

Il grande manuale del pasticcere PDF

Melanie Dupuis



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



Autore: Melanie Dupuis
ISBN-10: 9788867222957
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1010 KB

DESCRIZIONE

Questo volume, indirizzato 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 più 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?

Questo volume, primo di una collana enciclopedica indirizzata sia ai professionisti che agli amanti della gastronomia, organizza in modo sistematico le tecniche di ...

50 ricette di base: le paste fondamentali (brisée, sablée, sfoglia, impasto per choux, impasti lievitati, impasti montati, impasto per meringhe). Le creme di ba

Scaricare Il grande manuale del pasticciere libro gratis in PDF file formato e leggi online, la migliore fonte di libri.

IL GRANDE MANUALE DEL PASTICCIERE

[Leggi di più ...](#)