# CLASES MAGISTRALES DE PASTELERIA



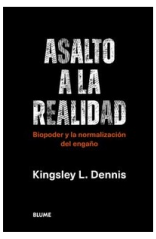

## TURNER, MICH

| | |
|---|---|
| **Editorial** | BLUME |
| **Materia** | <Genérica> |
| **Colección** | BLUME |
| **EAN** | 9788416138081 |
| **Status** | Disponible |
| **Páginas** | 272 |
| **Tamaño** | 215x270x mm. |
| **Peso** | 1390 |
| **Precio (Imp. inc.)** | 14,96€ |

### SINOPSIS

Los expertos consejos de Mich Turner y sus conocimientos culinarios profesionales le asegurarán una total confianza al preparar el pastel perfecto en su casa. Siga las instrucciones para aprender a crear una selección de delicias caseras. Tanto si desea preparar un pastel para una fiesta informal, de cumpleaños o un gran acontecimiento, este libro le proporcionará los conocimientos necesarios para convertirse en un maestro pastelero. «Mich es el Bentley de los pasteleros» -Gordon Ramsay«Mich es la maestra de la perfección en pastelería. Aprenda de la mejor» -Kirstie Allsopp Uno de los mayores placeres de la vida consiste en servir un pastel hecho por uno mismo a los amigos y la familia, lo que convierte la pastelería en un pasatiempo muy gratificante. Este libro le acompañará en cada paso del proceso de preparación de las recetas, desde forrar el molde hasta crear un pastel nupcial. Ganadora de múltiples premios y pastelera profesional, Mich Turner MBE ofrece unas lecciones indispensables y numerosos consejos, así como su conocimiento experto. Asimismo, esta obra le conducirá a través de los ingredientes, la preparación y los métodos de horneado para obtener distintos resultados, lo que incluye algunas sugerencias para identificar y solucionar los errores más frecuentes. á El montaje le permitirá escoger entre una gran variedad de rellenos, coberturas, recubrimientos y maneras de ensamblar. Explore las mejores combinaciones de rellenos y glaseados, desde purés hasta turrón de toffee, ganache y merengue. Aprenda a manipular el mazapán y la pasta de azúcar con confianza y a apilar pasteles de pisos con facilidad. En el capítulo dedicado a la decoración, la autora le mostrará su experiencia con sus creaciones de cualquier tamaño y forma. El glaseado puede suponer un reto al más experimentado de los pasteleros, pero Mich le conducirá a través del proceso desde el principio, con la preparación de la manga y el trazado de líneas rectas, antes de pasar a los efectos más delicados como la realización de un encaje, la escritura o la pi...

## Títulos relacionados



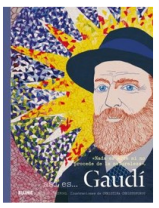

ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.




FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE




COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI




ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU