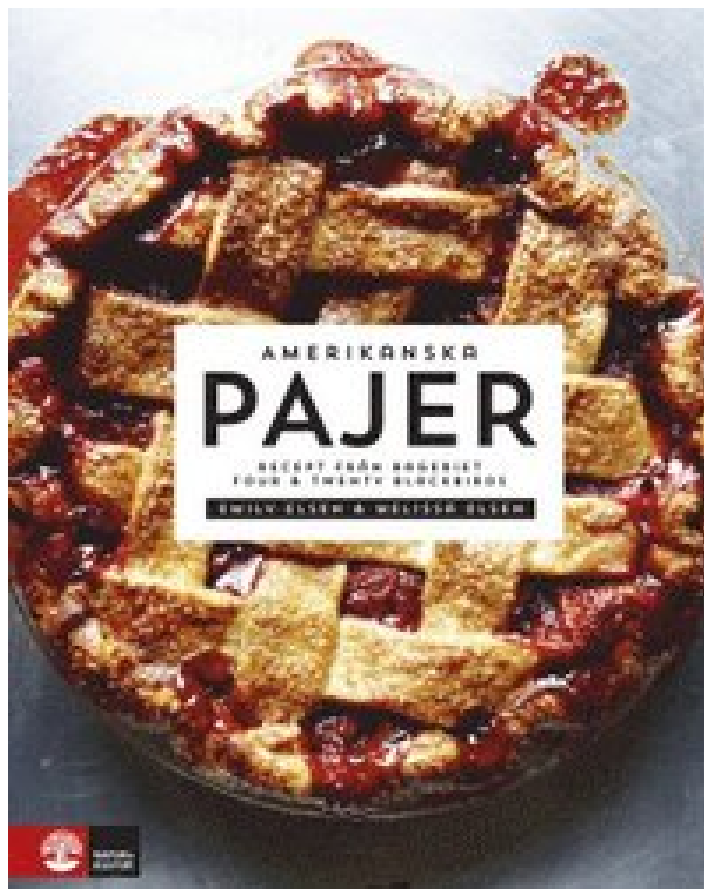


Amerikanska pajer PDF

Paul Gayler



Det här är bara ett utdrag ur Amerikanska pajer bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



DOWNLOAD PDF

Författare: Paul Gayler
ISBN-10: 9789127146853
Språk: Svenska
Filesize: 1658 KB

BESKRIVNING

"En guldgruva för pajälskaren. Ett plus för den tydliga guiden över hur man flätar ett pajlock på bästa sätt."HembakatDen amerikanska pajen, med djup botten, tjock fyllning och frasigt mördegslockantingen heltäckande eller i vackert vävda mönsterär en omisskännlig dessertikon från film och tv. Klassikerna som äppel- och körsbärspaj har länge varit favoriter, men det finns oändligt många fler varianter och oväntade smakkombinationer. I Amerikanska pajer av systrarna Emily och Melissa Elsen, blandas traditionella hantverksmässiga tekniker och recept med det ovanliga, som knäckäpple och salt, tranbär och salvia, eller päron och anis. Boken är indelad efter årstiderna, med pajer till varje säongs smaker och råvaror. Smakrikedomen slutar dock inte med fyllningendett finns nästan lika många sorters pajdeg som pajer och därför ägnas ett eget kapitel åt konsten att göra deg. Boken visar elva olika varianter, från den mest klassiska mördegen till smuldeg, som görs på allt från pepparkakssmulor till krossade pecannötter och traditionellt används till pajer med custard-fyllning. Och boken skulle inte vara komplett utan steg för steg instruktioner för att få till det perfekta gallretEmily & Melissa Elsen driver fiket Four & Twenty Blackbirds i Brooklyn. Där kombinerar de traditionella tekniker med nya smaker för att skapa utsökta, säsongsbetonade pajer som följer årstiderna."Den som sett tv-serien Twin Peaks förstår pajens ikoniska status som bakverk i USA, och med hjälp av systrarna Emily och Melissa Elsen, grundare av bageriet Four & Twenty Blackbirds i New York, finns det goda förutsättningar att själv bli en pajexpert. Tänk frukt och bär i säsong och kryddningar lite utanför boxen i ett djupt skal med vackert mördegslock - resultatet blir hur smarrigt som helst."Mat MagasinetResultatet blir hur smarrigt som helst.Mat Magasinet

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Evas mammas amerikanska paj är en sorts smulpaj eller "cobbler" som det heter i USA. Toppas med ett knäckigt lager av bl a brunt socker och smält smör.

Amerikansk äppelpaj - American apple pie. Det här är mitt recept på underbar amerikansk paj med äppelfyllning. Ett måste för den som aldrig provat!

Amerikansk smördeg - I A - Recept Pajdeg, Quichedeg eller vad man nu vill kalla den. Fin blir den i alla fall. Tänk på att låta degen vila ordentligt, minst så ...

AMERIKANSKA PAJER

[Fortsätt läsa...](#)