

ESCUELA DE CHOCOLATE. LE CORDON BLEU. 90 RECETAS IMPRESCINDIBLES



LE CORDON BLEU«

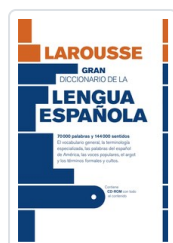
SINOPSIS

Los chefs de Le Cordon Bleu«, en una nueva colaboración con Larousse Editorial, ofrecen una selección de las mejores recetas de pastelería, tanto clásicas como modernas, cuyo ingrediente común es el chocolate. Esta obra recoge 90 recetas, de distintos niveles de dificultad, totalmente ilustradas, con más de 210 fotografías paso a paso. Concebido como una auténtica biblia del chocolate, este libro explica detalladamente las técnicas básicas: desde atemperar chocolate hasta crear decoraciones de distintas formas, pasando por la elaboración de bombones y la preparación de ganaches, entre otras técnicas que le permitirán preparar sus dulces y postres preferidos con chocolate. Además de recetas emblemáticas de todo el mundo, aquellas pensadas para acompañar el café, recetas imprescindibles de chocolate y recetas renovadas, la obra se completa con un capítulo que muestra cómo elaborar recetas de piezas más elaboradas para ocasiones especiales. ...

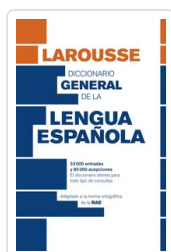


Editorial	LAROUSSE
Materia	COCINA CON CHOCOLATE
Colección	LAROUSSE
EAN	9791387520212
Status	Disponible
Páginas	312
Tamaño	240x285x30 mm.
Peso	1448
Precio (Imp. inc.)	39,95€
Fecha de lanzamiento	06/11/2025

Títulos relacionados



GRAN DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA LAROUSSE EDITORIAL



DICCIONARIO GENERAL DE LA LENGUA ESPAÑOLA LAROUSSE EDITORIAL



DICCIONARIO ESENCIAL DE LA LENGUA ESPAÑOLA LAROUSSE EDITORIAL



DICCIONARIO MINI DE LA LENGUA ESPAÑOLA LAROUSSE EDITORIAL