata", vincitore del ...

Acquista il libro PH 4.1. Scienza e artigianalità della pasta lievitata di Giambattista Montanari in offerta; lo trovi online a prezzi scontati su La Feltrinelli.

PH 4.1. Scienza e artigianalità della pasta lievitata, Libro di Giambattista Montanari. Sconto 15% e Spedizione con corriere a solo 1 euro. Acquistalo su ...

PH 4.1. SCIENZA E ARTIGIANALITÀ DELLA PASTA LIEVITATA

Leggi di più ...