REPOSTERIA JAPONESA



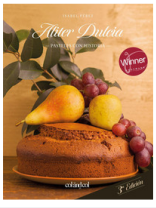
VENTURA, AI

SINOPSIS

Sumérgete en un viaje culinario al corazón de Japón y deja que Ai Ventura te guíe por el fascinante mundo de la repostería japonesa.Los dulces japoneses combinan lo mejor de la pastelería asiática, europea y estadounidense. Se definen por sus sofisticados sabores, como el matcha y la flor de cerezo, junto con sus texturas cremosas y esponjosas. En Repostería japonesa descubrirás paso a paso todas las técnicas y preparaciones básicas necesarias para dominar este arte y aprenderás las claves para elaborar los tres tipos de repostería que existe en Japón:Wagashi: La repostería tradicional nipona, rica en historia y cultura.Yogashi: Deliciosos pasteles de inspiración occidental, con un toque japonés.Kashi-pan: La delicada y esponjosa bollería japonesa.Desde los clásicos como el dorayaki con su dulce pasta de alubias, el daifuku, el melonpan y el sakura mochi, hasta creaciones más occidentales con sabores propios de Japón como la tarta de queso de yuzu o el brazo de gitano de matcha, en este libro encontrarás más de 40 recetas y un detallado apartado de técnicas para recrear estos dulces tan emblemáticos en tu propia cocina.A lo largo de estas páginas, también conocerás cómo es la cultura repostera del país nipón, qué ingredientes son imprescindibles y cómo usarlos, cuál es el desarrollo de la ceremonia del té... Descubre un recetario cargado de historia y adéntrate en una repostería llena de sabores y texturas sorprendentes. ...

Editorial	COL & COL
Materia	TARTAS, PASTELERIA, GLASEADO Y MOLDEADO ARTISTICO
Colección	COLANDCOL
EAN	9788419483539
Status	Disponible
Páginas	160
Tamaño	190x240x2 mm.
Peso	240
Precio (Imp. inc.)	20,95€
Fecha de lanzamiento	24/09/2024

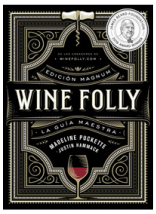
Títulos relacionados



ALITER DULCIA. PASTELES CON HISTORIA
PEREZ, ISABEL



RECETAS DE LAS PELICULAS DEL STUDIO GHIBLI, LAS
VO, MINH-TRI



WINE FOLLY. ED. MAGNUM. GUIA MAESTRA DEL VINO
PUCKETTE, MADELINE/ HAMMACK, JUSTIN



COMER HASTA LA EXTINCION
SALADINO, DAN