PASTELES, PASTAS, GALLETAS, MERENGUES, TARTAS, PANES (2022)



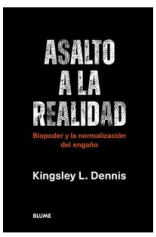
BRETHERTON, CAROLINE

SINOPSIS

* Conviértase en todo un maestro repostero con este innovador libro de cocina paso a paso: las fotografías claras y precisas de las secuencias muestran todos los procesos, desde el amasado y las mezclas hasta la fermentación, entre otros muchos. * 80 técnicas esenciales de repostería y panadería, en detalle y con variaciones creativas, con los favoritos de siempre, como el pastel de fudge de chocolate y la tarta Bakewell, los clásicos selectos de todo el mundo, además de otras recetas que aumentarán sus destrezas, como los coloridos macarons y el pan de masa madre. * ¡Enharine la superficie de trabajo, prepare el rodillo y ponga manos a la obra! Con indicaciones paso a paso que le permitirán obtener, sea cual sea su nivel, los mejores resultados. Se incluyen también alternativas a las recetas paso a paso, para que una vez que se domine la receta principal se puedan probar otras versiones, con un toque propio. Cada receta comienza con información sobre el número de porciones, el tiempo de preparación (incluyendo refrigeración y leudado), el tiempo de cocción, y si es posible congelar el producto (o una etapa de la preparación). Al final de las recetas se informa sobre la posibilidad de almacenamiento y conservación de los platos, los pasos que se pueden seguir para preparar los alimentos con anticipación, así como algunos consejos basados en la experiencia en pastelería de la autora. ...

Editorial	BLUME
Materia	POSTRES
Colección	BLUME
EAN	9788419094971
Status	Disponible
Páginas	544
Tamaño	230x270x mm.
Peso	2388
Precio (Imp. inc.)	49,90€
Fecha de lanzamiento	12/10/2022

Títulos relacionados



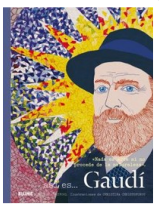
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU