

Tags: Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria. 6. libro pdf download, Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria. 6. scaricare gratis, Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria. 6. epub italiano, Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria. 6. torrent, Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria. 6. leggere online gratis PDF

Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria. 6. PDF

Iginio Massari



Questo è solo un estratto dal libro di Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria. 6.. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Iginio Massari
ISBN-10: 9788898675357
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3752 KB

DESCRIZIONE

Giunto al sesto appuntamento, il nuovo titolo di 'Non solo zucchero' a cura di Iginio Massari è un vero e proprio viaggio tra tradizione e tecnologia. I focus sono: il torrone, il croccante, il marzapane e le torte monumentali. La parte finale del volume sarà invece dedicata al laboratorio ideale. Marzapane. La storia, le tradizioni, la pasticceria a base di pasta di mandorla e i soggetti più belli: dai fruttini agli animali alle bambole, ecco il mondo "fantastico" della pasticceria. Torrone. Non esiste 'il' torrone, bensì le sue mille varianti regionali e internazionali. In questo capitolo il maestro Massari ne spiega i segreti, le tecniche e alcune sue personali suggestioni. Croccante. Il questo volume Iginio racconta di croccanti a lunga conservazione, con la frutta secca o il cacao: i mille volti di uno tra i dolci tradizionali più amati, sono dettagliatamente descritti nelle diverse tecniche per realizzarlo. Torte monumentali. Per ognuno dei momenti più belli della vita di ciascuno di noi, l'autore ha pensato a una torta che ne celebri la festa: dai battesimi alle lauree, dalle nozze ai compleanni. Non solo zucchero 6 vi mostra alcune tra le sue torte da ricorrenza più belle. Anche se Iginio Massari è il maestro indiscusso della nostra pasticceria tutte le ricette proposte nel volume sono facilmente realizzabili e perfettamente gestibili nella produzione quotidiana - basta seguire gli accorgimenti dell'autore - le ricette di Non solo zucchero 6 sono oltre un centinaio e offrono una serie di suggerimenti tecnici, pratici o decorativi.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Scaricare Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria: 2 Libri PDF Gratis. Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria: 2 Epub e PDF gratis

libro Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria: 5 PDF Download. Sarà presentato come ogni anno al Sigep di Rimini il nuovo volume della collana di ...

Scopri Non solo zucchero. Tecnica e qualità in pasticceria. Ediz. illustrata: 1 di Iginio Massari: spedizione gratuita per i clienti Prime e per ordini a partire da ...

NON SOLO ZUCCHERO. TECNICA E QUALITÀ IN PASTICCERIA. 6.

[Leggi di più ...](#)