

Keywords: Le forme del cioccolato. Tecnica e creatività per soggetti, uova e decorazioni libro pdf download, Le forme del cioccolato. Tecnica e creatività per soggetti, uova e decorazioni scaricare gratis, Le forme del cioccolato. Tecnica e creatività per soggetti, uova e decorazioni epub italiano, Le forme del cioccolato. Tecnica e creatività per soggetti, uova e decorazioni torrent, Le forme del cioccolato. Tecnica e creatività per soggetti, uova e decorazioni leggere online gratis PDF

Le forme del cioccolato. Tecnica e creatività per soggetti, uova e decorazioni PDF

Gianluca Aresu



Questo è solo un estratto dal libro di Le forme del cioccolato. Tecnica e creatività per soggetti, uova e decorazioni. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Gianluca Aresu
ISBN-10: 9788898675555
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4119 KB

DESCRIZIONE

Un tema molto caro alla pasticceria contemporanea: il cioccolato e la sua lavorazione. Un prodotto nobile, da conoscere nelle varie tecniche di realizzazione, che si fa forma per divertire con simpatici personaggi e animali, affascinare con le decorazioni artistiche su uova e praline. Gianluca Aresu svela i suoi segreti e le sue tecniche. E comincia dall'inizio, dal cioccolato. "Quando si creano soggetti o dei corpi cavi come uova di Pasqua o sfere, il tema non cambia - spiega Gianluca - la soluzione più efficace è quella di utilizzare un cioccolato con un basso quantitativo di burro di cacao. Sia che si tratti di cioccolato fondente, bianco o al latte, questa tipologia permette di avere una cremosità maggiore, anche per ottenere lo spessore desiderato con pochi passaggi". Ecco il cioccolato per Aresu, poi viene la colorazione, il temperaggio, la tecnica di lavorazione che si estrinseca nelle parole chiave velocità e semplicità. Una volta fatta propria la materia, il percorso è lungo ma non privo di soddisfazione, Aresu ci conduce nel mondo fantastico e creativo della soggettistica. Prima l'idea, poi il bozzetto, quindi la realizzazione dei pezzi. La colorazione del cioccolato, partendo dai soggetti più chiari, quindi di tutti i restanti pezzi, stando attenti a dare un giusto spessore in base al peso del soggetto. Un pizzico di fantasia e il gioco è fatto. Nascono così le forme più esilaranti e accattivanti: animali, personaggi, uova e decorazioni. Le quattro sezioni di cui si compone il volume, più di 60 ricette, che hanno visto Aresu spaziare dalle forme semplici del Pipistrello o del Pulcino alle più complesse dell'Elicottero e del Pirata. Qualche suggerimento per le uova pasquali, e le tante decorazioni ideali per molte finiture in pasticceria. Tutte le ricette sono dettagliatamente spiegate nei singoli passaggi, dalla preparazione dei pezzi al montaggio, mentre una precisa parte introduttiva illustra le tecniche di lavorazione del cioccolato e presenta le ricette per realizzare un perfetto cioccolato plastico. Il mondo di Gianluca Aresu, maestro cioccolatiere, formatore e titolare della sua Originis di Cagliari, si svela tra creatività e nozioni tecniche, invitando colleghi e appassionati a cimentarsi con un prodotto divino e multiforme come solo il cioccolato sa essere.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Le forme del cioccolato. Tecnica e creatività per soggetti, uova e decorazioni è un libro di Gianluca Aresu pubblicato da Italian Gourmet nella collana I tecnici ...

Deliziosi dessert golosi al cioccolato, senza uova, ... Le forme del cioccolato. Tecnica e creatività per soggetti, ... Party e decorazioni; Arredamento;

Acquista online il libro Le forme del cioccolato. Tecnica e creatività per soggetti, uova e decorazioni di Gianluca Aresu in offerta a prezzi imbattibili su ...

**LE FORME DEL CIOCCOLATO. TECNICA E CREATIVITÀ PER SOGGETTI, UOVA E
DECORAZIONI**

[Leggi di più ...](#)