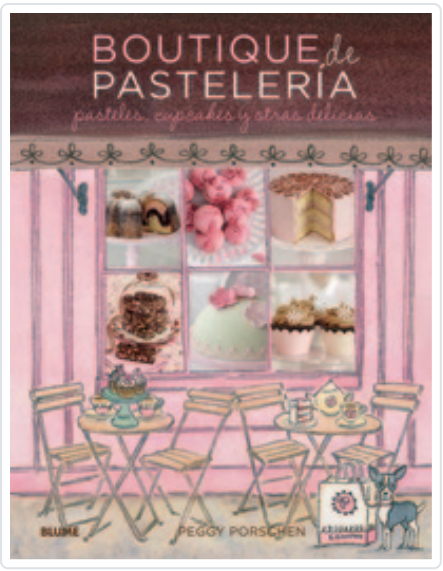
BOUTIQUE DE PASTELERIA



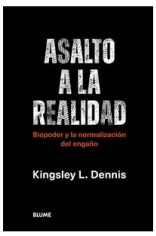
PORSCHEN, PEGGY

SINOPSIS

Peggy Porschen es uno de los nombres más famosos y pioneros en el diseño de pasteles contemporáneos: su trabajo exquisito y su amor por la pastelería le llevan a presentar un buen abanico de recetas que combinan el horneado tradicional con decoraciones sencillas pero elegantes. Desde recetas clásicas como los besos de merengue y los macarons, pasando por galletas y pastas, hasta cupcakes, pasteles e incluso ideas para bebidas caseras deliciosas. Con información técnica y práctica sobre el glaseado, una fuente de magníficas ideas, métodos y toques finales de la autora, una experta repostera. Una selección de las recetas favoritas de Peggy Porschen: el primer libro inspirado en su trabajo en la pastelería, repleto de tartas deliciosas, preparaciones caseras y dulces. Muchas ideas se inspiran en antiguas recetas de temporada, como el pastel de chocolate Battenberg y la tarta de cerezas, o en influencias estacionales para Navidad y primavera, así como en recetas de origen germánico, como las galletas Springerle y los suntuosos cupcakes Selva Negra. Se añaden, asimismo, recetas para bebidas que complementan las preparaciones. á Al escribir el libro, Peggy redescubrió lo mucho que le gusta la pastelería, hasta llegar a la conclusión de que es divertida y terapéutica, ya que los pasteles pueden hacer feliz a la gente. Este libro es una invitación a entusiasmarse y a disfrutar horneando sus recetas. á ...

Editorial	BLUME
Materia	GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
Colección	BLUME
EAN	9788415317081
Status	Disponible
Páginas	192
Tamaño	200x250x mm.
Peso	1040
Precio (Imp. inc.)	24,90€

Títulos relacionados



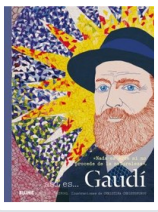
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU