PASTELERIA. FERRANDI. TODAS LAS TECNICAS Y RECETAS DE UNA E



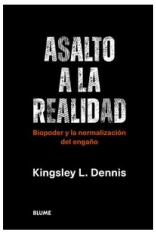
PARIS, FERRANDI

SINOPSIS

La pastelería francesa goza de gran renombre, es famosa en el mundo entero gracias a su excelencia e ingeniosidad, y en la escuela FERRANDI de artes culinarias en París, la han enseñado durante casi un centenar de años. En el corazón de la filosofía de enseñanza de la escuela se encuentran tanto el deseo de transmitir las habilidades tradicionales como el fomentar la innovación creativa, un enfoque dual que es posible gracias a las incomparables conexiones con la industria, que han convertido a FERRANDI en una institución de referencia. En línea con la filosofía de la escuela, este libro le enseñará las técnicas básicas, pero también estimulará su apetito por la creatividad y la reflexión, ingredientes esenciales en el meticuloso y expresivo arte de la pastelería. La pasión y los elevados estándares de FERRANDI han permitido compartir este arte con el mundo. El prestigio del que disfruta la pastelería francesa hoy en día es más grande que nunca, y esperamos que este libro contribuya a esta fama. ...

Editorial	BLUME
Materia	TARTAS, PASTELERIA, GLASEADO Y MOLDEADO ARTISTICO
Colección	BLUME
EAN	9788417254841
Status	Disponible
Páginas	656
Tamaño	250x290x mm.
Peso	4248
Precio (Imp. inc.)	55,00€
Fecha de lanzamiento	06/09/2022

Títulos relacionados



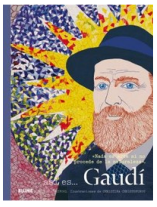
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU