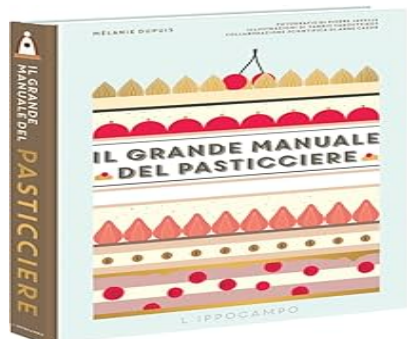


Il grande manuale del pasticciere By Mlanie Dupuis Lo consiglio a principianti e professionisti Copertina rigida se non si è professionisti ma amanti della pasticceria questo libro non si può non leggerlo o consultare prima di qualsiasi preparazione Copertina rigida Forse un po' troppo grande ma comunque spiega in maniera efficiente tutto ciò che è importante sapere nel mondo base della pasticceria. Copertina rigida Chi lo ha ricevuto ha detto che è il libro più bello che abbia avuto per i dolci !!! Copertina rigida Un MUST HAVE per chi vuole approcciarsi a questa arte.



Da avere nella propria libreria culinaria Copertina rigida Consegna velocissima libro ben fatto molto semplice nelle spiegazioni seppur dettagliate e ben illustrate pieno di ricette interessanti e trucchi del mestiere. Ottimo anche per Copertina rigida Consegna ottima e prodotto eccellente Copertina rigida Questo volume indirizzato sia ai professionisti che agli amanti della gastronomia organizza in modo sistematico le tecniche di pasticceria e fornisce gli strumenti per creare nuovi capolavori. 70 ricette dai grandi classici della pasticceria ai dolci più semplici: foresta nera torta alle fragole opéra moka crostata al limone tiramisù babà al rum macarons meringhe pasticcini madeleines financiers Il grande manuale del pasticciere.

, Consiglio! Copertina rigida As described the item looks new and completely unused, All'interno sono presenti molte ricette base della Pasticceria e non solo: Copertina rigida Il libro ha dimensioni maggiori rispetto ai formati standard la copertina è rigida, Sono descritte le ricette base della pasticceria in modo semplice e comprensibile oltre a consigliarne gli strumenti adatti da utilizzare per ciascuna ricetta, Una concezione editoriale e visiva inedita per ogni ricetta: la composizione del dolce è spiegata attraverso la grafica, Gli ingredienti e le fasi della preparazione sono illustrati da fotografie e un'immagine a piena pagina mostra il piatto finito: 50 ricette di base: le paste fondamentali (brisée sablée sfoglia impasto per choux impasti lievitati impasti montati impasto per meringhe), Le creme di base (pasticciera al burro inglese chantilly alle mandorle ganache e mousse)[1]

Ben spiegato. Copertina rigida Ottimo rapporto qualità/prezzo. Il libro è gradevolmente illustrato. Sono contento dell'acquisto. Veramente un ottimo acquisto. Le tecniche per lavorare il cioccolato. La cottura dello zucchero