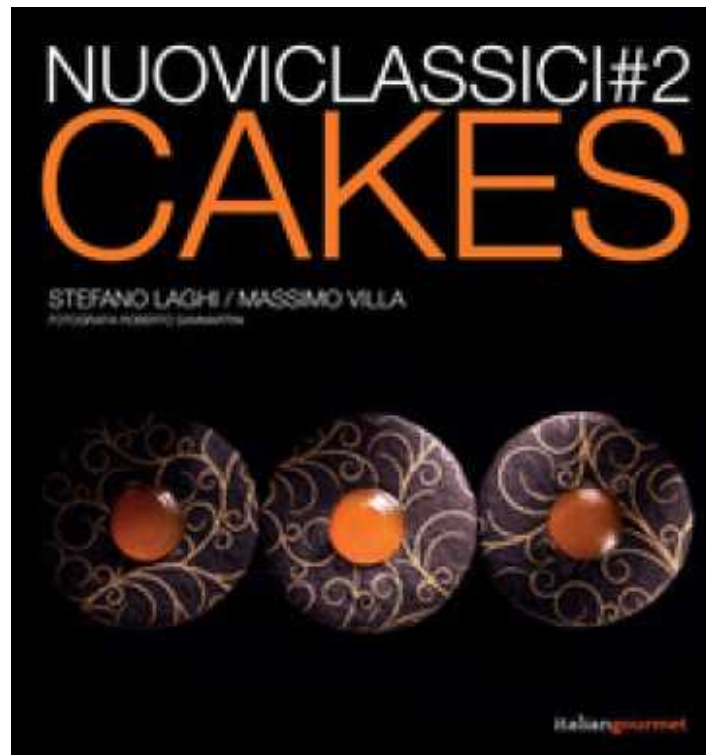


Cakes PDF

Massimo Villa



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



Autore: Massimo Villa
ISBN-10: 9788898675753
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3535 KB

DESCRIZIONE

La ristampa del secondo volume della collana Nuovi Classici è dedicato ai dolci da forno. O ai "dolci da viaggio" come suggeriscono i francesi, da viaggio, perché "permettono il trasporto senza causare alterazioni qualitative o visive del prodotto". Abbiamo lasciato che fosse il viaggio a condurci e poiché la collana ha un suo insolito carattere, sia dal punto di vista estetico, sia dal punto di vista dell'organizzazione dei contenuti, abbiamo suddiviso le sessanta proposte elaborate da Stefano Laghi e da Massimo Villa in quattro sezioni, portandole ai quattro punti cardinali. Sedici, tra cakes, torte, monoporzioni e biscotti rappresentano il Nord e la Vecchia Europa con i loro aromi di castagne, meringa, nocciole e cioccolato (Laghi e Villa sono maestri del cioccolato). Quindici ci portano a sud, in Sicilia e più giù sino in Africa, dove troviamo sentori di agrumi, di pistacchio e di frutta esotica. Altre quindici a ovest, nel grande continente americano dove veniamo accolti da dolci al formaggio, mirtilli e peperoncino. Infine approdiamo a est, con quattordici elaborazioni nelle quali riso, zenzero, yogurt e gelsomino ci fanno attraversare tutta l'Asia, dal Medio al lontano Oriente. Quelli da forno sono dolci antichi, che nascono dalle cucine delle mamme e dalle botteghe del pane. La sofisticata vena pasticceria di Laghi e Villa li arricchisce senza tradirne la semplicità originale, con l'inserimento di nuovi ingredienti, con glasse al cioccolato (cioccolati sempre diversi) o alla frutta che ne mantengono le caratteristiche organolettiche e la durata, con decorazioni fantasiose ed eleganti: ecco che un plum-cake non è più soltanto un dolce soffice da prima colazione ma diventa un'esperienza nuova all'ora del tè. In tutto il volume, traspare da ogni pagina la passione che mettono gli autori nella ricerca di quel "qualcosa in più" - che sia una decorazione insolita o un ripieno. Gli zuccheri, il cioccolato, le creme: non abbiamo proposte ipocaloriche in questo volume. Ma l'uso sapiente del baking, le amalgame eseguite con estrema attenzione e le cotture studiate dosando principalmente l'umidità danno vita a risultati di una leggerezza impensabile e di una consistenza, tra il soffice e il croccante, che di rado si ritrova correttamente descritta nelle pagine di un libro. Questo volume ha un altro pregio: le preparazioni descritte richiedono ingredienti di qualità ineccepibile ma pochi altri "fronzoli: bastano una planetaria e un abbattitore, un frigorifero, qualche stampo e naturalmente il forno. E la voglia di mettersi in gioco "l'ingrediente segreto", la molla della creatività.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

This field is for validation purposes and should be left unchanged. 2018 © Copyright Magnolia Bakery · Privacy & Security We are proud to be certified Kosher.

Cake Games for Girls: ... If you like making cakes, you should definitely try this one. One of the ingredients of.. 86. Addicted to Dessert: Turkish Delight cake.

How To Cake It is your one-stop shop for easy cake recipes, cake decorating supplies, baking tools and all things caking & baking. Inspired by Yolanda Gampp, we have ...

CAKES

[Leggi di più ...](#)