

PAN CASERO SIN GLUTEN



MENENDEZ, JUAN CARLOS

SINOPSIS

Un libro que surge para mejorar la calidad de vida de los celíacos y que ofrece alternativas de calidad a todas aquellas personas que decidan retirar el gluten de su dieta. Juan Carlos Menéndez, su autor, dedicó años a investigar cómo hacer panes y repostería ricos, apetecibles y sanos, sin mezclas comerciales y con productos naturales. «Pan casero sin gluten» profundiza en las características y peculiaridades de los ingredientes sin gluten y cómo usarlos en panadería gluten free: desde las harinas y los almidones hasta los desconocidos hidrocoloides, pasando por las levaduras tanto de panadería, como la masa madre de cultivo biológico. También merecen un espacio destacado los procesos de elaboración y las técnicas que se emplean en la panificación sin gluten: los distintos tipos de amasado, el formado, los distintos tipos de fermentación, los tiempos, el corte de las piezas y el horneado. Una amplia variedad de recetas ejemplifica todo lo explicado en los apartados anteriores y que harán las delicias de todos: baguettes, panecillos, grissinis, panes de hamburguesa, panes de molde, molletes, chapatas, pan de payés, barra gallega, pizza y otros panes tradicionales y creativos. Dedicando un capítulo especial a la elaboración de panes sin gluten de masa madre. Todas las recetas van acompañadas de fotografías paso a paso. ...



Editorial	LAROUSSE
Materia	GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
Colección	LAROUSSE
EAN	9788418100185
Status	Disponible
Páginas	224
Tamaño	185x235x17 mm.
Peso	689
Precio (Imp. inc.)	17,95€
Fecha de lanzamiento	27/05/2020

Títulos relacionados

