

Tags: Pasticceria gelata. Semifreddi, snack, lievitati e macaron sottozero libro pdf download, Pasticceria gelata. Semifreddi, snack, lievitati e macaron sottozero scaricare gratis, Pasticceria gelata. Semifreddi, snack, lievitati e macaron sottozero epub italiano, Pasticceria gelata. Semifreddi, snack, lievitati e macaron sottozero torrent, Pasticceria gelata. Semifreddi, snack, lievitati e macaron sottozero leggere online gratis PDF

---

## **Pasticceria gelata. Semifreddi, snack, lievitati e macaron sottozero PDF**

**Roberto Rinaldini**



*Questo è solo un estratto dal libro di Pasticceria gelata. Semifreddi, snack, lievitati e macaron sottozero. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.*



Autore: Roberto Rinaldini  
ISBN-10: 9788898675593  
Lingua: Italiano  
Dimensione del file: 3389 KB

## DESCRIZIONE

Rinaldini è il prototipo del pasticcere moderno: sguardo rivolto verso il mondo e piedi ben piantati per terra. Pasticceria Gelata è il suo mondo sottozero, le sue proposte fredde per dolci e sfizi perfetti per tutto l'anno. "La mia anima è divisa tra l'essere pasticcere e l'essere gelatiere; vedo il gelato come un prodotto straordinario, fuori dal comune, evito la standardizzazione e punto sempre a vestirlo come merita, con classe e stile italiano". Rinaldini si dichiara da subito, il gelato è una delle sue passioni, da rispettare, reinventare e riproporre come grande prodotto della pasticceria italiana. Questo volume parte proprio da qui, dal gelato in pasticceria, dalle tante variazioni del semifreddo, "un dolce straordinario, di cui purtroppo si sta perdendo la cultura e che, d'altra parte, grazie al suo essere eclettico e versatile potrebbe aiutare ad aumentare il fatturato in particolari periodi dell'anno in cui pasticcerie e gelaterie vanno in calo per svariati motivi". Il volume non trascurava gli aspetti tecnici, prima di addentrarsi nelle ricette: "Per ottenere un buon semifreddo occorre quindi studiare una ricetta su carta scorrendo a livello chimico tutti gli ingredienti, tenendo in considerazione le percentuali di base e un equilibrato bilanciamento tra grassi (che non possono superare il 20%) e zuccheri (che devono stabilizzarsi tra il 23% e il 30%). Per migliorare la qualità finale del prodotto è indispensabile che la temperatura dell'ambiente di produzione sia idonea, ossia compresa tra i 18 e i 20°C, e che le temperature delle masse d'uovo siano a 14°C prima di essere incorporate nella panna montata fredda a 4°C", così come è importante considerare la temperatura ottimale di degustazione del gelato il corretto bilanciamento delle ricette. Chimica e tecnologia che sono niente senza la creatività, Rinaldini lo sa bene. Dagli snack ai semifreddi, dai dessert al piatto alle praline, passando per le torte e i cocktail frozen, il piacere peccaminoso dei lievitati con gelato e i suoi irrinunciabili MacaRal in versione gelata, Rinaldini si è sbizzarrito a mantecare, a pensare abbinamenti golosi, a far parlare creme e frutta. Il gelato è così, un mondo tutto da scoprire, oggi ancora più affascinante grazie alle oltre 50 ricette che il pasticcere romagnolo ha ideato per celebrare la pasticceria gelata. Tutte le ricette sono state opportunamente tradotte in inglese, in una sezione finale al volume, e sono arricchite dagli scatti glitterosi di Matteo Lonati, omaggio allo stile di Rinaldini, sempre colorato, ammiccante e caratterizzato, tanto da non poter essere confuso. Rinaldini è sempre Rinaldini.

**COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?**

Preparato in polvere per lievitati dolci: P699.V1 ... Preparato in polvere per pasticceria al ... Preparato in polvere per panna da sottozero e semifreddi: P002.V1

Pasticceria gelata. Semifreddi, snack, lievitati e macaron sottozero Rinaldini Roberto edizioni Italian Gourmet collana La nuova ...

Pasticceria gelata. Semifreddi, snack, lievitati e macaron sottozero è un libro di Roberto Rinaldini pubblicato da Italian Gourmet nella collana La nuova pasticceria ...

**PASTICCERIA GELATA. SEMIFREDDI, SNACK, LIEVITATI E MACARON SOTTOZERO**

[Leggi di più ...](#)