GRAN LIBRO DE LA PANADERIA, EL



MITAILLE, PATRICE

SINOPSIS

Tres profesionales de la panadería ofrecen las 100 recetas más importantes de panes y bollos de todas las partes del mundo que no deberían faltar en una panadería actual de calidad. La selección, se estructura en torno a seis temas principales: panes regionales (corona bordelesa, pan brié, pan focaccia...), panes del mundo (kartfoffelbrot, injéra, manakish, blini...) panes especiales (baguette de semillas, benoton, pan de escanda, pan de miel, Pan de cereales sin gluten...), brioches y bollería clásica francesa (croissant o pan con chocolate clásico, pan de aceite...), bollería de todo el mundo (stollen, panettone, trenza de mantequilla...), dulces de panadería (cannelé de Burdeos, pasteles de Nantes, Scone...), sin olvidar un pequeño apartado que dedica al principio sobre las levaduras sólidas y líquidas. ...

Editorial	AKAL
Materia	<Genérica>
Colección	GASTRONOMICA
EAN	9788446047681
Status	Disponible
Páginas	248
Tamaño	215x290x27 mm.
Peso	1469
Precio (Imp. inc.)	36,00€
Fecha de lanzamiento	03/09/2019

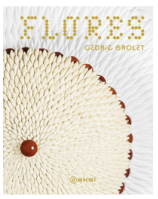
Títulos relacionados



HAMBURGUESA NUESTRA
AA.VV



COCINA ESTACIONAL
DUCASSE, ALAIN



FLORES
GROLET, CEDRIC



COCINAR AL VACIO
BOTELLA, TONY