

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, PASTERIA, 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

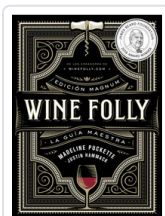
Títulos relacionados



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