CHOCOLATE. FERRANDI PARIS. RECETAS Y TECNICAS DE UNA ESCULA



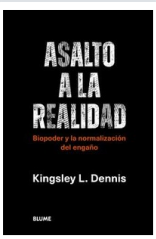
Editorial	BLUME
Materia	COCINA CON CHOCOLATE
Colección	BLUME
EAN	9788418459634
Status	Disponible
Páginas	304
Tamaño	210x280x mm.
Peso	1822
Precio (Imp. inc.)	35,00€
Fecha de lanzamiento	25/05/2021

FERRANDI PARIS

SINOPSIS

Recetas y técnicas de una escuela de excelencia * Un gran curso de pastelería en torno al chocolate: todo el conocimiento técnico y gastronómico de una escuela de excepción: chocolate atemperado, ganache, masa hojaldrada, bombones, figuritas, virutas... * Descubra los conocimientos esenciales para trabajar el chocolate: más de 40 técnicas explicadas a través de 200 pasos detallados. * Barras de chocolate, chocolate con nata, flan, nougat, religiosa, milhojas, stracciatella, helados de palo... Prepare más de 70 recetas, de las más sencillas a las más sofisticadas o imprescindibles, para degustar, asombrar y regalar. +Qué resulta más fascinante que el chocolate, ingrediente y materia prima única que siempre ha hecho soñar a los pasteleros y a los gastrónomos, que disfrutan deleitándose con sus creaciones? Negro, blanco, con leche, praliné, en forma de tabletas, ganaches, bombones rellenos, así como cremas, macarons, pasteles o dulces, el chocolate no tiene límites y sigue siendo una inspiración importante para los profesionales de todo el mundo. En el corazón de la pedagogía de la escuela FERRANDI se encuentran las nociones del aprendizaje de las técnicas tradicionales, pero también la innovación creativa. Este equilibrio se mantiene gracias a un vínculo único con el entorno profesional, que ha hecho de la escuela una institución de referencia. Este es el motivo por el que esta obra no contiene únicamente recetas, sino también numerosas técnicas fundamentales y consejos precisos que serán útiles a quienes sientan ganas de explorar este mundo apasionante, ya sea en casa o en un ámbito profesional. ...

Títulos relacionados



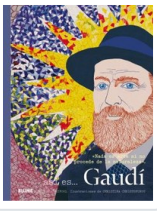
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU