500 PANES (2024)



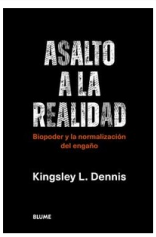
BECKERMAN, CAROL

SINOPSIS

¿Hay algo más apetecible y reconfortante que el olor del pan recién horneado? Pocas actividades culinarias son tan satisfactorias como amasar, dejar fermentar la masa y esperar a que la cocina se inunde del aroma del pan. En este completo compendio sobre el pan, hallará una extensa introducción que pone énfasis en el horneado: cómo usar la levadura, cómo trabajar la masa, cómo elegir la harina adecuada y qué hacer en caso de que surjan complicaciones. 500 recetas para preparar todo tipo de panes, tanto dulces como salados, tradicionales o exóticos, para el desayuno y para tomar como almuerzo o cena, además de panes fruto de siglos de perfeccionamiento del arte de amasar. Asimismo, se incluyen recetas para preparar panes planos y otros panes sin levadura, sin gluten o sin lactosa, y para todo tipo de comidas, eventos y ocasiones especiales: tentempiés, almuerzos ligeros, refrigerios y panes para fiestas, entre muchos otros. Una colección amena de carácter temático con 500 recetas en cada volumen. +stas son exquisitas, muy claras y fáciles de seguir. Con información detallada sobre aspectos fundamentales: técnicas, equipo, ingredientes e ideas de presentación. ...

Editorial	BLUME
Materia	COCINA/COMIDAS Y BEBIDAS, ETC.
Colección	BLUME
EAN	9788410048775
Status	Disponible
Páginas	288
Tamaño	150x150x mm.
Peso	486
Precio (Imp. inc.)	10,00€
Fecha de lanzamiento	01/05/2024

Títulos relacionados



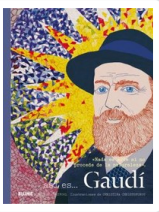
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU