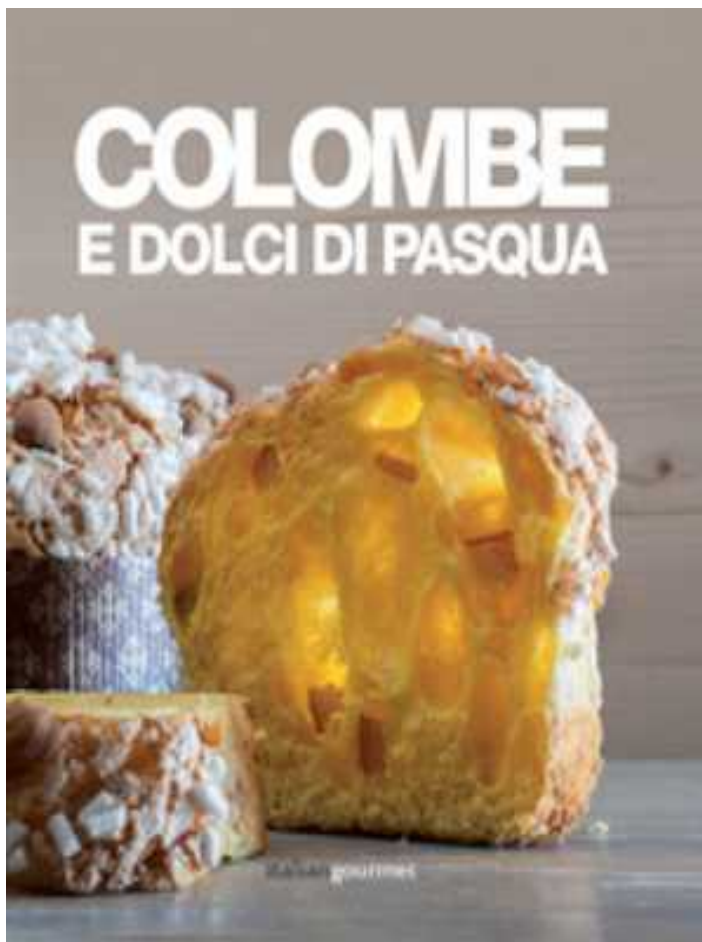


Colombe e dolci di Pasqua PDF

none



Questo è solo un estratto dal libro di Colombe e dolci di Pasqua. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: none

ISBN-10: 9788898675722

Lingua: Italiano

Dimensione del file: 4728 KB

DESCRIZIONE

Sono oltre 80 le ricette elegantemente raccolte nel nuovo volume Italian Gourmet dedicato ai dolci pensati per la Pasqua. I più accreditati lieviti del nostro Paese, 42 osannati maestri del dolce, svelano attraverso le pagine di questo libro tutti i segreti per realizzare soffici e profumate colombe artigianali, ma anche preziose collezioni di uova gioiello a base di cioccolato, pastiere, casatielli e dolci che ineggiano all'arrivo della primavera in pasticceria. La colomba, vera regina dei lieviti, la sua storia e la sua evoluzione, ma anche le varianti proposte seguendo le più antiche tradizioni regionali o sperimentando inediti ingredienti, sono al centro di questo volume. Un libro che si apre con una vasta e dettagliata introduzione - corredata da immagini esplicative - dedicata alla tecnica necessaria per realizzare un lievito d'autore e che porta la firma di Iginio Massari. Il Maestro, un'indiscussa autorità in fatto di lieviti e dintorni, illustra infatti ai lettori lo scrupoloso *modus operandi* da seguire per ottenere un prodotto dalla qualità eccellente e costante, che parte dalla gestione del lievito madre e prosegue fino alla finitura, alla cottura ed allo stoccaggio del prodotto finito. Sono poi le ricette delle colombe e dei dolci tipici della stagione pasquale, dai casatielli alle pastiere passando per la focaccia e i taralli, firmate da maestri del calibro di Luigi Biasetto, Salvatore De Riso, Piergiorgio Giorilli e Achille Zoia, per citarne solo alcuni, a costituire una preziosa risorsa per tutti coloro che intendono offrire eccellenti creazioni di alta pasticceria. Nel volume non manca infine una sezione dedicata alle uova di cioccolato, vere e proprie sculture gioiello che portano impressa la filosofia creativa dell'artigiano che le plasma e le modella e che vanno realizzate seguendo le regole imposte dal cioccolato stesso. Infine, qualche spunto di riflessione in più, lo offrono le ultime pagine del volume in cui i maestri pasticceri, partendo dalla loro esperienza sul campo, parlano di food cost e del giusto prezzo della colomba e suggeriscono varianti alternative e ingredienti inediti con cui giocare per ottenere lieviti sempre nuovi e accattivanti. Il tutto senza mai scordare l'importanza del packaging e dell'arte del "vestire" le proprie creazioni.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

La colomba è il dolce simbolo della Pasqua per eccellenza, un soffice lievitato sormontato da una cascata di glassa e mandorle!

I dolci di Pasqua del Forno Artigiano Moretti tra colombe, proposte in versione classica o rivisitata, e molte altre specialità come Tronchetti e Campanelle.

Originali e stuzzicanti accostamenti di gusto, lavorazioni rigorosamente artigianali e golose consistenze caratterizzano le colombe gourmet di Pasqua 2018.

COLOMBE E DOLCI DI PASQUA

[Leggi di più ...](#)