

Tatin dolci e salate PDF

Mich Turner



Questo è solo un estratto dal libro di Tatin dolci e salate. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Mich Turner
ISBN-10: 9788895056449
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4949 KB

DESCRIZIONE

Geniale invenzione o fortunato recupero? Le origini della celebre torta di mele rovesciata possono essere contestate dagli storici della cucina, ma i veri amanti di questo dolce sono passati a variarlo e personalizzarlo all'infinito. E per questa qualità di prestarsi all'interpretazione, senza perdere la propria identità, che un vero classico si rivela tale. Con le pere o le melanzane, con la sfoglia o la frolla, classica nell'esecuzione o audace negli ingredienti: caramellata e rovesciata sempre di un Tatin si tratta. Le 28 "variazioni" sul tema offerte da Ernst Knam spaziano dal dolce al salato, dalla tecnica e ingredienti classici ai procedimenti e componenti inusuali. Del caramello sfrutta non solo l'aspetto dolcificante, ma anche quello estetico. Con un giudizioso utilizzo di erbe e spezie, aggiunge inaspettate nuance di aromi e sapori. Suggerisce spesso anche un abbinamento che può portare la degustazione ad un altro livello. Con una chiara sequenza fotografica che illustra la tecnica di base infallibile e mostra l'attrezzatura che permette di caramellare e sformare senza intoppi, questo libro darà il via alla scoperta della vostra personalissima Tatin.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Si chiama tarte tatin e nella ricetta originale è una preparazione dolce, francese a base di mele e pasta brisée. Una torta capovolta ch

la Tarte Tatin di Pomodorini è una deliziosa Torta salata rovesciata con pomodorini, una Tatin di pomodori buonissima, la versione salata della Tarte Tatin

Ricetta della tarte tatin. Curiosa "torta al contrario" a base di mele e pasta brisée, la tarte tatin è uno dei dolci più celebri della pasticceria francese.

TATIN DOLCIE SALATE

[Leggi di più ...](#)