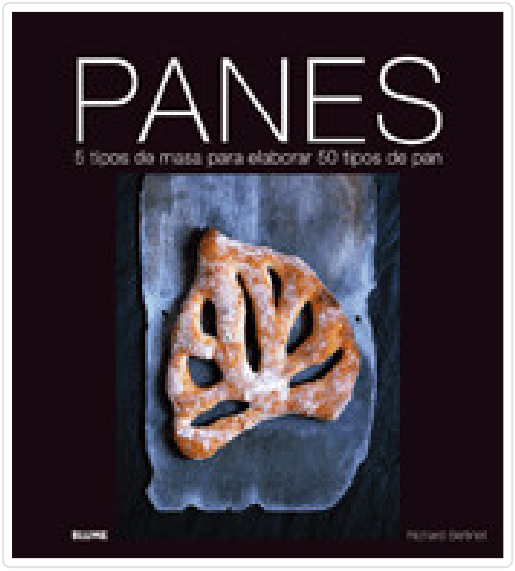
PANES. 5 TIPOS DE MASA PARA ELABORAR 50 TIPOS DE PAN



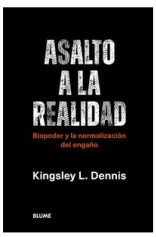
BERTINET, RICHARD

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



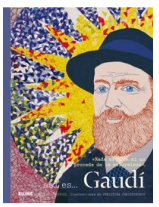
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU