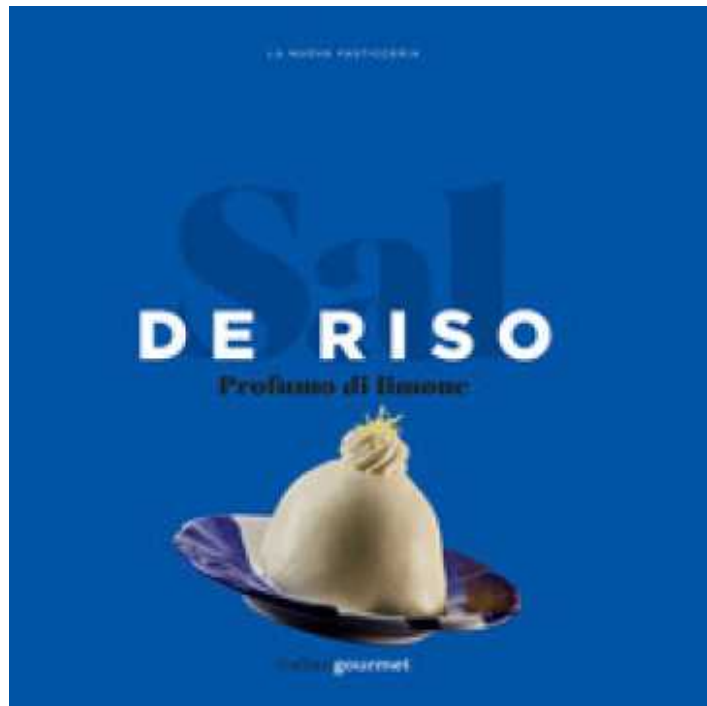


## Profumo di limone PDF

Salvatore De Riso



*Questo è solo un estratto dal libro di Profumo di limone. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.*



Autore: Salvatore De Riso  
ISBN-10: 9788898675685  
Lingua: Italiano  
Dimensione del file: 3623 KB

## DESCRIZIONE

Un tuffo nella pasticceria più emozionale e ispirata: Salvatore De Riso presenta le sue ricette più famose, le nuove proposte per torte e mignon, invita a colazione con cornetti e fagottini e svela i segreti per realizzare il "suo" panettone, uno dei più amati dal pubblico, ricetta tradizionale del Nord che anche grazie all'incontro con limoni di Amalfi e zenzero, cioccolato e frutti di bosco ha saputo conquistare il Sud... La collana La nuova Pasticceria torna al Sud per incontrare uno dei protagonisti indiscussi della pasticceria contemporanea: Salvatore De Riso. Volto mediatico, membro ventennale di AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani -, pasticcere creativo e imprenditore visionario, Sal ha saputo in vent'anni di attività, con la sua pasticceria/bistrot sul lungomare di Minori, diventare un punto di riferimento per la pasticceria mondiale. E se oggi riesce a gestire una produzione per il mercato internazionale è proprio grazie alla perfetta organizzazione e gestione del suo laboratorio e, di conseguenza, del punto vendita. Il volume oltre a raccogliere le sue più famose e riconosciute ricette, mostra come una corretta e regolata organizzazione dei processi di lavorazione, conservazione e vendita siano essenziali per il successo di un'attività. In particolare, nel mondo del dolce. Prima di dedicarsi alle ricette, De Riso ci parla degli ingredienti indispensabili nella sua pasticceria, prodotti della sua terra ed eccellenze italiane, il limone della Costa d'Amalfi IGP prima di tutti, gli agrumi, la nocciola di Giffoni, la noce di Sorrento, la ricotta i Tramonti, la mozzarella di bufala e l'olio extravergine delle colline salernitane, sapori che poi ritroviamo nelle cinque sezioni del volume: i classici, le torte, i dolci da colazione, i lievitati e le mignon e monoporzioni. Si dice Sal De Riso e si pensa alla Delizia al limone, eccola infatti ad aprire il volume, poi la classica pastiera e la caprese, anche nella versione al limone, la torta Ricotta e pere e il mitico Sentimento di Sal, quindi le torte la Bavarese all'arancia di Sorrento, la golosa I tre cioccolati con Guanaja, Bahibé e Dulcey, il trionfo del pistacchio di Bronte nella Panarea e, gioco di parole, il Riso in Paradiso. Nella sua pasticceria, pensata già nel 2000 come luogo per ogni momento della giornata, De Riso offre indimenticabili cornetti che ha voluto inserire nel volume: impossibile non provare il Fagottino al cioccolato e arancia o il Panzuppato. E se di lievitati dobbiamo parlare, ecco che si svelano le ricette che hanno portato il pasticcere amalfitano a vincere numerosi premi con i suoi Panettoni, qui nelle versioni Milanese, Piemontese, Sottobosco e Ginger. Infine la ricca sezione delle monoporzioni e mignon, forse le ricette in cui possiamo più cogliere la ricerca di sapori ed estetica di De Riso: Bacio caribico, Bu-noc, Cabochon d'Amalfi, Dolcezza del Vesuvio, Fragolata e Italia, Melanzane e cioccolato, Selvaggia, le Millefoglie e la Trilogia al caffè napoletano, solo per citarne alcune sufficienti per raccontare quella passione che Sal sa infondere in ogni dolce, in ogni preparazione, in ogni sua idea. Più di settanta ricette rese ancora più dettagliate dagli utili e precisi disegni che ne spiegano composizione e finitura e dalle raffinate immagini di Giovanni Panarotto che ancora una volta ha saputo non solo ritrarre preparazioni di pasticceria e volti ma cogliere l'entusiasmo che caratterizza l'attività di Sal e dei suoi collaboratori.

## **COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?**

Indice1. Introduzione2. Scarica il libroIntroduzioneIl profumo delle foglie di limone di Clara Sánchez  
scarica l'ebook di questo libro gratuitamente (senza ...

Questa torta è veloce, soffice e profumata. Noi la prepareremo con la mitica impastatrice KitchenAid. Volendo, possiamo prepararla anche con il frullatore ad ...

Le polpettine al profumo di limone sono assolutamente favolose. Perfette come secondo piatto anche semplicemente abbinate ad una insalata.

## **PROFUMO DI LIMONE**

[Leggi di più ...](#)