

GRAN MANUAL DEL PANADERO, EL

LANDEMAINE, RODOLPHE



SINOPSIS

La Maison Landemaine, conocida panadería, boyería y pastelería francesa, se basa en tres valores clave: trabajo, excelencia y placer. Sus productos están elaborados con las mejores materias primas: harina Label Rouge o biológica, mantequilla AOP, fruta y verdura fresca y de temporada, habilidad artesanal a base de masas madre naturales, fermentaciones lentas y productos caseros. Hace poco, la aventura se amplió también a Japón, con una escuela de formación en panadería y una tienda en el centro de Tokio. Este libro concreta diez años de trabajo y perfeccionamiento renovado sin descanso para ofrecer productos de gran calidad, para todos, día a día. La Maison Landemaine te ofrece los secretos de sus recetas junto con las explicaciones y las habilidades del panadero. Ahora te toca a ti: ¡buen trabajo y buena degustación! ...



Editorial	RBA
Materia	COCINA/COMIDAS Y BEBIDAS, ETC.
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788490568378
Status	Disponible
Páginas	288
Tamaño	245x320x30 mm.
Peso	2065
Precio (Imp. inc.)	29,00€

Títulos relacionados



BATCH COOKING
AA.VV.



CUADERNO PRACTICO DE MARIDAJE. APRENDE A COMBINAR PLATOS...
AYALA COTS, XAVIER



TAPAS. LA COCINA DEL TICKETS
ADRIA, ALBERT



CANDY. LOS POSTRES DE ELBARRI
GIL, DAVID/ ADRIA, ALBERT