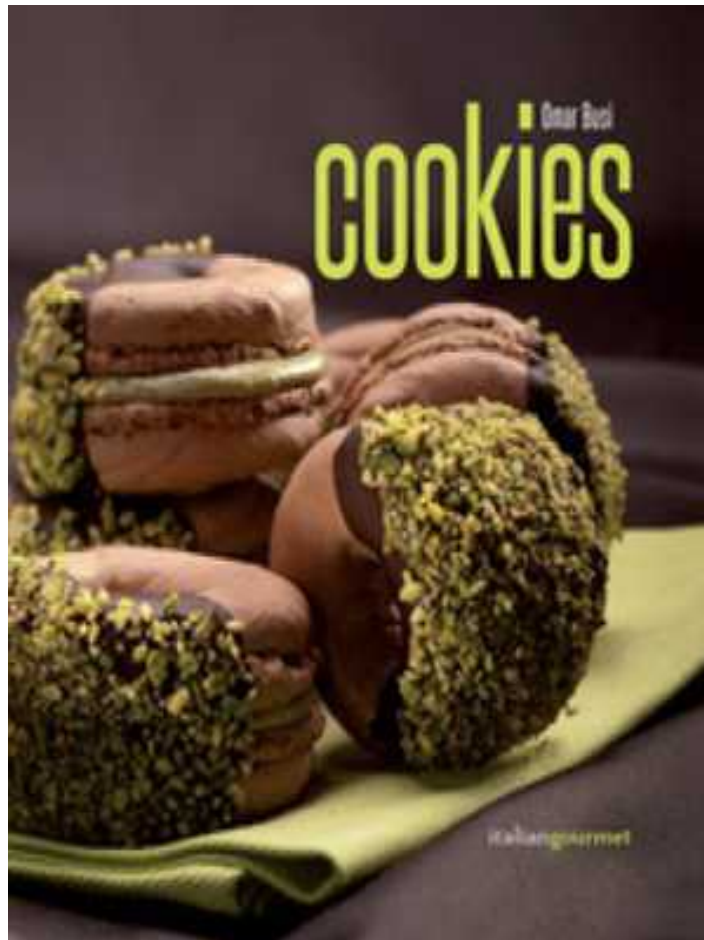


Cookies PDF

Omar Busi



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



DOWNLOAD PDF

Autore: Omar Busi
ISBN-10: 9788898675791
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2074 KB

DESCRIZIONE

Il volume è la nuova edizione di Cookies, volume monografico di Omar Busi dedicato al fantastico mondo dei biscotti. Con Cookies Omar Busi ha saputo unire la ricerca degli ingredienti e dei rispettivi abbinamenti a creatività, scienza, tecnica e passione. Le ricette della tradizione, tanto care ad ognuno di noi, sono state svecchiate in punta di piedi, avendo ben presente il punto di partenza e costruendo passo dopo passo il cambiamento, evitando preparazioni sovraccariche ma mantenendo il gusto essenziale. Il biscotto del resto ha lontane origini contadine: deve essere rustico, riproporre ingredienti genuini, evocare il mondo dei sapori e degli odori che abbiamo perso con l'avvento dell'industria, riportandoci alla semplicità di materie prime quali uova, burro, zucchero, farina, olio. Per questo l'autore ha suddiviso le sue ricette a partire da 'nuovi classici' (in cui si possono trovare le sue interpretazioni di baci, cantucci, kranzettini e meringhette), 'amaretti' (dove l'interpretazione di mandorle, zucchero e albume d'uovo, diviene di volta in volta pasta secca, morbida e granellata) e, dopo la moda dei macaron e delle cupcakes da oltreoceano, 'whoopies', sostanzialmente delle minitortine dal ripieno cremoso. Ma ancora, a seguire, 'viva la frutta' (con i suoi cornetti alle nocciole, i finanziari al pistacchio o le tipiche raviole bolognesi ai mirtilli), 'spe-ziali', in cui il tratto distintivo è dato da sapienti abbinamenti con le spezie come nei biscottini bergamotto o con i frollini montati allo zenzero o le tegoline cacao, mandorle e peperoncino. Conclude la sezione di ricette il capitolo dedicato ai 'salati' (con specialità come caramello e rosmarino, sfogliatine al curry, macaron salati al pomodoro...), e - last but not least - 'benessere alternativo' che offre soluzioni integrali, gluten free e con l'impiego dell'ormai famoso 'burro vegano' di Omar, dettagliatamente descritto nella parte tecnico introduttiva del volume, che annovera anche le basi, la descrizione di impasti e principi nutrizionali (pasta frolla e pasta sfoglia, lipidi, glucidi e burro vegano) e le materie prime: farine, sale, miele, cioccolato, tè e caffè...

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Come modificare le impostazioni sui cookies? Può opporsi alla registrazione di cookies sul Suo hard disk configurando il suo browser di navigazione in modo da ...

Cookies. Per far funzionare bene questo sito, a volte installiamo sul tuo dispositivo dei piccoli file di dati che si chiamano "cookies". Anche la maggior parte dei ...

Find out more about cookies and what you can do about them.

COOKIES

[Leggi di più ...](#)