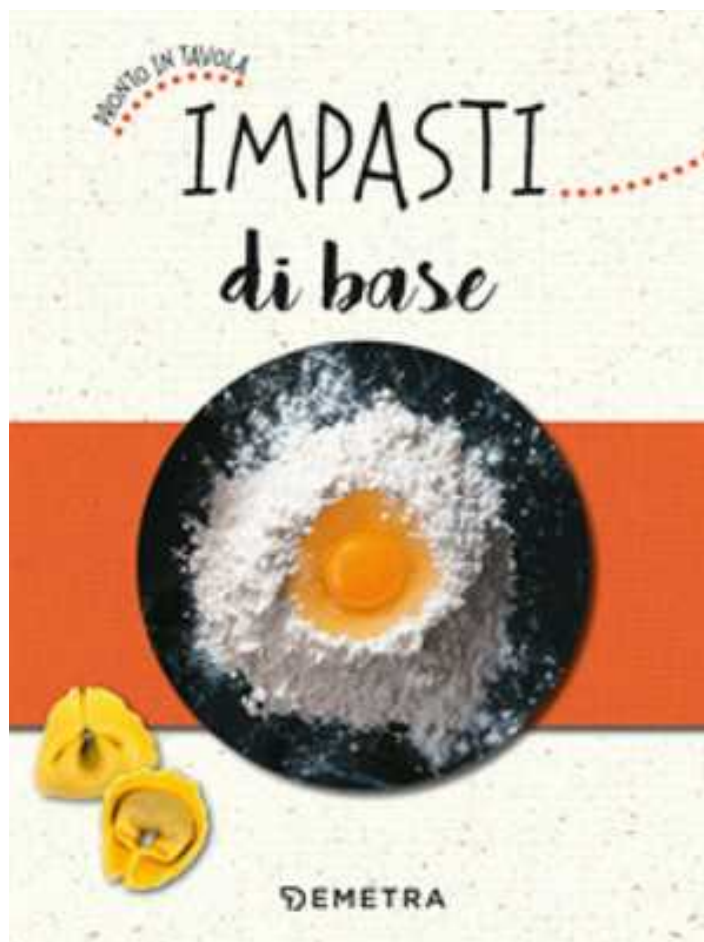


Impasti di base PDF

none



Questo è solo un estratto dal libro di Impasti di base. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: none

ISBN-10: 9788844050566

Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1804 KB

DESCRIZIONE

Se pizze, focacce, sfoglie salate e dolci, frolle, biscotti e bignè sono la vostra passione, ora è il momento di imparare a prepararli con le vostre mani. Questo libro vi insegna passo dopo passo a fare la pasta fresca e ripiena e tantissimi altri impasti dolci e salati, da quelli più semplici fino alla realizzazione dei piatti più elaborati e gustosi.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Impasti di base. Questo manuale vi guiderà passo a passo dalle ricette degli impasti di base come pizze, focacce, sfoglie, biscotti e bignè fino alla realizzazione dei piatti più gustosi.

Gli impasti di base. Indice: pasta frolla. La pasta frolla è una delle basi più usate in pasticceria. È impiegata per produrre tarte (crostate) e tartellette, torte con ripieno, fondi o croste per torte, biscotti...

Home Tecnica di cucina Impasti di base. Impasti di base.

IMPASTI DI BASE

[Leggi di più ...](#)