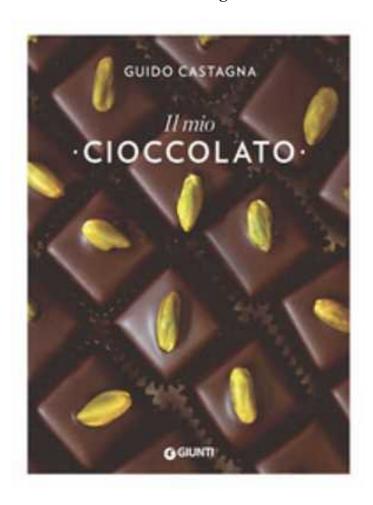
## Il mio cioccolato PDF Guido Castagna



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



Autore: Guido Castagna ISBN-10: 9788809859968 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 3924 KB

## **DESCRIZIONE**

Guido Castagna è uno degli artigiani più conosciuti e rinomati della grande cioccolateria torinese, dunque della più grande tradizione cioccolatiera italiana. E infatti a Torino che sono nati e cresciuti alcuni dei più importanti marchi storici di questo settore, è lì che è nato il gianduia, ed è lì che adesso stanno rifiorendo botteghe artigiane all'avanguardia. Castagna non è infatti un semplice produttore di tavolette al cacao o di praline, bensì un vero e proprio pasticcere del cioccolato. Questo libro sintetizza tutta l'arte e la conoscenza di anni di appassionato lavoro che vede il cioccolato - bianco o extra fondente - come ingrediente protagonista di torte da forno, creme, cioccolatini, ma anche come complemento o centro del piatto. La capacità di Castagna, ospite fisso da anni di Antonella Clerici (che firma la prefazione) alla "Prova del Cuoco", è però anche quella di saper raccontare il suo lavoro al grande pubblico rendendo facili ricette apparentemente difficili. Ed è quello che avviene in questo libro.

## COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Nuovi libri ultra golosi: il ricettario a tutto cioccolato (+ ricetta per le feste in aggiunta).

Ricetta Il mio PEPCIOK (liquore al gusto di cioccolato e peperoncino) di Adanna. Scopri come è facile realizzare questa ricetta con il tuo Bimby® e guarda le altre ...

200 gr di burro ; 300 gr di zucchero; 70 gr di cacao amaro o cioccolato fondente (io ho usato le gocce di cioccolato perchè non avevo altro in casa)

## IL MIO CIOCCOLATO

Leggi di più ...