Il grande manuale del pasticciere PDF Melanie Dupuis



Questo è solo un estratto dal libro di Il grande manuale del pasticciere. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Melanie Dupuis ISBN-10: 9788867222957 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1309 KB

DESCRIZIONE

Questo volume, idirizzato sia ai professionisti che agli amanti della gastronomia, organizza in modo sistematico le tecniche di pasticceria e fornisce gli strumenti per creare nuovi capolavori. Una concezione editoriale e visiva inedita per ogni ricetta: la composizione del dolce è spiegata attraverso la grafica. Gli ingredienti e le fasi della preparazione sono illustrati da fotografie e un'immagine a piena pagina mostra il piatto finito. 50 ricette di base: le paste fondamentali (brisée, sablée, sfoglia, impasto per choux, impasti lievitati, impasti montati, impasto per meringhe). Le creme di base (pasticciera, al burro, inglese chantilly, alle mandorle, ganache e mousse). Le tecniche per lavorare il cioccolato. La cottura dello zucchero. 70 ricette, dai grandi classici della pasticceria ai dolci piuù semplici: foresta nera, torta alle fragole, opéra, moka, crostata al limone, tiramisù, babà al rum, macarons, meringhe, pasticcini, madeleines, financiers...

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Acquista il libro Il grande manuale del pasticciere di Anne Cazor, Mélanie Dupuis in offerta; lo trovi online a prezzi scontati su La Feltrinelli.

Il Grande Manuale Del Pasticciere è un libro di Melanie Dupuis, Anne Cazor edito da L'ippocampo a gennaio 2017 - EAN 9788867222957: puoi acquistarlo sul sito HOEPLI ...

"Il Grande Manuale del Pasticciere" di Mélanie Dupuis. Per golosi incalliti Q.B QUANTO BASTA - L pasticceria nasconde segreti spesso insondabili.

IL GRANDE MANUALE DEL PASTICCIERE

Leggi di più ...