

Pasticceria naturale PDF

Anna Marconato



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



DOWNLOAD PDF

Autore: Anna Marconato
ISBN-10: 9788857306230
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3303 KB

DESCRIZIONE

Perché rinunciare ai dolci che sono il sale della vita? Ci sono tanti buoni motivi per contenere il consumo eccessivo di zuccheri semplici che ci viene più o meno subdolamente imposto dalla "moderna" alimentazione, ma è importante trovare un consapevole equilibrio che ci permetta di godere di questi piccoli piaceri. Bisogna imparare a conoscere gli ingredienti, a distinguere le loro proprietà dai loro punti deboli, a sfruttarne le caratteristiche per combinarli al meglio. Questo libro vi guida in un percorso verso la naturalità, proponendovi ricette che abitueranno gradualmente il vostro gusto ad apprezzare sapori meno dolci e più genuini, arrivando a spiegarvi come preparare un dolcificante a basso carico glicemico e come usarlo in dessert che sono resi dolci solo grazie alla frutta. Le ricette potranno essere di volta in volta adatte ai celiaci, vegane, senza latticini, senza uova o a basso carico glicemico.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Il miele di fichi o cotto di fichi è una ricetta calabrese: terra ricchi di alberi di fichi, così tanti da essere spesso abbandonati a se stessi, a volte per il ...

Scopri Pasticceria naturale senza zucchero, latte, burro e uova di Pasquale Boscarello: spedizione gratuita per i clienti Prime e per ordini a partire da 29 ...

Ogni giorno i nostri pasticceri preparano gustosi dolci vegani -senza latticini né uova, con zucchero di canna- per una colazione o una merenda all'insegna del ...

PASTICCERIA NATURALE

[Leggi di più ...](#)