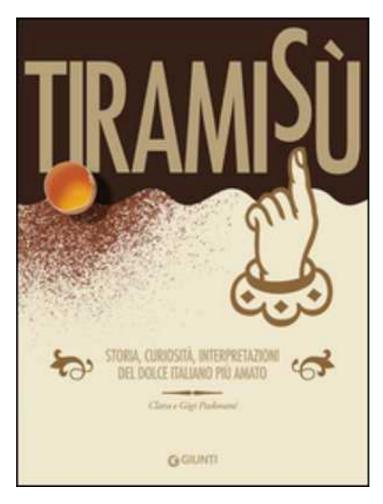
Tags: Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato libro pdf download, Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato scaricare gratis, Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato epub italiano, Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato leggere online gratis PDF

Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato PDF

Clara Padovani



Questo è solo un estratto dal libro di Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Clara Padovani ISBN-10: 9788809824485 Lingua: Italiano Dimensione del file: 4896 KB

DESCRIZIONE

Chi conosce la vera ricetta del tiramisù? Ecco un bel libro tutto illustrato che si tuffa nella storia, nella tradizione e nell'interpretazione gourmet del tiramisù. Nelle sue pagine i lettori troveranno informazioni molto interessanti sulla nascita del tiramisù e i suoi ingredienti fondamentali, tante foto e tante curiosità rare e divertenti. Ma soprattutto in questo libro ci sono molte ricette, classiche e gourmet, da mettere in pratica. Le ricette classiche sono realizzate dall'autrice, Clara Padovani, che apre il suo ricettario personale. Le ricette gourmet sono interpretazioni d'autore e arrivano dai maggiori chef internazionali cui Clara e Gigi Padovani hanno chiesto di dar vita al loro tiramisù personale.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Acquista il libro Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato di Gigi Padovani, Clara Vada Padovani in offerta; lo trovi online a ...

Qual è la vera origine del dolce italiano più amato e famoso al mondo? La Storia del tiramisù, libro di Clara e Gigi Padovani con curiosità e ricette.

Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato, Libro di Clara Padovani, Gigi Padovani. Sconto 10% e Spedizione con corriere a solo 1 euro.

TIRAMISÙ. STORIA, CURIOSITÀ, INTERPRETAZIONI DEL DOLCE ITALIANO PIÙ AMATO Leggi di più ...