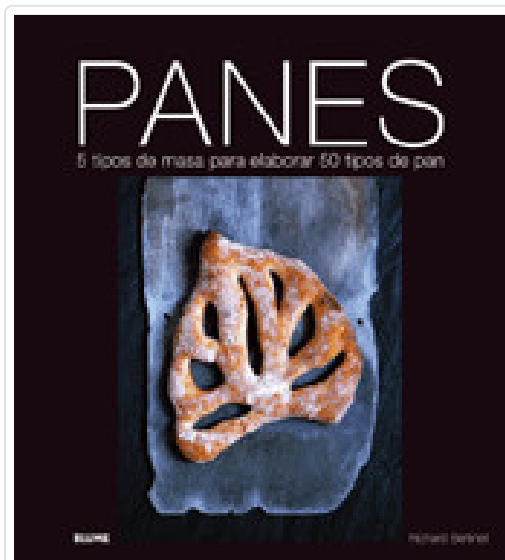


PANES. 5 TIPOS DE MASA PARA ELABORAR 50 TIPOS DE PAN



BERTINET, RICHARD

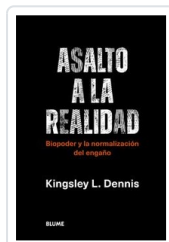
SINOPSIS

5 masas básicas y más de 50 recetas para preparar pan a partir de ellas. Trucos del oficio explicados por un panadero profesional. Todo un abanico de nuevas posibilidades, sabores y sensaciones. Desmintiendo el mito de que la elaboración de pan es una tarea compleja, Richard Bertinet, panadero profesional, demuestra que preparar un pan fácil y rápido en el horno mientras se cocina la cena es tan fácil y natural como preparar la comida y abrir una botella de vino. Se explican cinco masas básicas que forman la base de numerosas recetas de panes aromáticos y a menudo inusuales: masa blanca; masa de aceite de oliva; masa morena; masa de centeno, y masa dulce. La mayor parte de las recetas pueden hornearse parcialmente y congelarse, y quedan listas para acabarse en el horno cuando quiera disfrutar de pan fresco. ...



| | |
|--------------------|--------------------------------|
| Editorial | BLUME |
| Materia | COCINA/COMIDAS Y BEBIDAS, ETC. |
| Colección | BLUME |
| EAN | 9788480769150 |
| Status | Disponible |
| Páginas | 160 |
| Tamaño | 225x260x mm. |
| Peso | 686 |
| Precio (Imp. inc.) | 24,90€ |

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