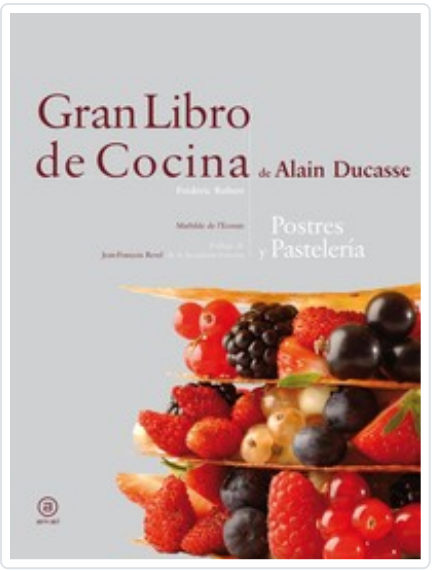
GRAN LIBRO COCINA: POSTRES Y PASTELERIA



DUCASSE, ALAIN

SINOPSIS

Tras el Gran libro de cocina, Alain Ducasse y Frédéric Robert nos presentan el arte de lo dulce. Pastelería, bollería, panadería, confitería, chocolate, helados, sorbetes, frutas, aromas... No falta nada, desde recetas clásicas hasta bases, pasando por creaciones innovadoras que llevan la impronta de un estilo meticuloso y arquitectónico. Esta «cocina de lo dulce» constituye la perfecta continuación del arte de lo salado. Una buena comida es un placer armónico. la llegada del postre no debe producir en ningún caso una ruptura con lo anterior. Este libro técnico y enciclopédico es también un libro para golosos, abierto al mundo, pues incorpora recetas de diversos países y culturas gastronómicas. La estructura de la obra, basada en los ingredientes, refleja la filosofía de Alain Ducasse: la técnica nunca debe predominar sobre el producto, sino ponerlo de relieve, respetar su propia naturaleza. A lo largo de las recetas, nos podemos iniciar en esa sabiduría a la vez antigua y moderna, que cultiva la precisión en las proporciones y deja que las cosas «tengan el sabor de lo que son», evitando el exceso de azúcar, buscando intensificar sabores y texturas. La pastelería es un arte preciso, espontáneo e inmediato, recogido en este libro que aúna la tradición pastelera y la modernidad. ...

Editorial	AKAL
Materia	<Genérica>
Colección	GASTRONOMICA
EAN	9788446023289
Status	Disponible
Páginas	528
Tamaño	235x300x mm.
Peso	3065
Precio (Imp. inc.)	93,00€
Fecha de lanzamiento	05/12/2008

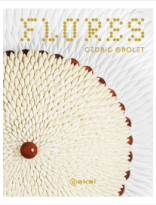
Títulos relacionados



HAMBURGUESA NUESTRA
AA.VV



COCINA ESTACIONAL
DUCASSE, ALAIN



FLORES
GROLET, CEDRIC



COCINAR AL VACIO
BOTELLA, TONY