ENCICLOPEDIA DEL CHOCOLATE (2013)

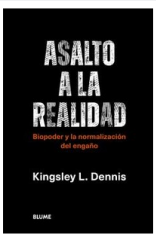


SINOPSIS

Una obra esencial, verdaderamente pedagógica e ilustrada por completo, que seducirá tanto al principiante como al profesional. Más de 100 técnicas de pastelería para saber todo sobre el chocolate (atemperado, ganaches, mousses, decoraciones, glaseados...) Más de 150 recetas: todos los grandes clásicos (éclairs, bosque negro, coulant, mousses, tartas...), postres de tendencia (macarons, vasitos...), así como helados y confitería. Incluye un DVD que es un verdadero curso de pastelería para dominar las recetas más delicadas. Un compendio de saber hacer, fruto de las formaciones que se imparten en la +cole du Grand Chocolat. Se revelan las técnicas de trabajo del chocolate utilizando un lenguaje claro, preciso y comprensible y para el público en general. Todos los métodos se explican a través de fotografías paso a paso para realizar con éxito sus postres. Con los secretos de los mejores chefs pasteleros y sus recetas emblemáticas: Christophe Michalak (Plaza Athénée), Gilles Marchal (Maison du Chocolat), Christophe Adam (Fauchon), Jean-Paul Hévin, Christophe Felder, Frédéric Cassel, +ric Léautey... ...

Editorial	BLUME
Materia	GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
Colección	BLUME
EAN	9788480769594
Status	Disponible
Páginas	416
Tamaño	240x270x mm.
Peso	1920
Precio (Imp. inc.)	45,00€

Títulos relacionados



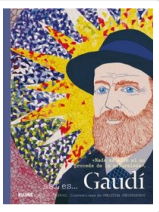
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU