MACARONS. LAS RECETAS



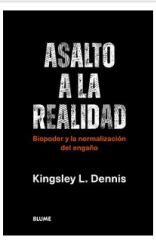
Editorial	BLUME
Materia	GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
Colección	BLUME
EAN	9788416138531
Status	Disponible
Páginas	392
Tamaño	150x165x mm.
Peso	890
Precio (Imp. inc.)	29,90€

LADUREE, MAISON

SINOPSIS

Cada estación, del mismo modo que los diseñadores de moda lanzan nuevas colecciones, los maestros pasteleros de Ladurée crean nuevos sabores de lo más apetecibles para nuestro placer culinario. En esta caja, Ladurée rinde homenaje a los macarons, unos deliciosos y emblemáticos dulces que le han dado un renombre internacional. A lo largo de las páginas de este libro conocerá los secretos mejor guardados de los macarons de Ladurée: recetas con sus sabores favoritos e ideas que le inspirarán para elaborar muchos más. A principios del siglo xx, Pierre Desfountaines, primo del fundador de la empresa, Louis-Ernest Ladurée, tuvo la brillante idea de unir dos tapas de macaron, con un delicioso relleno de ganache. Estos exquisitos dulces redondos, crujientes por fuera y suaves y jugosos por dentro, se han convertido en la creación emblemática de la casa.áLos maestros pasteleros de Ladurée miden la cantidad exacta de almendras, huevos y azúcar, y agregando una pizca de su arte único y un toque de distinción, elaboran sus macarons, famosos en todo el mundo. Así, cada temporada se presentan sabores nuevos, y su magnífica gama de colores se amplía cada vez más. á En este libro, Ladurée le invita a realizar un itinerario gastronómico por 130 de sus célebres macarons. La mayoría de ellos incluyen recetas y también ideas para que lleve a cabo sus propias creaciones. ¡Pruebe a preparar estas exquisiteces en casa! á ...

Títulos relacionados



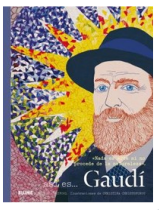
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU